

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS
INTERNACIONALES**



IMPACTO LABORAL POST COVID – 19 Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LOS RESTAURANTES EN EL DISTRITO DE MANANTAY, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, AÑO 2021

**Tesis para optar el título profesional de
ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**RENZO PAUL SAAVEDRA SORIA
BRIDNEY GERALDINE APARCANA CELIS**

Pucallpa, Perú

2024



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

COMISION DE GRADOS Y TITULOS

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

Siendo las...12.00 PM.....del día viernes 17 de noviembre del 2023, en los ambientes del Salón de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, en cumplimiento con lo señalado en los Artículos 17º y 18º del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Título de segunda Especialidad Profesional, se reunió el jurado integrado por los docentes: **Dr. Jose Luis Castro Ullilen (Presidente)**, **Mg. Wagner Wilde Cardenas Pezo (Miembro)**, y **Mg. Olmedo Pizango Isuiza (miembro)**.

Se realizó la Sustentación de la Tesis Titulada: **"IMPACTO LABORAL POST COVID-19 Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LOS RESTAURANTES EN EL DISTRITO DE MANANTAY, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, AÑO 2021"** por el/la/los Bachiller en Economía y Negocios Internacionales: **Bridney Geraldine Aparcana Celis y Renzo Paul Saavedra Soria, EN FORMA PRESENCIAL:**

Qué; según el Artículo 21º del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Título de Segunda Especialidad Profesional, que a la letra dice:

"La evaluación se hará de acuerdo a la siguiente escala de calificaciones:

- a) Sobresaliente con felicitación escrita y recomendaciones de publicación
- b) Aprobado por unanimidad
- c) Aprobado por mayoría
- d) Desaprobado..."

El/la defensora(a) de la Tesis, ha obtenido la siguiente calificación;

APROBADO POR UNANIMIDAD

Siendo las...1.15 PM.....del mismo día, se dio por concluido el acto y luego de ser leído el acta, los miembros del Jurado Evaluador procedieron a suscribirlo.

Dr. Jose Luis Castro Ullilen
Presidente

Mg. Olmedo Pizango Isuiza
Miembro

Mg. Wagner Wilde Cardenas Pezo
Miembro

Mg. Olmedo Pizango Isuiza
Secretario Académico



ACTA DE APROBACIÓN

La presente Tesis fue aprobada por el jurado calificador de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional de Ucayali, para obtener el Título Profesional de Economista: Especialista en Negocios Internacionales.

Dr. José Luis Castro Ullilen


Presidente

Mg. Olmedo Pizango Isuiza


Miembro

Mg. Wagner Wilde Cárdenas Pezo


Miembro

Dr. José Manuel Cárdenas Bernaola


Asesor

Saavedra Soria, Renzo Paul


Tesisista

Aparcana Celis, Bridney Geraldine


Tesisista



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

CONSTANCIA

ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Nº V/0587-2023.

La Dirección de Producción Intelectual de la Universidad Nacional de Ucayali, hace constar por la presente, que el trabajo académico de investigación, titulado:

"IMPACTO LABORAL POST COVID-19 Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LOS RESTAURANTES EN EL DISTRITO DE MANANTAY, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, AÑO 2021"

Autor(es) : SAAVEDRA SORIA, RENZO PAUL
APARCANA CELIS, BRIDNEY GERALDINE
Facultad : CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
Escuela : ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES
Asesor(a) : Dr. CÁRDENAS BERNAOLA, JOSÉ MANUEL

Presenta un **porcentaje de similitud de 10%**, verificado en el Sistema Antiplagio URKUND/OURIGINAL, De acuerdo a los criterios de porcentaje establecidos en el artículo 9 de la DIRECTIVA DE USO DEL SISTEMA ANTIPLAGIO, el cual indica que todo trabajo de investigación no debe superar el 10%. **En tal sentido, se declara, que el presente trabajo de investigación: SI Contiene un porcentaje aceptable de similitud, procediéndose a emitir la presente Constancia de Originalidad de Trabajo de Investigación (COTI) a solicitud del asesor.**

En señal de conformidad se firma y sella el presente documento.

Fecha: 02/10/2023



Mg. JOSÉ MANUEL CÁRDENAS BERNAOLA
Director de Producción Intelectual



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, Renzo Paul Saavedra Soria

Autor de la tesis titulada: Impacto laboral Post-Covid-19 y su influencia en el desarrollo de los restaurantes en el distrito de Manantay, departamento de Ucayali, año 2021

Sustentada el año 2023

Asesor(a): Mg. José Manuel Cárdenas Bernola

Facultad: C.S. Económicas, Administrativas y Contables

Escuela Profesional: Economía y Negocios Internacionales

Autorizo la publicación:

PARCIAL

☐

TOTAL

☒

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (www.repositorio.unu.edu.pe), bajo los siguientes términos:

Primero: Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

Segundo: Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 17 / 01 / 2024

Email: renzo.saavedra8@hotmail.com Firma: _____

Teléfono: 953 106 887

DNI: 72697460



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, Bridney Geraldine Aparcana CelisAutor de la tesis titulada: Impacto laboral Post Covid-19 y su influencia en el desarrollo de los restaurantes en el distrito de Manantay, departamento de Ucayali, año 2021Sustentada el año 2023Asesor(a): Mg. José Manuel Cárdenas BernaolaFacultad: C.S. Económicas, Administrativas y ContablesEscuela Profesional: Economía y Negocios Internacionales

Autorizo la publicación:

PARCIAL

☐

TOTAL

☒
De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (www.repositorio.unu.edu.pe), bajo los siguientes términos:

Primero: Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

Segundo: Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 17 / 01 / 2024Email: bgac2001@gmail.com

Firma:

Teléfono: 996 960 645DNI: 72165813

www.repositorio.unu.edu.pe
repositorio@unu.edu.pe

DEDICATORIA

Dedico el presente estudio investigativo a mi familia, por siempre creer en mí en todo momento e impulsarme a dar lo mejor; a mis queridos padres que son un ejemplo a seguir por brindarme las herramientas necesarias para avanzar profesionalmente; brindando su constante apoyo y preocupación hacia mi persona; a mis compañeros cercanos, por motivarme y haber estado conmigo en todo momento de mi vida.

Saavedra, Renzo

A mis padres que siempre creyeron en mí ya que son el más grande soporte emocional y espiritual; a mi familia, por apoyarme en todo momento para que me convierta en profesional de éxito; a nuestra alma mater nuestra Universidad Nacional de Ucayali por darme la oportunidad de estudiar en dicha universidad que me acogió por todos estos años; a mis mejores compañeros; a todos ellos que hasta con mínimos detalles me ayudaron a llegar al final de esta etapa de mi vida.

Aparcana, Bridney

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por su bendición y la fuerza que me dio para seguir adelante para culminar mis estudios universitarios en esta primera etapa, a mis padres por la inspiración y apoyo que me dan, así mismo agradecido con nuestro asesor de tesis por sus consejos y conocimientos que nos ayudaron a concluir con éxito nuestro estudio de investigación a mi familia y compañeros que fueron un gran complemento en todo este proceso de estudio.

Saavedra, Renzo

Agradezco a Dios, mis padres por sus palabras de aliento en mis días de dificultad. Mi agradecimiento también a la escuela de Economía y Negocios Internacionales, a los docentes que en todos estos años de estudios nos dieron las mejores enseñanzas y consejos en los estudios y también para la vida. Muchísimas gracias a cada uno de ustedes quienes hicieron que este sueño sea posible que caminaron junto a mí en todo momento y siempre fueron mi inspiración y mi apoyo.

Aparcana, Bridney

Índice de Contenido

	Pág.
Dedicatoria.....	vii
Agradecimiento.....	viii
Índice de contenido	ix
Índice de Tabla.....	xii
Índice de Figuras.....	xiv
Índice de Anexos	xvi
Resumen.....	xvii
Abstract.....	xiii
Introducción	xix
CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.1 Descripción del problema	1
1.2 Formulación del problema	5
1.2.1 Problema General	5
1.2.2 Problema Específicos.....	5
1.3 Objetivos de la investigación	6
1.3.1. Objetivo General	6
1.3.2. Objetivos Específicos	6
1.4. Hipótesis de la investigación	7
1.4.1. Hipótesis General.....	7
11.4.2. Hipótesis Específicas	7

1.5. Variables	8
1.5.1. Variable independiente, Desarrollo de los restaurantes	8
1.5.2. Variable dependiente, Impacto laboral	9
1.6. Operacionalización de las variables.....	12
1.7. Justificación e importancia	13
1.7.1 Justificación teórica	13
1.7.2 Justificación metodológica	14
1.7.3 Justificación práctica	14
1.7.4 Justificación social.....	14
CAPÍTULO II: MARCO TEORICO	15
2.1. Antecedentes del problema.....	15
2.1.1 A nivel internacional.....	15
2.1.2 A nivel regional	16
2.1.3 A nivel nacional.....	18
2.2. Bases Teóricas del Problema	20
2.2.1 Base teórica de la variable – Desarrollo de los restaurantes	20
2.2.2 Base teórica de la variable – Impacto laboral	21
2.3. Definición de términos básicos.....	22
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....	25
3.1. Método de investigación.....	25
3.1.1. Tipo de investigación.....	25
3.1.2. Nivel de investigación	25
3.1.3. Diseño de la investigación	26

3.2. Población y muestra.....	27
3.3.1. Población	27
3.3.2. Muestra	27
3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	28
3.4. Procedimientos de recolección de datos	28
3.5. Tratamiento de datos.....	28
CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
4.1. Resultados descriptivos del trabajo de campo	29
4.2. Contraste de hipótesis	50
4.3. Discusión de Resultados	54
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	55
5.1 Conclusiones.....	55
5.2 Recomendaciones	56
Referencias Bibliográficas.....	57
Anexo.....	60

Índice de Tablas

	Pág.
Tabla 1. Operacionalización de las variables.....	12
Tabla 2. Pregunta 1 ¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?	30
Tabla 3. Pregunta 2 ¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?	31
Tabla 4. Pregunta 3 ¿Se da buena atención y presentación al cliente?	32
Tabla 5. Pregunta 4 ¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?.....	33
Tabla 6. Pregunta 5 ¿Se brinda la atención rápida al cliente con sus pedidos?	34
Tabla 7. Pregunta 6 ¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?	35
Tabla 8. Pregunta 7 ¿El precio de los platos de comida justifica el alza de precios de los alimentos de primera necesidad?	36
Tabla 9. Pregunta 8 ¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?	37
Tabla 10. Pregunta 9 ¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?	38
Tabla 11. Pregunta 10 ¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?.....	39
Tabla 12. Pregunta 11 ¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?.....	40

Tabla 13. Pregunta 12 ¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?	41
Tabla 14. Pregunta 13 ¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante?	42
Tabla 15. Pregunta 14 ¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?	43
Tabla 16. Pregunta 15 ¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?	44
Tabla 17. Pregunta 16 ¿Está usted satisfecho con su trabajo?	45
Tabla 18. Pregunta 17 ¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?	46
Tabla 19. Pregunta 18 ¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?	47
Tabla 20. Pregunta 19 ¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?	48
Tabla 21. Pregunta 20 ¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo?	49
Tabla 22. Comportamiento de la relación de las variables	50
Tabla 23. Cuadro comparativo de regresión de los datos	51
Tabla 24. Escala de correlación de Pearson.....	52
Tabla 25. Promedio de datos obtenidos por cada variable.....	53

Índice de Figuras

	Pág.
Figura 1. Gráfico de datos referencial por restaurante – Distrito de Manantay	4
Figura 2. Gráfico del diseño del estudio de investigación.....	26
Figura 3. Pregunta 1 ¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?	30
Figura 4. Pregunta 2 ¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?	31
Figura 5. Pregunta 3 ¿Se da buena atención y presentación al cliente?	32
Figura 6. Pregunta 4 ¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?	33
Figura 7. Pregunta 5 ¿Se brinda la atención rápida al cliente con sus pedidos?.....	34
Figura 8. Pregunta 6 ¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?	35
Figura 9. Pregunta 7 ¿El precio de los platos de comida justifica el alza de precios de los alimentos de primera necesidad?	36
Figura 10. Pregunta 8 ¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?	37
Figura 11. Pregunta 9 ¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?	38
Figura 12. Pregunta 10 ¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?.....	39

Figura 13. Pregunta 11 ¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?.....	40
Figura 14. Pregunta 12 ¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?	41
Figura 15. Pregunta 13 ¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante?	42
Figura 16. Pregunta 14 ¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?	43
Figura 17. Pregunta 15 ¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?.....	44
Figura 18. Pregunta 16 ¿Está usted satisfecho con su trabajo?	45
Figura 19. Pregunta 17 ¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?	46
Figura 20. Pregunta 18 ¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?	47
Figura 21. Pregunta 19 ¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?	48
Figura 22. Pregunta 20 ¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo?	49
Figura 23. Coeficiente de correlación de Pearson de las variables.....	53

Índice de Anexos

	Pág.
Anexo 1. Matriz de consistencia.....	61
Anexo 2. Instrumento de recolección de datos.....	64
Anexo 3. Base de datos.....	66

RESUMEN

La presente investigación se enfocará en investigar el impacto laboral Post Covid-19 en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, con la finalidad de determinar el impacto laboral y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región de Ucayali, 2021. Se desarrolló bajo los lineamientos metodológicos de un estudio de tipo aplicada, nivel descriptivo correlacional y diseño no experimental de corte transversal, se utilizó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario, la recolección de datos se hizo a través del trabajo de campo, la información acopiada en la encuesta, se ha compilado mediante el uso de tablas de Microsoft Excel, con las que se formularon las figuras estadísticas; la población se conformó por 550 trabajadores de la unidad de análisis de estudio y para hallar la muestra se utilizó el método no probabilístico – aleatorio simple mediante la fórmula finita, quedando conformada por sesenta (60) trabajadores. Los resultados demostraron que hay una Correlación positiva alta. Lo cual fue demostrada mediante la prueba de hipótesis de Pearson donde la correlación es de ($r= 0,70488$), dado que hay una pendiente ascendente, donde vemos el impacto laboral está por debajo del desarrollo de restaurante, quiere decir, que existe la necesidad mejorar el impacto laboral en los restaurantes del Distrito de Manantay, Región Ucayali. Por lo tanto, queda comprobada la hipótesis general del estudio de investigación según el coeficiente de Pearson y se rechaza la Hipótesis nula en el estudio de investigación.

Palabras clave: Desarrollo de los restaurantes, Impacto laboral y Calidad de vida.

