

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

La responsabilidad social en los restaurantes de Bahía de Caráquez.

The Social Responsibility in the Bahía de Caráquez Restaurants.

**Autora:**

Jazmin Alexandra Quiroz Macias

<https://orcid.org/0009-0004-7140-3955>

**Tutor:**

Ing. Ricardo Chica Cepeda

**Extensión Sucre 1016E01 – Bahía de Caráquez**

**Licenciatura en Administración de Empresas**

**Enero 2025**

 <b>Uleam</b> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A).</b>	<b>CÓDIGO: PAT-04-F-004</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO</b> <b>BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>	<b>REVISIÓN: 1</b> Página 1 de 1

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Extensión Sucre de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Jazmín Alexandra Quiroz Macias**, legalmente matriculado/a en la carrera de Administración de Empresas, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "**La responsabilidad Social en los Restaurantes de Bahía de Caráquez**".

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad de este, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Lugar, Bahía de Caráquez, enero 10 de 2025.

Lo certifico,

  
**Ing. Ricardo Chica Cepeda, Mgs**  
**Docente Tutor**

**Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.**

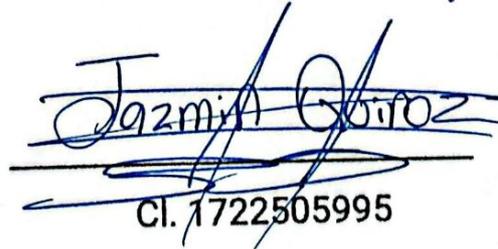
**Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado cuando el informe de similitud sea favorable y además las fases de la Unidad de Integración Curricular estén aprobadas.**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en este trabajo pertenecen exclusivamente a la autora.

El derecho intelectual de esta investigación corresponde a la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí Extensión Sucre 1016E01 – Bahía de Caráquez.

Jazmin Alexandra Quiroz Macias



Handwritten signature of Jazmin Quiroz, written in blue ink over a horizontal line. The signature is stylized and includes the name 'Jazmin Quiroz'.

CI. 1722505995

## **APROBACIÓN**

Previo del cumplimiento de los requisitos de la ley, el tribunal de grado otorga la calificación de:

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**S.E. Ana Isabel Zambrano Loor**

**SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA**

## DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación quiero dedicarles de todo corazón a quiénes han sido pilares fundamentales en este trayecto de mi formación académica, para llegar a este logro.

En primer lugar, le doy gracias a Dios por guiarme, darme sabiduría, fortaleza y mantenerme con fé, en esta etapa Universitaria.

A mis padres, quiénes me han motivado, brindado y demostrado todo su apoyo en los momentos malos y buenos a lo largo de mi vida.

A mi tutor, quién ha estado atento orientándome con su conocimiento y experiencia constante.

A todas las autoridades de esta institución de educación superior por formar parte de está inolvidable experiencia.

## AGRADECIMIENTO

Estoy eternamente agradecida con mi padre Victor Arcenio Quiroz Mora y mi mamá Maryuri Monserrate Macias Ortiz por su labor inalcanzable, por permitirme llegar hasta aquí, en esta etapa de mi vida e impulsarme a que nunca se debe abandonar una meta hasta cumplirla.

Quiero agradecerme a mí misma por que nunca perdí la fé, y mi Jehová nunca me abandono hasta el final del proceso, es muy gratificante llegar hasta este éxito.

Y agradecer a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí de la extensión Sucre por su amplia acogida institucional.

A mis sobrinos, porque gracias a ellos me he esforzado por demostrarles con ejemplos que lo que nos proponemos lo podemos lograr.

También quiero agradecer a mi tutor por ayudarme en los conocimientos y técnicas que debía aplicar en mi trabajo de titulación.

**Tema:**

**La responsabilidad social de los restaurantes de Bahía de Caráquez.**

**The Responsibility Social in the Restaurants of Bahía de Caráquez.**

Jazmin Alexandra Quiroz Macias

Estudiante de 8vo Semestre de Licenciatura de Administración de Empresas de la  
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Sucre.

Correo: [e17225050995@live.ulead.edu.ec](mailto:e17225050995@live.ulead.edu.ec)

**Resumen:**

La responsabilidad social en los restaurantes de Bahía de Caráquez no solo es una tendencia, sino una necesidad que puede generar un impacto positivo tanto en el negocio como en la comunidad.

Además, ayuda a la sostenibilidad donde sea su propio bienestar para el negocio y los clientes y sus empleados, corresponde a una buena demanda de atraer a nuevos clientes, promoviendo que ellos se sientan satisfechos y seguros.

