



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA DE TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN TURISMO**

TEMA:

**IMPACTO AMBIENTAL DE LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EN DESTINOS
TURÍSTICOS DE SOL Y PLAYA**

AUTORA: ALCIVAR MOREIRA MELANIE MAYERLI

TUTORA: ING. BRUZZA MONCAYO MARIUXI, MG

PERIODO ACADÉMICO: 2024 (2)

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LAUNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades 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 ALCIVAR MOREIRA MELANIE MAYERLI, legalmente matriculada en la carrera de TURISMO, período académico 2024-2025(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"IMPACTO AMBIENTAL DE LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EN DESTINOS TURISTICOS DE SOL Y PLAYA."*

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 del mismo, 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.

Manta, Jueves , 23 de enero de 2025.

Lo certifico,



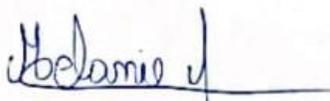
BRUZZA MONCAYO MARIUXI ALEXANDRA

Docente Tutor

AUTORIA

Quien suscribe, **Melanie Mayerli Alcívar Moreira** con C.I N° **131792361-1** hace constar que el autor de este proyecto de investigación, con el tema: "IMPACTO AMBIENTAL DE LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EN DESTINOS TURÍSTICOS DE SOL Y PLAYA", el cual constituye una elaboración personal realizada únicamente con la dirección del tutor de dicho trabajo **BRUZZA MONCAYO MARIUXI ALEXANDRA**.

En tal sentido, manifiesto la originalidad de la conceptualización del trabajo, interpretación de datos y la elaboración de las conclusiones, dejando establecido que aquellos de otros autores se han referenciado debidamente en el texto de dicho trabajo.



Alcívar Moreira Melanie Mayerli

C.I. 1317923611

APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "IMPACTO AMBIENTAL DE LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS EN DESTINOS TURÍSTICOS DE SOL Y PLAYA" ha sido realizado y concluido por la estudiante **Melanie Mayerli Alcívar Moreira**; la misma que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Ing. Diego Guzmán Vera, Mg.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE
TITULACIÓN

Dr. Carlos Piguave Mero, PhD.
MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN

Ing. Leonor Villacreses Ponce.
MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN

Dra. Mariuxi Bruzza Moncayo, PhD.
DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN

Alcívar Moreira Melanie Mayerli
GRADUADA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia, en especial a mi Mamá la Sra. Melina Moreira Mejía y a mi tía la Sra. Isabel Moreira Mejía, quienes han sido mi pilar fundamental durante este camino académico. A mi pareja, David Contreras Campuzano, por su apoyo incondicional, sus palabras de aliento y por creer en mí incluso en los momentos más difíciles. También a Dios, por darme la fortaleza y sabiduría necesarias para alcanzar esta meta.

Finalmente, dedico este esfuerzo a todos aquellos que, como yo, sueñan con un mundo más consciente y sostenible, especialmente en el ámbito del turismo y el cuidado del medio ambiente.

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mi tutora de tesis, Mariuxi Bruzza Moncayo por su guía, paciencia y conocimientos, que fueron clave para la realización de este proyecto. También agradezco a mi familia, mis amigas, Anngy, Brenda, Keyla y Tayz quienes con su apoyo moral y práctico hicieron que este proceso fuera más llevadero.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarme las herramientas y conocimientos necesarios para desarrollar este trabajo. Agradezco profundamente a los participantes de las encuestas y entrevistas, quienes compartieron su tiempo y experiencias para enriquecer este estudio.

Finalmente, gracias a todos aquellos que, de una u otra manera, contribuyeron a mi crecimiento personal y profesional durante esta etapa. Su apoyo es una parte fundamental de este logro.

RESUMEN

Esta investigación analiza el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa, enfocándose en Manta, Ecuador. Ante un turismo más consciente del medio ambiente, se destacan los desafíos y oportunidades para implementar prácticas sostenibles que reduzcan la huella ambiental y mejoren la calidad de vida local.

El estudio empleó un enfoque mixto, con encuestas a actores clave, entrevistas a chefs, restauradores y autoridades locales, y observación directa de la gestión de residuos en establecimientos. Los resultados muestran que, aunque el 86% de los encuestados está dispuesto a adoptar prácticas sostenibles, el 57% no gestiona residuos y el 73% carece de formación en sostenibilidad. Estas limitaciones dificultan la adopción de prácticas responsables.

Se proponen estrategias como el uso de ingredientes locales y de temporada, programas de capacitación en sostenibilidad, sistemas de gestión de residuos con compostaje y reutilización, alianzas con productores locales y sensibilización de turistas para fomentar un consumo responsable.

La investigación concluye que, para avanzar hacia un modelo gastronómico más sostenible, es fundamental el compromiso de todos los actores involucrados. La implementación de prácticas sostenibles no solo reduce el impacto ambiental, sino que también puede mejorar la competitividad de estos destinos al atraer a un público consciente y comprometido con el medio ambiente.

Este estudio busca ser un aporte significativo al conocimiento sobre sostenibilidad en la gastronomía y propone un marco de acción para guiar a los establecimientos en su transición hacia prácticas que contribuyan al desarrollo económico y la conservación del medio ambiente.

Palabras clave: Impacto ambiental, Gastronomía sostenible, Turismo de sol y playa, Gestión de residuos, Sostenibilidad en la gastronomía, Economía local, Conservación ambiental, Destinos turísticos.

ABSTRACT

This research analyzes the environmental impact of culinary practices in sun and beach tourist destinations, focusing on Manta, Ecuador. In response to a more environmentally conscious tourism, the study highlights the challenges and opportunities for implementing sustainable practices that reduce the environmental footprint and improve the local quality of life.

The study employed a mixed-methods approach, with surveys of key stakeholders, interviews with chefs, restaurateurs, and local authorities, and direct observation of waste management in establishments. The results show that, although 86% of respondents are willing to adopt sustainable practices, 57% do not manage waste and 73% lack training in sustainability.

These limitations hinder the adoption of responsible practices. Strategies are proposed, such as using local and seasonal ingredients, sustainability training programs, waste management systems with composting and reuse, partnerships with local producers, and raising tourist awareness to promote responsible consumption.

The research concludes that, to move toward a more sustainable gastronomic model, the commitment of all involved parties is essential. Implementing sustainable practices not only reduces the environmental impact but can also enhance the competitiveness of these destinations by attracting an environmentally conscious and committed audience.

This study aims to make a significant contribution to the knowledge of sustainability in gastronomy and proposes a framework to guide establishments in their transition toward practices that contribute to economic development and environmental conservation.

Keywords: Environmental impact, Sustainable gastronomy, Sun-and-beach tourism, Waste management, Sustainability in gastronomy, Local economy, Training in sustainable practices, Environmental conservation, Tourism destinations.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

AUTORÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL.....	¡Error! Marcador no definido.
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTOS	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
INDICE DE FIGURAS.....	XII
INDICE DE TABLAS	XIII
INTRODUCCIÓN	15
Formulación del problema	19
Objetivo General.....	20
Objetivos Específicos.....	20
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	22
1.1 Introducción	22
1.1.1 Antecedentes	23
1.1.2 Impacto del turismo en zonas costeras.....	23
1.1.2 Impacto ambiental en la Gastronomía.....	25
1.2.1 Bases teóricas	27
1.2.2 Practicas Sostenibles en la Gastronomía.....	27
1.2.3 Manejo de Residuos Gastronómicos.....	28
1.3.1 Bases Conceptúales.....	29
1.3.2 Turismo sostenible	29
1.3.3 Impacto ambiental.....	30

1.3.4 Residuos gastronómicos	31
1.3.5 Destinos turísticos de sol y playa	32
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	33
2.1 Enfoque de investigación	33
2.2 Tipo de investigación	34
2.3 Método de investigación	34
2.4 Población y muestra	35
2.5 Técnicas de investigación.....	38
2.6 Instrumentos de investigación.....	38
2.7 Recopilación de datos.....	39
CAPITULO III. RESULTADOS.....	39
3.1 Resultado esperado del Objetivo 1	40
3.2 Resultado esperado del objetivo 2.....	44
3.3 Resultado esperado del objetivo 3.....	59
3.4 Resultados esperados del objetivo 4.....	69
CONCLUSIONES	71
RECOMENDACIONES	74
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	74
ANEXOS	78

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Hilo conductor	22
Figura 2. Genero	45
Figura 3. Edad	46
Figura 4. Ocupación	47
Figura 5. Establecimiento	48
Figura 6. Implementación de Practicas	49
Figura 7. Tipo de residuos	50
Figura 8. Gestión de residuos	51
Figura 9. Frecuencia	52
Figura 10. Capacitación	53
Figura 11. Desafío para implementar practicas	54
Figura 12. Percepción de clientes	55
Figura 13. Medidas para incentivar	56
Figura 14. Adoptar nuevas prácticas	57

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Árbol de Problemas.....	19
Tabla 2. Cuadro Resumen.....	43
Tabla 3. Formación Técnicas de cocina sostenible.....	59
Tabla 4. Lugar de formación.....	60
Tabla 5. Asistencia a capacitaciones.....	61
Tabla 6. Formación en sostenibilidad para el desarrollo profesional	62
Tabla 7. Aspectos de la sostenibilidad	63
Tabla 8. Implementación de técnica de cocina	64
Tabla 9. Educación sostenible gastronómica	65
Tabla 10. Formación gastronómica sostenible.....	66
Tabla 11 . Estrategias para la sostenibilidad en el sector gastronómico	69

INTRODUCCIÓN

La industria del turismo ha generado un impacto profundo en los destinos turísticos, especialmente en las zonas costeras. El crecimiento acelerado del turismo a nivel global ha impulsado la economía y creado oportunidades de desarrollo en diversas regiones. Sin embargo, también ha traído consigo preocupaciones sobre la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales en estos entornos frágiles. En este contexto, resulta crucial examinar el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en los destinos turísticos de sol y playa, ya que la gastronomía desempeña un papel esencial tanto en la experiencia de los visitantes como en el dinamismo de la economía local.

Desde la visión del turismo, la zona costera conforma un espacio de recreo para las prácticas helio-balnearias y deportivas. Es un área muy dinámica, donde existe una fuerte interrelación entre los ecosistemas terrestres y marinos. La presencia de recursos naturales define la localización espacial del turismo y permite diferenciar entornos configurados por la función turística (Vera, Marchena , & Antón , 2011). Los destinos costeros, con sus playas, representan uno de los tipos más populares de destinos turísticos naturales en el mundo, atrayendo cada año a millones de turistas que buscan sol, playa y un espacio relajante. Estos destinos desempeñan un papel crucial en la economía global del turismo. Sin embargo, esto puede tener un costo para el medio ambiente si no se maneja adecuadamente.

El turismo sostenible puede definirse como aquel que “tenga plenamente en cuenta los impactos económicos, sociales y ambientales actuales y futuros para satisfacer las necesidades de los visitantes, la industria, el medio ambiente y las comunidades de acogida” (OMT, 1995). La sostenibilidad en estos destinos implica no solo proteger los paisajes marinos y terrestres, sino

también garantizar que las comunidades locales se beneficien del turismo a largo plazo. Esto significa implementar prácticas de gestión ambiental que promuevan la conservación de la biodiversidad, la gestión responsable de los residuos y la reducción de la contaminación.

Es fundamental promover prácticas turísticas responsables entre los visitantes, fomentando el respeto por la cultura local, la conservación del patrimonio histórico y la adopción de comportamientos ambientalmente conscientes. Esto requiere la colaboración entre los diferentes actores del sector, incluyendo gobiernos, empresas turísticas y comunidades locales, para avanzar hacia un turismo más sostenible.

En Ecuador, la gastronomía es mucho más que simplemente comida; es una expresión de su cultura, historia y tradiciones. La gastronomía tradicional es la herencia de un pueblo, un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y reflejan un pasado común. La cocina de una región muestra el medio en que fueron creados los diversos platos, los ingredientes disponibles en ese momento. Estos lugares, como espacios alternativos a los dominantes occidentales, surgen como puntos de interés para aquellos que buscan experiencias diferentes.

La diversidad geográfica de Ecuador se refleja en su cocina, con ingredientes autóctonos y técnicas de preparación tradicionales transmitidas de generación en generación a lo largo de los siglos. Esto resalta su papel central en la vida y cultura del país, sirviendo como vínculo entre regiones y comunidades.

La gastronomía sostenible se describe como aquella que “cuida sus recursos esenciales, asumiendo la responsabilidad por los impactos futuros de lo que hacemos hoy; incluyendo los impactos sobre los recursos naturales y los ecosistemas, así como sobre los valores, ideales y el

bienestar de nuestra sociedad en el futuro. Es proteger nuestros recursos hoy para asegurar nuestra riqueza para siempre. Es ser consciente de que solo tomando los cuidados necesarios podremos disfrutar de la enorme riqueza y diversidad natural y cultural que tenemos la suerte de tener.” (Salcedo , 2013).

Las prácticas gastronómicas sostenibles son fundamentales para garantizar que la comida en los destinos turísticos sea deliciosa y respetuosa con el medio ambiente. Esto implica no solo seleccionar cuidadosamente los ingredientes, sino también adoptar técnicas de cocina que minimicen el desperdicio y la contaminación.