ABSTRACT

This research will focus on investigating the Post Covid-19 labor impact in the development of restaurants in the Manantay District, in order to determine the labor impact and how it influences the development of restaurants in the Manantay District, Ucayali Region, 2021. It was developed under the methodological guidelines of an applied study, correlational descriptive level and non-experimental cross-sectional design, the survey was used as a technique and the questionnaire as an instrument, data collection was done through field work, the information collected in the survey has been compiled through the use of Microsoft Excel tables, with which the statistical figures were formulated; The population was made up of 550 workers from the study analysis unit and to find the sample, the non-probabilistic - simple random method was used using the finite formula, being made up of sixty (60) workers. The results showed that there is a high positive correlation. Which was demonstrated by Pearson's hypothesis test where the correlation is ($r= 0.70488$), since there is an upward slope, where we see the labor impact is below the restaurant development, that is, that there is the need to improve the labor impact in the restaurants of the Manantay District, Ucayali Region. Therefore, the general hypothesis of the research study is verified according to the Pearson coefficient and the null hypothesis is rejected in the research study.

Keywords: Restaurant development, Labor impact and Quality of life.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación expone el tema: “Impacto Laboral Post Covid-19 y su influencia en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Departamento de Ucayali, Año 2021” lo cual se desarrolló en dicho Distrito de Manantay, Región Ucayali, cuyo objetivo permitió calcular el impacto laboral y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes y está estructurado en cinco (5) capítulos que son:

Capítulo I. El Problema de Investigación, este capítulo analiza la descripción del problema de investigación, formulación del problema, objetivos e hipótesis de la investigación, tanto general como específicos; más las variables.

Capítulo II. Marco Teórico, en este capítulo se presenta los antecedentes de la investigación; así como el enfoque teórico según las variables de investigación y finalmente la definición de términos básicos de la investigación pertinente.

Capítulo III. Marco Metodológico, en este capítulo se describe el tipo y diseño de investigación, la población y muestra de investigación; así como también las técnicas e instrumentos de recolección de datos para el estudio de investigación.

Capítulo IV. Resultados y Discusión, en este capítulo, los resultados se presentan en forma de tablas y figuras descriptivas, en forma de estadísticas descriptivas y estadísticas para probar la hipótesis y discutir los resultados en consecuencia.

Capítulo V. Conclusiones y Recomendaciones, en este capítulo se presentan las conclusiones de la investigación; asimismo las respectivas recomendaciones.

Finalmente se presentan las referencias bibliográficas y anexos correspondientes.

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema

En los últimos años, el Distrito de Manantay, que forma parte de la región de Ucayali, ha experimentado un rápido crecimiento, especialmente en cuanto a su riqueza y diversidad gastronómica. El Distrito de Manantay es uno de los siete distritos más jóvenes del Perú, con una población aproximada de 90.250 personas, y es uno de los siete distritos que conforman el departamento de Coronel Portillo. Limita al norte con el Distrito de Calleria, al este con la región de Masisa y al sur y al oeste con el departamento de Huánuco.

El Distrito de Manantay, sede de la capital San Fernando, cuenta con 60 restaurantes formales aproximadamente, quienes ofrecen variedad de platos de comidas de la amazonia peruana, como la cecina y chorizo, tacacho, patarashka, maní y cazuela, pescado, pollo, capi, chonta o ensalada de palmito, purtumute, humitas y otras delicias locales.

En el primer trimestre de 2020, cuando comenzó esta crisis sanitaria del coronavirus, la pandemia de coronavirus fue posiblemente el evento más importante en el sector de la salud en los últimos dos años, con efectos devastadores. En el Perú, esto es cierto no sólo en términos de salud, sino también en términos sociales y económicos. Hasta la fecha, en Japón se han infectado 2.185.355 personas y se han reportado 199.727 muertes, lo que eleva la tasa de letalidad al 9,14%. A nivel económico, se estima que la tasa de pobreza del Perú aumentará a 29,5% ese año,

nivel similar al de 2011, la población económicamente activa (PEA) disminuyó un 23,6% respecto a 2019, con la pérdida de empleos formales el equivalente a 1.241.300 personas. Pero esto también nos revela graves falencias en el sector salud, que es absolutamente necesario analizar y aprender de ellas para construir un futuro más promisorio y eficiente, que proteja adecuadamente la salud de toda la población peruana.

El negocio de restaurantes cayó un 93,78% en abril de 2020. En abril de 2020, la actividad de restaurantes (servicios de alimentos y bebidas) disminuyó un 93,78%. La variación acumulada de enero a abril de 2020 fue del -32,06%. Como resultado de la contracción de todos los componentes.

El sector de los restaurantes fue uno de los más afectados tras la pandemia. Algunas empresas se vieron obligadas a cerrar, mientras que otras buscaron formas de sobrevivir. Nació una idea revolucionaria que demuestra que la industria de la restauración tiene una manera de mantenerse en el negocio.

La innovación y la renovación son el alma de cualquier empresa y son un “must” continuo para la industria, ya sea en los procesos productivos, en los procesos de digitalización, en la propia producción o en los canales de comercialización. Estos permiten a la empresa sobrevivir y mantenerse a la vanguardia de la industria a medida que cambian las necesidades de los consumidores. Mientras buscaban formas de coexistir con la Covid-19, los restauranteros supervivientes encontraron una voluntad de innovar que surgió como un factor clave para medir la importancia de la marca. Un camino hacia una rentabilidad estable, especialmente cuando las cadenas

de restaurantes enfrentan reestructuraciones y nuevas estrategias para satisfacer las necesidades de la nueva normalidad.

Pero si al día de hoy queda claro que la situación económica del Perú sigue deteriorándose, no sólo por el contagio de coronavirus sino también por los acontecimientos políticos ocurridos? Aunque muchas empresas de diversas industrias se vieron afectadas, este proyecto de investigación se centrará en los restaurantes.

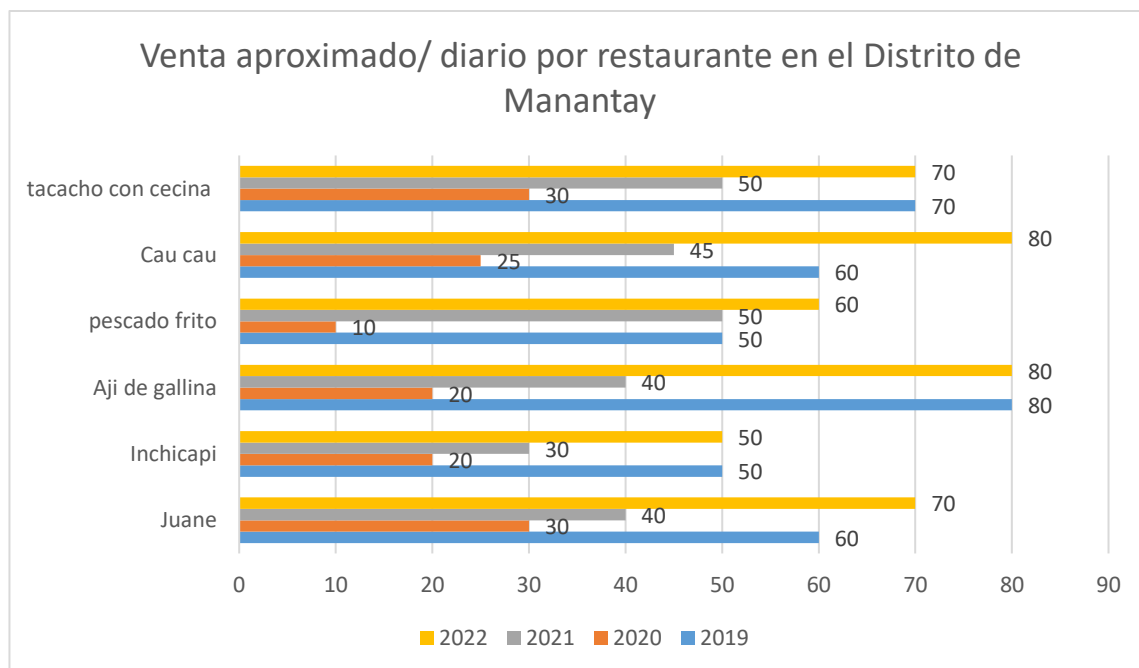
Por ejemplo, un grupo MYPE del sector restaurantero se instaló en Jirón Salaverry, en las primeras cinco cuadras del Distrito de Calleria de Coronel Portillo, Ucayali. Aquí nació la dimensión espacial del restaurante. Chifa, Brosteria, Pollería, etc. Estos negocios se concentran y organizan aquí, dando a la región un dinamismo inesperado. De igual forma, en Manantay hay restaurantes que se han revitalizado gracias al esfuerzo de sus dueños, estableciendo corredores económicos en zonas donde los consumidores pueden elegir. No se trata sólo del sabor, también se trata de la presentación y la imagen del restaurante. Cuando se trata de precios generales, sabemos que los precios siempre deben estar vinculados a la oferta y la demanda locales. Por tanto, no hay posibilidad de subir los precios y es necesario actuar como formador de precios, adaptándose únicamente a las condiciones del mercado. Recuerde que también existen nichos de mercado en el mercado de proveedores que son más rentables por su ubicación geográfica. Por tanto, los corredores económicos se consideran zonas de desarrollo.

También quisiera agregar que muchas familias dedicadas a este sector alimentario reconocieron la necesidad de reinventarse y buscar estrategias para sobrevivir a través de otras actividades económicas en el Distrito de Manantay. Luego

de la pandemia de Covid-19, el Perú enfrentó un hecho inesperado y no estaba preparado para tal situación, por lo que nada fue diferente. Reconocemos que está causando un impacto y una interrupción significativos principalmente en las familias que realizan su vida diaria. La elección de trabajar en una empresa del rubro de restaurantes también depende de la facturación diaria que se pueda conseguir. Para saber más sobre cómo los dueños de los restaurantes pudieron superar este problema, decidimos realizar este estudio en partes de nuestro querido estado.

En ese sentido la presente investigación buscará determinar el impacto laboral mediante la eficiencia y eficacia de la satisfacción laboral, asimismo de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en la gestión y negocios.

Figura 1. Gráfico de datos referencial por restaurante – Distrito de Manantay



Elaboración propia

1.2 Formulación del problema

En ese sentido planteamos las siguientes interrogantes.

1.2.1. Problema general

- ¿Cuál es el impacto laboral post Covid-19 y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en Ucayali, año 2021?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Falta una mayor capacitación para el control de ventas del trabajador de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región Ucayali, año 2021?
- ¿Falta incrementar el consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021?
- ¿El post Covid-19 influye en el incremento de precios de los platos ofertados en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021?
- ¿El impacto laboral post Covid-19 a través de la reactivación económica beneficia en la generación de empleo en los restaurantes, Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021?
- ¿El impacto laboral post Covid-19 influye en el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021?
- ¿El impacto laboral post Covid-19 influye en la calidad de vida de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

- Determinar cuál es el impacto laboral post Covid-19 y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región de Ucayali, año 2021.

1.3.2 Objetivos específicos

- Implementar capacitaciones para mejorar en el manejo de control de ventas de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.
- Incrementar el consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.
- Determinar precios aceptables de los platos ofertados en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021.
- Determinar como la reactivación económica beneficia en la generación de empleo en los restaurantes del Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.
- Elevar el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021.
- Analizar el impacto laboral post Covid-19 y en qué medida influye en la calidad de vida de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.

1.4 Hipótesis de la investigación

1.4.1. Hipótesis general

- El impacto laboral post Covid-19 influye significativamente en el desarrollo de restaurantes en el Distrito de Manantay en la Región de Ucayali, año 2021.

1.4.2. Hipótesis específicas

- Es necesario mejorar la capacitación para el manejo en el control de ventas de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.
- Existe la necesidad de incrementar un mayor consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la región Ucayali, año 2021.
- Existe la necesidad de mantener los precios de los platos ofertados al alcance de los consumidores en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021.
- A través de la reactivación existe un mayor beneficio en la generación de empleo en los restaurantes en el Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.
- Es necesario elevar el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021.
- Es necesario conocer que el impacto laboral post Covid-19 en la calidad de vida influye en los trabajadores de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.

1.5. Variables

1.5.1. Variable independiente

- **Desarrollo de los restaurantes**

Definición conceptual

El restaurante representa el sector de la gastronomía, que incluye la preparación y venta de alimentos a los consumidores, y representa alternativas a las comidas populares. La comida es un tema del que se habla con frecuencia y en los últimos años se han ampliado varias iniciativas para explorar estrategias sostenibles a largo plazo.

No hay duda de que abrir un restaurante tiene mucho atractivo. Con una gestión adecuada y políticas de relaciones públicas adecuadas, podría convertirse en una nueva opción para la escena del ocio local. La profesión de chef está hoy más valorada que nunca, y si nuestras habilidades son principalmente culinarias, ¿por qué deberíamos aspirar al estrellato? En última instancia, tenemos que reconocer que se trata de un sector demasiado grande desde el punto de vista económico. El gran número de “restaurantes y cafeterías” (81.179 según el INE) crea un entorno altamente competitivo, que requiere la implementación de estrategias efectivas de diferenciación. Es importante conocer las tendencias actuales en el sector de la restauración **(emprendedores)**.

La cocina peruana es el resultado de una gran combinación que nos permite redescubrir nuestra identidad y demostrar que podemos abrir camino a una nueva imagen nacional sin perder el miedo a crear valor a partir de ella, me di cuenta que podía **(Gastón Acurio)**.

1.5.2. Variable dependiente

- **Impacto laboral**

Definición conceptual

El impacto en el empleo fue particularmente pronunciado en abril de 2020 y abril de 2021, cuando la mayor parte de la actividad económica estuvo restringida. Se perdieron seis millones de empleos a nivel nacional en el segundo trimestre de este año. Sin embargo, el impacto en el empleo varía dependiendo de las características del trabajador. Por ejemplo, los más afectados son los autónomos y los que trabajan para empresas de menos de 10 empleados. En los peores momentos de la crisis, el empleo para ambos grupos cayó más del 60%. Los grupos de trabajadores más afectados se caracterizan por altos niveles de trabajo informal y productividad reducida. Por tanto, la productividad laboral (entendida como la plusvalía producida por los trabajadores) es mayor en los sectores más formales. Lo mismo ocurre con las operaciones financieras, la minería, la electricidad, el gas y el agua. También participan grandes empresas, pero en este caso no son ajenas a lo que ocurre en la zona de Manantay. Allí, la actividad económica se reinventa y se retoman

las inversiones con estrategias sostenibles y viables para reiniciar los emprendimientos sociales.

En cuanto al caso peruano, se registró una caída de grupos de restaurantes en febrero de 2021 durante la segunda ola de contagios de Covid-19. Incluso las ventas de comida rápida cayeron un 4,8% en comparación con el mismo período del año pasado.

La cocina es una variación de la cocina típica peruana, con un toque selvático y el uso de animales locales. Las regiones de la selva peruana tienen una rica biodiversidad de fauna y tradicionalmente se consumen muchos tipos diferentes de carne, incluida la caza como carteristas, dantas y sachavacas, y roedores (armadillos, tortugas, moteros, gibones, makizapa). Entre la gran cantidad de especies de peces destaca el paiche, siendo el segundo pez de agua dulce más grande (pesa hasta 300 kilogramos y puede crecer hasta más de 2,5 metros de longitud).