Da a conocer una oportunidad única de desarrollo sostenible de la comunidad, aportando la fuerza de la relación con los clientes promoviendo, el apoyo de los productores locales y el bienestar de los empleados.

Pueden implementar diversas acciones de responsabilidad social que beneficien a la comunidad local, al momento de elegir la gastronomía, por utilizar los ingredientes locales, lo que aporta a los agricultores de la región y del país, así reduciendo la huella de carbono, al momento de no comprar productos transportados.

Además, las prácticas sostenibles son más valoradas a nivel nacional, obteniendo un ambiente sano y saludable para todos, sin embargo, se comparará las iniciativas que tengan dentro de la ciudad de Bahía de Caráquez como la reducción de desperdicios, el reciclaje y la promoción de prácticas sostenibles en los empleadores de los negocios.

La presente investigación esta dividida en cinco secciones: la primera aporta introducción, teniendo en cuenta las variables y revisión bibliográfica, la segunda sección describe los aspectos metodológicos implementados, posteriormente se realiza la discusión con base a fuentes bibliográficas recientes, y finalmente se describen las conclusiones.

**Palabras claves:** Bahía de Caráquez, empresa socialmente responsable, responsabilidad social empresarial, restaurantes.

**Abstract:**

Social responsibility in Bahía de Caráquez restaurants is not only a trend, but a necessity that can generate a positive impact on both the business and the community.

In addition, it helps sustainability wherever it is, its own well-being for the business and its customers and employees, corresponds to a good demand to attract new customers, promoting that they feel satisfied and safe.

It makes known a unique opportunity for sustainable development of the community, providing the strength of the relationship with customers by promoting the support of local producers and the well-being of employees.

They can implement various social responsibility actions that benefit the local community, when choosing gastronomy, by using local ingredients, which contributes to farmers in the region and the country, thus reducing the carbon footprint, when not buying transported products.

Furthermore, sustainable practices are more valued at a national level, obtaining a healthy and healthy environment for all, however, the initiatives that take place within the city of Bahía de Caráquez will be compared, such as waste reduction, recycling and the promotion of sustainable practices in business employers.

This research is divided into five sections: the first provides an introduction, taking into account the variables and bibliographic review, the second section describes the methodological aspects implemented, then the discussion is carried out based on recent bibliographic sources, and finally the conclusions are described.

**Keywords:** Bahía de Caráquez, corporate social responsibility, socially responsible company, restaurants, sustainability.

## 1. Introducción

El presente artículo de investigación destaca la importancia de la responsabilidad social en los restaurantes, especialmente en Bahía de Caráquez.

Los restaurantes desempeñan un papel significativo en la economía de una sociedad. Su impacto va más allá de la de la provisión de alimentos y bebidas. En la actualidad, se espera que las empresas, incluidos los restaurantes, asuman un papel proactivo en la promoción del desarrollo sostenible y la responsabilidad social.

Según Contastino (2023) en respuesta a la creciente demanda de los consumidores más conscientes y exigentes, se ha observado un enfoque en prácticas éticas, transparencia y sostenibilidad. Esto implica el contacto con proveedores locales y el uso de energías renovables, la gestión de residuos y la reducción de desperdicios.

Según Verde (2024) el abastecimiento local y responsable implica la compra de ingredientes a proveedores locales, lo que reduce la huella de carbono y apoya la economía local, garantizando frescura y calidad. La reducción del desperdicio de alimentos se logra mediante técnicas de gestión de inventario, optimización de porciones y donación de alimentos no vendidos. Además, se promueve una mayor eficiencia energética mediante el uso de electrodomésticos de bajo consumo, iluminación LED y sistemas de gestión energética.

En Bahía de Caráquez, existe una amplia variedad de restaurantes y, por ello, es importante considerar cómo los establecimientos gastronómicos locales están abordando el tema de la responsabilidad social. El objetivo de esta investigación es identificar prácticas ejemplares y oportunidades para mejorar el impacto negativo que tienen estos establecimientos.

El diseño ecológico, que incluye el uso de materiales sostenibles y reciclados en la construcción y decoración del restaurante, así como la incorporación de áreas verdes y sistemas de agua eficiente, es otro aspecto destacado. Se fomenta el uso de contenedores reutilizables y se promueven opciones de menú sostenible para adaptarse a las preferencias de los clientes.

Montesdeoca (2020) menciona que, las áreas verdes en los restaurantes, influyen en los clientes, debido a que, reducen el estrés por su entorno agradable y relajado, incluyendo la calidad del aire, ya que, ayuda a bajar los niveles de CO<sub>2</sub>, esto implica que el ambiente pueda incentivar a los clientes, porque el entorno inspira a eventos especiales.

