

**Restaurante Bar Distrito 77: Innovación Social y Gastronomía en el
Corazón de Soledad**

Berta Atencio Macia

Asesor

Juan Sebastián Ávila Santos

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA (UNAD)

Escuela De Ciencias Sociales Arte Y Humanidades ECSAH

Programa de Psicología

Diplomado Innovación Social

2024

Resumen

El artículo analiza el impacto del restaurante Bar Distrito 77, ubicado en el parque lineal de Ciudad del Parque en Soledad, Atlántico, destacándose como un referente en la gastronomía local. Desde su apertura, este negocio ha enfrentado la fuerte competencia de la zona con una estrategia basada en la innovación y la calidad de sus servicios, logrando posicionarse como un espacio preferido por la comunidad. Se resalta su capacidad para generar empleo, con un equipo amplio y comprometido, y su aporte al desarrollo económico de la región, beneficiando a las familias de sus trabajadores y dinamizando la economía local.

Además, Restaurante Bar Distrito 77 ha contribuido significativamente al disfrute y la interacción social, convirtiéndose en un lugar donde los visitantes encuentran un ambiente propicio para compartir en familia o entre amigos. Su ubicación estratégica en el parque lineal, un espacio emblemático de la comunidad, refuerza su rol como un punto de encuentro que fomenta la integración social y cultural.

La innovación ha sido clave en su éxito, no solo en términos de su oferta gastronómica, sino también en la experiencia que ofrece a sus clientes, lo que le ha permitido destacarse en un mercado competitivo. Gracias a esta estrategia, el Restaurante Bar Distrito 77 se posiciona como un referente de innovación social que integra el crecimiento económico con el fortalecimiento del tejido comunitario. Más que un lugar para disfrutar de comida, es un espacio que impulsa la transformación social y fomenta conexiones humanas a través de la gastronomía y la convivencia.

Palabras claves

Innovación, gastronomía, experiencia, desarrollo y éxito.

Abstract

The article analyzes the impact of the Bar Distrito 77 restaurant, located in the linear park of Ciudad del Parque in Soledad, Atlántico, standing out as a reference in local gastronomy. Since its opening, this business has faced strong competition in the area with a strategy based on innovation and the quality of its services, managing to position itself as a preferred space for the community. Its capacity to generate employment stands out, with a large and committed team, and its contribution to the economic development of the region, benefiting the families of its workers and boosting the local economy.

In addition, restaurant Bar Distrito 77 has contributed significantly to enjoyment and social interaction, becoming a place where visitors find an environment conducive to sharing with family or friends. Its strategic location in the linear park, an emblematic space of the community, reinforces its role as a meeting point that promotes social and cultural integration.

Innovation has been key to its success, not only in its gastronomic offering, but also in the experience it offers its customers, which has allowed it to stand out in a competitive market. Thanks to this strategy, the Restaurant Bar Distrito 77 is positioned as a benchmark for social innovation that integrates economic growth with the strengthening of the community fabric. More than a place to enjoy food, it is a space that drives social transformation and fosters human connections through gastronomy and coexistence.

Keywords

Innovation, gastronomy, experience, development and success.

Tabla de contenido

Resumen	Pág. 2
Abstract.....	Pág. 3
Introducción	Pág. 5
Metodología	pág. 6
Resultados.....	pág. 7
Conclusiones y recomendaciones.....	pág. 9
Referencias bibliograficas	pág. 11

Introducción

Restaurante Bar Distrito 77, ubicado en el parque lineal de Ciudad del Parque en Soledad, Atlántico, se presenta como un referente de innovación social de tipo empresarial en el ámbito gastronómico. Este enfoque integra soluciones económicas con iniciativas sociales para abordar las necesidades de la comunidad. Más que un restaurante, Bar Distrito 77 es un espacio que fomenta la interacción social, la convivencia y el desarrollo económico local.

El modelo de negocio del restaurante se distingue por su capacidad para generar empleo y fortalecer el tejido comunitario en una zona en crecimiento. Gracias a su ubicación estratégica, cerca de colegios, conjuntos residenciales y espacios recreativos como el parque lineal, el restaurante ha logrado consolidarse como un punto de encuentro para las familias y los habitantes del sector. Este ecosistema incluye a sus propietarios, un equipo laboral comprometido, proveedores locales y, principalmente, a la comunidad que lo respalda.

El propósito de este análisis es evaluar el grado de innovación social implementado en Restaurante Bar Distrito 77, destacando las estrategias que lo han posicionado como un modelo de transformación en el sector gastronómico. Este trabajo no se enfoca en caracterizar sus impactos, sino en examinar cómo su modelo ha integrado elementos innovadores que promueven el bienestar comunitario y el desarrollo sostenible en el territorio

Metodología

Enfoque: Cualitativo-participativo

La sistematización de la experiencia del restaurante Bar Distrito 77 se llevó a cabo utilizando un enfoque cualitativo basado en los niveles de madurez tecnológica (TLR). Este método permitió organizar y comprender de manera cronológica el desarrollo del restaurante, desde sus inicios hasta su consolidación como un modelo de innovación social. La TLR se aplicó mediante la identificación de datos clave, considerando aspectos como su apertura, la implementación de estrategias de diferenciación e innovación, y su impacto en la comunidad y el mercado local.