En cuanto al Distrito de Manantay, la pandemia de Covid-19 no ha sido inmune al impacto negativo en la actividad de restauración, ya que alrededor de 60 restaurantes han reducido la producción y las ventas de productos en menos del 50%. Principales platos representativos de esta región.

La industria de restaurantes en el Distrito de Manantay se ha visto obligada a cambiar sus operaciones. No sólo para permanecer en el negocio, sino también para servir mejor a nuestros empleados, nuestras comunidades y

a los necesitados. De la misma manera, las personas que aman la vida y comen en la calle o visitan restaurantes han tenido que cambiar sus hábitos de consumo.

Durante los primeros meses de la pandemia cenar en restaurantes y otros establecimientos no era una opción debido al estado de emergencia. La gente solía ser muy escéptica sobre el servicio de entrega y la calidad de la comida que recibían, pero ahora esas dudas no existen.

Referencia sobre la población del Distrito de Manantay:

Ubigeo	Distrito	Extensión	Altitud	Población 2017	Estimado 2020
250107	Manantay	579,91 km ²	150 m.s.n.m	87,525	107,364

En nuestra investigación, queremos implementar nuevas medidas en los restaurantes del Distrito de Manantay, Región Ucayali, para mejorar la eficiencia y eficacia en la valoración de satisfacción laboral y gestión de los restaurantes, de tal forma satisfacer las de manera más optima a los clientes.

1.6 Operacionalización de variables

Tabla 1. Operacionalización de las variables

Variables	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores	Escala de valoración
Desarrollo de los restaurantes	Un restaurante es cualquier establecimiento donde los clientes pueden comprar y consumir alimentos y bebidas. El concepto de un restaurante son todos aquellos elementos que le dan vida a la empresa, y que a través de sus características la hace pertenecer a un renglón de restaurantes. (Mundoware 2017).	• Eficiencia y Eficacia en la valoración de la satisfacción laboral	• Control de ventas. • Consumo de alimentos. • Precios de los platos.	5. Nunca 4. Casi Nunca 3. A veces 2. Casi siempre 1. Siempre
Impacto laboral	Proceso negativo, donde se perdieron muchos empleos, El Covid-19 invade el globo y nos está afectando a todos. Como medida preventiva, tanto el Perú como muchos otros países han implementado medidas extremas, pero necesarias, para prevenir el contagio. Lamentablemente, estas mismas medidas han paralizado la economía global (hibernación), siendo esta paralización más severa en el Perú por haber actuado más temprano y en forma más estricta. (Conexión Esan 2020).	• Gestión y Negocio	• Generación de empleo. • Nivel de ingresos. • Calidad de vida.	5. Nunca 4. Casi Nunca 3. A veces 2. Casi siempre 1. Siempre

Fuente: Elaboración propia

1.7 Justificación e importancia

La investigación que se realizó sobre el rubro de restaurantes en el Distrito de Manantay después del Covid-19 se justifica porque es una investigación que permite ver que los negocios puedan implementar estrategias de innovación y reinvento para reabrir sus puertas y seguir apostando en la inversión regional, además las personas cada día buscan en estos sitios un factor que los diferencie de los demás, donde los trabajadores de estos restaurantes tratan de brindar un buen servicio y brinden un mejor servicio, mejor calidad e innovación en la preparación de los alimentos. Durante años, el crecimiento económico ha permitido que aumente la tendencia a crear empresa y los empresarios ven la gastronomía como una gran oportunidad puesto que es un negocio que genera empleo y a la vez utilidades. El secreto del éxito en este tipo de negocio está en la innovación, tanto en la gastronomía y en el servicio al cliente, como en una ambientación diferente del lugar. Se crea con el fin de beneficiar a las personas del sector mediante un excelente servicio, permitiéndonos ofrecer una agradable atención al cliente donde se sientan a gusto, les permita regresar a degustar nuestra calidad de comida y nuestro ambiente familiar.

1.7.1. Justificación teórica

Esta investigación se realiza con el propósito de conocer el rubro de la gastronomía a través de los restaurantes que están operando en el Distrito de Manantay después de la pandemia sanitaria ocasionado por el Covid-19, en ese sentido se aborda el radio donde se encuentran asentados los cincuenta (60) restaurantes aproximadamente que vienen ofertando diversas variedades de comida a los consumidores.

1.7.2. Justificación metodológica

El estudio desde el punto de vista metodológica se justifica su ejecución y aplicación de la investigación mediante la aplicación de técnicas de investigación e instrumento de recolección de datos mediante métodos científicos, situaciones que pueden ser investigadas por la ciencia, una vez que sean demostrados su validez y confiabilidad podrán ser utilizados en otros trabajos de investigación y en otras universidades.

1.7.3. Justificación práctica

Esta investigación se realiza porque existe la necesidad de mejorar el nivel de desempeño de **Bernal (2010)** considera que la justificación práctica “es cuando su desarrollo de la investigación ayuda a resolver un problema o, por lo menos propone estrategias que al aplicarse contribuirán a resolverlo.

1.7.4. Justificación social

La investigación que se presenta a continuación fue realizada por los Tesistas responsables de la investigación y asesor de tesis con el fin de determinar cuál es el impacto laboral Post Covid-19 y de qué manera influyo en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región de Ucayali, año 2021.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes del problema

Es determinar cuál es el impacto laboral Post Covid-19 y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región de Ucayali, año 2021.

2.1.1 A nivel internacional

María Dolores Lozano Gutiérrez (2020)¹. Considerando la pandemia de Covid-19, uno de los sectores más afectados es el de la restauración y su cadena de valor (CEPAL, 2020). Esto incluye a los proveedores involucrados en la prestación de servicios que involucran bienes y servicios. El impacto de la infección del nuevo coronavirus no se limita al cierre temporal de restaurantes. Mientras tanto, la necesidad de distanciamiento social en los restaurantes está obligando a los propietarios de restaurantes a cambiar sus modelos de negocio para ganar dinero atendiendo a un pequeño número de personas. Por otro lado, la nueva normalidad exige garantizar la salud y la higiene en los restaurantes. Ambas situaciones requieren una comunicación que cree un entorno en el que la información pueda enviarse, distribuirse y utilizarse para guiar potencialmente al sistema hacia sus objetivos (comunicación productiva).

¹ **María Dolores Lozano Gutiérrez.** El propósito de este artículo es comparar el nivel de comunicación lineal, dinámica y productiva antes y durante la Covid-19 en noticias de México y España en el sector de restaurantes.

2.1.2 A nivel regional

Universidad Piloto, Colombia (2021)². El Sars-Covid-19 ha afectado directamente la economía colombiana. Uno de los sectores más afectados es el sector turístico. La oferta gastronómica es de gran importancia ya que es uno de los principales atractivos para los turistas y es parte importante de la cadena de valor del turismo, completando el destino de viaje. Este trabajo presenta los resultados de un estudio realizado en el sector restaurantero del municipio de Giraldo Cundinamarca, con el objetivo general de analizar la situación de los servicios del sector restaurantero durante la emergencia sanitaria relacionada con la pandemia Sars-Covid. Esto nos permite determinar el impacto económico, social y cultural del sector restaurantero en la ciudad de Giraldo. Para ello, este documento permite a los lectores leer sobre la situación económica, social y cultural de los restaurantes turísticos de la ciudad de Girardeau antes de la pandemia del Covid-19; luego las medidas de adaptación o protocolos de bioseguridad implementados durante el cierre de este sector y las medidas que actualmente se mantienen como requisitos de seguridad para la dinamización del sector, y finalmente la revitalización económica habilitante, esta es una estrategia de solución para el sector restaurantero turístico. Para lograr este objetivo se estableció como metodología la investigación cualitativa con enfoque documental y descriptivo.

² **Universidad Piloto, Colombia.** Tiene como objetivo general analizar la situación de prestación de servicio del sector de restaurantes, durante la emergencia sanitaria, relacionada con la pandemia Sars –Covid-19, en el año 2020.

Universidad Técnica de Ambato, Ecuador (2021)³. El presente trabajo investigativo tiene como objetivo analizar la e-logística en el sector gastronómico de Ambato en época de Covid-19, que permita conocer las mejoras que los restaurantes pueden tener con la utilización de las herramientas tecnológicas en el servicio al cliente, además tiene como fin elaborar los fundamentos teóricos que ayudan a la comprensión de los términos en el trabajo detallado, la investigación pretende generar varias ventajas al sector gastronómico, pues este permitirá gestionar la logística de pedidos para así facilitar a los restaurantes el manejo del servicio al cliente, evitando la propagación del Covid-19, todo esto con la ayuda de la tecnología. La metodología del presente trabajo está dirigida en un diseño investigativo de enfoque cualitativo, de tipo exploratorio y descriptivo además se implementará varios métodos, técnicas e instrumentos necesarios para la obtención de información sobre la logística en el sector gastronómico. Además, se propondrá la utilización de una herramienta tecnológica para el mejoramiento del servicio al cliente. Como conclusiones y recomendaciones muestran que la mayoría de las empresas gastronómicas tuvieron que realizar cambios en diferentes áreas del negocio y fue necesario realizar ventas a domicilio con un adecuado proceso logístico, por ello el sector gastronómico debe relacionarse con la logística para evitar la propagación del Covid-19, además esto les permitirá mantener un control adecuado de pedidos del cliente.

³ **Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.** Tiene como objetivo analizar la e-logística en el sector gastronómico de Ambato en época de Covid, que permita conocer las mejoras que los restaurantes pueden tener con la utilización de las herramientas tecnológicas en el servicio al cliente.

2.1.3 A Nivel nacional

Universidad Peruana de Ciencias e Informática (2022)⁴. El objetivo general de esta investigación fue “Determinar de qué manera el Covid-19 impactó en la liquidez de los restaurantes de la zona de San Martín de Porres, 2020”. En cuanto a la parte de método, en la investigación se aplicó un diseño no experimental con enfoque cuantitativo, de corte transversal, descriptivo correlacional. La población estuvo configurada por 8 persona de 5 Restaurantes de la zona de San Martín de Porres, donde se aplicó la técnica de la encuesta a los gerentes, administradores y encargados de dichos restaurantes, también se realizó el análisis de los indicadores de liquidez al Restaurante Sazón Perú. Se utilizó un instrumento donde se incluyeron las 2 variables en estudio, con 22 ítems y el cual fue aplicado previo consentimiento de los encuestados y el análisis documental se elaboró con la información obtenida por el área contable del restaurante. En cuanto a los resultados de la contrastación de la hipótesis general se halló una correlación positiva considerable ($r = 0.653$) a un nivel de significancia de 0.000 que es menor al indicador de decisión de 0.05. Lo que demuestra que el Covid-19 impactó de manera significativa en la liquidez de los restaurantes de la zona de San Martín de Porres, 2020, en cuanto al resultado del análisis de las ratios de liquidez, concluyeron los mismo que el resultado de la hipótesis, por lo tanto, la conclusión es que el Covid-19 impactó de manera significativa en la liquidez.

⁴ **Universidad Peruana de Ciencias e Informática.** El objetivo general de esta investigación fue determinar de qué manera el Covid- 19 impactó en la liquidez de los restaurantes de la zona de San Martín de Porres, 2020.

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco (2021)⁵. El objetivo de la presente investigación es, establecer en qué medida el marco de la pandemia del Covid-19 influye en la gestión de restaurantes turísticos del Distrito de Urubamba 2020, así mismo cómo influye dicha crisis sanitaria en la rentabilidad, empleabilidad y cuáles han sido las nuevas estrategias que se han tomado para que dichos negocios sigan operando durante la reactivación económica, para este propósito la investigación se fundamentó en una metodología de tipo descriptivo-correlativo de enfoque cuantitativo, así como también se aplicó un diseño de carácter No experimental. Por consiguiente, el instrumento de campo fue el cuestionario del tipo dicotómico semiestructurado de 19 preguntas de carácter cerradas; a su vez el tamaño de la muestra fue de 20 restaurantes de la zona, que participaron en dicha encuesta, se catalogaron los datos según característica, para después hacer un análisis de los resultados mediante el programa de SPSS, con respecto a la fiabilidad del instrumento se utilizó la prueba estadística Kuder-Richarson 21, para determinar la relación de ambas variables y la relación de las dimensiones con los objetivos específicos para después realizar las interpretaciones y discusiones para cada caso, finalmente se da a conocer las conclusiones en la que se demostró que: la relación entre la pandemia del Covid-19 y la gestión de restaurantes turísticos es de carácter independiente, no existiendo relación, encontrándose en la prueba de correlación de Pearson, un valor de 3.791.

⁵ **Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.** El objetivo de la presente investigación es, establecer en qué medida el marco de la pandemia del Covid-19 influye en la gestión de restaurantes turísticos del Distrito de Urubamba 2020.

2.2 Bases teóricas del problema

Los restaurantes del Distrito de Manantay requiere determinar cuál es el impacto laboral post Covid-19 además de ver cuanto influyó y con ello el presente trabajo de investigación es dar a conocer este problema.

A continuación, presentaremos autores que hablan sobre las variables de nuestra presente investigación.

2.2.1. Base teórica de la variable – Desarrollo de los restaurantes

Según **López Mario (2018)**. “La gastronomía peruana es una herramienta para aliviar la pobreza y la desigualdad en el país, especialmente ante la crisis sanitaria provocada por el coronavirus y especialmente cuando nos acercamos al aniversario 200 de la fundación de la República”, subrayó. Jornada Culinaria “Cocina Peruana”, organizada por la Universidad San Ignacio de Loyola y el Ministerio de Relaciones Exteriores. Por lo tanto, ante la crisis sanitaria, es urgente que el Estado brinde más apoyo a nuestra gastronomía para que pueda adaptarse a los desafíos de la situación actual, agregó el Director de Relaciones Exteriores. Reconocemos que la gastronomía se ha convertido en uno de los motores del crecimiento económico del Perú en los últimos años. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

En tanto, el **Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020)**. Respecto a los grupos de restauración como pollerías, comida rápida, cubicherías, chifas, cafeterías, restaurantes turísticos, carnicerías, parrilladas, sandwicherías, etc., la tasa de caída es del -50,28%, para las siguientes categorías

de bebidas: También disminuyeron un -49,43% cafeterías, bares, restaurantes, discotecas, tiendas de zumos y bares.

2.2.2 Base teórica de la variable – Impacto laboral

Según **García Andrés (2015)**. Sabemos que los restaurantes de Lima, probablemente, aguantaron mejor el fuerte descenso en sus ventas registradas durante la pandemia, que los de las principales ciudades del país. No obstante, la reactivación del turismo interno ya se refleja en ciudades como Cusco, Arequipa, Tumbes, Trujillo, Ayacucho, Ica, Chiclayo y Tacna, entre otras más. Asimismo, el avance en el proceso de vacunación en las últimas semanas ha permitido darle un impulso a la economía en general. En otras palabras, los restaurantes que se encuentran en Lima también gozaron, en mayor proporción, de los beneficios de los préstamos Reactiva I y II y FAE Mypes, con relación a los que están en provincias. Este apoyo les ayudó a sobrevivir, gracias a la inyección del capital de trabajo que recibieron de los préstamos del Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y Cofide, y canalizados por las instituciones financieras del mercado.