La gestión de residuos según Seguí (2017) son aquellos residuos orgánicos, como cáscaras, huesos y la comida sobrante que no se consume. Además de separar los residuos inorgánicos como los envases de plástico, vidrio, latas y de papel; así mismo los utensilios desechables como vasos, cubiertos y platos. También tener un espacio oportuno de productos de limpieza y químicos. Es posible minimizar los desperdicios mediante la reducción de las porciones y de la variedad de preparaciones en el menú, así mismo, con el uso de ingredientes frescos y locales, por otra parte, el Ministerio federal del medio ambiente (2022) menciona que se deben implementar estrategias para reducir el consumo de agua, esto es para garantizar una mejor calidad de vida diaria y el bienestar de las nuevas generaciones, así mismo, es importante reutilizar el agua de enjuague para otros fines, como limpieza de pisos o riego de plantas, también se pueden instalar sistemas de reciclaje de agua con el uso del agua

de la lluvia o el agua que se provoca por la condensación de los sistemas de refrigeración.

Barroso (2008) la ética empresarial debe actuar con integridad, respetando los derechos humanos, laborales y ambientales. Además, debe mejorar la calidad de vida, lo que implica una gestión transparente porque aporta los valores de la empresa, para llevarlos a cabalidad.

Debe ser responsable socialmente en el uso de energías renovables, emisiones de dióxido de carbono, reciclaje, generación de ruido, manejo de desechos, empaques y envolturas biodegradables. Según Rivera (2019), el uso de materiales biodegradables sustituye los plásticos tradicionales por materiales biodegradables o compostajes, en la que implementa pajillas y cubiertos desechables.

Tantalean (2024) redacta que, además, se resalta la importancia de crear valor a largo plazo para los restaurantes y sus partes interesadas, equilibrando la rentabilidad con la responsabilidad social. También se hace hincapié en la necesidad moral de garantizar la seguridad y salud en la oferta alimentaria, cumpliendo con regulaciones sanitarias y contribuyendo al bienestar alimenticio de los usuarios.

Sensores & Granados (2017) manifiestan que este enfoque implica que los establecimientos gastronómicos no solo se centren en la calidad de sus productos aportando una mejor marca y servicios, sino también en su impacto ambiental, social y económico, marcando una buena relación interna dentro de los restaurantes.

Según Tello & Maldonado (2018) la responsabilidad social empresarial (RSE) en los restaurantes, ha sido un éxito en la atención de sus clientes, ya que ofrece que la gastronomía auténtica, ofrece platillos típicos de acuerdo con cada región, resaltando ingredientes y recetas, los que ayudan a participar y organizar la economía local. Así mismo, es eficiente colaborar con la comunidad ofreciendo formación y empleo a los residentes; con la finalidad de que la gastronomía se vea innovadora al crear experiencias culinarias que integren prácticas sostenibles.

Casarrubia (2022) indica que la globalización de las economías intenta evolucionar constantemente en el último tiempo. Dentro de esta evolución, se involucran cierto tipo de actividades productivas que puedan contribuir a un equilibrio financiero, de las empresas a nivel mundial, estas organizaciones surgen en base a las metas y expectativas que se proponen con el fin de sostenerse, de la mejor manera en competencia con otras empresas, ganando solidez. En este sentido, es importante que las empresas se enfoquen en estrategias que les permitan no solo mantener su competitividad, sino también contribuir al desarrollo sostenible a nivel global, tomando en cuenta aspectos sociales, ambientales y éticos.

Ríos (2020) menciona que el ambiente es importante que los restaurantes adopten prácticas sostenibles y respetuosas con el entorno, reduciendo su huella ecológica como desperdicios, el uso de productos locales y orgánicos y promoviendo la conservación de los recursos naturales, como el sistema de reciclaje y compostaje o envases reutilizables incentivando a los clientes a traer sus propios envases para llevar comida.

Domínguez (2019) menciona que el desarrollo sostenible se describe como el desarrollo que satisface las necesidades de las generaciones actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el

equilibrio entre el crecimiento de la economía y el bienestar social, así como entre el cuidado de la naturaleza y el respeto del medio ambiente. Así, muchos de los retos a los que se enfrentan actualmente, como el cambio climático, la escasez de agua, el hambre o la desigualdad social, solamente pueden resolverse promoviendo el desarrollo sostenible.

Además, Andrade (2021) afirma que, el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas, se trata de explotar los recursos del planeta con moderación, sin exceder su capacidad de renovación natural.

Por último, Caballero (2023) indica que, el uso responsable y eficiente de los recursos naturales y la reducción de los impactos negativos en el medio ambiente, aseguran que las futuras generaciones puedan satisfacer sus propias necesidades.