De lo antes expuesto se determina la **problemática** partiendo de que en un escenario ideal los destinos turísticos de sol y playa deberían integrar prácticas sostenibles de la gastronomía local de manera efectiva. Lo que implicaría que los productos locales, chefs y restauradores trabajen de manera colaborativa y coordinada para utilizar ingredientes locales y orgánicos en la preparación de alimentos, adoptar técnicas culinarias sostenibles y recibir formación adecuada sobre gastronomía responsable. Sin embargo, la realidad muestra una falta significativa en la implementación de estas prácticas como se puede observar en la Tabla 1 del árbol de problemas mencionando la primera causa.

La ausencia de integración de prácticas sostenibles de la gastronomía local tiene consecuencias significativas. En primer lugar, debilita la identidad culinaria y cultural de la región al perder la oportunidad de destacar la riqueza y diversidad de su gastronomía local. Además, esta falta de adaptación tiene graves consecuencias ambientales y económicas. La degradación ambiental y el agotamiento de recursos afectan negativamente a los ecosistemas locales y la calidad de vida de las comunidades. Por último, la falta de formación sobre técnicas

de cocina y gastronomía sostenible para restauradores y chefs. Esta carencia resulta en una limitación para adaptarse a las demandas cambiantes del mercado y para ofrecer experiencias culinarias innovadoras y responsables, lo que, a su vez, afecta la competitividad de dichos destinos y contribuye a la degradación ambiental y al agotamiento de recursos locales, comprometiendo su sostenibilidad a largo plazo. Este proyecto se estructura en varias partes que incluyen la introducción, que contextualiza el problema de investigación destacando la importancia de la sostenibilidad en destinos turísticos de sol y playa y el papel de la gastronomía en este contexto.

El marco teórico presenta los fundamentos relacionados con el impacto ambiental, la sostenibilidad en la gastronomía y la gestión de residuos. La metodología describe el enfoque mixto utilizado y detalla las técnicas de recolección de datos como encuestas, entrevistas y observación directa. Los resultados y análisis integran los hallazgos y los contrastan con las teorías presentadas, mientras que las conclusiones y recomendaciones proponen estrategias concretas para mejorar la sostenibilidad en la industria gastronómica. Para la recolección de datos se emplearon encuestas estructuradas para obtener información cuantitativa, entrevistas semiestructuradas para explorar percepciones y experiencias de los actores clave, y observación directa para verificar las prácticas observadas en campo.

La formulación de la problemática se fundamentó en un análisis de las causas y consecuencias del cuadro de árbol de problemas, destacando la importancia de abordar esta situación aplicando medidas que promuevan la formación y capacitación en técnicas de cocina y gastronomía sostenible, y la colaboración entre los actores clave en el turismo para transformarse hacia prácticas más responsables y sostenibles.

A continuación, en la Tabla 1 se muestra el árbol del problema como parte del esquema situacional de la problemática.

Tabla 1. *Árbol de Problemas*

Consecuencias	La pérdida de oportunidad para destacar la riqueza y diversidad de la gastronomía local, afectando su identidad culinaria.	Degradación ambiental y al agotamiento de recursos, impactando negativamente en los ecosistemas locales y la calidad de vida de las comunidades.	Limitación para adaptarse a las demandas cambiantes del mercado y para ofrecer experiencias culinarias innovadoras y responsables.
Problema central:	Falta de integración de prácticas sostenibles de la gastronomía local en los destinos de sol y playa		
Causas	Disociación de los productores locales, chefs y restauradores en el uso de ingredientes locales y orgánicos	Deficiente adaptación de prácticas culinarias sostenibles en la industria gastronómica local	Ausencia de formación sobre técnicas de cocina y gastronomía sostenible para restauradores y chefs

Fuente: Elaboración propia

Formulación del problema

¿De qué manera el impacto ambiental generado por las prácticas gastronómicas influye en los destinos turísticos de sol y playa en Ecuador?

El **Objeto de investigación** consiste en realizar un estudio sobre el Impacto Ambiental en los destinos turísticos de sol y playa. Mientras que el **Campo de acción** de este proyecto son las Prácticas Gastronómicas.

La *Variable dependiente* es el Impacto ambiental, ya que es el fenómeno que se está tratando de entender y medir en relación con las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa, mientras que la *Variable independiente* sería las "prácticas gastronómicas", ya que es el factor que se manipula o se estudia para determinar su efecto sobre la variable dependiente.

Con base a lo antes mencionado se formulan los siguientes objetivos del proyecto:

Objetivo General

Evaluar el impacto ambiental de las practicas gastronómicas en destinos de sol y playa que permitan implementar estrategias que promuevan la sostenibilidad en el sector gastronómico.

Objetivos Específicos

1. Analizar las practicas gastronómicas predominantes en destinos de sol y playa.
2. Evaluar la adaptación y aplicación de prácticas culinarias de los residuos generados en la industria gastronómica en destinos de sol y playa.
3. Explorar la formación y educación disponible para restauradores y chefs en técnicas de cocina y gastronomía sostenible.
4. Proponer estrategias para la sostenibilidad en el sector gastronómico.

Se ha escogido el **valor medioambiental y económico** como criterios principales para justificar esta investigación, pues esta se fundamenta en los beneficios directos al entorno natural y a la economía local. Además, mejorar las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa puede reducir significativamente la huella de carbono y otros impactos negativos en el medio ambiente mediante el uso de ingredientes locales y la gestión sostenible de recursos.

Además, esto promueve la conservación de los ecosistemas y puede servir como modelo replicable a nivel global. Desde el punto de vista económico, estas prácticas fortalecen la economía local al incrementar los ingresos de agricultores y pequeños empresarios, atraer turistas que valoran la sostenibilidad y reducir costos operativos para restaurantes y hoteles. Por lo tanto, esta investigación no solo aportará al conocimiento académico, sino que también tendrá un impacto positivo en la conservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible.

La *metodología y métodos de la investigación* se basan en un enfoque mixto que combina métodos cuantitativos y cualitativos. El enfoque cuantitativo se emplea para recolectar datos numéricos a través de encuestas aplicadas a establecimientos gastronómicos en destinos de sol y playa. Estas encuestas se usan para medir la implementación de prácticas sostenibles y la gestión de residuos en el sector. Por otro lado, el enfoque cualitativo se aplica mediante entrevistas y observación directa, permitiendo una comprensión más profunda de las prácticas y percepciones de los actores clave como chefs y autoridades locales.

Los principales *resultados e importancia a la investigación* revelan que la mayoría de los establecimientos gastronómicos en destinos de sol y playa no implementan prácticas sostenibles de manera efectiva. El 57% de los encuestados no lleva a cabo ninguna gestión de residuos, y el 73% no ha recibido capacitación en este ámbito. Sin embargo, se identificó un interés considerable en adoptar nuevas prácticas culinarias sostenibles, ya que el 86% de los participantes expresaron disposición para hacerlo. Esto resalta la importancia de fomentar la educación y la capacitación en sostenibilidad, así como la necesidad de políticas que faciliten la implementación de estas prácticas. Estos hallazgos son cruciales para desarrollar estrategias que mejoren la sostenibilidad en el sector gastronómico, reduciendo el impacto ambiental y fortaleciendo la economía local.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1.1 Introducción

Este marco teórico proporciona una comprensión clara sobre la sostenibilidad en el turismo, la gestión de residuos y la gastronomía sostenible en destinos de sol y playa, presentando conceptos básicos y específicos que mejoran el desempeño y la innovación en el sector. En un contexto donde los destinos turísticos buscan prácticas sostenibles para un desarrollo equilibrado, este marco orienta sobre estrategias efectivas para minimizar el impacto ambiental y mejorar las prácticas empresariales. Además, destaca la gastronomía sostenible como clave para la conservación de recursos naturales y la promoción cultural, fortaleciendo las economías locales. Servirá de base para propuestas y soluciones que fomenten prácticas turísticas sostenibles y responsables, beneficiando a comunidades locales y visitantes.

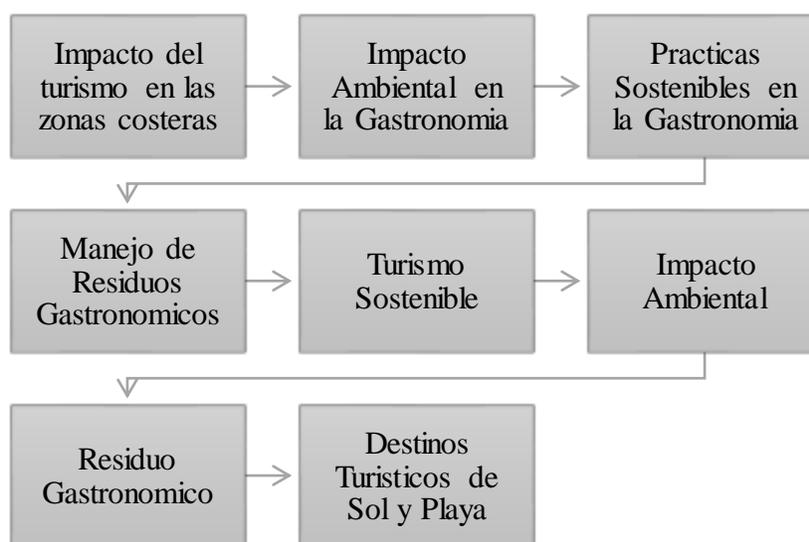


Figura 1. Hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

1.1.1 Antecedentes

1.1.2 Impacto del turismo en zonas costeras

En el ámbito de la investigación sobre el impacto ambiental del turismo en las zonas costeras, es fundamental considerar estudios previos que abordan problemáticas similares en contextos específicos. Un ejemplo notable es la tesis de Aida Belén Muñoz Torres (2021), titulada *Impacto Ambiental en los Destinos de Sol y Playa*. Este estudio se centra en evaluar los efectos negativos del turismo en destinos costeros y propone medidas para mitigar dichos impactos, proporcionando una base sólida para entender cómo el desarrollo turístico puede afectar estos entornos frágiles. Muñoz Torres utiliza una metodología que incluye un análisis exhaustivo de los impactos ambientales recolectando datos y encuestas en destinos de sol y playa, lo que permite comprender los efectos negativos del turismo y formular estrategias para su mitigación. Los resultados de su investigación destacan la necesidad de implementar estrategias de manejo sostenible y la colaboración entre autoridades locales y comunidades para minimizar los impactos ambientales del turismo en las zonas costeras, concluyendo que una mayor educación y concientización sobre la conservación ambiental son esenciales para la adopción de prácticas sostenibles (Muñoz Torres, 2021).

En el ámbito de la investigación sobre el impacto del turismo en las zonas costeras, es esencial considerar estudios previos que aborden problemáticas similares. Un estudio relevante en este contexto es el informe titulado *"El impacto del turismo en las regiones costeras: Aspectos de desarrollo regional"* de la (Europea, 2021). Este informe examina diversas facetas del turismo costero y sus implicaciones ambientales, económicas y sociales en las regiones costeras de la Unión Europea.

El estudio de la Comisión Europea destaca que el turismo costero ha recibido ayudas significativas del Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Entre los principales desafíos identificados se encuentran la reducción de los efectos estacionales, el desarrollo sostenible y la diversificación del producto turístico. Las políticas regionales de turismo están evolucionando hacia un enfoque más cualitativo e integrado, con un énfasis en reducir la presión sobre las costas y ofrecer una gama más diversificada de actividades y servicios.

En la investigación titulada "*La zona costera como escenario turístico. Transformaciones territoriales en la Costa Atlántica Bonaerense: Villa Gesell (Argentina)*", la autora Beatriz Benseny, bajo la dirección de la Dra. Patricia Susana Ercolani, explora las transformaciones territoriales y ambientales que ha sufrido la zona costera de Villa Gesell debido al turismo. La tesis presenta un análisis detallado de cómo el desarrollo turístico ha modificado el territorio, especialmente en términos de urbanización y explotación de recursos naturales.

Los resultados muestran que el crecimiento urbano y la falta de planificación han provocado una significativa erosión costera y diversos problemas ambientales, como la contaminación del agua y del suelo, la pérdida de biodiversidad y el deterioro de los ecosistemas. Las iniciativas para mitigar estos efectos incluyen la remodelación del frente costero y la implementación de un Plan Integrado de Manejo Costero, promoviendo una gestión sostenible del turismo. La percepción ambiental de residentes y turistas muestra una creciente conciencia sobre la protección de los recursos naturales. La investigación concluye con propuestas para mejorar la calidad ambiental, como la educación ambiental, regulaciones estrictas y la promoción de un turismo responsable (Benseny, 2011)

1.1.2 Impacto ambiental en la Gastronomía

En el contexto del turismo, especialmente en destinos de sol y playa, las actividades turísticas y gastronómicas pueden tener diversos impactos ambientales. La construcción de infraestructura turística, el aumento de la afluencia de visitantes y el desarrollo de servicios asociados, como la gastronomía, pueden alterar significativamente el entorno natural. Estos impactos incluyen la contaminación del agua y del suelo, la degradación de la biodiversidad y la sobreexplotación de recursos naturales.