Además, el **Ministerio de Salud del Perú (2020)**. En lo que se refiere al “rubro de Restaurantes y Servicios Afines “tuvo que detener sus actividades debido a que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias”.

También, **Diario Gestión (2020)**. Existe el riesgo de que cierren muchos restaurantes pequeños, los de hasta 10 mesas, que viven de sus ingresos diarios para afrontar sus gastos y constituyen el 30% de la oferta formal.

2.3. Definición de términos básicos

- **Generación de empleo.** La creación de empleo o la creación de empleo en sentido estricto se refiere a un aumento en el número absoluto de la población activa, es decir, la porción de la población activa que realmente realiza un trabajo remunerado.
- **Impacto laboral.** En esta ocasión nos centraremos en definirlo como un efecto que es emocional o simbólico y que se produce por hechos o acontecimientos. En este caso será el lugar de trabajo peruano.
- **Desarrollo de restaurantes.** Define las acciones y efectos que se producen en el desarrollo, crecimiento o desarrollo de algo o alguien. Un tipo de establecimiento se caracteriza por ofrecer un lugar para que los huéspedes se sienten y coman.
- **Productividad.** Es el proceso de utilizar adecuadamente recursos como capital, tierra, energía, mano de obra e información involucrados en la producción de diversos bienes y servicios. Es una relación entre tiempo y resultados.
- **Servicio.** Es un conjunto de actividades realizadas para satisfacer las necesidades del cliente.

- **Influencia.** Se cree que es una cualidad de las personas que le permite ejercer un cierto nivel de control sobre alguien o algo, y no solo en determinadas situaciones.
- **Covid-19:** Una enfermedad respiratoria altamente contagiosa causada por el virus Sars-Cov-2. Se cree que el virus se transmite de persona a persona a través de gotitas transmitidas al toser, estornudar y hablar de una persona infectada.
- **Pandemia.** Se considera a la epidemia de una determinada enfermedad la cual es infecciosa, y llega a propagarse en un área que se considere geográficamente extenso.
- **Nivel de ingresos.** Es una variable que nos permite determinar los desequilibrios dentro de los mercados, también nos ayuda a establecer una mejor capacidad adquisitiva según la demanda potencial.
- **Factores económicos.** Todo negocio o empresa considera los factores económicos para desarrollar su crecimiento económico, entre ellos los que más se maneja en el sector gastronómico es el nivel de precio de los productos, ya que para que un restaurant pueda brindar los servicios de comida es muy probable que diariamente se compren productos. Otro factor resaltante seria la disponibilidad del mercado de inversión y factores de producción.
- **Factores sociales.** Se considera a todas las conductas de las personas que influyen en los hechos sociales. Un ejemplo de factor social que influya en la salud es el acceso a la atención medica que está muy relacionado a otro factor social muy importante que son los ingresos.

- **Precios de los platos de comida.** Multiplicar la cantidad de cada ingrediente por el precio de compra da el coste total del plato. Para encontrar el costo por porción, simplemente divida el costo total del plato (usando los ingredientes utilizados para crear la receta base) por la cantidad de personas que sirven.
- **Calidad de vida.** En este contexto se pueden utilizar varios términos, como por ejemplo: bienestar, resultados personales y familiares, buena salud, nutrición saludable, todos ellos relacionados con el entorno social y cultural.
- **Consumo de alimentos.** Es el punto donde se unen la alimentación y la nutrición, el momento en el que se unen los componentes de los alimentos y los componentes nutricionales del sistema alimentario.
- **Gastronomía.** Este es el conjunto de conocimientos y prácticas de preparación de alimentos utilizando ingredientes, recetas, métodos y técnicas de cocina. También es el estudio de la relación entre los seres humanos y su entorno.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Método de la investigación

Según **Sampieri (2004)**, el método utilizado fue **cuantitativo - aplicada**. Se basa en un esquema lógico y deductivo que busca formular preguntas de investigación e hipótesis para su posterior comprobación. Además, el propósito de este estudio fue correlacional y descriptivo, ya que determinó las relaciones entre las variables y las principales características que representaban las mencionadas anteriormente.

3.1.1. Tipo de investigación

El nivel de estudio de investigación utilizado es el nivel **descriptivo - correlacional**. En este sentido, Hernández M. (2012) señala que esto es lo que sucede cuando intentamos explicar un hecho en todas sus partes principales en el campo de la investigación correlacional. Este es un tipo de investigación que intenta medir el grado de relación entre dos o más conceptos variables.

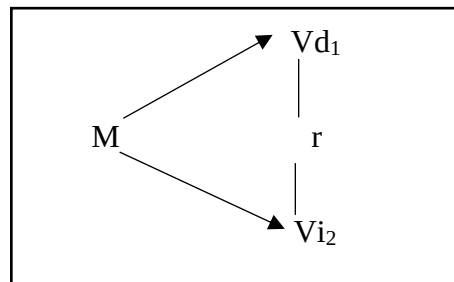
3.1.2. Nivel de investigación

El nivel de investigación fue **Aplicada**. Según Lozada (2014), la investigación aplicada tiene como objetivo producir conocimientos que puedan ser aplicados directamente a problemas de la sociedad y los ámbitos productivos. Se basa principalmente en los logros técnicos de la investigación básica relacionados con el proceso de vinculación de teoría y productos.

3.1.3. Diseño de la investigación:

El diseño del estudio fue no experimental, descriptivo correlacional de corte transversal. En el caso de Hernández, Fernández y Baptista (2014), el diseño no experimental se corrió sin manipulación de variables, y se marcó la situación en circunstancias normales para su posterior prueba de la misma forma que indicaron. Existe donde se recopila información. En un momento específico y durante un período de tiempo, el objetivo es describir las variables o eventos que influyen en un momento particular en el marco de un estudio de correlación descrito. Se trata de medir el grado de relación o correlación entre las variables descritas. Donde el esquema del diseño de investigación queda en la siguiente manera:

Figura 2. Gráfico del diseño del estudio de investigación



Fuente. Elaboración propia

Dónde:

M = Muestra

Vd₁ = Observación de la variable dependiente (Impacto laboral)

Vi₂ = Observación de la variable independiente (Desarrollo de los restaurantes)

r = Correlación

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

La población considerada estará constituida por 550 trabajadores aproximadamente que laboran en los restaurantes del Distrito de Manantay.

3.2.2 Muestra:

La muestra será de tipo probabilístico de tipo aleatorio simple, lo cual se aplicó a los trabajadores equivalente a 550 trabajadores aproximadamente de los restaurantes del Distrito de Manantay, Región Ucayali, asimismo será calculada a través de la formula finita, seleccionando cada trabajador de los diferentes restaurantes de la muestra de estudio:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde: n = Tamaño de muestra buscada

N = Tamaño de población (550 trabajadores)

Z = 1.645 al cuadrado (si la seguridad es de 90%)

p = 0.5

q = 1-p (en este caso 1- 0.5)

e = precisión (se usa en la investigación 10%) margen de error

$$n = \frac{550 * 1.645^2 * 0.5 * 0.5}{0.10^2 * (550 - 1) + 1.645^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{372.0784}{6.1665}$$

$$n = 60 \text{ trabajadores de los restaurantes}$$

3.3 Técnica e instrumento de recolección de datos

Para la recolección de información de la investigación se utilizará la técnica de la encuesta directa. El instrumento que se utilizará en la investigación consistirá en un formulario que contiene preguntas cerradas, abiertas y de opciones diversas de darse el caso.

3.4 Procedimientos de recolección de datos.

El proceso de recopilación de datos, para este estudio se recopiló información y aportes directamente de expertos familiarizados con el tema para determinar si estas variables estaban relacionadas. Se aplicaron herramientas de medición (cuestionarios) en puntos específicos del estudio, y la información recopilada en el estudio se recopiló mediante una hoja de cálculo de Microsoft Excel y se utilizó para crear cifras estadísticas que ayudaron a analizar los resultados en una base de datos.

3.5 Tratamientos de los datos.

El procesamiento de los datos se realizó mediante trabajo de campo y estadística inferencial para pruebas de normalidad, y estadística descriptiva expresada en tablas estadísticas y valores numéricos para visualizar mejor los resultados obtenidos. Asegurar que la información obtenida sea consistente de acuerdo con la pregunta de investigación. Además, se utilizaron medios electrónicos de procesamiento sistemático de datos y comparación de hipótesis. Esto se hizo probando el coeficiente de correlación "Pearson" para la toma de decisiones sobre la aceptabilidad de las hipótesis de investigación. Los resultados se observarán en la siguiente sección.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados descriptivos del trabajo de campo

Para cumplir con el objetivo de promover el desarrollo sustentable de los restaurantes, mejoramiento de la infraestructura, ajustar los precios de las cartas para un mayor beneficio al cliente, mayor variedad de platos ofertados. y el proceso que conllevo a la demostración y contrastación de la hipótesis en el estudio de investigación, presentamos los resultados del trabajo de campo, en la cual se aplicó como instrumento de medición un cuestionario de veinte (20) preguntas con respuestas cerradas, donde se analizó e interpreto los resultados, aplicado a sesenta (60) trabajadores de los restaurantes del Distrito de Manantay, Región Ucayali, de manera aleatoria, según la muestra establecida, en la cual se presentó tablas y figuras de acorde a los preguntas establecidas en dicho instrumento y técnica empleada en el estudio de investigación para la toma de decisión de hipótesis planteado mediante el coeficiente de correlación de PEARSON.

Los resultados son presentados a continuación en una escala de valoración de la siguiente manera de acuerdo a las respuestas de los encuestados (trabajadores):

- | | |
|-----------|-----------------------|
| 1. | → Nunca |
| 2. | → Casi Nunca |
| 3. | → A veces |
| 4. | → Casi Siempre |
| 5. | → Siempre |

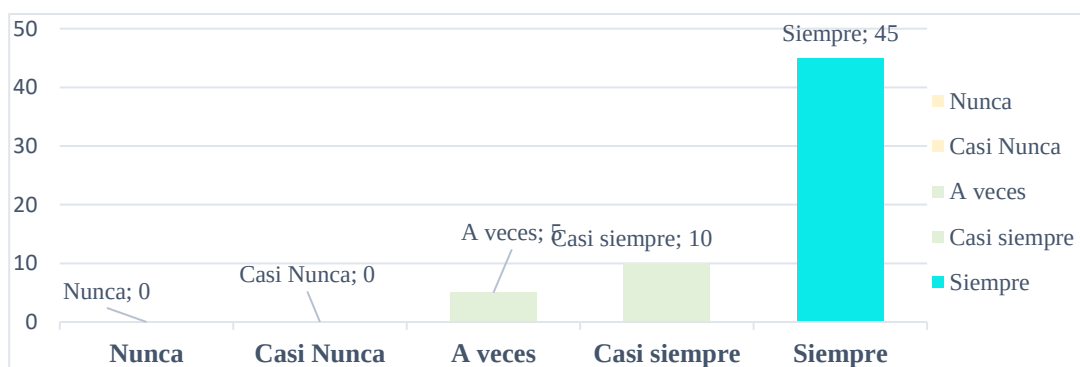
Preguntas:

Tabla 2. Pregunta 1 ¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	A veces	5	8%	8%	8%
Válidos	Casi Siempre	10	17%	17%	25%
	Siempre	45	75%	75%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 3. Pregunta 1 ¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 2

Interpretación:

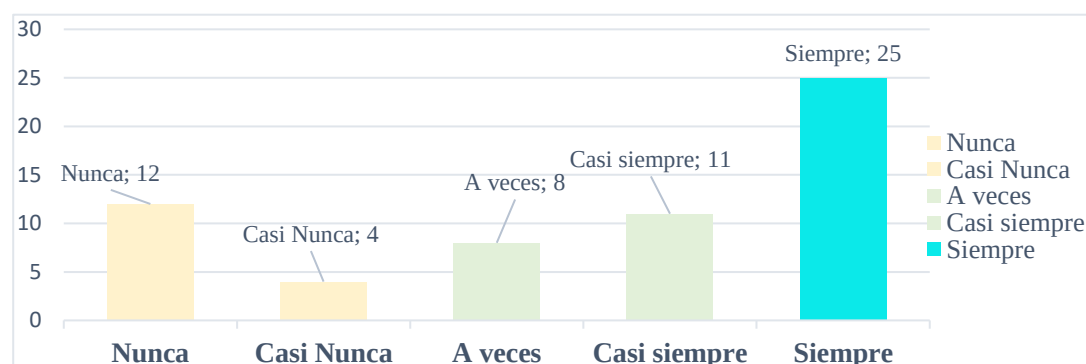
En la tabla 2 y figura 3, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca y Casi Nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 8% dio a conocer A veces equivalente a 5 trabajadores, 17% respondieron Casi Siempre de 10 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 58 trabajadores, correspondiente al 75% afirmaron que “SIEMPRE” cree que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes.

Tabla 3. Pregunta 2 ¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	12	20%	20%	20%
Casi Nunca	4	7%	7%	27%
Válidos A veces	8	13%	13%	40%
Casi Siempre	11	18%	17%	58%
Siempre	25	42%	42%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 4. Pregunta 2 ¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 3

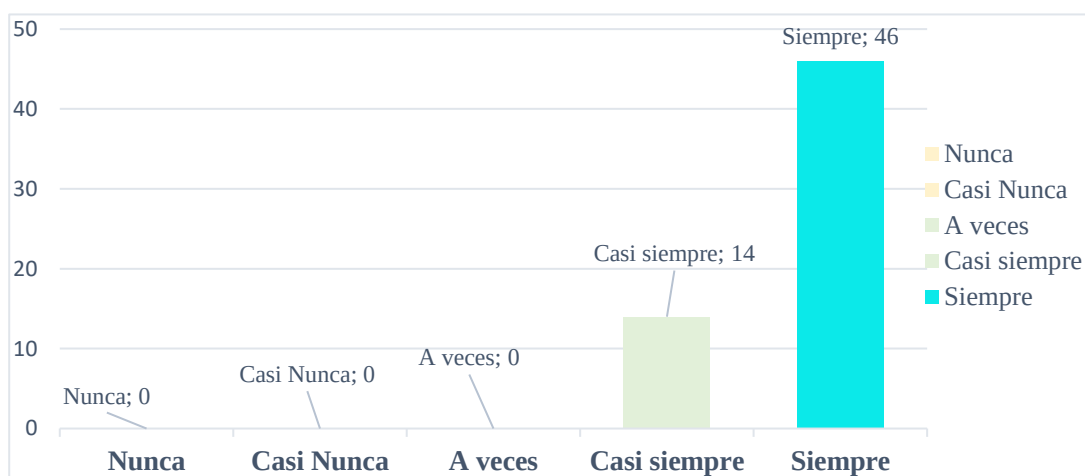
Interpretación

En la tabla 3 y figura 4, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 20% afirmó Nunca de 12 trabajadores y Casi Nunca el 7% equivalente a 4 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 13% dio a conocer A veces equivalente a 8 trabajadores, 18% respondieron Casi Siempre de 11 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 25 trabajadores correspondiente al 42% afirmaron que “SIEMPRE” existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante.