Estas definiciones encapsulan las principales facetas del desarrollo sostenible y resaltan su importancia para equilibrar las necesidades humanas con la protección del medio ambiente y el bienestar de las futuras generaciones.

La responsabilidad social empresarial, busca el progreso sostenible en los aspectos sociales, económicos y ambientales. Esto implica que sus actores, incluido la comunidad, las empresas públicas y privadas cumplen un papel fundamental.

La presente investigación tiene como finalidad explicar la responsabilidad social empresarial.

De acuerdo con el autor Morán Montalvo, et al. (2019) expresa que:

“En relación con la RSE, a menudo se examina la cuestión de la ética. El código de ética debe contener en particular: las relaciones con clientes y proveedores, las relaciones con el gobierno y las autoridades locales, las relaciones con el medio ambiente, el pago de impuestos, las relaciones con la competencia y con respecto a los propietarios, el comercio internacional. Para que el código de ética sea útil, es esencial que sea bien discernido e implementado” (p.135)

“Las empresas económicamente responsables no perciben la economía de mercado como una amenaza; para ellos, el mercado libre representa una oportunidad para el desarrollo y el crecimiento”

Según Saltos Orrala, et al. (2019) expresa que:

“Una empresa socialmente responsable es aquella que asume la ciudadanía como parte de sus propósitos, fundamentando su visión y su compromiso social en principios y acciones que benefician a su negocio e impactando positivamente a las comunidades en las que opera. Estableciendo, también, a partir de estos principios, compromisos para minimizar los impactos negativos de sus actividades, basados en una abierta y constante comunicación con sus grupos de interés.”

## **RSE en Ecuador**

En base al texto del autor Ormazza Andrade, et al. (2020)

"Ecuador ante esta realidad, debe alinearse a la nueva visión transformadora, hacia el cambio de la matriz productiva que conduce al establecimiento de políticas públicas que vayan encaminadas hacia la sostenibilidad económica, social y ambiental, en sintonía con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y con las dimensiones que de igual manera son estudiadas por la responsabilidad social empresarial" (p.177)

### **Restaurantes Bahía de Caráquez**

Según Flores Alegría (2018) un restaurante es un establecimiento que dispone de zonas de cocina y salón-comedor debidamente equipados donde se sirve comida y bebida a cambio de un precio establecido de antemano. Estos establecimientos desarrollan su actividad ofreciendo servicios de almuerzos y cenas, sin embargo, también pueden ofrecer otros servicios como banquetes, comidas para llevar o a domicilio.

De acuerdo con el texto de Vásconez A. y Vásconez M. (2022) afirman que:

Bahía de Caráquez es reconocida a nivel nacional por su diversidad en hermosos paisajes, su gente luchadora, por su infraestructura que recoge patrimonios culturales, pero sobre todo por ser poseedora de una gastronomía única y extensa en sabores. Sin embargo, comprometerse a la reflexión que existe entre las disconformidades de los clientes en cuanto a los servicios que brindan estos locales gastronómicos, es decir; el personal que labora en estos establecimientos desconoce el correcto significado del servicio al cliente que fueron adaptadas por parte de la organización el cual es la principal problemática de la planificación de sistemas de gestión de calidad. (p. 1805)

## **2. Metodología**

El presente artículo va a tener un enfoque cuantitativo y se aplicó la técnica de encuesta con 8 preguntas en la escala de Likert para estudiar al sector gastronómico correspondiente al servicio de restaurantes de la ciudad de Bahía de Caráquez, que corresponde a una población de 23 negocios con esta actividad económica turística, información obtenida a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Sucre.

Para el desarrollo de la investigación se trabajó con la totalidad de la población (23 establecimientos) de la ciudad Bahía de Caráquez, por lo cual no se tomó muestra.

### **Método descriptivo**

Se usa este método en este artículo para describir y presentar de manera sistemática las características, comportamientos y prácticas relacionadas con la responsabilidad social que tienen los restaurantes. Este método permitirá recopilar información detallada sobre cómo los restaurantes abordan temas como la sostenibilidad, el trato de los empleados y el impacto en la comunidad.

Se llevó a cabo una revisión bibliográfica en este artículo para conocer las diversas perspectivas de los autores sobre las variables planteadas. Además de indagar cómo los restaurantes pueden abordar temas de responsabilidad social.

## **3.Resultados:**

### **Tabla 1.**

¿Conoce usted acerca de la Responsabilidad Social?			
Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI	8	34,8	34,8
NO	15	65,2	65,2
Total	23	100,0	100,0

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. Primera pregunta.