Las evaluaciones de impacto ambiental (EIA) son estudios esenciales para identificar, producir e interpretar los efectos ambientales que determinadas acciones, planes, programas o proyectos pueden causar al medio ambiente, la salud y el bienestar humano. Según (Aguilar Cárdenas, 1994), estas evaluaciones permiten prevenir y mitigar las consecuencias negativas mediante una gestión ambiental efectiva, que incluye un conjunto de acciones encaminadas a lograr la racionalidad en el proceso de decisión relativo a la conservación, defensa, protección y mejora del ambiente.

En el contexto del trabajo de investigación sobre cómo reducir el impacto ambiental en las cocinas industriales de la fundación universitaria san mateo, realizado por (Infante Salamanca & Quecano Gutiérrez, 2018) en la Fundación Universitaria San Mateo es un aporte significativo. Su investigación se centró en la generación de estrategias para la minimización de residuos en cocinas industriales, analizando las prácticas de manejo de desechos entre los estudiantes del programa de gastronomía.

El objetivo principal de su estudio fue generar una estrategia integral de prevención y minimización de la generación de residuos en las cocinas de la Fundación Universitaria San

Mateo. Utilizaron un análisis de recetas estándar de una muestra de estudiantes de cuarto semestre del programa de gastronomía. Los resultados demostraron una mejora significativa en las prácticas de cocina y una reducción considerable en la cantidad de residuos generados, contribuyendo así a la responsabilidad social y ambiental de la universidad.

Otro ejemplo notable es la tesis de (Cabrera Juca, 2021), titulada "Contaminación ambiental enfocado en los locales de comida rápida dentro de la ciudad de Cuenca", la cual examina el impacto ambiental de los residuos plásticos generados por estos establecimientos y propone estrategias de reciclaje para mitigar el problema. Este estudio proporciona una base significativa sobre cómo los desechos plásticos afectan el entorno urbano y la efectividad de las políticas de manejo de residuos en ciudades de tamaño medio. La investigación de Cabrera Juca ofrece una visión detallada sobre la implementación de prácticas de reciclaje y la colaboración con empresas locales, como EMAC EP, para mejorar la gestión de desechos en Cuenca.

El objetivo general del estudio de Cabrera Juca es conocer el impacto ambiental de los desechos que producen los locales de comida rápida dentro de la ciudad de Cuenca. La metodología empleada en la investigación de Cabrera Juca consiste en un análisis e investigación tanto dentro como fuera de la ciudad de Cuenca. Este proceso incluye la recolección de datos a través de encuestas, un análisis teórico sobre la contaminación y el reciclaje, y la creación de una propuesta comunicativa dirigida a la empresa EMAC EP para un manejo adecuado de los desechos plásticos.

Los resultados de la investigación indican que los locales de comida rápida en Cuenca generan una cantidad significativa de desechos plásticos, los cuales no son manejados adecuadamente bajo las ordenanzas actuales. Además, el estudio revela que existen prácticas y

políticas exitosas en otros países que podrían ser adaptadas y aplicadas en Cuenca para mejorar el manejo de residuos.

1.2.1 Bases teóricas

1.2.2 Practicas Sostenibles en la Gastronomía

La industria de restaurantes está adoptando prácticas verdes, como la reducción de residuos, el uso de productos orgánicos, la eficiencia energética y el uso de productos reciclados, con el objetivo de mejorar su imagen y rentabilidad (Filimonau, 2022). Estos esfuerzos reflejan una respuesta a las preocupaciones ambientales y a la demanda de prácticas más sustentables en la industria. Además de contribuir a la sostenibilidad ambiental, estas prácticas ayudan a los restaurantes a ahorrar dinero, mejorar la satisfacción del cliente y aumentar la lealtad de los clientes (Cantele & Cassia, 2020)

Las prácticas sustentables de los restaurantes desempeñan un papel crucial en la construcción de la marca de una ciudad, especialmente en destinos turísticos (Bagur, Martí, & Rocafort, 2019). Se ha demostrado que los restaurantes sustentables contribuyen a la promoción de la cultura local, mejoran la calidad de vida de los residentes y crean una imagen positiva de la ciudad (Karagiannis & Andrinou, 2021).

Es fundamental considerar que las prácticas sustentables son esenciales para lograr la lealtad de las nuevas generaciones de clientes en los restaurantes. Tanto la teoría del valor como las preocupaciones ambientales son factores clave en este aspecto (Chaturvedi, Sharma, & Singh, 2022). Los restaurantes deben brindar productos y servicios de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes y, al mismo tiempo, promover la sostenibilidad medioambiental para construir una base de clientes leales.

1.2.3 Manejo de Residuos Gastronómicos

La producción excesiva de desechos representa un problema significativo, por lo que es claro que se necesitan soluciones. La Gestión Integral de Residuos (GIR) puede ser una de esas soluciones. Se entiende por GIR al conjunto de operaciones encaminadas a manejar y administrar los residuos sólidos generados en una determinada zona; las acciones están relacionadas en dar el tratamiento más adecuado, desde el punto de vista ingenieril, económico, medioambiental y sanitario, de acuerdo con las características de estos y los recursos disponibles (Colomer & Gallardo)

Desde la generación hasta su evacuación final, las actividades relacionadas con la GIR pueden ser agrupadas en seis elementos funcionales: 1) Generación de residuos; 2) Manipulación, separación y almacenamiento en origen; 3) Recolección; 4) Separación, procesamiento y transformación de los residuos sólidos; 5) Transferencia y transporte; 6) Disposición final mediante los rellenos sanitarios o la extensión en superficie (Tchobanoglous, Theisen, & Vigil, 1993)

Simultáneamente es importante incorporar activamente a los diversos actores involucrados en cada una de las etapas del manejo de los residuos, en la solución de los problemas asociados a su generación y manejo inadecuado, mediante la participación de la ciudadanía y de la iniciativa privada (SEMARNAT, 2008)

Todo esto, de acuerdo con las circunstancias particulares de cada localidad, reduciendo los efectos inadecuados sobre el ambiente y la calidad de vida de la población. Asimismo, un programa de tratamiento de residuos debe partir de tres puntos de referencia (Castells, 2000):

1. Reducción: Deben fomentarse una disminución de los residuos desde el origen de la fuente; ello supone cambios en el proceso de producción, en las materias primas o simplemente en los hábitos de consumo.

2. Valorización: Una vez producido el residuo, se debe recurrir a toda una serie de técnicas para recuperar su valor remanente o el poder calorífico de los materiales que componen los residuos, mediante su reincorporación en procesos productivos (reutilización y el reciclaje).

3. Tratamiento: Se denomina así a aquellos procesos físicos, químicos, biológicos o térmicos, que buscan reducir el volumen o la toxicidad de los residuos, previo al vertedero.

1.3.1 Bases Conceptuales

a) Turismo sostenible

El concepto de turismo sostenible se centra en la responsabilidad y la ética en todas las prácticas turísticas, especialmente en lo que respecta al cuidado del medio ambiente. Según la (Alliance, 2008) el turismo sostenible impone una nueva ética al turismo, haciendo de la responsabilidad el valor máximo en todos los aspectos. Esto significa que las actividades turísticas deben realizarse con un profundo respeto por el entorno natural, buscando siempre minimizar el impacto negativo y promover la conservación de los recursos naturales.

En este sentido, el turismo sostenible suele llevarse a cabo en áreas naturales inexploradas, donde se pueden extender los impactos positivos mediante un enfoque especial hacia la conservación de los beneficios naturales del destino turístico. Esto incluye el cuidado de la flora, fauna, agua y suelos, así como la gestión del uso de energía y la reducción de la contaminación (Turismo Responsable, 2010). Las prácticas gastronómicas sostenibles en estos

destinos pueden jugar un papel crucial, utilizando ingredientes locales y métodos de preparación que respeten el medio ambiente.

Además, el turismo sostenible se enfoca en la gestión de recursos de manera que satisfagan las necesidades económicas, sociales y ambientales sin comprometer la integridad cultural y los procesos ecológicos naturales. La (OMT) 2001 destaca que el turismo sostenible promueve la biodiversidad, los sistemas de soporte de vida, la comprensión internacional, la paz, la prosperidad, el respeto universal y la obediencia a los derechos humanos y las libertades fundamentales. Este enfoque asegura que el turismo no solo beneficie a las generaciones actuales sino también a las futuras, preservando los recursos y el medio ambiente para su uso continuo.

Finalmente, el turismo sostenible debe colaborar en la protección y conservación del ambiente en el que se desarrolla. Según (Programa de turismo Responsable, 2008) es esencial utilizar el medio ambiente de manera responsable hoy, sin comprometer su uso futuro. Este principio es fundamental para las prácticas gastronómicas en destinos turísticos, ya que la sostenibilidad en la gastronomía puede ayudar a proteger los recursos naturales y promover un turismo más responsable y respetuoso con el medio ambiente.

b) Impacto ambiental

El impacto ambiental se manifiesta cuando una acción o actividad produce una alteración en el medio ambiente o en alguno de sus componentes. Este impacto puede ser favorable o desfavorable y se define como la diferencia entre la situación natural del ambiente presente y la situación evolutiva normal del ambiente futuro, sin la intervención de dicha acción. Los impactos pueden ser de corto o largo plazo, de corta o larga duración, bioacumulativos, irreversibles e inevitables (Aguilar Cárdenas, 1994)

c) Residuos gastronómicos

Según la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos (LGPGIR), se entiende por residuos "el material o producto cuyo propietario o poseedor desecha y que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, y que puede ser susceptible de ser valorizado o requiere sujetarse a tratamiento o disposición final" (SEMARNAT, 2008)

. La gestión adecuada de estos residuos es fundamental para minimizar el impacto ambiental en los destinos turísticos de sol y playa.

Los residuos se clasifican según su composición en orgánicos e inorgánicos (Aguilar, 1999):

- **Orgánicos:** Son aquellos cuyo componente principal es el carbono, provenientes de materia viva tanto vegetal como animal. Están representados principalmente por residuos alimentarios y de parques o jardines.
- **Inorgánicos:** Es materia inerte proveniente de material no vivo que tiene la característica de no ser biodegradable, por lo que conserva su forma y propiedad por mucho tiempo.

El uso y aprovechamiento de estos subproductos es de vital importancia a la hora de establecer una producción respetuosa con el medio ambiente que minimice los residuos y contribuya al deseado desarrollo sustentable (Colomer & Gallardo , 2007). En los destinos turísticos, la gestión integral de residuos no solo implica la recolección y disposición adecuada, sino también la sensibilización de turistas y operadores turísticos sobre la importancia de reducir, reutilizar y reciclar.

d) Destinos turísticos de sol y playa

El turismo de sol y playa se define como "aquel que se encuentra en toda la localización costera con amplia geografía, es ahí donde el turista puede disfrutar de una climatología soleada durante el día y actividades de ocio durante la noche con temperatura suave" (Gómez, 2017). Este tipo de turismo es altamente valorado por los turistas que buscan relajación y entretenimiento en ambientes naturales y agradables, convirtiéndose en un motor económico crucial para las regiones costeras.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) el turismo de sol y playa consiste primordialmente en pasar unos días de esparcimiento en un destino de costa, naturalmente con playa y mar. Estos destinos deben contar con espacios públicos bien equipados para actividades recreativas relacionadas con el mar y la playa. Este tipo de turismo es relevante y atractivo en la industria turística global por su capacidad de atraer a muchos visitantes y generar ingresos significativos para las economías locales.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este capítulo se presenta el enfoque y el tipo de investigación, detallando los métodos, técnicas y herramientas utilizadas para la recopilación de información. Además, se aborda el diseño de la investigación, la elaboración de instrumentos de recolección de datos como el cuestionario de encuesta, y se determina la población y muestra del estudio.

2.1 Enfoque de investigación

En este estudio se ha seleccionado un enfoque mixto que combina métodos cuantitativos y cualitativos para abordar de manera integral el problema de investigación. Este enfoque permite captar tanto la amplitud de los fenómenos estudiados como la profundidad de las experiencias y percepciones de los actores clave involucrados.

Enfoque cualitativo: es una vía de investigar sin mediciones numéricas, tomando encuestas, entrevistas, descripciones, puntos de vista de los investigadores, reconstrucciones los hechos, no tomando en general la prueba de hipótesis como algo necesario. Mientras que el **enfoque cuantitativo:** toma como centro de su proceso de investigación a las mediciones numéricas, utiliza la observación del proceso en forma de recolección de datos y los analiza para llegar a responder sus preguntas de investigación. (Cortés & Iglesias , 2024)

En el presente proyecto el enfoque cuantitativo se utiliza para el análisis de datos recopilados a través de la aplicación de encuestas para evaluar la adaptación y aplicación de prácticas culinarias de los residuos generados en la industria gastronómica en destinos de sol y playa. Y el enfoque cualitativo para determinar las características de las variables de estudio

mediante entrevistas a actores clave (chefs, restauradores, autoridades locales) y la observación directa de prácticas gastronómicas.