Tabla 4. Pregunta 3 ¿Se da buena atención y presentación al cliente?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Casi Siempre	14	23%	23%	23%
Válidos	Siempre	46	77%	77%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 5. Pregunta 3 ¿Se da buena atención y presentación al cliente?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 4

Interpretación

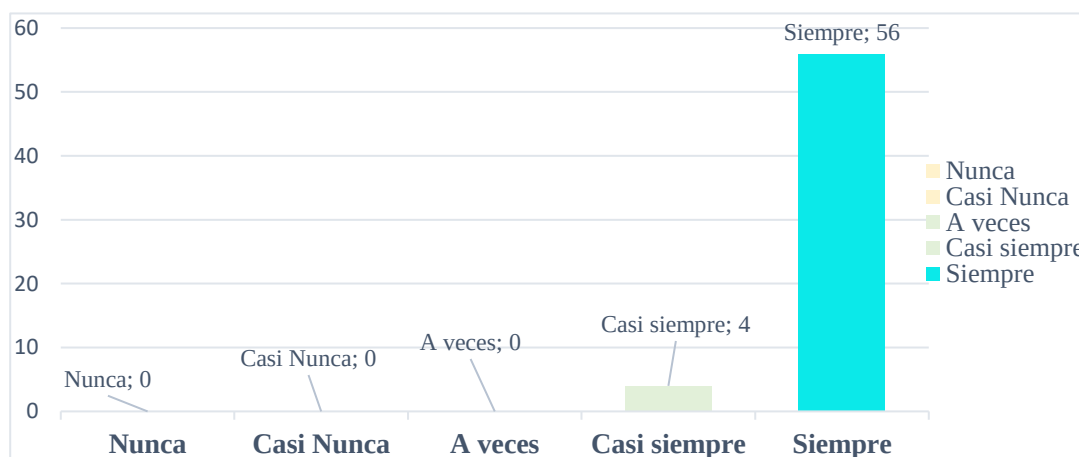
En la tabla 4 y figura 5, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca, Casi Nunca y A veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 23% respondieron Casi Siempre de 14 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 46 trabajadores, correspondiente al 77% afirmaron que “SIEMPRE” se da buena atención y presentación al cliente.

Tabla 5. Pregunta 4 ¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Casi Siempre	4	7%	7%	7%
Válidos	Siempre	56	93%	93%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 6. Pregunta 4 ¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 5

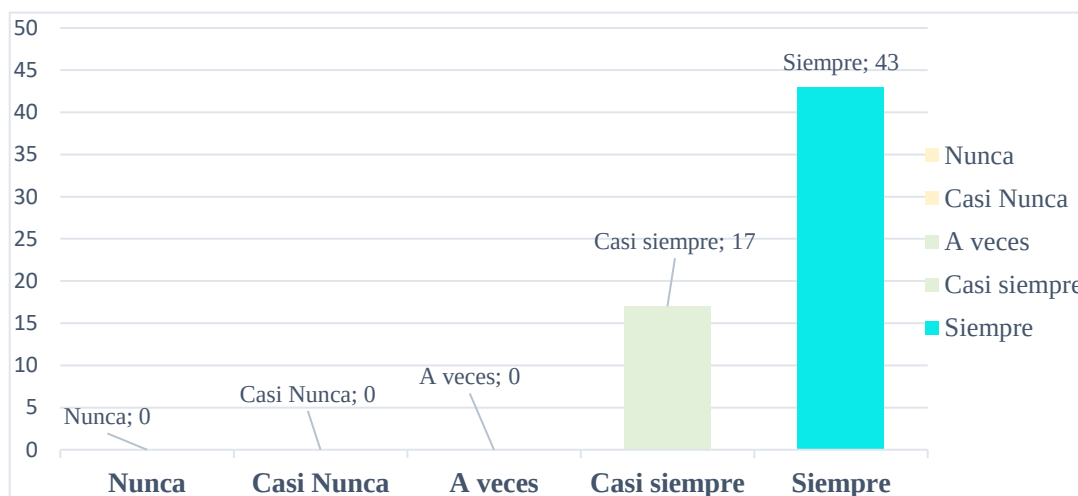
Interpretación

En la tabla 5 y figura 6, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca, Casi Nunca y A veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 7% respondieron Casi Siempre de 4 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 56 trabajadores, correspondiente al 93% afirmaron que “SIEMPRE” los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente.

Tabla 6. Pregunta 5 ¿Se brinda la atención rápida al cliente con sus pedidos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Siempre	17	28%	28%	28%
	Siempre	43	72%	72%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 7. Pregunta 5 ¿Se brinda la atención rápida al cliente con sus pedidos?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 6

Interpretación

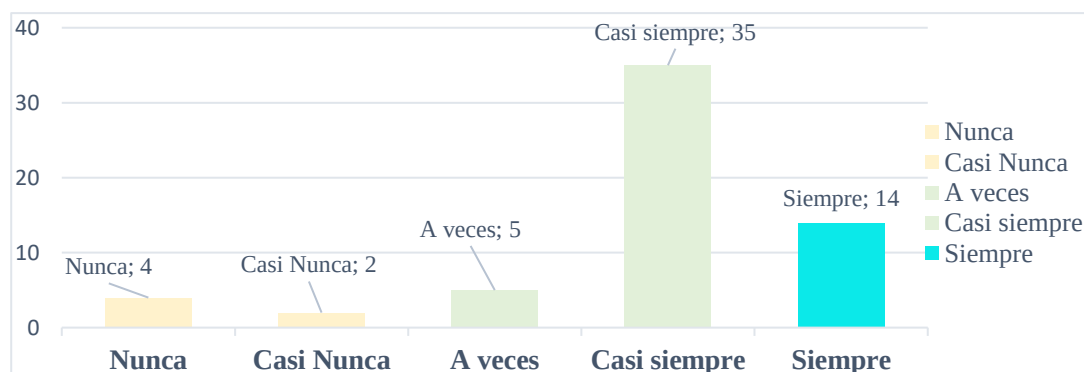
En la tabla 6 y figura 7, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca, Casi Nunca y A veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 28% respondieron Casi Siempre de 17 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 43 trabajadores, correspondiente al 72% afirmaron que “SIEMPRE” se brinda la atención rápida al cliente con sus pedidos.

Tabla 7. Pregunta 6 ¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	4	7%	7%	7%
Casi Nunca	2	3%	3%	10%
Válidos A veces	5	8%	8%	18%
Casi Siempre	35	58%	58%	77%
Siempre	14	23%	23%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 8. Pregunta 6 ¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 7

Interpretación

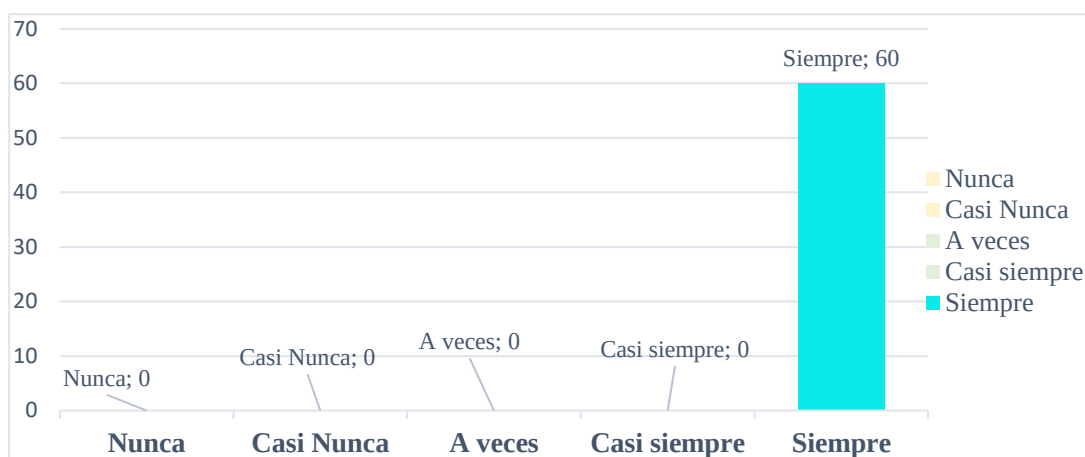
En la tabla 7 y figura 8, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 7% afirmó Nunca de 4 trabajadores y Casi Nunca el 3% equivalente a 2 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 8% dio a conocer A veces equivalente a 5 trabajadores, 23% respondieron Siempre de 14 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 35 trabajadores correspondiente al 58% afirmaron que “CASI SIEMPRE” los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes.

Tabla 8. Pregunta 7 ¿El precio de los platos de comida justifica el alza de precios de los alimentos de primera necesidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Siempre	60	100%	100%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 9. Pregunta 7 ¿El precio de los platos de comida justifica el alza de precios de los alimentos de primera necesidad?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 8

Interpretación

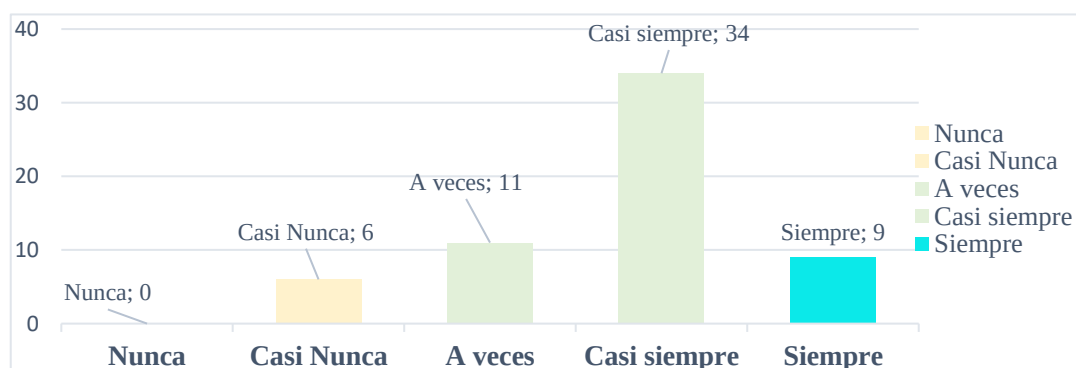
En la tabla 8 y figura 9, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de las familias afirmó Nunca, Casi Nunca, A veces y Casi Siempre no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. Es así que 66 familias, correspondiente al 100% afirmaron que “SIEMPRE” los precios de los platos de comida justifican el alza de precios de los alimentos de primera necesidad.

Tabla 9. Pregunta 8 ¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi Nunca	6	10%	10%	10%
	A veces	11	18%	18%	28%
	Casi Siempre	34	57%	57%	85%
	Siempre	9	15%	15%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 10. Pregunta 8 ¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 9

Interpretación

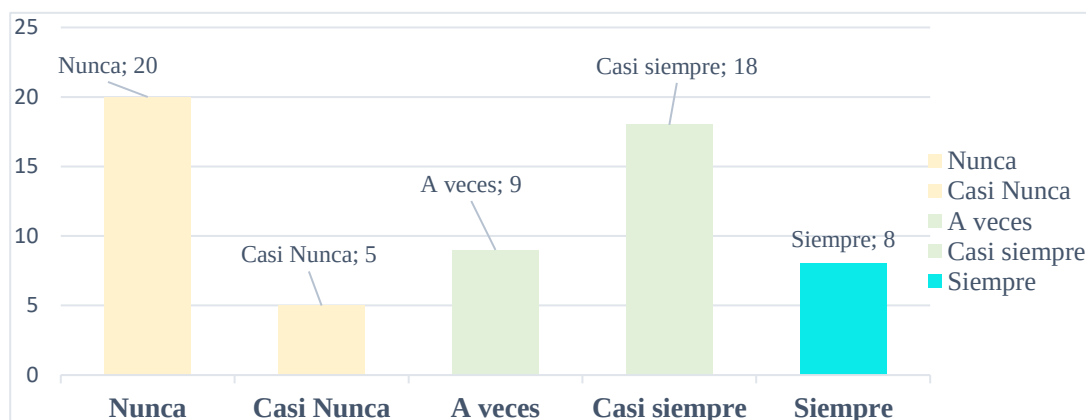
En la tabla 9 y figura 10, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca, Casi Nunca dieron respuestas a 10% de 6 trabajadores. El 18% dio a conocer A veces equivalente a 11 trabajadores, 15% respondieron Siempre de 9 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 34 trabajadores, correspondiente al 57% afirmaron que “CASI SIEMPRE” hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes.

Tabla 10. Pregunta 9 ¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	20	33%	33%	33%
Casi Nunca	5	8%	8%	42%
Válidos A veces	9	15%	15%	57%
Casi Siempre	18	30%	30%	87%
Siempre	8	13%	13%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 11. Pregunta 9 ¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 10

Interpretación

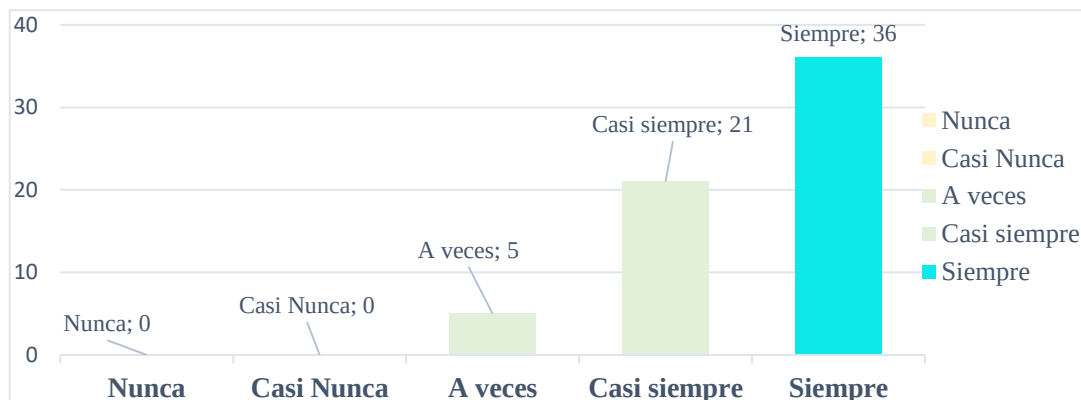
En la tabla 10 y figura 11, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 13% afirmó Siempre de 8 trabajadores y Casi Siempre el 30% equivalente a 18 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 15% dio a conocer A veces equivalente a 9 trabajadores, 8% respondieron Casi Nunca de 5 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 20 trabajadores correspondiente al 33% afirmaron que “NUNCA” está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes.