### Análisis

Acorde a los resultados obtenidos dentro de la encuesta realizada presentan que, de 23 personas encuestadas, el 34,8% equivalente a 8 personas encuestadas manifiestan que, sí conocen acerca de la responsabilidad social, y el 65,2% representan a 15 personas mencionaron que no conocen acerca de la responsabilidad social. Acorde a los resultados se aprecia que hay una necesidad urgente de fomentar el conocimiento sobre la responsabilidad social, donde se debe educar a las personas en este ámbito no solo puede beneficiar a las organizaciones, sino también a la comunidad en general promoviendo un entorno más responsable y sostenible.

Tabla 2.

¿Implementa tu negocio prácticas de RS?			
Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Muy frecuentemente	4	17,4	17,4
Frecuentemente	4	17,4	34,8
Algunas veces	15	65,2	100,0
Poco Frecuente	0	0	0
Nunca	0	0	0
Total	23	100,0	100,0

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. Segunda pregunta.

### Análisis

La encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 17,4% equivalente a 4 personas encuestadas manifiestan que, muy frecuentemente implementan en sus negocios prácticas de RS, el 17,4% representan a 4 personas mencionaron que, frecuentemente implementan en sus negocios prácticas de RS, el 65,2% simboliza a 15 encuestados indicaron que, algunas veces implementan en sus negocios prácticas de RS. Los datos muestran un panorama mixto en cuanto a la implementación de responsabilidad social. Se debería fomentar entusiasmo sobre el

compromiso de una mayor participación en responsabilidad social dado que esto puede ser clave para el impacto positivo de estas prácticas, a la contribución del mejoramiento social, ambiental y económico.

**Tabla 3.**

¿El restaurante implementa prácticas de reciclaje adecuadas?			
Valido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI	8	34,8	100,0
NO	15	65,2	
Total	23	100,0	

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. tercera pregunta.

### **Análisis**

Conforme a la tabulación de la encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 34,8% equivalente a 8 personas encuestadas manifiestan que, sí los restaurantes implementan prácticas de reciclaje adecuadas, y el 65,2% representa a 15 los cuales consideran que los restaurantes no implementan prácticas de reciclaje. El mayor porcentaje presenta que se tienen una oportunidad de dar a conocer sobre mejores prácticas que incentiven sobre el reciclaje para mejorar el ambiente laboral en los restaurantes.

**Tabla 4.**

¿El restaurante ofrece opciones de comida saludable?			
Valido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Totalmente de acuerdo	15	65.2	65,2
De acuerdo	8	34.78	100,0
Total	23	100,0	

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. cuarta pregunta.

### **Análisis**

De acuerdo a la encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 65,2% equivalente a 15 personas encuestadas manifiestan que, totalmente de acuerdo en que los restaurantes ofrezcan opciones de comidas saludables, el 34,78% representan a 8 personas mencionaron que, de acuerdo en que los restaurantes ofrezcan opciones de comidas saludables. Existe una percepción favorable en cuanto a la oferta de comidas saludables en al menos algunos establecimientos. Aunque hay cierto interés y oferta de opciones saludables, este tema no podría ser prioritario para muchos residentes o turistas.

cierto interés y oferta de opciones saludables, este tema no podría ser prioritario para muchos residentes o turistas.

**Tabla 5.**

<b>¿Su negocio apoya alguna comunidad?</b>			
Valido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI	13	56,52	56,52
NO	10	43,48	100,0
Total	23	100,0	100,0

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. quinta pregunta.

### **Análisis**

Según los datos obtenidos de la encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 56,52% equivalente a 13 personas encuestadas manifiestan que, sí los negocios apoyan a algunas comunidades, el 43,48% representan a 10 personas mencionaron que, no los negocios apoyan a algunas comunidades. Los datos representados por el 50 % mediante el sí y no significativamente, sugiere que hay un interés dividido entre los restaurantes de Bahía de Caráquez en el apoyo a comunidades. La prioridad de responsabilidad social y el compromiso comunitario podría ser un enfoque valioso para mejorar la percepción y la implicación de los restaurantes en su entorno. Así podría indicar una oportunidad para promover más una iniciativa en la comunidad de Bahía de Caráquez, si bien algunos restaurantes están involucrados, podría aumentar el apoyo de las comunidades locales.

**Tabla 6.**

<b>¿Su negocio ha implementado medidas de reutilización o conservación de agua?</b>			
Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI	9	39,13	39,13
NO	14	100,0	100,0
Total	23		100,0

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. Sexta pregunta

### **Análisis**

Como se presentan los resultados de la encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 39,13% equivalente a 9 personas encuestadas manifiestan que, sí hay negocios que han implementado medidas de reutilización o conservación de agua, el 60,87% representan a 14 personas mencionaron que, no hay negocios que han implementado medidas de reutilización o conservación de agua. Esto es un indicador positivo ya que en algunos restaurantes están conscientes de la

importancia de la sostenibilidad ambiental y tomando medidas proactivas. Esto puede ser una oportunidad para promover la importancia sostenibilidad ambiental.