2.2 Tipo de investigación

Según (Cortés & Iglesias , 2024) los estudios exploratorios sirven para preparar el terreno y por lo común anteceden a los otros tres tipos, se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.

Por otro lado, los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Describen situaciones, eventos o hechos, recolectando datos sobre una serie de cuestiones y se efectúan mediciones sobre ellas, buscan especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier 21 fenómeno que se analice. Estos estudios presentan correlaciones muy incipientes o poco elaboradas. (Cortés & Iglesias , 2024)

La presente investigación es de carácter exploratorio por cuanto se examina un tema poco estudiado sobre el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en destinos de sol y playa y descriptivo en cuanto a los impactos ambientales detectados y para describir detalladamente las prácticas gastronómicas.

2.3 Método de investigación

Se utilizará un enfoque metodológico que combina el método deductivo-analítico-sintético.

El método deductivo se emplea para relacionar el contenido curricular con el mundo real; es una vía alterna que ayuda organizar los nuevos conceptos, permitiendo un mayor acercamiento a la realidad de los hechos o fenómenos en estudio. (Espinoza-Freire, 2023)

Este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. Permite estudiar el comportamiento de cada parte. La síntesis es la operación inversa, que establece mentalmente la unión o combinación de las partes previamente analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad. (Rodríguez & Pérez, 2017)

En primer lugar, se realizará una revisión bibliográfica deductiva para identificar los fundamentos teóricos sobre turismo, prácticas de gastronomía sostenible y gestión ambiental. Posteriormente, se aplicará un análisis analítico-sintético para examinar los impactos ambientales específicos de las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa, utilizando estudios de caso en lugares específicos de Ecuador. Además, se llevará a cabo trabajo de campo mediante observación directa, encuestas y entrevistas, integrando ambos métodos para una comprensión integral de los efectos ambientales y las estrategias de gestión sostenible en estos destinos.

2.4 Población y muestra

Parte Cuantitativa: La población considerada para la recolección de datos cuantitativos estuvo constituida por los establecimientos gastronómicos ubicados en los destinos turísticos de sol y playa seleccionados. Se utilizó un muestreo probabilístico que aseguró la representatividad de los datos obtenidos. La muestra incluyó un total de [número de encuestas realizadas] encuestas

aplicadas a propietarios o responsables de los establecimientos, quienes proporcionaron información sobre las prácticas sostenibles implementadas en sus negocios.

Parte Cualitativa: Para la parte cualitativa, la población estuvo conformada por chefs, restauradores, líderes comunitarios y autoridades locales relacionadas con el turismo y la gastronomía. Se seleccionó una muestra intencional mediante un criterio de relevancia, incluyendo a [número de entrevistados] entrevistados que pudieran aportar perspectivas detalladas sobre las barreras y oportunidades para la sostenibilidad en el sector gastronómico. Además, se realizaron observaciones directas en [número de establecimientos] establecimientos para complementar y validar los hallazgos.

A efectos de determinar la cantidad de personas a aplicar el cuestionario de encuesta, se utiliza un tipo de muestreo probabilístico mediante la siguiente fórmula.

Para determinar el tamaño de la muestra:

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

Dónde:

$N =$ Muestra

$Z =$ Nivel de confianza

$P =$ probabilidad de que ocurra el evento

$Q =$ probabilidad de que no ocurra el evento

$N =$ población

$E =$ margen de error

Datos:

$$N = 136$$

$$Z = 1,96 \text{ (nivel de confianza del 95\%)}$$

$$p = 0,5$$

$$q = 0,5$$

$$e = 0,05 \text{ (margen de error del 5\%)}$$

Aplicando la Formula:

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 136}{0,05^2(136 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,25 * 136}{0,0025(135) + 0,9604}$$

$$n = \frac{130,6144}{1,2979}$$

$$n = 100,64$$

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following content:

Parámetro	Valor
N	136,00
Z	1,96
p	50
q	50
e	5

Tamaño de muestra: 100,64

Nivel de confianza	Z _{alfa}
99,7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

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

n = tamaño de muestra buscada
 N = tamaño de la población universo
 Z = nivel de confianza,
 p = probabilidad de éxito, o proporción esperada
 q = probabilidad de fracaso
 e = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción).

2.5 Técnicas de investigación

La metodología utilizada en este estudio se diseñó para abordar de manera integral el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa. La elección de las técnicas de investigación se fundamenta en la necesidad de captar datos representativos y profundos sobre las prácticas sostenibles en la industria gastronómica:

Encuestas: Se diseñaron cuestionarios estructurados con preguntas cerradas para obtener datos cuantitativos sobre las prácticas sostenibles implementadas y los desafíos percibidos en los establecimientos gastronómicos.

Entrevistas: Estas entrevistas permitieron explorar de manera profunda las percepciones, experiencias y recomendaciones de los actores clave del sector. Las preguntas fueron diseñadas para capturar detalles sobre las barreras y estrategias asociadas a la sostenibilidad.

2.6 Instrumentos de investigación

Cuestionario

Para la elaboración de un cuestionario se debe tener presente la importancia del contenido de las preguntas y otros aspectos relevantes como el número de preguntas, el formato de respuestas, complejidad de las preguntas, conocer el grupo social al que nos vamos a dirigir, entre otros.

Las encuestas fueron efectuadas de forma digital; para aquello se utilizó la plataforma Microsoft Forms. Su elaboración constó de 14 preguntas tratadas sobre la adaptación y aplicación de prácticas culinarias de los residuos generados en la industria gastronómica en destinos de sol y playa.

Los instrumentos fueron revisados por la tutora de tesis para asegurar que las preguntas abordaran de manera adecuada y exhaustiva los objetivos del estudio. Se diseñaron preguntas

basadas en conceptos teóricos clave sobre sostenibilidad, gastronomía y gestión de residuos, garantizando la coherencia entre las preguntas y los constructos teóricos.

2.7 Recopilación de datos

La recopilación de información se hará de manera presencial, el proceso consiste en aplicar los cuestionarios de encuesta a quienes trabajen en los restaurantes de las distintas playas del cantón Manta. Este proceso se lleva a cabo durante el mes de agosto del 2024.

2.8 Análisis de datos

Análisis Cuantitativo: El análisis cuantitativo se realizó utilizando herramientas estadísticas para procesar los datos recolectados a través de las encuestas. Se aplicaron las siguientes técnicas:

Estadística descriptiva: Se calcularon frecuencias, porcentajes y promedios para describir las características principales de los datos, como la proporción de establecimientos que implementan prácticas sostenibles y los tipos de residuos más comunes.

Gráficos y tablas: Se elaboraron representaciones visuales, como gráficos de barras y tablas de resumen, para facilitar la interpretación de los resultados.

Análisis Cualitativo: El análisis cualitativo se llevó a cabo utilizando un enfoque de codificación temática. Las entrevistas fueron transcritas y se identificaron temas recurrentes relacionados con las percepciones de sostenibilidad, barreras para la implementación de prácticas responsables y recomendaciones para la mejora de la industria. Este enfoque permitió agrupar y sintetizar las respuestas en categorías relevantes para los objetivos de la investigación.

CAPITULO III. RESULTADOS

Este capítulo se enfoca en dar respuesta a los objetivos específicos planteados en esta investigación. A partir de la recolección y análisis de datos relacionados con el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa. La información se ha recopilado utilizando un enfoque mixto que combina técnicas cuantitativas y cualitativas, lo que ha permitido una comprensión integral de las diferentes dimensiones del problema de estudio.

3.1 Resultado esperado del Objetivo 1

Para alcanzar el primer objetivo de esta investigación, que es analizar las prácticas gastronómicas predominantes en destinos de sol y playa, se han revisado diversos estudios y artículos que abordan esta temática desde diferentes perspectivas. A continuación, se presentan los hallazgos relevantes organizados en torno a las prácticas gastronómicas en destinos costeros, casos de éxito y fracaso, e impactos de la implementación de prácticas gastronómicas sostenibles.

Hernández, Y., Llanes, A., & Hernández, D. (2023) en su estudio sobre México y República Dominicana identificaron un total de 26 y 16 buenas prácticas de gestión de destinos turísticos, respectivamente. En México, estas prácticas abarcan desde la promoción de la gastronomía local hasta la implementación de políticas para la conservación de recursos naturales en áreas turísticas. Como se incluyen la certificación de restaurantes por su compromiso con prácticas sostenibles y el fomento de circuitos gastronómicos que resaltan productos locales. En República Dominicana, se encontró que las prácticas exitosas se centran en la revitalización de técnicas culinarias tradicionales y en la creación de eventos gastronómicos que atraen tanto a turistas como a la comunidad local. Sin embargo, el estudio señala que aún

hay margen para mejorar la gestión en Cuba, sugiriendo la necesidad de adaptar estas prácticas a contextos específicos y fortalecer la colaboración regional.

Villagómez Buele, C. et al. (2018) en Ecuador exploraron la promoción de la gastronomía típica en Salinas, destacando la alta satisfacción de los turistas con la experiencia gastronómica local. Esta iniciativa no solo ha contribuido a posicionar a Salinas como un destino gastronómico de renombre, sino que también ha generado un impacto positivo en la economía local al incentivar la producción y comercialización de ingredientes locales. Los resultados del estudio indican que los visitantes muestran una alta probabilidad de convertirse en turistas recurrentes debido a la autenticidad y calidad de la gastronomía ofrecida, lo cual fortalece la identidad cultural y la oferta turística del área.

Calderón Bailón, J. (2017) en Ecuador examinó la organización de festivales gastronómicos locales como estrategia para aumentar la atracción turística en el cantón Manta. Estos festivales no solo han promovido la gastronomía local, sino que también han diversificado la oferta turística y han creado plataformas para la participación comunitaria y el intercambio cultural. La investigación evidenció que los festivales gastronómicos no solo atraen a visitantes interesados en la cultura culinaria local, sino que también generan impactos económicos positivos al impulsar la actividad comercial y la ocupación hotelera durante los eventos.

De acuerdo con Pico Barcia & Delgado Vera (2022), en Ecuador, se investigó el uso de prácticas gastronómicas ancestrales en el cantón Manta. Esta investigación se centró en el uso de utensilios tradicionales como ollas de barro, piedras de moler y tiestos, así como en técnicas de cocción tradicionales que utilizan ingredientes locales y frescos. Estas técnicas no solo contribuyen a la preservación de la identidad cultural y gastronómica de la región, sino que también han logrado captar el interés de los turistas que buscan experiencias auténticas y

arraigadas en la cultura local. Además, la investigación reveló que la adaptación de los menús tradicionales a las preferencias modernas ha permitido a los restaurantes mantener la relevancia y atractivo de la gastronomía ancestral en el mercado actual, posicionando a Manta como un destino destacado en el turismo gastronómico sostenible.

(Oliveira S., 2010) en Portugal subrayó cómo la gastronomía puede ser un atractivo turístico primario para destinos como Mealhada. Este estudio resaltó la importancia de integrar la gastronomía local como parte central de la oferta turística, destacando platos tradicionales y eventos gastronómicos que atraen a visitantes interesados en explorar la cultura culinaria local. Los resultados mostraron que la promoción efectiva de la gastronomía puede diversificar la base de visitantes, prolongar la temporada turística y generar impactos económicos positivos para la comunidad local.

Estos estudios proporcionan una base sólida sobre cómo la implementación de prácticas gastronómicas sostenibles puede gestionar de manera más efectiva el turismo en destinos costeros. Las prácticas exitosas y sus resultados resaltan la importancia de la sostenibilidad y la diversificación en la oferta turística para mitigar los efectos negativos del turismo masivo en destinos de sol y playa. La evidencia recopilada sugiere que la adopción de estas prácticas no solo mejora la sostenibilidad ambiental, sino que también contribuye significativamente a la satisfacción de los turistas y al desarrollo económico local, ofreciendo valiosos antecedentes para mi investigación sobre el impacto del turismo en estos destinos.

A continuación, se presenta un compendio de las prácticas gastronómicas predominantes en los casos de estudios investigados.

