

## Sector restaurantes aporta el 3 por ciento del PIB a la economía nacional



**Así lo revela un estudio que recientemente presentó la Utec sobre el perfil económico y social del sector restaurantes, el cual se realizó de manera conjunta con la Asociación de Restaurantes de El Salvador (ARES).**

Texto: Wilber Corpeño

Fotos: Alexander Morales

La Palabra Universitaria

La Universidad Tecnológica de El Salvador (Utec), a través de su vicerrectoría de investigación, presentó el perfil económico y social del sector restaurantes en El Salvador, un estudio que entre otras cosas destaca que este sector de la economía nacional aporta el 3 por ciento del Producto Interno Bruto (PIB) del país.

El estudio se ha dado en el marco del convenio suscrito entre la Utec y la Asociación de Restaurantes de El Salvador (ARES), quienes mostraron interés de trabajar de la mano con la casa de estudios universitarios, a raíz de la necesidad del sector de conocer su situación y de evidenciar su contribución a la sociedad y, posteriormente, buscar los apoyos institucionales necesarios para efectuar un salto de calidad que les permita avanzar en su desarrollo y mejorar su ejecución.

La investigación, que fue desarrollada por los académicos de la facultad de maestrías y estudios de postgrado, Fidelina Corado y Roberto Filánder Rivas, se planteó como objetivo identificar las principales características del sector, sus fortalezas y debilidades, expectativas y necesidades, así como las oportunidades y las amenazas provenientes del entorno.

**¿El aporte de este sector ronda el 3 por ciento del PIB, es decir que su aporte representa aproximadamente 710 millones de dólares al año?**, destacó Fidelina Corado.

La investigadora agregó que el estudio da a conocer los tipos de comida que más demanda tienen en el país, de los cuales la comida típica es la que se coloca en primer lugar. ¿La segunda comida dentro de una tipología gastronómica es la estadounidense, seguida por la comida mexicana; pero el país tiene una amplia variedad en diversos tipos de gastronomía, porque se produce comida de muchos países del mundo?, apuntó la académica.

Por su parte Filánder Rivas dijo que este proyecto que se llevó conjuntamente con ARES marca un antes y un después en cuanto al tipo de investigación académica, porque se enfocan especialmente al desarrollo de sectores económicos de mucha importancia para el país.

¿El sector restaurantes necesita tener claro cuáles son sus posibilidades de desarrollo en los próximos años, así como posibles apoyos con los que puedan contar de parte de otros sectores, como gubernamentales y ONG's?, apuntó.

De acuerdo al estudio, los empleados que trabajan en los restaurantes sumaban en 2016 un total de 25 mil 954, de los cuales 18 mil 409 son empleados remunerados, más de 6 mil pertenecen a la categoría de subcontrato y casi 600 de ellos pertenecen a la categoría de personal ocupado no remunerado, es decir aquellos dueños de restaurantes y sus familiares que no se asignan salario.

Los investigadores resaltan que para el sector es preocupantes ciertos factores que podrían frenar su desarrollo, entre ellos vale mencionar la seguridad, los altos costos de materia prima, energía y otros insumos; además, la falta de apoyo institucional, la falta de tecnología, tanto en los aspectos informáticos, como en lo que se refiere a los procesos internos y, del mismo modo, preocupa la competencia desleal.

Entre las recomendaciones planteadas por los investigadores se destaca la divulgación de los resultados de la investigación a diversos grupos de interés relacionados con el sector de restaurantes, el rol de ARES respecto a una serie de acciones que pudiesen realizar para continuar avanzando en el desarrollo del sector de restaurantes en el país, incluyendo sus aportes a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y la mejora de los restaurantes, mediante la utilización de una serie de prácticas que les permitan avanzar en su autodesarrollo.