**Tabla 7.**

<b>¿El restaurante capacita a sus empleados sobre prácticas sostenibles?</b>			
Valido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Muy frecuentemente	8	34,78	34,78
Frecuentemente	7	30,43	65,21
Algunas veces	8	34,78	100,0
Total	23	100,0	

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. Séptima pregunta.

### **Análisis**

Dado los resultados obtenidos de la encuesta realizada presenta que, de 23 personas encuestadas, el 34,78% equivalente a 8 personas encuestadas manifiestan que, muy frecuentemente los restaurantes capacitan a sus empleados sobre prácticas sostenibles, el 30,43% representan a 7 personas mencionaron que, frecuentemente los restaurantes capacitan a sus empleados sobre prácticas sostenibles, el 34,78% simboliza a 8 encuestados indicaron que, algunas veces los restaurantes capacitan a sus empleados sobre prácticas sostenibles. La capacitación sostenible que se da dentro de los restaurantes de Bahía de Caráquez no es una actividad frecuente, ya que se reporta una alta frecuencia de capacitación, esto es importante de destacar en promover un cambio cultural y reconocer metas claras que se pueden alcanzar el uso de reciclar o mejorar el consumo de energía de las buenas prácticas sostenibles, así recompensando, por ejemplo, con un almuerzo gratis para el equipo, salir más temprano un viernes, día libre el día de su cumpleaños.

**Tabla 8.**

<b>¿Su restaurante promueve prácticas para reducir el desperdicio de alimentos?</b>			
Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI	8	34,78	34,78
NO	15	65,2	100,0
Total	23	100,0	

Fuente. Elaboración propia con el software SPSS 2. octava pregunta.

### **Análisis**

Los resultados de la encuesta realizada presentan que, de 23 personas encuestadas, el 34,78% equivalente a 8 personas encuestadas manifiestan que, sí

hay restaurantes que promueven prácticas para reducir el desperdicio de alimentos, el 65,2% representan a 15 personas mencionaron que, no hay restaurantes que promueven prácticas para reducir el desperdicio de alimentos. Se deberían adoptar medidas de prevención para seleccionar los alimentos adecuados, para las comidas más saludables y valorar las sobras para lavazas de cerdos que se dedican a esos tipos de emprendimientos. Asimismo, mantener limpio el área de preparación de los alimentos, suelo y agua.

### **Discusión:**

En el ámbito gastronómico, la responsabilidad social empresarial (RSE) no solo constituye una táctica ética, sino también una oportunidad para fortalecer el negocio y su prestigio en la comunidad. En Bahía de Caráquez, al igual que en otras urbes de Latinoamérica, los establecimientos de comida deben ajustarse a las exigencias de un consumidor cada vez más consciente de las repercusiones ambientales y sociales de sus decisiones de consumo. Zambrano Alcívar et al. (2024) enfatiza que la aplicación de la RS no solo constituye una acción moral, sino también una táctica comercial astuta, en particular cuando se impulsan productos que potencian el bienestar de los consumidores y se fomentan vínculos equitativos con los trabajadores y proveedores. Esta visión propone que, al implementar prácticas responsables, los establecimientos gastronómicos pueden potenciar la fidelidad.

La optimización de los procesos de producción y servicios, a través de la puesta en marcha de mecanismos sostenibles, brinda a las organizaciones la posibilidad de obtener resultados en sus gastos directos, además de la protección del medio ambiente y de sus empleados; lo cual conduce a un incremento en la competitividad de la organización y contribuye a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

El ODS, al referirse a la integración de la responsabilidad social y la sostenibilidad, tiene como objetivo fomentar prácticas de negocio sostenibles, inclusivas y conscientes. Se enfoca en promover la implementación de políticas y prácticas que incorporen la responsabilidad social empresarial, la preservación del medio ambiente y el crecimiento sostenible en el entorno empresarial, aportando de esta manera al bienestar social y ambiental a largo plazo. (ODS, 2019 p. 7)

En el contexto de los restaurantes de Bahía de Caráquez, los datos señalan la ausencia de iniciativas sólidas en asuntos como el reciclaje, la utilización eficaz del agua y la provisión de alternativas de comida saludable. De acuerdo con Segura Aliaga (2020) el sector alimentario se topa con retos particulares debido a su dependencia de recursos naturales y humanos, y al aumento de la conciencia de los consumidores acerca de la rastreabilidad de los productos y las repercusiones medioambientales de su consumo. Estos elementos enfatizan la importancia de que los restaurantes implementen prácticas más sustentables para cumplir con las expectativas presentes de los consumidores, quienes aprecian cada vez más la transparencia y la ética en las cadenas de abastecimiento.