Tabla 2. Cuadro Resumen

AUTOR	PAIS	PRACTICAS GASTRONOMICAS	RESULTADOS
Hernández, Y., Llanes, A., & Hernández, D. (2023)	México y República Dominicana	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo Higiénico de Alimentos o Distintivo H • Diversificación de la oferta culinaria • Fomento de la cocina regional y tradicional • Programas de capacitación en higiene y manipulación de alimentos 	<p>México: 26 buenas prácticas identificadas.</p> <p>República Dominicana: 16 buenas prácticas identificadas. Las prácticas podrían mejorar la gestión en Cuba.</p>
Villagómez Buele, C. et al. (2018)	Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción de la gastronomía típica en Salinas • Manejo de pescados y mariscos 	<p>Alta satisfacción de los turistas con la gastronomía local, lo que potencializa el atractivo turístico de la zona. Los visitantes mostraron una alta probabilidad de convertirse en leales al destino.</p>
Calderón Bailón, J.	Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> • Autenticidad de la cocina tradicional • Calidad de los platos 	<p>Aumento de la atracción turística y promoción de la cultura local mediante festivales que destacan la gastronomía típica del cantón Manta.</p>
(Pico Barcia & Delgado Vera, 2022)	Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de Utensilios Ancestrales • Técnicas de Cocción • Ingredientes Locales 	<p>La investigación destacó una valoración positiva de los ingredientes locales y los utensilios tradicionales, aunque también se reconoce la influencia de técnicas y herramientas modernas.</p>

Oliveira S. (2011)	Portugal	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de rutas gastronómicas • Participación en festivales gastronómicos • Experiencia gastronómica en tiendas convencionales 	Resaltó la importancia de considerar la gastronomía como factor clave para potenciar un destino turístico.
--------------------	----------	---	--

Fuente: Elaboración propia 1

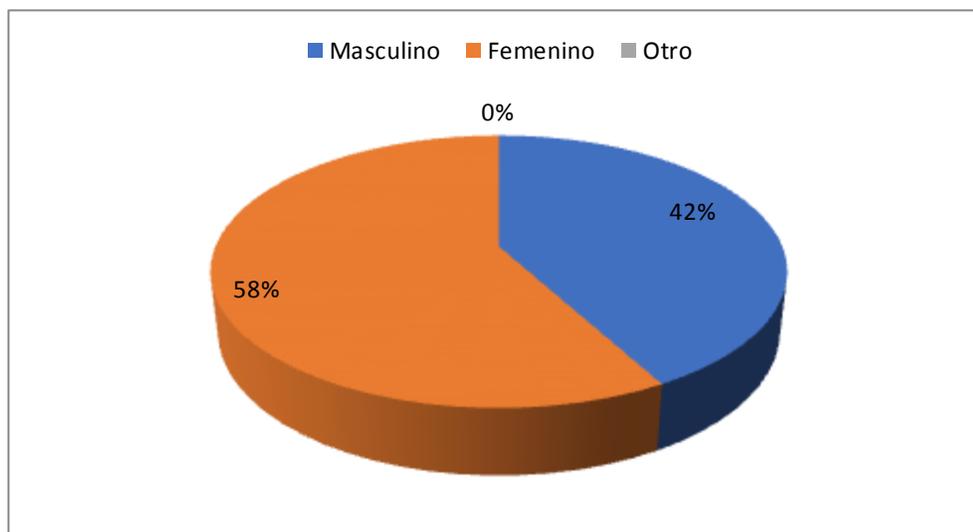
3.2 Resultado esperado del objetivo 2

Con este objetivo se busca evaluar la adaptación y aplicación de prácticas culinarias de los residuos generados en la industria gastronómica en destinos de sol y playa, para lo cual se hace uso de cuestionarios para la encuesta.

Con el objetivo de identificar las prácticas de gestión de residuos en la industria gastronómica en la zona costera, se llevó a cabo una encuesta dirigida a los actores clave del sector. La encuesta se aplicó a un total de 100 participantes, quienes respondieron a preguntas sobre sus prácticas actuales de manejo de residuos en sus establecimientos, los desafíos que enfrentan y su disposición para adoptar nuevas medidas sostenibles. Se puede observar el cuestionario de la encuesta en los anexos.

Una vez puesto en práctica el proceso de encuestas hacia la población determinada, basado en los resultados, se presenta a continuación los siguientes datos que arrojaron las técnicas de investigación:

1. ¿Cuál es su género?



Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

De las 100 personas encuestadas de los diferentes establecimientos el 58% se identifican como mujeres, lo que equivale a 58 personas. El 42% restante, se identifican como hombres. No se registraron respuestas en la categoría de "Otro".

2. ¿Cuál es su rango de edad?

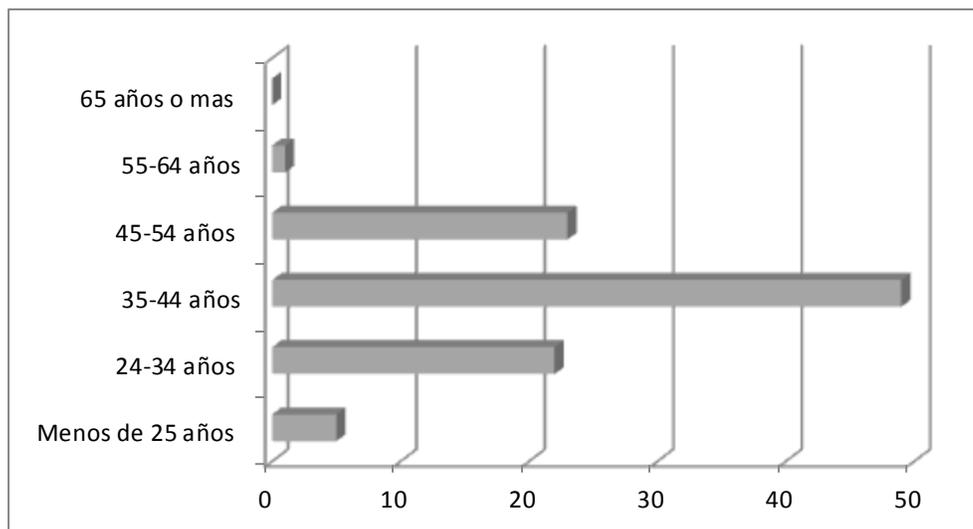


Figura 3. Edad
Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

El 49% de los encuestados, representando el grupo mayoritario, tienen una edad entre los 35 a 44 años, siendo un total de 49 personas que seleccionaron esta opción. El 23% de los encuestados tienen una edad entre 45 a 54 años, lo que corresponde a 23 personas, seguido por el 22% de participantes con edades entre 24 a 34 años, es decir, 22 personas. Un 5% de los encuestados tienen menos de 25 años, representando a 5 personas. Finalmente, el 1% de los encuestados, una sola persona, tiene entre 55 a 64 años, mientras que no se registraron personas de 65 años o más.

3. ¿Cuál es su rol en la industria gastronómica?

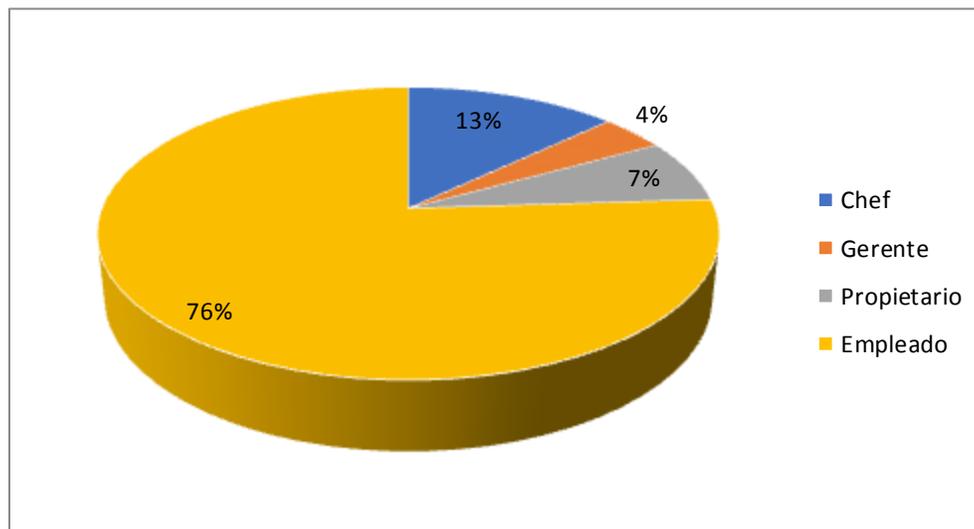
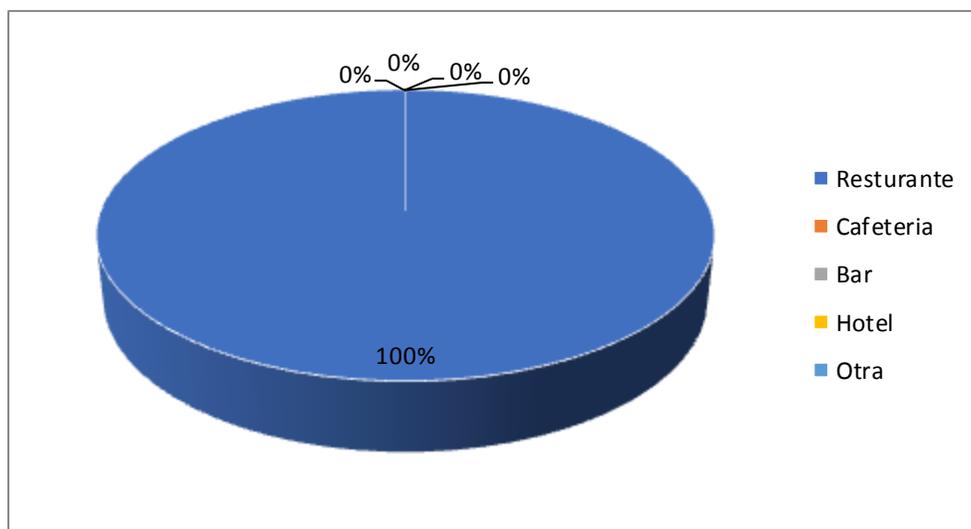


Figura 4. Ocupación
Fuente: Elaboración Propia

Análisis e interpretación:

De acuerdo con los resultados, el 76% de los encuestados se identificaron como empleados, lo que representa a 76 personas. Un 13% mencionó ser chefs, es decir, 13 personas, mientras que el 7% corresponde a propietarios, con un total de 7 individuos. Un 4% de los encuestados indicaron ocupar el cargo de gerente, representando a 4 personas. No se registraron participantes en la categoría "Otras."

4. ¿Qué tipo de establecimiento representa?

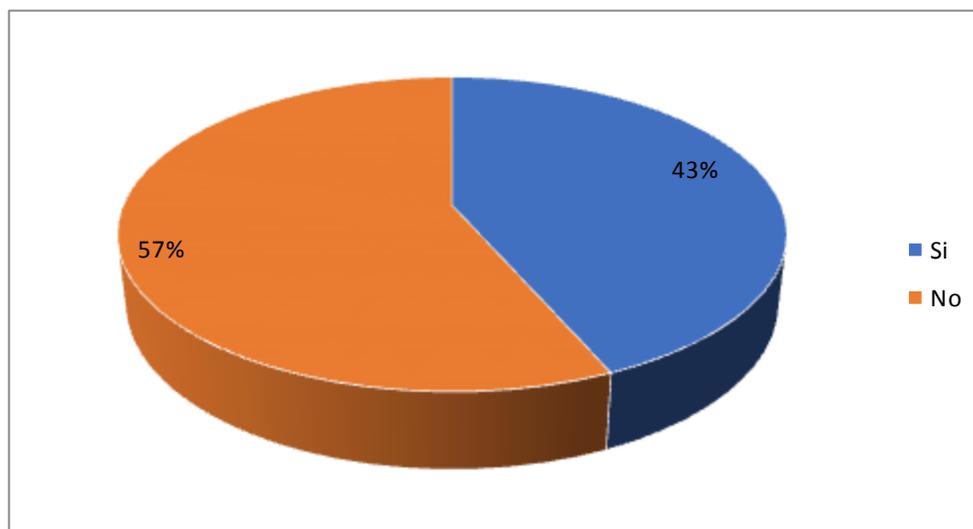


*Figura 5. Establecimiento
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

El 100% de los encuestados, es decir, las 100 personas, representan establecimientos de tipo restaurante. No se registraron respuestas para cafeterías, bares, hoteles u otras categorías de establecimientos.

5. ¿Su establecimiento implementa prácticas de gestión de residuos en su cocina?

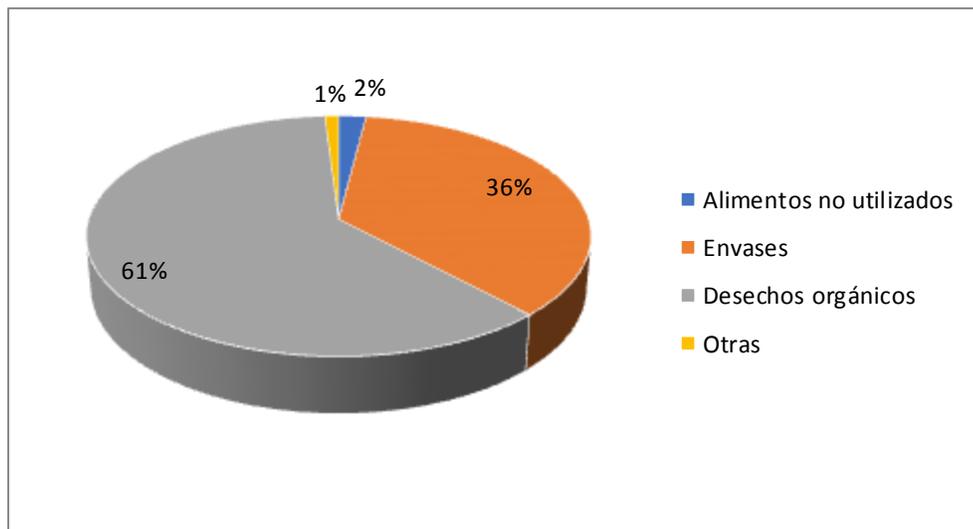


*Figura 6. Implementación de Practicas
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

El 43% de los encuestados, lo que equivale a 43 establecimientos, indicaron que implementan prácticas de gestión de residuos en su cocina. Y por otro lado el otro 57%, es decir 57 establecimientos, señalaron que no llevan a cabo ninguno de estas prácticas.