Tabla 11. Pregunta 10 ¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
A veces	3	5%	5%	5%
Válidos Casi Siempre	21	35%	35%	40%
Siempre	36	60%	60%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propio

Figura 12. Pregunta 10 ¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 11

Interpretación

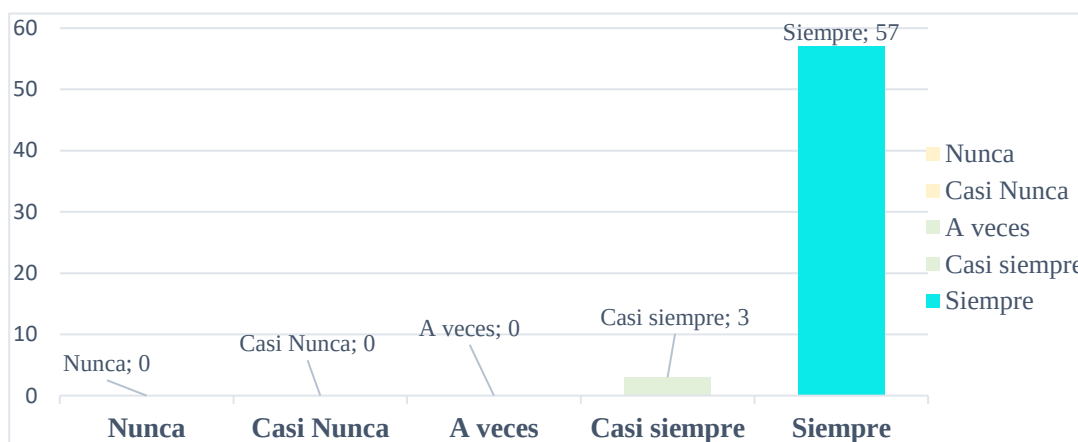
En la tabla 11 y figura 12, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca y Casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 5% dio a conocer A veces equivalente a 3 trabajadores, 35% respondieron Casi siempre de 21 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 36 trabajadores, correspondiente al 60% afirmaron que “SIEMPRE” el alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú.

Tabla 12. Pregunta 11 ¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Casi Siempre	3	5%	5%	5%
Válidos	Siempre	57	95%	95%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 13. Pregunta 11 ¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 12

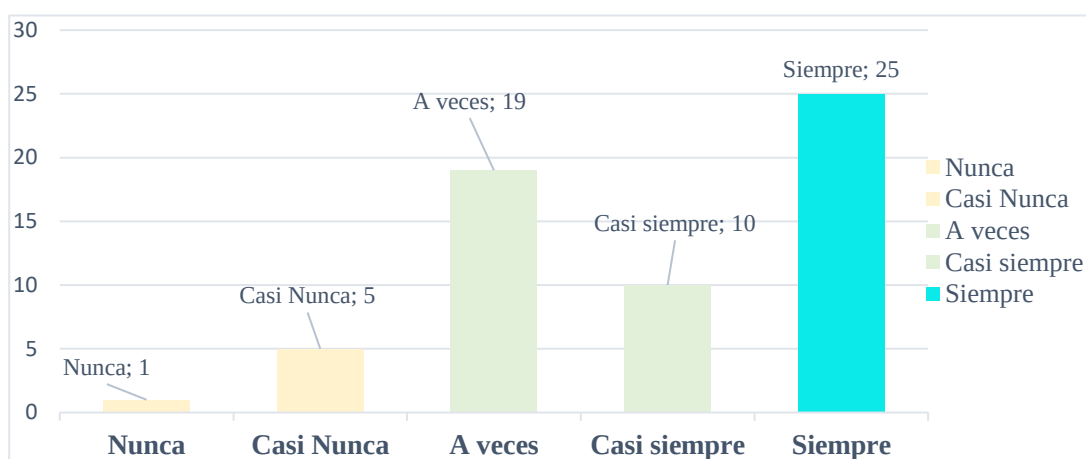
Interpretación

En la tabla 12 y figura 13, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca, Casi Nunca y A veces no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 5% respondieron Casi Siempre de 3 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 57 trabajadores, correspondiente al 95% afirmaron que “SIEMPRE” se justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes.

Tabla 13. Pregunta 12 ¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	1	2%	2%	2%
Casi Nunca	5	8%	8%	10%
Válidos A veces	19	32%	32%	42%
Casi Siempre	10	17%	17%	58%
Siempre	25	42%	42%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 14. Pregunta 12 ¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 13

Interpretación

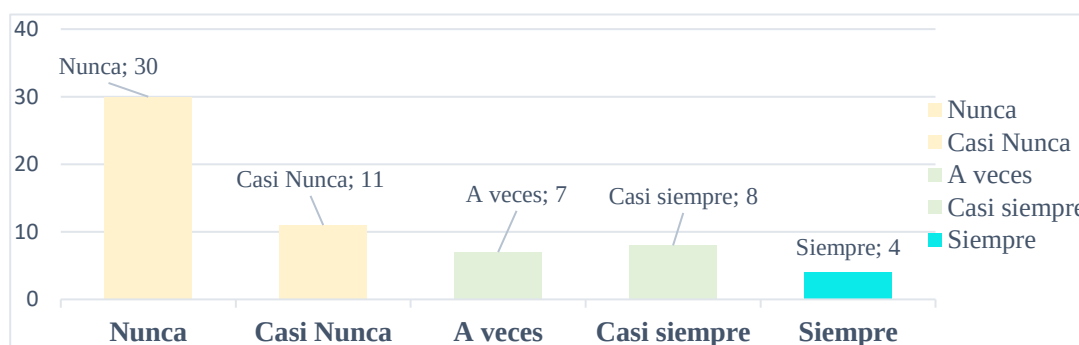
En la tabla 13 y figura 14, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 2% afirmó Nunca de 1 trabajador y Casi Nunca el 8% equivalente a 5 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 32% dio a conocer A veces equivalente a 19 trabajadores, 17% respondieron Casi Siempre de 10 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 25 trabajadores correspondiente al 42% afirmaron que “SIEMPRE” el trabajo en el restaurante mejora su calidad de vida.

Tabla 14. Pregunta 13 ¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	30	50%	50%	50%
Casi Nunca	11	18%	18%	68%
Válidos A veces	7	12%	12%	80%
Casi Siempre	8	13%	13%	93%
Siempre	4	7%	7%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 15. Pregunta 13 ¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 14

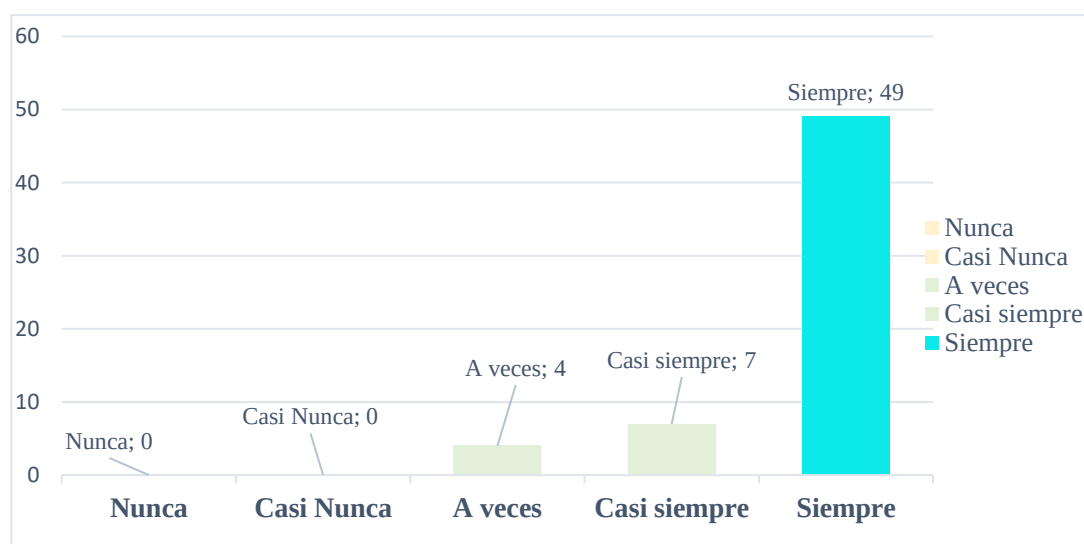
Interpretación

En la tabla 14 y figura 15, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 7% afirmó Siempre de 4 trabajadores y Casi Siempre el 13% equivalente a 8 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 12% dio a conocer A veces equivalente a 7 trabajadores, 18% respondieron Casi Nunca de 11 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 30 trabajadores correspondiente al 50% afirmaron que “NUNCA” fue fácil encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante.

Tabla 15. Pregunta 14 ¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
A veces	4	7%	7%	7%
Válidos Casi Siempre	7	12%	12%	18%
Siempre	49	82%	82%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 16. Pregunta 14 ¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 15

Interpretación

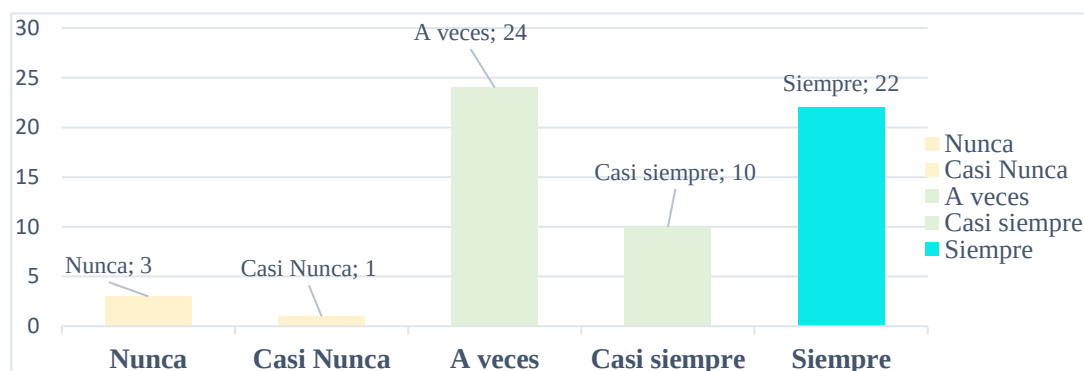
En la tabla 15 y figura 16, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca y Casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 7% dio a conocer A veces equivalente a 4 trabajadores, 12% respondieron Casi Siempre de 7 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 49 trabajadores, correspondiente al 82% afirmaron que “SIEMPRE” existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio.

Tabla 16. Pregunta 15 ¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	3	5%	5%	5%
Casi Nunca	1	2%	2%	7%
Válidos A veces	24	40%	40%	47%
Casi Siempre	10	17%	17%	63%
Siempre	22	37%	37%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 17. Pregunta 15 ¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 16

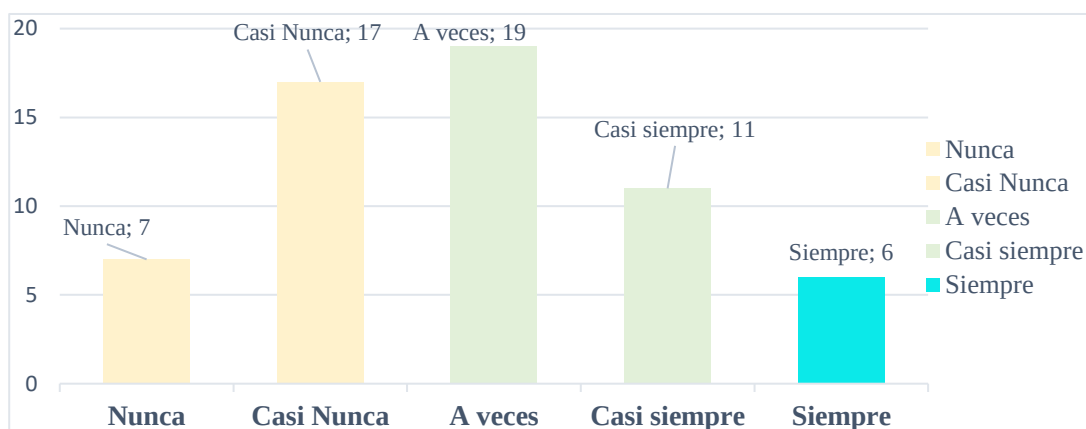
Interpretación

En la tabla 16 y figura 17, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 37% afirmó Siempre de 22 trabajadores y Casi Siempre el 17% equivalente a 10 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 2% dio a conocer Casi Nunca equivalente a 1 trabajador, 5% respondieron Nunca de 3 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 24 trabajadores correspondiente al 40% afirmaron que “A VECES” cree que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo.

Tabla 17. Pregunta 16 ¿Está usted satisfecho con su trabajo?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	7	12%	12%	12%
Casi Nunca	17	28%	28%	40%
Válidos A veces	19	32%	32%	72%
Casi Siempre	11	18%	18%	92%
Siempre	6	10%	10%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 18. Pregunta 16 ¿Está usted satisfecho con su trabajo?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 17

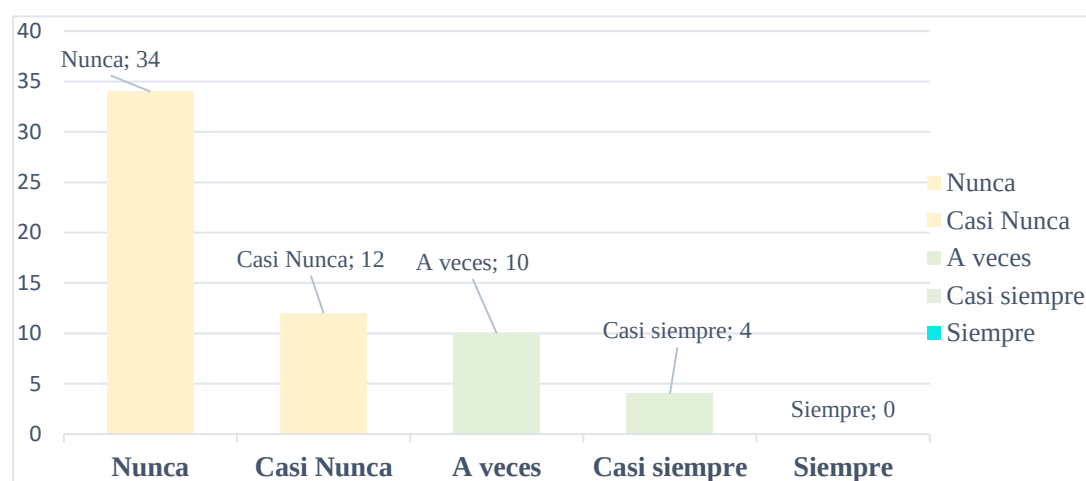
Interpretación

En la tabla 17 y figura 18, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 10% afirmó Siempre de 6 trabajadores y Casi Siempre el 18% equivalente a 11 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 28% dio a conocer Casi Nunca equivalente a 17 trabajador, 12% respondieron Nunca de 7 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 19 trabajadores correspondiente al 32% afirmaron que “A VECES” está satisfecho con su trabajo.