La implementación de prácticas sustentables en los establecimientos gastronómicos de Bahía de Caráquez no solo cumpliría con las exigencias éticas y de sostenibilidad del cliente, sino que también favorecería la sostenibilidad ambiental y social de la comunidad. La encuesta mostró que únicamente un pequeño porcentaje de los restaurantes consultados está involucrado en el reciclaje, la preservación del agua y la formación del personal en prácticas sustentables. Estos hallazgos indican una considerable oportunidad para progresar en el campo de la sostenibilidad a través

del incremento de la formación y la dedicación de los restaurantes. Como indica CERES (2020), los consumidores buscan productos y servicios que cumplan con las regulaciones sociales, laborales y medioambientales, lo que subraya la relevancia de una RS desde el punto de producción y comercialización.

En definitiva, al incorporar prácticas de responsabilidad social en los restaurantes de Bahía de Caráquez no solo satisface las demandas de un consumidor cada vez más consciente, sino que también potencia la sostenibilidad y competitividad de estos establecimientos. Al centrarse en acciones como el reciclaje, el ahorro de agua y la provisión de alternativas saludables, los establecimientos gastronómicos no solo favorecen al entorno y la comunidad, sino que también se establecen como modelos de negocio éticos y responsables. Por lo tanto, la RS en este sector aporta directamente al progreso sostenible y al bienestar social, creando un valor añadido tanto para la empresa como para la comunidad.

### **Conclusiones:**

- La investigación demostró que las medidas de sostenibilidad aplicadas aportan positivamente al crecimiento sostenible de la comunidad. Al implementar acciones de Responsabilidad Social, tales como el reciclaje y la preservación de recursos, estos negocios robustecen su vínculo con el medio ambiente y elevan la calidad de vida en la localidad. Esta incorporación de prácticas conscientes no solo satisface la demanda creciente de sostenibilidad de los consumidores, sino que también fomenta el avance social y ecológico en el área.
- Los resultados de las encuestas muestran una implementación limitada de prácticas ecológicas en la mayoría de los restaurantes, lo que representa una oportunidad para fomentar una mayor sensibilización ecológica en la industria. Aunque algunos establecimientos han implementado acciones para disminuir su impacto en el medio ambiente, es necesario un trabajo conjunto para instruir al personal y concienciar a los clientes acerca de la relevancia de la RSE, cimentando así el desarrollo sostenible en la comunidad de Bahía de Caráquez.
- La encuesta reveló que el 65.2% de los encuestados no tiene conocimiento sobre la responsabilidad social, lo cual evidencia una barrera importante para la implementación de prácticas sostenibles y éticas en los restaurantes de Bahía de Caráquez. Este desconocimiento destaca la necesidad de programas educativos y de difusión que permitan a los propietarios y empleados comprender los beneficios económicos, sociales y ambientales de la RSE.

### **Recomendaciones:**

- Fortalecer la educación y sensibilización sobre la RSE: Dado que un alto porcentaje de los encuestados no tiene conocimiento sobre la responsabilidad social empresarial, es crucial implementar programas educativos tanto para propietarios como para empleados. Estos programas pueden enfocarse en los beneficios de las prácticas sostenibles, como la mejora de la imagen del negocio, el ahorro de recursos y el impacto positivo en la comunidad. Además, se pueden organizar talleres o capacitaciones para sensibilizar a los clientes sobre la importancia de elegir establecimientos responsables.

- Promover la adopción de prácticas ecológicas mediante incentivos: Para fomentar una mayor implementación de prácticas ecológicas en los restaurantes, se podrían crear incentivos para aquellos establecimientos que adopten medidas sostenibles, como el reciclaje, la reducción de desperdicios o la preservación de recursos. Estos incentivos podrían ser tanto económicos (subsidios, descuentos en impuestos locales) como sociales (reconocimientos públicos, certificaciones verdes) para estimular la competencia positiva y aumentar la adopción de prácticas responsables.
- Desarrollar campañas de difusión sobre sostenibilidad en la comunidad: Con el fin de incrementar el compromiso con la sostenibilidad, es importante realizar campañas de sensibilización tanto dentro de la industria de la restauración como en la comunidad en general. Estas campañas podrían incluir información sobre cómo las prácticas de RSE contribuyen a la mejora del entorno y la calidad de vida local, así como resaltar casos de éxito. Además, se podrían establecer alianzas con organizaciones locales para maximizar el impacto y el alcance de estas iniciativas.