6. ¿Qué tipo de residuos genera con mayor frecuencia en su establecimiento?

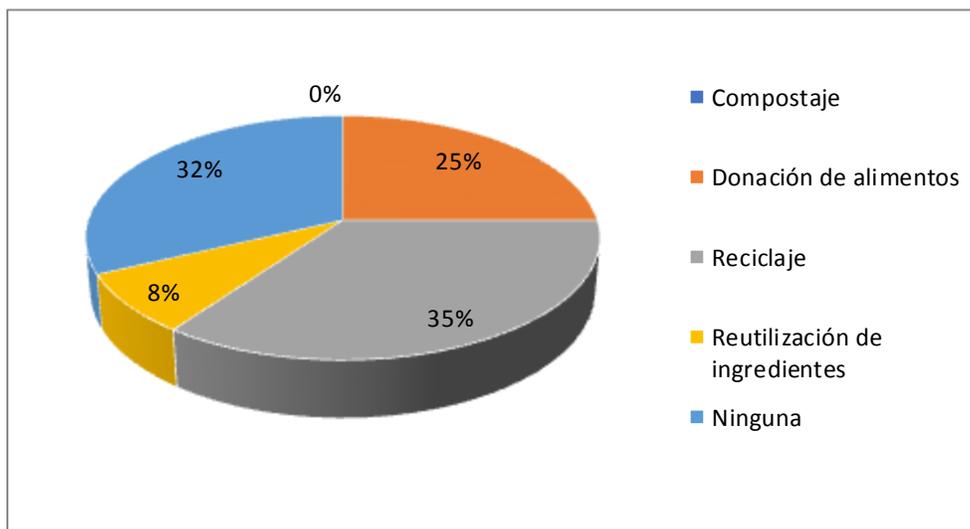


*Figura 7. Tipo de residuos
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

De acuerdo con los resultados, el 61% de los desechos generados corresponde a desechos orgánicos, lo que representa 61 casos. El 36% de los encuestados señaló que los envases representan una parte importante de los desechos, con un total de 36 respuestas. El 2% mencionó que los alimentos no utilizados son parte de los residuos generados, siendo 2 respuestas. Finalmente, el 1% indicó otras fuentes de desechos, lo que representa un solo caso.

7. ¿Qué prácticas aplica para gestionar los residuos generados?



*Figura 8. Gestión de residuos
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

Con base en los datos proporcionados, se puede observar que el 34% de los encuestados, es decir, 34 personas, indicaron que realizan reciclaje. Por otro lado, el 32% no implementa ninguna práctica para reducir los desechos, lo que corresponde a 32 individuos. Además, el 25% señaló que donan alimentos, representando a 25 personas. En cuanto a la reutilización de ingredientes, solo el 8% de los encuestados, equivalente a 8 personas, lleva a cabo esta práctica. Finalmente, se destaca que solo el 1% realiza compostaje, lo que equivale a 1 persona.

8. Con qué frecuencia realiza esas prácticas de gestión de residuos?

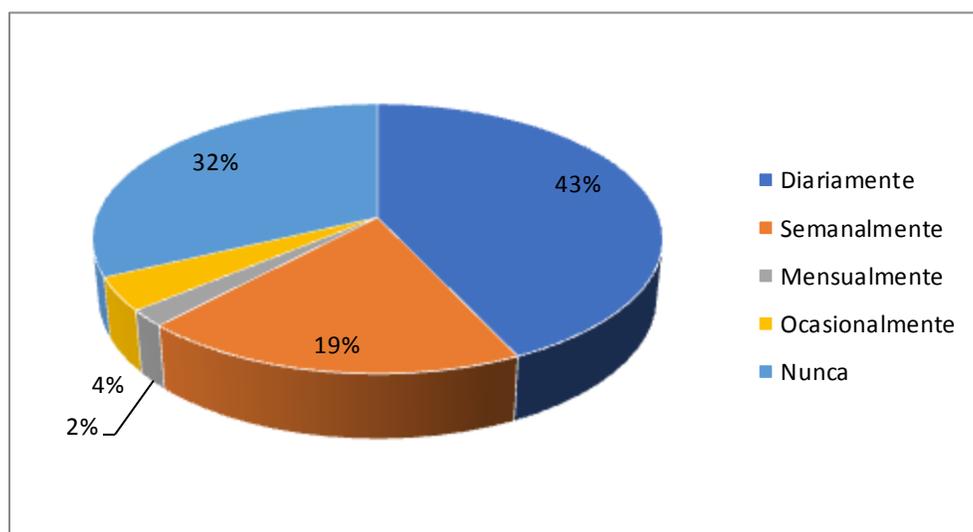


Figura 9. Frecuencia
Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

De acuerdo con los resultados, el 43% de los encuestados mencionó realizar la acción diariamente, lo que corresponde a 43 personas. El 32% indicó que nunca realizan dicha actividad, representando a 32 individuos. Un 19% de los encuestados realizan la actividad semanalmente, es decir, 19 personas. El 4% lo hace de manera ocasional, representando a 4 individuos, mientras que solo el 2% lo realiza mensualmente, equivalente a 2 personas.

9. ¿Ha recibido capacitación sobre la gestión de residuos en la cocina?

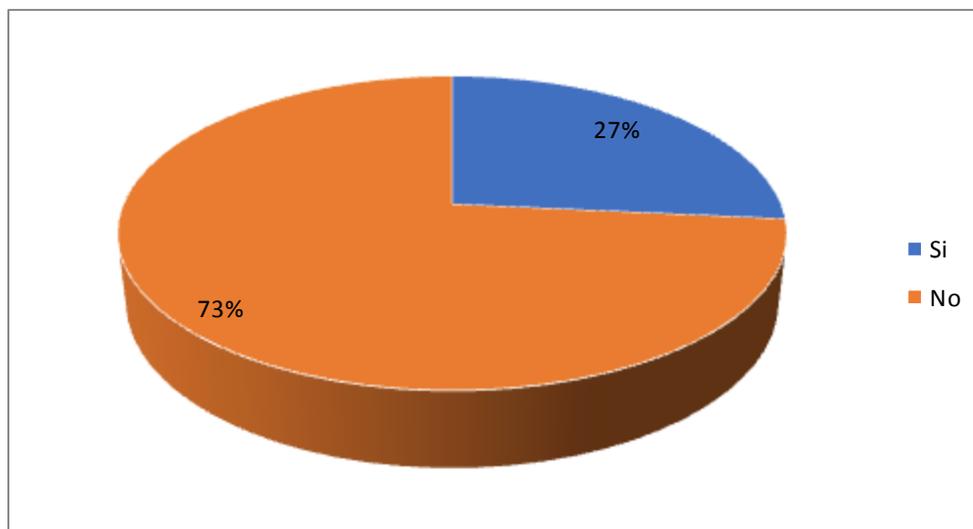
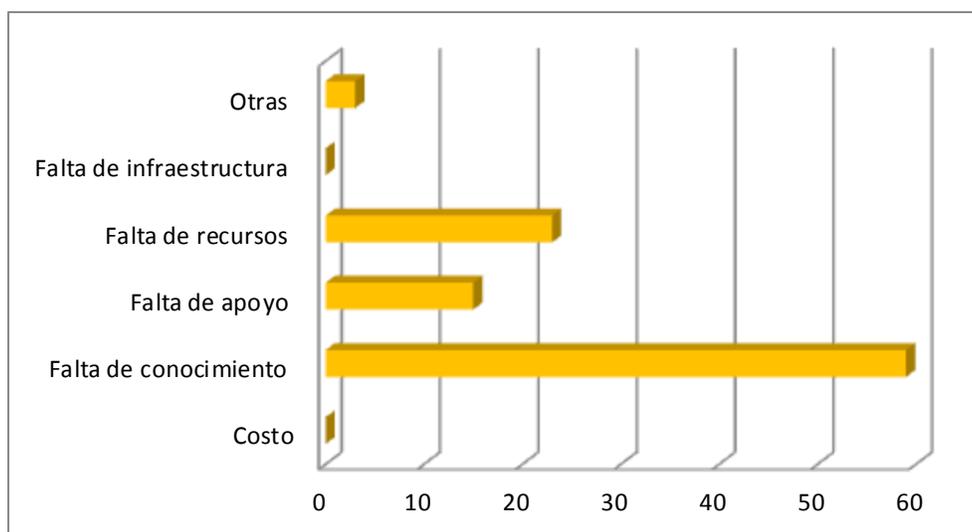


Figura 10. Capacitación
Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

El 73% de los encuestados, es decir, 73 personas, indicaron que no han recibido capacitación sobre la gestión de residuos en la cocina. El otro 27%, es decir 27 personas, señaló que si ha recibido capacitación en este ámbito.

10. ¿Cuál considera que es el mayor desafío para implementar prácticas de reducción de residuos en su establecimiento?



*Figura 11. Desafío para implementar practicas
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

Los datos sobre las barreras identificadas se desglosan de la siguiente manera: el costo es señalado como un obstáculo por 0 personas al igual que la falta de infraestructura; la falta de conocimiento representa una barrera para 59 individuos; 15 personas mencionan la falta de apoyo; 23 individuos apuntan a la falta de recursos como un impedimento; y, finalmente, 3 personas identifican otras barreras.

11. ¿Ha notado un cambio en la percepción de los clientes hacia los establecimientos que aplican prácticas sostenibles?

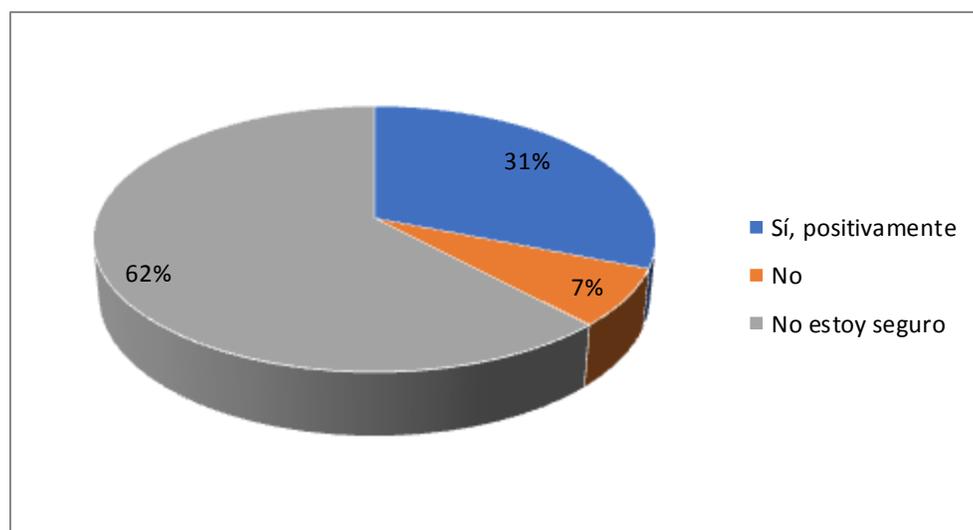


Figura 12. Percepción de clientes
Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

El 31% de los encuestados, es decir, 31 personas, han notado un cambio positivo en la percepción de los clientes hacia los establecimientos que aplican prácticas sostenibles. El 62%, que equivalente a 62 personas, no está seguro sobre el impacto en la percepción de los clientes y por otro lado el 7% indicó que no ha notado ningún cambio.

12. ¿Qué medidas adicionales cree que podrían incentivarse para mejorar la gestión de residuos en la industria gastronómica?