Tabla 18. Pregunta 17 ¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nunca	34	57%	57%	57%
	Casi Nunca	12	20%	20%	77%
	A veces	10	17%	17%	93%
	Casi Siempre	4	7%	7%	100%
	Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 19. Pregunta 17 ¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 18

Interpretación

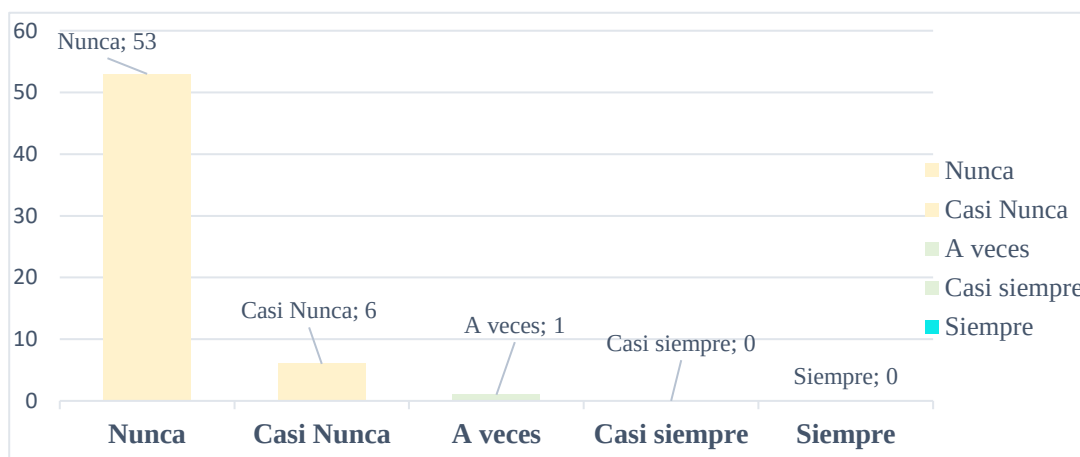
En la tabla 18 y figura 19, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Siempre, Casi Siempre dieron respuestas a 7% de 4 trabajadores. El 17% dio a conocer A veces equivalente a 10 trabajadores, 20% respondieron Casi Nunca de 9 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 34 trabajadores, correspondiente al 57% afirmaron que “NUNCA” de acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario.

Tabla 19. Pregunta 18 ¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	53	88%	88%	88%
Válidos Casi Nunca	6	10%	10%	98%
A veces	1	2%	2%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 20. Pregunta 18 ¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 19

Interpretación

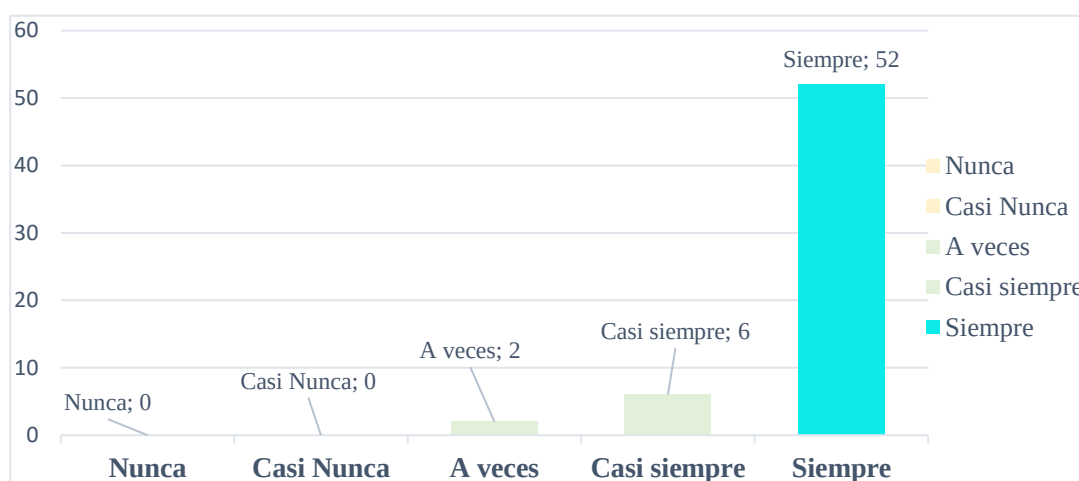
En la tabla 19 y figura 20, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Siempre y Casi Siempre no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 2% dio a conocer A veces equivalente a 1 trabajador, 10% respondieron Casi Nunca de 6 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 53 trabajadores, correspondiente al 88% afirmaron que “NUNCA” le alcanza el salario que recibe para sus gastos personales.

Tabla 20. Pregunta 19 ¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
A veces	2	3%	3%	3%
Válidos Casi Siempre	6	10%	10%	13%
Siempre	52	87%	87%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 21. Pregunta 19 ¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?



Fuente. Elaboración propia, Tabla 20

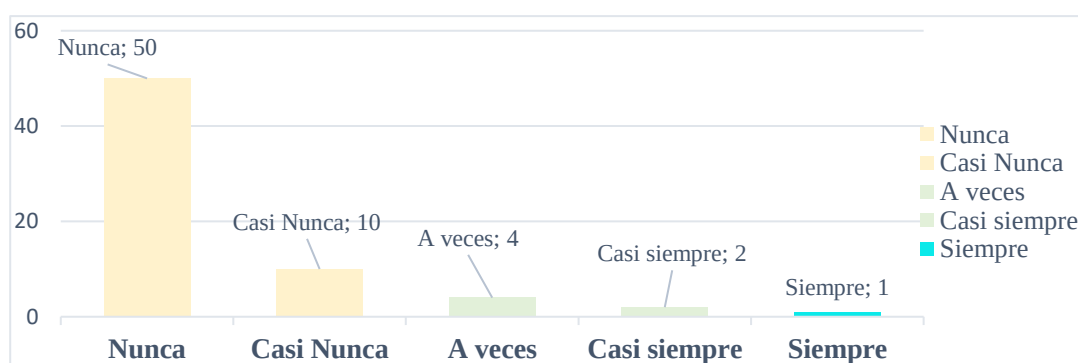
Interpretación

En la tabla 20 y figura 21, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que ninguno de los trabajadores afirmó Nunca y Casi nunca no dieron respuestas a dichas escalas de valoración. el 3% dio a conocer A veces equivalente a 2 trabajadores, 10% respondieron Casi Siempre de 6 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 52 trabajadores, correspondiente al 87% afirmaron que “SIEMPRE” está de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta.

Tabla 21. Pregunta 20 ¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nunca	9	15%	15%	15%
Casi Nunca	8	13%	13%	28%
Válidos A veces	29	48%	48%	77%
Casi Siempre	6	10%	10%	87%
Siempre	8	13%	13%	100%
Total	60	100%	100%	

Fuente: Elaboración propia

Figura 22. Pregunta 20 ¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo?

Fuente. Elaboración propia, Tabla 21

Interpretación

En la tabla 21 y figura 22, se observa el porcentaje y el número de encuestados enumerados sobre a base de sus respuestas a cada afirmación, consiguiendo que el 13% afirmó Siempre de 8 trabajadores y Casi Siempre el 10% equivalente a 6 trabajadores dieron respuestas a dichas escalas de valoración. El 13% dio a conocer Casi Nunca equivalente a 8 trabajador, 9% respondieron Nunca de 15 trabajadores de la muestra de estudio. Es así que 29 trabajadores correspondiente al 48% afirmaron que “A VECES” está satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo.

4.2 Contraste de hipótesis

Para la prueba de hipótesis se utilizó la escala de valoración de Pearson para ver el nivel de correlación de las variables y para la prueba de hipótesis se tomó como referencia el siguiente criterio estadístico:

- La relación se considera significativa si $P \leq 0.10$
- La relación no se considera significativa si $P \geq 0.10$

Tabla 22. Comportamiento de la relación de las variables, en la muestra de investigación:

• **Puntajes de la Variable Independiente: Desarrollo de los restaurantes**

Ítems	Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi Siempre	Siempre	Muestra
1	0	0	5	10	45	60
2	12	4	8	11	25	
3	0	0	0	14	46	
4	0	0	0	4	56	
5	0	0	0	17	43	
6	4	2	5	35	14	
7	0	0	0	0	60	
8	0	6	11	34	9	
9	20	5	9	18	8	
10	0	0	3	21	36	

Fuente: Elaboración propia

• **Puntajes de la Variable Dependiente: Impacto laboral**

Ítems	Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi Siempre	Siempre	Muestra
11	0	0	0	3	57	60
12	1	5	19	10	25	
13	30	11	7	8	4	
14	0	0	4	7	49	
15	3	1	24	10	22	
16	7	17	19	11	6	
17	34	12	10	4	0	
18	53	6	1	0	0	
19	0	0	2	6	52	
20	9	8	29	6	8	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23. Cuadro Comparativo de Regresión de los datos

<i>Estadísticas de la regresión</i>	
Coeficiente de correlación múltiple	0,704875232
Coeficiente de determinación R ²	0,496849093
R ² ajustado	-1,666666667
Error típico	5,425032138
Observaciones	1

ANÁLISIS DE VARIANZA					
	<i>Grados de libertad</i>	<i>Suma de cuadrados</i>	<i>Promedio de los cuadrados</i>	<i>F</i>	<i>Valor crítico de F</i>
Regresión	5	87,18707891	17,43741578	2,962425906	-
Residuos	3	88,29292109	29,4309737		
Total	8	175,48			

	Coeficientes	Error típico	Estadístico t	Probabilidad	Inferior 95%	Superior 95%
Intercepción						
Variable X 1						
Variable X 2						
Variable X 3						
Variable X 4	7,91198786	3,395211975	2,330336933	0,102116434	-2,893091946	18,71706767
Variable X 5	0,340667678	0,197927975	1,721169924	0,183702377	-0,289227476	0,970562832

Función de Pearson en Excel	Pearson	0,70488
Función de la Regresión	Coef. de correl	0,70488

Tabla 24. Escala de correlación de Pearson

Valor	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0.9 a -0.99	Correlación negativa muy alta
-0.7 a -0.89	Correlación negativa alta
-0.4 a -0.69	Correlación negativa moderada
-0.2 a -0.39	Correlación negativa baja
-0.01 a -0.19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0.01 a 0.19	Correlación positiva muy baja
0.2 a 0.39	Correlación positiva baja
0.4 a 0.69	Correlación positiva moderada
0.7 a 0.89	Correlación positiva alta
0.9 a 0.99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

Fuente: Metodología de Pearson

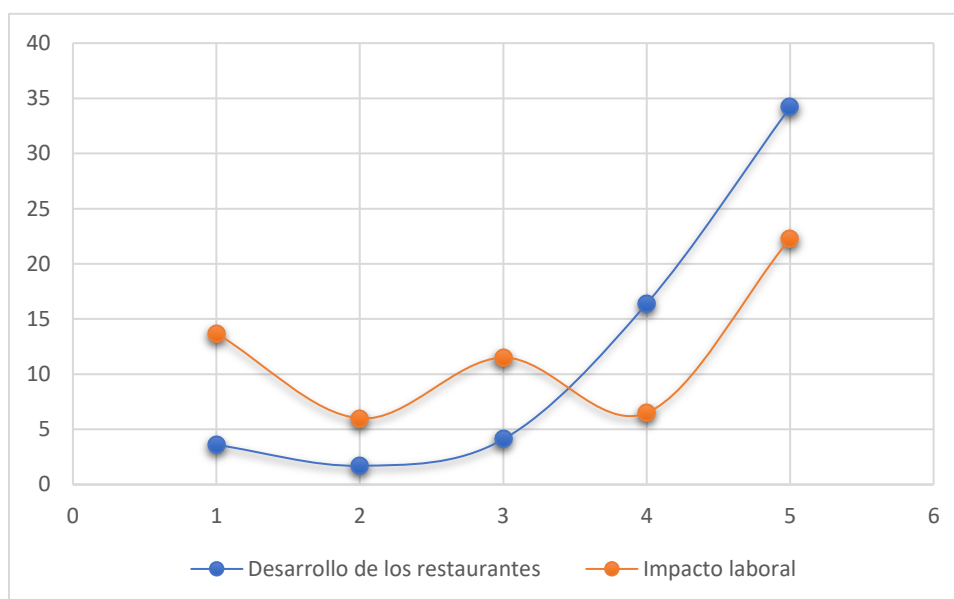


Tabla 25. Promedio de datos obtenidos por cada variable.

Variables	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre	Total de encuestados por variables
Desarrollo de los restaurantes	4	2	4	16	34	60
Impacto laboral	14	6	12	7	22	60

Fuente: Elaboración propia

Figura 23. Coeficiente de correlación de Pearson de las variables



Interpretación:

Según la función de Pearson, la correlación es de 0,70488, donde según la tabla hay correlación positiva alta (tabla 24), dado que hay una pendiente ascendente, donde vemos el impacto laboral está por debajo del desarrollo de restaurante, quiere decir, que existe la necesidad mejorar el impacto laboral en los restaurantes del Distrito de Manantay.

Para el contraste de la hipótesis general, se ha considerado dos supuestos de evaluación de estudio, que son las siguientes:

- **Hipótesis Alterna (H1):** Si existe relación entre el desarrollo de restaurantes y el Impacto laboral en el Distrito de Manantay, 2021.
- **Hipótesis Nula (Ho):** No existe relación entre el desarrollo de restaurantes y el Impacto laboral en el Distrito de Manantay, 2021.

Decisión:

La relación encontrada entre las variables: independiente y dependiente, de la hipótesis general. Existe una relación significativa entre el Desarrollo de restaurantes con el Impacto laboral en el Distrito de Manantay, la cual resulta ser una correlación positiva alta (tabla 24) con un coeficiente de correlación de $r = 0,70488$ menor a su margen de posibilidad $P \leq 0.10$, es decir a medida, que si hay más mejoras en el impacto laboral, los trabajadores de los restaurantes estarían más satisfechos en su ambiente laboral. Por lo tanto, queda comprobada la hipótesis general de investigación según el coeficiente de correlación Pearson y se rechaza la Hipótesis nula con un nivel de significancia del 90%.

4.3 Discusión de resultados

Existe relación positiva alta y significativa entre el Desarrollo de los restaurantes y el Impacto laboral en Distrito de Manantay, 2021, en razón de haber obtenido el valor de relación de (0,70488), y manifestándonos que a un mejor impacto mejorará la satisfacción laboral de los trabajadores de los restaurantes del Distrito de Manantay, 2021.

