**La gestión de riesgos en la dirección estratégica de restaurantes**

 **Rodríguez-Palomera J, Díaz-Loza DM**

**Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez**

**Corea del Sur 600, Lomas del Coapinole, 48338 Puerto Vallarta, Jal.**

**Cel: (322) 1414290**

**E-mail: jorge.rodriguez@tecvallarta.edu.mx**

Ante los retos de mayor competitividad y sostenibilidad en los negocios, surge el tema de los riesgos y de la importancia de manejarlos adecuadamente para el éxito empresarial. En la gestión estratégica de los negocios, sin importar el giro o tamaño, se espera que los gerentes o jefes incorporen acciones que les permitan identificar y prever cualquier situación que afecte al cumplimiento de los objetivos organizacionales; es decir, los riesgos; esto considerando además, que en la teoría administrativa existen herramientas como la ISO31000 que puede utilizarse para hacer de la gestión de riesgos una estrategia para el éxito sostenido de las organizaciones.

¿Cómo los gerentes actuales están gestionando los riesgos de sus empresas?, ¿Conocen el tema y/o tienen alguna metodología para hacerlo? Son las principales interrogantes que se abordaron en la primera fase de la presente investigación, realizada en una pequeña muestra de directivos jaliscienses encontrando que la palabra es conocida, pero no se conoce el a profundidad, que no se están gestionando todos los tipos de riesgos, que no tienen una metodología para hacerlo y por lo tanto, la herramienta ISO31000 no es conocida.

A partir de los primeros resultados, considerando que no son concluyentes, se pretende aplicar un cuestionario a una parte de la población de restaurantes en Puerto Vallarta, seleccionada a través de un muestro estadístico con el fin de lograr más datos y un análisis con mayor profundidad respecto a la importancia y manejo del tema en los directivos, las metodologías para hacerlo y si esto incide en el éxito de los negocios.

El tema de riesgos ha sido ampliamente estudiado en los últimos años y la norma ISO 31000 puede ser producto de ello, como una evolución que aborda una metodología con un enfoque más amplio, integral y estratégico. Se espera que con los resultados de la investigación se pueda avanzar en el conocimiento empírico de la gestión de riesgos y precisar la importancia e injerencia del tema en la competitividad y sostenibilidad del sector restaurantero.