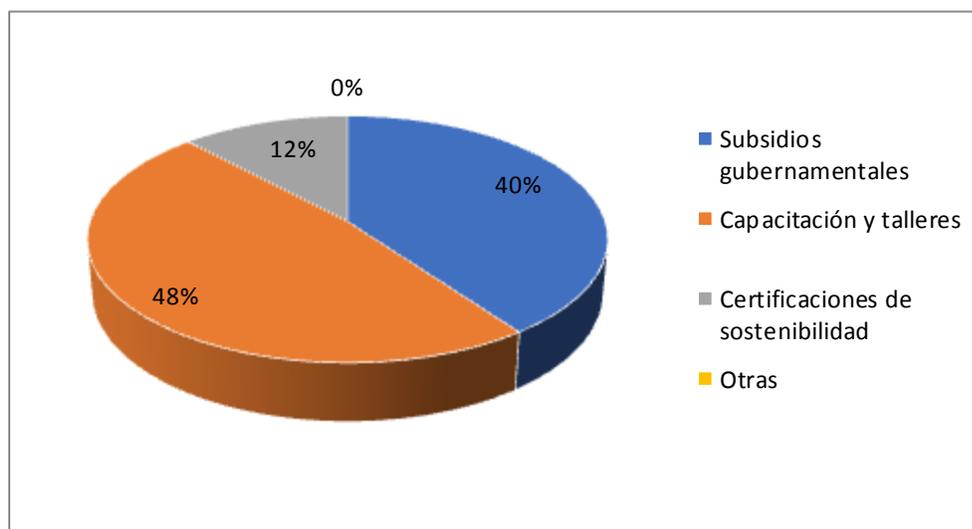
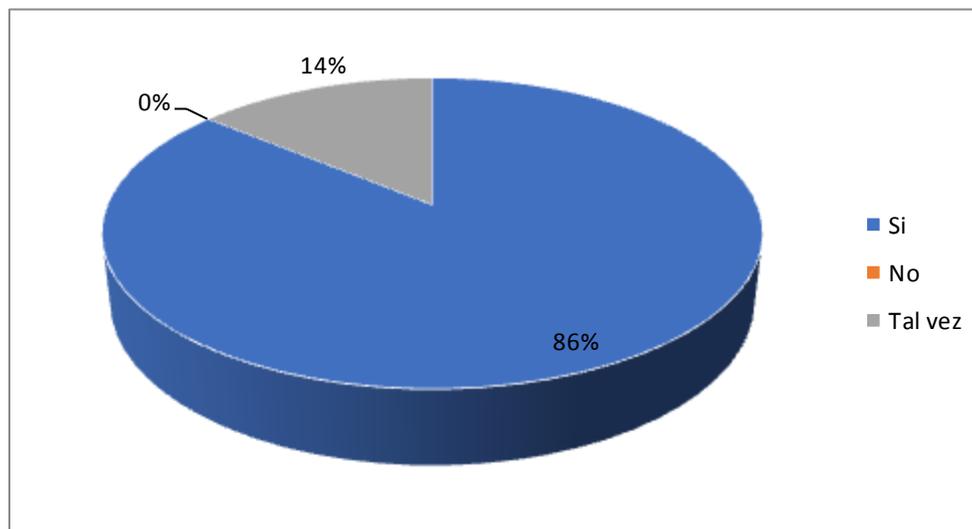


Figura 13. Medidas para incentivar
Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación:

En cuanto a las estrategias que podrían facilitar la implementación de prácticas sostenibles, se observa que 40 personas consideran que los subsidios gubernamentales serían útiles. Además, 48 individuos mencionan que la capacitación y los talleres son necesarios para fomentar estas prácticas. Por otro lado, 12 personas señalan que las certificaciones de sostenibilidad podrían ser beneficiosas, mientras que 0 personas identifican otras estrategias.

13. ¿Está dispuesto a adoptar nuevas prácticas culinarias que reduzcan los residuos en su cocina?



*Figura 14. Adoptar nuevas prácticas
Fuente: Elaboración propia*

Análisis e interpretación:

Respecto a la disposición para adoptar nuevas prácticas culinarias que reduzcan los residuos en la cocina, se encuentra que 86 personas están dispuestas a hacerlo. Ninguna de las personas encuestadas manifestó estar en desacuerdo, mientras que 14 individuos respondieron que tal vez considerarían la adopción de estas prácticas.

Discusión

Los resultados obtenidos de las encuestas indican que un porcentaje significativo de los establecimientos no implementa prácticas sostenibles de manera efectiva. El 57% de los encuestados reportó no realizar ninguna gestión de residuos, mientras que aquellos que aplican algunas técnicas, como el compostaje o el reciclaje, lo hacen de forma esporádica.

Las encuestas revelaron que uno de los principales desafíos es la falta de capacitación y recursos para adoptar prácticas sostenibles. El 73% de los participantes manifestó no haber recibido formación específica en gestión de residuos y técnicas sostenibles, lo que limita su capacidad para adaptarse a las exigencias del mercado y a las prácticas culinarias responsables.

Sin embargo, existe una disposición generalizada para mejorar, ya que el 86% de los encuestados expresó interés en adoptar nuevas medidas sostenibles, siempre que se brinden los recursos y la formación necesarios. Esto muestra que hay una oportunidad para desarrollar programas educativos y de capacitación en la industria gastronómica que promuevan prácticas sostenibles, adaptándose así a las demandas del mercado turístico actual

En las entrevistas, varios chefs y propietarios de restaurantes expresaron su interés en formarse en técnicas sostenibles y mencionaron la importancia de recibir subsidios gubernamentales y acceder a talleres y cursos prácticos para mejorar sus conocimientos. Algunos entrevistados que han recibido formación destacaron la implementación de prácticas como el compostaje, el reciclaje, y la reducción de residuos en sus establecimientos, observando beneficios tanto en la eficiencia operativa como en la percepción de los clientes.

3.3 Resultado esperado del objetivo 3

Con este objetivo se busca explorar la formación y educación disponible para restauradores y chefs en técnicas de cocina y gastronomía sostenible, se presentan a continuación las preguntas realizadas a los actores (chef y dueños de restaurantes) para la correspondiente entrevista.

Pregunta 1. ¿Ha recibido alguna formación o educación formal en técnicas de cocina sostenible? ¿Cuáles?

Tabla 3. Formación Técnicas de cocina sostenible

# Entrevistado	Respuesta
1	Sí recibí formación en un taller de cocina sostenible en Manta.
2	No he tenido la oportunidad de recibir formación en este ámbito
3	No
4	Sí completé un curso de especialización en cocina sostenible
5	No he tomado cursos sobre este tema.
6	Sí asistí a un seminario sobre técnicas de cocina ecológica
7	Sí realicé un curso online sobre reducción de residuos en la cocina
8	No
9	Nunca he participado en programas de capacitación.
10	No.
11	Sí participé en un programa de formación de chefs en sostenibilidad.
12	Sí asistí a un taller de buenas prácticas en la cocina.
13	No
14	Sí recibí formación en un evento de gastronomía sostenible en la playa.
15	No he participado en capacitaciones relacionadas.
16	No
17	No
18	Sí completé un curso en gestión de recursos en la cocina.

Pregunta 2. Si su respuesta anterior fue sí, ¿dónde recibió esta formación?

Tabla 4. Lugar de formación

# Entrevistado	Respuesta
1	Recibí formación en un taller local que se centró en prácticas sostenibles.
2	No
3	No
4	Completé un curso de especialización en cocina sostenible en la universidad.
5	No
6	: Asistí a un seminario sobre técnicas de cocina ecológica organizado en Quito.
7	Realicé un curso en línea sobre reducción de residuos en la cocina.
8	No
9	No
10	No
11	Participé en un programa que incluía formación en sostenibilidad como parte de su currículo.
12	Asistí a un taller que enseñó técnicas de sostenibilidad en la cocina.
13	No
14	Recibí formación en un evento que se llevó a cabo en una de las playas de Manta.
15	No
16	No
17	No
18	Completé un curso específico sobre gestión de recursos en la cocina.

Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia asiste a capacitaciones o actualizaciones sobre prácticas de sostenibilidad en la cocina?

Tabla 5. Asistencia a capacitaciones

# Entrevistado	Respuesta
1	Mensualmente
2	Nunca
3	Nunca
4	Anualmente
5	Nunca
6	Cuando hay oportunidad
7	Cada dos meses
8	Nunca
9	Nunca
10	Nunca
11	Raramente
12	Dos veces al año
13	Nunca
14	De vez en cuando
15	Nunca
16	Nunca
17	Nunca
18	Solo en eventos especiales

Pregunta 4. ¿Considera que la formación en sostenibilidad es esencial para su desarrollo profesional en la gastronomía? ¿Por qué?

Tabla 6. Formación en sostenibilidad para el desarrollo profesional

# Entrevistado	Respuesta
1	Sí, ya que no solo me ayuda a hacer mi parte por el planeta, sino que también atrae a clientes que valoran estas prácticas.
2	Sí, porque la gente está más consciente de su impacto en el medio ambiente
3	Sí, la formación en sostenibilidad debería ser una base en nuestra profesión.
4	Si me sintiera mejor al saber que mis decisiones pueden tener un impacto positivo en la comunidad y el medio ambiente.
5	Sí, en el contexto actual la industria está cambiando, y necesitamos estar preparados para adaptar la cocina.
6	Sí, para innovar en la cocina
7	Si porque es muy importante para el futuro
8	Si porque siempre es bueno aprender cosas nuevas
9	Sí, creo que es necesaria ya que la formación me ayudaría a tomar decisiones más informadas en la cocina.
10	Sí, porque mis clientes aprecian que me preocupe por el medio ambiente,
11	Si, para ayudar un poco al medio ambiente
12	Sí, porque quiero aprender y crecer, y la sostenibilidad es el camino para seguir.
13	Sí, porque puedo inspirar a otros
14	Sí, porque muchas veces los clientes valoran la autenticidad y la responsabilidad.
15	Sí, porque he decidido que la sostenibilidad es un principio que quiero que mi restaurante represente. Es una parte integral de mi identidad como chef.
16	Sí, para mejorar la calidad de mis platos.
17	Sí, porque la experiencia importa la forma en que producimos nuestra comida afecta la experiencia del cliente.
18	Sí, porque tenemos que hacer algo para cuidar de nuestro mundo.

Pregunta 5. ¿Qué aspectos de la sostenibilidad se cubren en las formaciones que ha recibido?

Tabla 7. Aspectos de la sostenibilidad

Entrevistado	Respuesta
1	Uso de ingredientes locales
2	
3	
4	Reducción de residuos
5	
6	Empaque sostenible
7	Gestión del agua
8	
9	
10	
11	Prácticas de cocina de cero desperdicios
12	Nutrición y salud
13	
14	Educación ambiental
15	
16	
17	
18	Técnicas de cocina tradicional

Pregunta 6. ¿Ha implementado alguna técnica de cocina sostenible en su establecimiento gracias a la formación recibida? ¿Cuál ha sido el cambio al aplicarlas?

Tabla 8. Implementación de técnica de cocina

# Entrevistado	Respuesta
1	Sí, tengo un sistema de reciclaje en el restaurante, la implementación de un sistema de reciclaje ha educado al personal sobre la separación de residuos, creando un ambiente más limpio y responsable.
2	
3	
4	No, no tengo los recursos
5	
6	No, todavía no lo hemos implementado
7	No, pero estoy considerando nuevas prácticas
8	
9	
10	
11	Sí, estamos enfocándonos en el reciclaje hemos comenzado a implementar un programa de reciclaje en el restaurante, lo que ha ayudado a reducir la cantidad de residuos que generamos.
12	Sí, hemos mejorado nuestra gestión del agua gracias a la formación, ahora utilizamos técnicas para reducir el consumo de agua, lo que no solo es bueno para el medio ambiente, sino que también en facturas.
13	
14	Sí, realizamos talleres para el equipo sobre sostenibilidad, lo motiva al personal a ser más consciente de su impacto en el medio ambiente.
15	
16	
17	
18	No, pero me gustaría hacerlo pronto

Pregunta 7. ¿Qué tipo de apoyo considera necesario para mejorar la educación en sostenibilidad en la gastronomía?

Tabla 9. Educación sostenible gastronómica

# Entrevistado	Respuesta
1	Subsidios gubernamentales
2	Talleres prácticos
3	Formación online accesible
4	Redes de apoyo entre restaurantes
5	Cursos online gratuitos
6	Información y recursos sobre sostenibilidad
7	Subsidios gubernamentales
8	Mayor promoción de eventos de capacitación
9	Asesoramiento especializado
10	Subsidios gubernamentales
11	Talleres
12	Cursos online
13	Talleres prácticos, cursos online
14	Asistencia técnica
15	Facilidades para participar en cursos
16	Mejor infraestructura educativa
17	Cursos y talleres accesibles
18	Programas de certificación

Pregunta 8. ¿Estaría interesado en participar en futuros programas de formación sobre gastronomía sostenible? ¿Cuáles?

Tabla 10. Formación gastronómica sostenible

# Entrevistado	Respuesta
1	Sí, me gustaría asistir a un taller de cocina sostenible
2	Sí, a un curso online sobre gestión de residuos
3	Sí, me interesa un programa sobre cultivo de ingredientes locales
4	Sí, un seminario sobre certificaciones de sostenibilidad
5	Sí, un taller de cocina sostenible
6	Sí, un curso de cocina sostenible
7	Sí, un taller sobre cocina de aprovechamiento sería muy interesante
8	Sí, me gustaría asistir a conferencias sobre tendencias en gastronomía sostenible
9	Sí, un curso de formación para chefs sobre sostenibilidad
10	Sí, un taller de cocina sostenible
11	Sí, un taller sobre eco-gastronomía sería genial
12	Sí, estaría interesado en programas de capacitación en sostenibilidad para el personal
13	Sí, un seminario sobre la reducción del desperdicio de alimentos
14	Sí, un taller de cocina sostenible
15	Sí, un programa sobre uso de tecnologías sostenibles en la cocina sería útil
16	Sí, estaría interesado en un curso de desarrollo de recetas sostenibles
17	Sí, curso online sobre gestión de residuos
18	Sí, un taller sobre gastronomía sostenible

Los resultados esperados del objetivo 3 se centran en la exploración de la formación y educación disponible para restauradores y chefs en técnicas de cocina y gastronomía sostenible. Se evidenció que, aunque algunos han recibido formación a través de talleres, cursos en línea y eventos especializados, la mayoría carece de acceso a este tipo de capacitaciones, lo que limita la implementación de prácticas sostenibles en sus establecimientos. Los aspectos tratados en las capacitaciones incluyen el uso de ingredientes locales, prácticas de cocina de cero desperdicios, reducción de residuos, empaques sostenibles, técnicas tradicionales, gestión del agua y educación ambiental. Sin embargo, su aplicación es limitada debido a la falta de recursos económicos, conocimientos y apoyo gubernamental. Algunos actores han adoptado prácticas como el reciclaje y la gestión eficiente del agua, observando beneficios operativos y mejoras en la percepción de los clientes, aunque estas iniciativas son aisladas. Los entrevistados destacaron que la formación en sostenibilidad es esencial para el desarrollo profesional, pues responde a las demandas actuales de la industria y contribuye a la preservación ambiental. Asimismo, señalaron la necesidad de subsidios gubernamentales, talleres prácticos, programas de certificación y cursos en línea gratuitos para fomentar la educación en sostenibilidad. Finalmente, se identificó un alto interés en participar en futuros programas de formación que incluyan temas como gestión de residuos, cocina sostenible, tecnologías eco amigables y desarrollo de recetas sostenibles, lo que refleja una oportunidad clave para transformar la gastronomía en destinos turísticos de sol y playa hacia modelos más responsables y sostenibles.