CAPÍTULO V

5.1 Conclusiones

- Los encargados del restaurante no realizan capacitaciones constantes a los trabajadores en el control de ventas, por lo cual hay dificultades y problemas de los trabajadores en los cálculos de ingresos y gastos dentro de los restaurantes.
- El consumo de alimentos de los restaurantes durante el Covid – 19 fue bajo y negativo por lo que tuvieron que cerrar debido a la coyuntura y por lo que los trabajadores tuvieron que buscar otras maneras de generar ingresos.
- Los precios de los platos de comida que ofertan los restaurantes no siempre están debidamente conforme, debido al incremento de gastos por lo que se compran y adquieren los productos de primera necesidad.
- El rubro de restaurantes ha sufrido un impacto negativo hacia los negocios y con ello el recorte y no contratación de personales en los restaurantes, donde las personas económicamente activas sufrieron al buscar un empleo para sustentar sus gastos del día a día.
- Los trabajadores de los restaurantes del Distrito de Manantay están conscientes de la crisis sanitaria del Covid-19 y sobre el alto impacto negativo que llevo al rubro de restaurantes por lo que se concluye que de acuerdo a las horas trabajadas debe justificar su salario de los trabajadores.
- Se demostró que es necesario que en el rubro de restaurantes se debe mejorar la satisfacción laboral de los trabajadores con la finalidad de tener un mejor trabajo y ambiente laboral apropiado y cambiar las falencias, tal como se evidencia en los resultados de la encuesta.

5.2 Recomendaciones

- Que los encargados del restaurante realicen capacitaciones a los trabajadores en el control de ventas para un mejor desempeño laboral y poder tener personales altamente capacitados en beneficio de los trabajadores.
- Sigam mejorando e implementando ideas de negocio para el consumo de alimentos de los restaurantes post Covid – 19 ya que fue creciendo constantemente y volviendo a su estándar debido a que se pudo volver reabrir los negocios de restaurantes y actualizarse al sistema móvil de delivery con un precio de los platos al alcance de los consumidores.
- Que, los precios de los platos de comida del restaurante siempre estén conforme a los gastos que adquieren los productos de primera necesidad y con ello sacar el monto por plato de comida y hacer concientizar a los clientes para que se sientan satisfechos con los precios ofertados.
- Que los encargados del restaurante planifiquen y contraten personal teniendo en cuenta su utilidad y las falencias que faltan cubrir, para no tener un exceso de personal o no tener el personal necesario para las funciones del restaurante.
- Es necesario planificar, programar y presupuestar los salarios, que de acuerdo a las horas laboradas en el restaurante justifique su sueldo y así tener una buena satisfacción laboral dentro del restaurante para tener una mejor eficacia en cuanto al negocio de restaurante.
- Se debe garantizar el óptimo ambiente laboral a los trabajadores para el buen cumplimiento de sus funciones dentro del restaurante, justificando su salario y buena armonía con los demás personales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bastidas M. (2022). *“El covid-19 y su impacto en la liquidez de restaurantes en la zona de San Martin de Porres – 2020”*. [Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público] Universidad Peruana de Ciencias e Informática Obtenido de: <https://repositorio.upci.edu.pe/bitstream/handle/upci/632/TESIS%20FINAL%20PRESENTADO%20-%20Bastidas%20Vasquez%20Marco%20Antonio.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Business empresarial (2020). *La gastronomía peruana, agente promotor del desarrollo económico*. Obtenido de: <https://www.businessempresarial.com.pe/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico/>.
- Castillo J. (2021). *“El marco de la pandemia del Covid 19 y su influencia en la gestión de restaurantes turísticos del distrito de Urubamba 2020”*. [Tesis para optar al Grado Académico de Maestro en Administración] Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. Obtenido de: https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/5986/253T20211032_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Conexión Esan (2020). *Impacto del Covid-19 en el empleo en el Perú*. Obtenido de: <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/impacto-del-covid-19-en-el-empleo-en-el-peru>.
- Duque L. (2021). *“Impacto de la pandemia Covid -19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca”*. Obtenido de:

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

Gerencia de Edificios (2021). *Información sobre los restaurantes después del Covid-19*.

Obtenido de:

<https://www.gerenciadeedificios.com/202109016611/articulos/desde-la-gerencia/asi-seran-los-restaurantes-despues-del-covid.html>.

Guato L. & Laguatasig M. (2021). “E-logística: análisis en el sector gastronómico de Ambato en época de Covid”. [Tesis previo obtención del Título de Licenciada de

Empresas], Obtenido de:

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32781/1/638%20O.E..pdf>.

Guzman A. (2018). *Gestión de las MYPES del sector restaurantes ubicados en el Jr.*

Salaverry cuadras 1- 5 del distrito de Callería, Ucayali 2018, [Tesis para optar el grado académico de Bachiller en Ciencias Contables Financieras] Universidad

Privada de Pucallpa. Obtenido de:

http://repositorio.upp.edu.pe/bitstream/handle/UPP/721/Trabajo_de_investigacion_astrid.pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020). *Información de la actividad de*

restaurantes. Obtenido de Página oficial del Instituto Nacional de Estadística e

Informática. <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/actividad-de-restaurantes-aumento-5211-en-octubre-de-2021-13257/>.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2021). *Información de la producción del*

sector restaurantes. Obtenido de Página oficial del Instituto Nacional de

Estadística e Informática.

- Lozano M. (2020). *Comunicación lineal, dinámica y productiva en restaurantes: análisis de noticias antes y durante la Covid-19 en México y España*. Obtenido de: <https://revistas.anahuac.mx/index.php/sintaxis/article/view/542/395>.
- Radio Programas del Perú (2021). *Información sobre el turismo y reactivación de los sitios y atractivos en las regiones del país*. Obtenido de Página oficial del Radio Programas del Perú. <https://rpp.pe/peru/actualidad/turismo-en-el-peru-como-va-la-reactivacion-de-los-sitios-y-atractivos-en-las-regiones-del-pais-cusco-arequipa-la-libertad-piura-ancash-tumbes-noticia-1325570>.
- Revfine O. (2023). *Significado del restaurante: lo que se necesita saber de la industria*. Obtenido de: <https://www.revfine.com/es/restaurante-significado/>.
- Scielo Perú (2021). *Información sobre la pandemia del Covid-19 y su repercusión en la salud pública*. Obtenido de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/amp/v38n3/1728-5917-amp-38-03-161.pdf>.

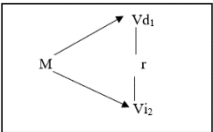
ANEXO

Anexo 1

Matriz de consistencia

Título: “Impacto laboral Post Covid-19 y su influencia en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Departamento de Ucayali, año 2021”

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES/INDICADORES	METODOLOGÍA
General: ¿Cuál es el impacto laboral post Covid-19 y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en Ucayali, año 2021?	General: Determinar cuál es el impacto laboral post Covid-19 y de qué manera influye en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región de Ucayali, año 2021.	General: El impacto laboral post Covid-19 influye significativamente en el desarrollo de restaurantes en el Distrito de Manantay en la Región de Ucayali, año 2021.	Variable Independiente • Desarrollo de los restaurantes Un restaurante es cualquier establecimiento donde los clientes pueden comprar y consumir alimentos y bebidas. El concepto de un restaurante son todos aquellos elementos que le dan vida a la empresa, y que a través de sus características la hace pertenecer a un renglón de restaurantes. (Mundoware 2017).	Dimensión • Gestión y Negocio Indicadores • Control de ventas. • Consumo de alimentos. • Precios de los platos.	Método • Cuantitativo Nivel • Descriptivo Correlacional - Tipo • Aplicada Diseño • No experimental descriptivo correlacional de corte transversal
Específico N° 1 ¿Falta una mayor capacitación para el control de ventas del trabajador de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Región Ucayali, año 2021?	Específico N° 1 Implementar capacitaciones para mejorar en el manejo de control de ventas de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.	Específico N° 1 Es necesario mejorar la capacitación para el manejo en el control de ventas de los restaurantes, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.			
Específicos N°2 ¿Falta incrementar el consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021?	Específico N° 2 Incrementar el consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.	Específico N° 2 Existe la necesidad de incrementar un mayor consumo de alimentos en el restaurante, Distrito de Manantay en la región Ucayali, año 2021.			

Específico N°3 ¿El post Covid-19 influye en el incremento de precios de los platos ofertados en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021? Específico N°4 ¿El impacto laboral post Covid-19 a través de la reactivación económica beneficia en la generación de empleo en los restaurantes, Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021? Específico N°5 ¿El impacto laboral post Covid-19 influye en el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021? Específico N°6 ¿El impacto laboral post Covid-19 influye en la calidad de vida de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de	Específico N° 3 Determinar precios aceptables de los platos ofertados en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021. Específico N° 4 Determinar como la reactivación económica beneficia en la generación de empleo en los restaurantes del Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021. Específico N° 5 Elevar el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021. Específico N°6 Analizar el impacto laboral post Covid-19 y en qué medida influye en la calidad de vida de los trabajadores de los restaurantes, Distrito de	Específico N° 3 Existe la necesidad de mantener los precios de los platos ofertados al alcance de los consumidores en los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021. Específico N° 4 A través de la reactivación existe un mayor beneficio en la generación de empleo en los restaurantes en el Distrito de Manantay en la Región Ucayali, año 2021. Específico N° 5 Es necesario elevar el nivel de ingresos de los trabajadores de los restaurantes en el Distrito de Manantay, en la Región Ucayali, año 2021. Específico N°6 Es necesario conocer que el impacto laboral post Covid-19 en la calidad de vida influye en los trabajadores de los restaurantes, Distrito de	Variable Dependiente • Impacto laboral Proceso negativo, donde se perdieron muchos empleos, El Covid-19 invade el globo y nos está afectando a todos. Como medida preventiva, tanto el Perú como muchos otros países han implementado medidas extremas, pero necesarias, para prevenir el contagio. Lamentablemente, estas mismas medidas han paralizado la economía global (hibernación), siendo esta paralización más severa en el Perú por haber actuado más temprano y en forma más estricta. (Conexión Esan 2020).	Dimensión • Eficiencia y Eficacia en la valoración de la satisfacción laboral Indicadores • Generación de empleo. • Nivel de ingresos. • Calidad de vida	Donde el esquema quedara expresado de la siguiente manera:  Donde: M = Muestra Vd1=Observación de la variable dependiente Vd2=Observación de la variable independiente r = Correlación Población • Estuvo conformada por quinientos cincuenta (550) que viene a ser los trabajadores de los restaurantes del Distrito de Manantay de Pucallpa.
---	---	---	--	--	---

Manantay, en la Región Ucayali, año 2021?	Manantay en la Región Ucayali, año 2021.	de Manantay en la Región Ucayali, año 2021.			Muestra Es de Tipo probabilístico y se calculó mediante la fórmula finita: $n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$ Dónde: n = Tamaño de muestra buscada N = Tamaño de población Z = 1.645 al cuadrado (si la seguridad es de 90%) p = 0.5 q = 1-p (en este caso 1-0.5) e = precisión (se usa en la investigación 10%) margen de error $n = \frac{550 * 1.645^2 * 0.5 * 0.5}{0.10^2 * (550 - 1) + 1.645^2 * 0.5 * 0.5}$ $n = \frac{372.0784}{6.1665}$ n = 60 trabajadores de los restaurantes
---	--	---	--	--	--



Anexo 2

Instrumento de recolección de datos

Cuestionario sobre las variables Desarrollo de los restaurantes e Impacto laboral

N°

Título del estudio de investigación: “Impacto laboral Post Covid-19 y su influencia en el desarrollo de los restaurantes en el Distrito de Manantay, Departamento de Ucayali, año 2021”

Estimado colaborador(a), reciba un cordial saludo, esta encuesta es parte de un estudio de investigación científica profesional, los resultados de este instrumento son para fines académicos y titulación de la carrera profesional de economía y negocios internacionales.

Instrucciones: Como verá, lea detenidamente la pregunta y sírvase responder marcando, con una equis (X), un numeral entre el 1 y el 5, siendo equivalente a:

	Casi Nunca 1	Nunca 2	A veces 3	Casi Siempre 4	Siempre 5
N°	Preguntas/ítems				1 2 3 4 5
Variable Independiente: Desarrollo de los restaurantes					
01	¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?				
02	¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?				
03	¿Se da buena atención y presentación al cliente?				
04	¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?				
05	¿Se brinda la atención rápida al cliente en sus pedidos?				
06	¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?				
07	¿El alza de precios de los productos de primera necesidad justifica el precio de los platos de comida?				
08	¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?				

09	¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?						
10	¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?						
Variable dependiente: Impacto laboral							
11	¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?						
12	¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?						
13	¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora en el restaurante?						
14	¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?						
15	¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?						
16	¿Está usted satisfecho con su trabajo?						
17	¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?						
18	¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?						
19	¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?						
20	¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral en su trabajo?						

¡Gracias ... !

Anexo 3

Base de datos

Nunca 1	Casi Nunca 2	A veces 3	Casi Siempre 4	Siempre 5		
Muestra: 60 trabajadores de los restaurantes del Distrito de Manantay, 2021						
Nº	Preguntas/ítems	1	2	3	4	5
Variable Independiente: Desarrollo de los restaurantes						
01	¿Crees que la cantidad de ventas justifica la operatividad de los restaurantes?	00	00	05	10	45
02	¿Existe la necesidad de capacitar a los trabajadores para mejorar en el control de las ventas del restaurante?	12	04	08	11	25
03	¿Se da buena atención y presentación al cliente?	00	00	00	14	46
04	¿Los platos de comida servidos son llevados con buena higiene al cliente?	00	00	00	04	56
05	¿Se brinda la atención rápida al cliente en sus pedidos?	00	00	00	17	43
06	¿Los precios de comida están de acorde al ingreso de los clientes?	04	02	05	35	14
07	¿El precio de los platos de comida justifica el alza de precios de los alimentos de primera necesidad?	00	00	00	00	60
08	¿Hay mucha variedad en los platos de comida ofertados en los restaurantes?	00	06	11	34	09
09	¿Está el cliente conforme con los precios ofertados en los restaurantes?	20	05	09	18	08
10	¿El alimento que se proporciona en la mesa cumple con la calidad descrita en el menú?	00	00	03	21	36
Variable dependiente: Impacto laboral						
11	¿Justifica después de la pandemia del Covid-19 el funcionamiento de los restaurantes?	00	00	00	03	57
12	¿El trabajo en el restaurante mejoran su calidad de vida?	01	05	19	10	25

13	¿Fue fácil para usted encontrar un empleo como el que tiene ahora?	30	11	07	08	04
14	¿Existe satisfacción del cliente de acuerdo a su servicio?	00	00	04	07	49
15	¿Cree usted que contratar a más personal sería más beneficioso para el trabajo?	03	01	24	10	22
16	¿Está usted satisfecho con su trabajo?	07	17	19	11	06
17	¿De acuerdo a las horas de trabajo justifica su salario?	34	12	10	04	00
18	¿Le alcanza a usted el salario que recibe para sus gastos personales?	53	06	01	00	00
19	¿Está usted de acuerdo con tener un incremento de salario por el servicio que presta?	00	00	02	06	52
20	¿Está usted satisfecho con el ambiente laboral de su trabajo?	09	08	29	06	08