Para la recolección de información, se emplearon técnicas como entrevistas semiestructuradas a los tres propietarios y a una muestra representativa de los trabajadores, lo que permitió explorar las dinámicas internas del restaurante y las percepciones sobre su evolución. Asimismo, se hicieron observaciones directas en el lugar, documentando la interacción entre los visitantes y el equipo de trabajo, así como la experiencia gastronómica ofrecida.

El trabajo de campo incluyó visitas al restaurante durante horarios de alta afluencia para observar la dinámica operativa y el flujo de clientes. Posteriormente, la información recolectada se analizó a través de la categorización de datos según los componentes de la innovación social: impacto económico, bienestar comunitario e integración social. Este proceso permitió identificar cómo el restaurante Bar Distrito 77 ha logrado diferenciarse en un entorno competitivo y su contribución como actor clave en el desarrollo social y económico de la zona.

Resultados

La sistematización de la experiencia del restaurante Bar Distrito 77 permitió identificar múltiples dimensiones de su impacto social y económico, analizadas a través de las categorías abordadas en la Técnica de Línea del Tiempo (TLR).

Gestión de las ideas y la creatividad: Desde su inicio, Restaurante Bar Distrito 77 destacó por su capacidad para generar ideas innovadoras que respondieran a las necesidades de la comunidad y al entorno competitivo. La propuesta de ofrecer una experiencia culinaria diversa y de calidad, junto con actividades que fomentan la interacción social, como eventos temáticos y promociones dirigidas a familias, permitió al restaurante diferenciarse de otros negocios locales. Este enfoque creativo no solo atrajo a un público diverso, sino que también fortaleció su imagen como un lugar que combina disfrute y convivencia.

Gestión del desarrollo interactivo aplicativo: La interacción entre el restaurante y su comunidad fue clave para su consolidación. Gracias a las experiencias vividas dentro del establecimiento los clientes revelaron que valoran no solo la calidad de los alimentos, sino también el ambiente acogedor y la atención personalizada, lo que ha creado un sentido de pertenencia entre los visitantes. Además, la inclusión de trabajadores locales fortaleció los lazos con el entorno y generó confianza en el negocio.

Gestión del proceso: El éxito del restaurante Bar Distrito 77 radicó en su capacidad para adaptar y mejorar sus procesos operativos en respuesta a los desafíos. Esto incluyó la implementación de estrategias de marketing digital, la diversificación del menú para atender diferentes gustos y la optimización de los tiempos de atención. Estos cambios respondieron tanto a las demandas de los clientes como a la necesidad de mantenerse competitivo en un mercado en constante evolución.

Gestión de las oportunidades y gestión del cambio / apropiación social y capital social formado en aplicación de nuevos procesos: El restaurante supo aprovechar su ubicación estratégica en el parque lineal, un espacio de alta concurrencia, para convertirse en un punto de encuentro comunitario. Además, la pandemia de COVID-19 fue identificada como un reto que impulsó la transformación digital del negocio, fortaleciendo su presencia en plataformas de delivery y redes sociales.

Finalmente, el Restaurante Bar Distrito 77 se destacó por generar un impacto positivo en la comunidad, no solo mediante la creación de empleo, sino también al promover un espacio de integración social. Los hallazgos evidenciaron que el restaurante ha contribuido al fortalecimiento del capital social en la zona, fomentando relaciones de confianza y colaboración entre clientes, trabajadores y proveedores.

En síntesis, Restaurante Bar Distrito 77 se presenta como un modelo exitoso de innovación social en la gastronomía local, mostrando cómo la gestión creativa, el desarrollo interactivo y la apropiación social pueden impulsar el crecimiento económico y fortalecer el tejido comunitario.

Al finalizar este trabajo de investigación podemos ubicar el grado de madurez del proyecto en su etapa de consolidación TRL 8, apropiación y expansión comercial, por medio de sus clientes. Puesto que el proyecto Distrito 77 se encuentra con un local físico, con buena ubicación y proyección de expansión al público, generándole un punto de equilibrio económico, sustentable y con un público creciente dando publicidad voz a voz por el buen servicio y calidad humana de su atención.

Conclusiones y recomendaciones

La evaluación del Restaurante Bar Distrito 77 posiciona su modelo de innovación social en el grado de maduración TRL 8, lo que indica que la iniciativa ha sido probada y opera plenamente, permitiendo valorar los resultados y beneficios que genera en la comunidad. Este grado refleja una experiencia consolidada que ha logrado satisfacer demandas locales, promover la interacción social y fortalecer el tejido comunitario.

Sin embargo, para avanzar hacia una madurez plena y garantizar su sostenibilidad a largo plazo, se recomienda implementar estrategias que aseguren la evolución continua del modelo. Estas podrían incluir la diversificación de sus servicios, la incorporación de tecnologías para optimizar su operación, y la creación de mecanismos de evaluación que midan su impacto de forma más sistemática.