## Bibliografía

- Andrade, C. (27 de Julio de 2021). *Universidad de Emiliano Zapata*. Obtenido de <https://www.studocu.com/es-mx/document/universidad-emiliano-zapata/biologia-molecular/actividad-2-resumen-sobre-el-ambiente-y-sustentabilidad/16657205>
- Arias , J., Villasís , M., & Miranda , M. (2016 ). El protocolo de investigación III: la población de estudio . *Revista Alergia México* , 63(2), 201 - 206 .
- Barroso, F. (2008). *La responsabilidad social empresarial: Un estudio en cuarenta empresas de la ciudad de Mérida, Yucatán*. *Contaduría y administración*, (226), 73-91. . Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0186-10422008000300005&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-10422008000300005&lng=es&tlng=es).
- Caballero, A. (2023). *Climate consulting*. Obtenido de <https://climate.selectra.com/es/ques/es/desarrollo-sostenible>
- Casarrubia, E. (2022). *UNMINUTO*. Obtenido de <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/15969>
- Contastino, P. (32 de Julio de 2023). *Revista Ciencias Sociales y Económicas*. Obtenido de <https://revistas.uteq.edu.ec/index.php/csyc/article/view/468>
- Domínguez, V. (2019). *Revista Utesiana de la Facultad Ciencias y Humanidades*. Obtenido de [https://www.utesa.edu/home/revistas-utesianas/rev-ciencias-humanidades/descargables/2019/2019\\_Humanidades\\_Art\\_2.pdf](https://www.utesa.edu/home/revistas-utesianas/rev-ciencias-humanidades/descargables/2019/2019_Humanidades_Art_2.pdf)

- Gómez, M. (11 de Agosto de 2023). *Blog Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta>
- Hernández , A., Argüelles , V., & Palacios , R. (2021 ). *Métodos empíricos de la investigación . Ciencia Huasteca* , 9 (14), 33 - 34 .  
<https://doi.org/https://repository.uach.edu.mx/revistas/index.php/huejutla/article/view/6701>
- López, P. (2004). Población muestra y muestreo . *Punto Cero* , 9(8).
- Ministerio federal del medio ambiente, p. d. (2022). Obtenido de [https://www.wwf-scp.org/wp-content/uploads/2022/09/Guia-de-abastecimiento-sostenible\\_B14S\\_C5\\_web.pdf](https://www.wwf-scp.org/wp-content/uploads/2022/09/Guia-de-abastecimiento-sostenible_B14S_C5_web.pdf)
- Montesdeoca, M. (2020). *¿Cómo influyen las prácticas verdes y el manejo del desperdicio alimentario en el. Estudios Gerenciales*, 36(15), 100-113. . Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/eg/v36n154/0123-5923-eg-36-154-100.pdf>
- Muguirra, A. (2018). *¿Qué es la investigación descriptiva?* Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-descriptiva/>
- Ortega, C. (2022). *QuestionPro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-teorica/>
- Ríos, M. (2020). *Ministerio de industria y turismo, gobierno de España* . Obtenido de <https://estudiosuristicos.tourspain.es/index.php/ET/article/view/110>
- Sánchez , A., Revilla , D., & Degola , M. (2020). *Los métodos de investigación para la elaboración de encuestas* . Pontificia Universidad Católica del Perú .
- Seguí, L. (2017). *Business School*. Obtenido de [https://www.diarioabierto.es/wp-content/uploads/2018/09/Gestion\\_residuos\\_EAE.pdf](https://www.diarioabierto.es/wp-content/uploads/2018/09/Gestion_residuos_EAE.pdf)
- Sensores , E., & Granados , J. (2017). *Telos*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/993/99376446003.pdf>
- Tantalean, L. (03 de Noviembre de 2024). *Experiencia curricular virtual de Intervención Psicológica, investigación formativa y responsabilidad social: Aprendizajes percibidos en universitarios. Comuni@cción*, 30-43. . Obtenido de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S2219-71682024000100030&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S2219-71682024000100030&script=sci_arttext)

Tello , G., & Maldonado , M. (02 de Diciembre de 2018). *La responsabilidad social empresarial corporativa y su incidencia en el ámbito laboral en Ecuador. Universidad y sociedad.* . Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202018000500060](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000500060)

Verde, E. (01 de Febrero de 2024). *SIGMAEARTH.* Obtenido de [https://sigmaearth.com/es/embracing-sustainability-in-the-restaurants-industry/#google\\_vignette](https://sigmaearth.com/es/embracing-sustainability-in-the-restaurants-industry/#google_vignette)