El caso del Restaurante Bar Distrito 77 es un ejemplo valioso de cómo una innovación social puede generar cambios positivos en su entorno. No obstante, la continuidad de su éxito dependerá de su capacidad para adaptarse y seguir innovando en respuesta a los desafíos y oportunidades del contexto.

Recomendaciones

Desde una perspectiva psicológica y social, se plantean las siguientes recomendaciones para potenciar el grado de maduración de la innovación social en Bar Distrito 77:

Fortalecer el bienestar laboral: Implementar programas de acompañamiento psicológico y capacitación para los trabajadores, lo que mejorará su motivación, rendimiento y sentido de pertenencia, impactando positivamente en la experiencia del cliente.

Promover actividades comunitarias: Organizar talleres, charlas o eventos culturales en colaboración con colegios y organizaciones locales, fomentando una mayor apropiación del restaurante como un espacio para el desarrollo social y educativo.

Evaluar el impacto social: Diseñar e implementar indicadores específicos para medir su impacto en la comunidad, lo que permitirá identificar áreas de mejora y mostrar resultados tangibles para consolidar su reputación como un actor de cambio.

Fomentar la sostenibilidad: Incorporar prácticas responsables con el medio ambiente, como la reducción de desechos y la promoción de productos locales, alineando la operación del restaurante con tendencias globales de sostenibilidad.

Ampliar su red de alianzas: Establecer vínculos con otras organizaciones locales para generar sinergias en proyectos comunitarios, fortaleciendo su rol como motor de innovación social.

Referencias bibliograficas

- Abreu Quintero, J. L. (2011). Innovación social: conceptos y etapas. Daena: International Journal of Good Conscience, 6(2), 134-138. <http://eprints.uanl.mx/8019/>
- Allamand, A., Aparicio, S., Bernal, M. E., Caicedo, A., Currea, N., Domanski, D., ... & Villalobos, P. (2016). Innovación social en Latinoamérica. Corporación Universitaria Minuto de Dios. <https://repository.uniminuto.edu/items/9b9def9a-e020-47d1-9cf4-d17fe7d8f356>
- Bettaglio, M. (2021). Innovación social a través de la narrativa gráfica: periodismo gráfico, auto narración y testimonios para el cambio social. Revista Iberoamericana de Economía Solidaria e Innovación Socioecológica, 4(1).
<https://doi.org/10.33776/riesise.v4i1.5302>
- Cruz Lera, E. (2022). Innovación social y política de los colectivos mexicanos de estatus mixto en zonas metropolitanas de los Estados Unidos: buenas prácticas y nuevos retos durante la Covid-19. Clivajes. Revista de Ciencias Sociales, (15).
<https://doi.org/10.25009/clivajesrcs.i15.2697>
- García, C. (2019). La comunicación de la ciencia y la tecnología como herramienta para la apropiación social del conocimiento y la innovación. Journal of Science Communication, América Latina, 2(1), Y02. <https://doi.org/10.22323/3.02010402>
- Giraldo, F., & Ortiz, L. (2020). Laboratorio de innovación social: escenario de participación, apropiación social e interdisciplinariedad. European Public & Social Innovation Review. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31053180025>

Jailler, É., González, S., Arias, C., & Suárez, L. (2020). Construyendo la innovación social.

Guía para comprender la innovación social en Colombia. DOI:

<http://doi.org/10.18566/978-958-764-809-6>

Martins Bion, F., de Castro Chagas, M. H., Santana Muniz, G. D., & Oliveira de Sousa, L. G.

(2008). Estado nutricional, medidas antropométricas, nivel socioeconómico y actividad física en universitarios brasileños. *Nutrición Hospitalaria*, 23(3), 234-241.

https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112008000300010&script=sci_arttext&tlng=pt

Medina, R., & Basurto, C. (2018). Discusión de los distintos tipos de innovación. *Revista*

Publicando, 5(15 (2)), 59-99. <https://core.ac.uk/reader/236644000>

Oscar, J. H. (2018). La sistematización de experiencias: práctica y teoría para otros mundos posibles. Capítulo I (pp. 27-42) y Capítulo 4 (pp. 135-165).

<http://www.cinde.org.co/userfiles/files/Novedades.pdf>

Roa Mendoza, C., & Acero Robayo, Y. (2021). Sistematización de experiencias. *Germina*,

3(3), 31–38. <https://doi.org/10.52948/germina.v3i3.230>

Salamanca, O. (2020). Cómo escribir un artículo científico. *CES Medicina*, 34(2), 169-176.

<http://www.scielo.org.co/pdf/cesm/v34n2/0120-8705-cesm-34-02-169.pdf>

Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo.

Estudios de Asia y África, 83-108. <https://www.jstor.org/stable/40313394>

Tania, M. (2022). Gestión de conocimiento y apropiación social. Radio UNAD Virtual.

<https://ruv.unad.edu.co/ruvwp/programas/tramando-sentidos-92-gestion-de-conocimiento-y-apropiacion-social/>

Villares, J. M., & Segovia, M. G. (2006). La comida en familia: algo más que comer juntos.

Acta Pediatr Esp, 64(11), 554-558.

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/82942071/comida_en_familia-libre.pdf