Profundización en el Análisis de Resultados

Para enriquecer el análisis, se contrastaron los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas. Por ejemplo, mientras que el 57% de los encuestados señaló no implementar prácticas de gestión de residuos, los entrevistados mencionaron con frecuencia la falta de capacitación como una barrera clave, lo que sugiere una relación directa entre la carencia de formación y la baja adopción de prácticas sostenibles. Además, la observación directa corroboró estas afirmaciones al identificar que la mayoría de los establecimientos carecen de sistemas básicos de reciclaje.

El contraste de los resultados con las bases teóricas presentadas en el marco teórico reveló que las prácticas sostenibles, como el uso de ingredientes locales y la gestión adecuada de residuos, no solo mejoran la percepción de los clientes, sino que también contribuyen a fortalecer la identidad cultural de los destinos turísticos. Estas conclusiones coinciden con estudios previos que destacan la importancia de la sostenibilidad en el sector gastronómico como motor para el desarrollo económico local y la conservación ambiental.

3.4 Resultados esperados del objetivo 4

En este apartado se busca cumplir con el **Objetivo 4**, el cual establece: **Proponer estrategias para la sostenibilidad en el sector gastronómico en destinos turísticos de sol y playa**. Este objetivo es crucial, dado que el sector gastronómico tiene un impacto significativo en los entornos costeros, tanto en términos de la utilización de recursos como en la generación de residuos. A través de un análisis profundo de las prácticas actuales y los desafíos identificados en la industria, se desarrollarán propuestas concretas que promuevan un modelo gastronómico más responsable y sostenible.

Tabla 11 . Estrategias para la sostenibilidad en el sector gastronómico

ESTRATEGIA	OBJETIVO	IMPACTO
1.Promoción del uso de ingredientes locales y de temporada	Fomentar la compra de ingredientes locales y frescos para reducir la huella de carbono generada por el transporte de alimentos y apoyar a los productores locales.	Esto no solo ayuda a disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, sino que también apoya la economía local, destacando la autenticidad de la gastronomía regional.
2.Capacitación en técnicas culinarias sostenibles	Ofrecer talleres y capacitaciones continuas para chefs y restauradores sobre técnicas de cocina que reduzcan el desperdicio de alimentos y optimicen el uso de recursos.	Aumentar el conocimiento sobre prácticas como la cocina de aprovechamiento (uso de cada parte del alimento) y la implementación de tecnologías más eficientes en términos de energía.
3. Gestión de residuos y compostaje	Implementar un programa integral de gestión de residuos en los restaurantes, que incluya el compostaje de desechos orgánicos y la separación de residuos	Esta práctica no solo reduce los desechos que terminan en vertederos, sino que puede convertir los residuos orgánicos en compost que podría ser

	reciclables.	utilizado por agricultores locales.
4. Reducción del uso de plásticos	Incentivar el uso de materiales biodegradables o reciclables en lugar de plásticos de un solo uso en la gastronomía (envases, cubiertos, etc.).	Disminuir la contaminación plástica en destinos costeros contribuye a la protección de los ecosistemas marinos y reduce la contaminación visual.
5. Certificaciones de sostenibilidad	Promover la obtención de certificaciones de sostenibilidad para los establecimientos gastronómicos que implementen prácticas responsables, como el manejo de residuos, el uso de energía renovable y la compra de productos locales.	Esto no solo aumenta la reputación del establecimiento, sino que atrae a turistas conscientes de la importancia de la sostenibilidad.
6. Sensibilización de los turistas	Realizar campañas de sensibilización para los turistas sobre la importancia de elegir restaurantes que implementen prácticas sostenibles y cómo sus decisiones impactan en el medio ambiente.	Los turistas pueden influir positivamente en la demanda de prácticas responsables, lo que impulsará a más establecimientos a adoptar estas medidas.

Estas estrategias abordan los desafíos identificados en a lo largo de la investigación, como la falta de formación sobre técnicas sostenibles, la gestión inadecuada de residuos y la desconexión entre productores locales y restaurantes, estas estrategias propuestas buscan integrar de manera holística los principios de sostenibilidad en el sector gastronómico de los destinos de sol y playa. Estas medidas no solo contribuyen a la conservación del medio ambiente y los ecosistemas locales, sino que también promueven una experiencia turística más auténtica y responsable, generando beneficios a largo plazo tanto para los actores involucrados como para las comunidades locales.

Limitaciones de la Investigación

Esta investigación enfrenta varias limitaciones que podrían haber impactado los resultados:

Tamaño de la muestra: Aunque se realizó un muestreo probabilístico, el tamaño relativamente reducido de participantes puede limitar la generalización de los hallazgos a otros destinos turísticos de sol y playa.

Variabilidad en la aplicación de las técnicas: Las condiciones bajo las cuales se realizaron las encuestas, entrevistas y observaciones pudieron variar, lo que podría haber influido en las respuestas de los participantes.

Limitaciones temporales: El periodo de recolección de datos fue limitado, lo que restringió la posibilidad de realizar un seguimiento longitudinal que permita observar cambios en las prácticas sostenibles a lo largo del tiempo.

Estas limitaciones subrayan la importancia de considerar los resultados como una aproximación inicial al problema estudiado y no como conclusiones definitivas. Futuras investigaciones podrían ampliar la muestra, incluir más actores del sector y realizar análisis longitudinales para validar y profundizar los hallazgos obtenidos.

CONCLUSIONES

La investigación sobre el impacto ambiental de las prácticas gastronómicas en destinos turísticos de sol y playa ha permitido identificar áreas clave de mejora y oportunidades para la sostenibilidad en el sector. A través del análisis de encuestas, entrevistas y observación directa, se ha logrado comprender en profundidad las limitaciones actuales, así como las percepciones y disposición de los actores involucrados en la industria gastronómica. Con base en estos hallazgos, se presentan las siguientes conclusiones que resaltan tanto los desafíos como las oportunidades para promover un turismo y una gastronomía más responsables en estos destinos.

- La investigación revela que la mayoría de los establecimientos gastronómicos en destinos turísticos de sol y playa no implementan prácticas sostenibles adecuada, ya que el 57% de los encuestados indicó que no lleva a cabo ninguna acción en este sentido. Esto resalta la necesidad urgente de promover e integrar prácticas sostenibles para minimizar el impacto ambiental en estos destinos turísticos.

- El análisis reveló que el 73% de los encuestados no ha recibido capacitación formal sobre la gestión de residuos en la cocina. Esta falta de formación es un factor crítico que limita la adopción de prácticas sostenibles y destaca la importancia de desarrollar programas de capacitación dirigidos a los actores de la industria gastronómica.

- A pesar de la falta de capacitación, un 86% de los participantes manifestó disposición para adoptar nuevas prácticas que favorezcan la sostenibilidad. Este hallazgo es fundamental para implementar programas educativos que puedan transformar el sector gastronómico en un agente activo para la conservación ambiental.

- Los establecimientos que han comenzado a implementar prácticas sostenibles han observado una percepción positiva de parte de sus clientes, lo que indica que la adopción de estas prácticas no solo contribuye al medio ambiente, sino que también tiene un impacto favorable en la competitividad y la reputación de los negocios en destinos turísticos de sol y playa.

En conclusión, se ha evaluado la situación actual de la gestión de residuos en la industria gastronómica en destinos de sol y playa de la ciudad de Manta, identificando la falta de implementación de prácticas sostenibles y la escasa formación de los trabajadores como principales desafíos. A partir de estos hallazgos, se destacan oportunidades para capacitar y sensibilizar al personal, y se subraya la necesidad de integrar estrategias de sostenibilidad para mejorar tanto la calidad ambiental como la experiencia turística en estas áreas.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades locales y organizaciones del sector turismo desarrollar programas de formación sobre prácticas sostenibles para chefs y restauradores, enfocándose en técnicas de reducción de residuos, reciclaje y compostaje, para garantizar una implementación efectiva de prácticas responsables en los establecimientos.
- Se sugiere crear alianzas entre restaurantes y productores locales para incentivar el uso de productos frescos y de temporada, minimizando así la huella de carbono asociada al transporte de alimentos y fortaleciendo la economía local.
- Es fundamental que las entidades encargadas del turismo y del medio ambiente implementen políticas que incluyan la separación de residuos en origen, el reciclaje y el compostaje en los restaurantes. Además, deben proporcionar apoyo técnico y financiero para asegurar que estas medidas se adopten de manera efectiva en los destinos turísticos costeros.
- Se recomienda llevar a cabo campañas de sensibilización para educar a los turistas sobre la importancia de apoyar establecimientos que adopten prácticas sostenibles, así como promover activamente aquellos que cumplen con estos criterios para generar una mayor demanda de servicios responsables.
- Se sugiere que las autoridades locales desarrollen certificaciones para restaurantes que implementen prácticas sostenibles, promoviendo así la profesionalización y el reconocimiento de estos establecimientos como líderes en sostenibilidad, atrayendo a un público consciente y comprometido con el medio ambiente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Programa de turismo Responsable. (2008). *Estrategia de turismo sustentable*. Argentina: Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación.
- Aguilar Cárdenas, T. (1994). *Impacto ambiental, turismo y ecología de Bahías de Huatulco, Oaxaca*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México. Obtenido de <https://repositorio.unam.mx/contenidos/399695>
- Aguilar, M. (1999). *Reciclamiento de basura. Una opción ambiental*. México: Trillas .
- Alliance, R. (2008). *Buenas Practicas para el Turismo Sostenible*. Guatemala : Programa de turismo sostenible.
- Bagur, F. L., Martí, J., & Rocafort, A. (2019). *Improving sustainability in small restaurants: The role of environmental education*. *Journal of Cleaner Production*. *Journal of Cleaner Production*.
- Benseny, G. B. (2011). *La zona costera como escenario turístico. Transformaciones territoriales en la Costa Atlántica Bonaerense: Villa Gesell (Argentina)*. Argentina: Universidad Nacional del Sur.
- Cabrera Juca, D. E. (2021). *Contaminación ambiental enfocado en los locales de comida rápida de la ciudad de Cuenca* . Cuenca : Universidad Politécnica Salesiana .
- Calderón Bailón , J. (2016). *UNA INTRODUCCIÓN AL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN MANTA – ECUADOR*. Cordoba : UCOPress.
- Cantele, S., & Cassia, F. (2020). *Sustainability practices in small and medium-sized enterprises: Trade-offs and challenges*. *Sustainability Journal*, 12(2), 202.
- Castells, X. E. (2000). *Reciclaje de residuos industriales: aplicación a la fabricación de materiales para la construcción*. España: Diaz de Santos .
- Chaturvedi, K., Sharma, P., & Singh, R. (2022). *The role of environmental sustainability in shaping loyalty among millennial consumers: A value theory perspective*. *Journal of Consumer Marketing*.

- Colomer, F., & Gallardo, A. (2007). *Tratamiento y gestión de residuos sólidos*. México: Universidad Politécnica de Valencia.
- Cortés, M. E., & Iglesias, M. (2024). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*. México: Universidad Autónoma del Carmen.
- De Avellar-Mascarello, M. G. (2014). Procesos de manejo costero integrado en Ecuador y Sri Lanka: una perspectiva de comparación. *Intropica*, 43-59.
- Espinoza-Freire, E. E. (2023). La enseñanza de las ciencias sociales mediante el método deductivo. *Revista Mexicana de Investigación e Intervención Educativa*, 34-41.
doi:<https://orcid.org/0000-0002-0537-4760>
- Europea, C. (2021). *El impacto del turismo en las regiones costeras: Aspectos de desarrollo regional*.
- Filimonau, V. T. (2022). *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.
International Journal of Contemporary Hospitality Management. Obtenido de <https://www.researchgate.net/>
- Gómez, M. M. (2017). *Retos del turismo español ante el cambio climático*. México: Universidad Nacional. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-76972019000200082&script=sci_arttext
- Gruia, A. P. (2021). *Green strategies for sustainable restaurant management: Implications for environmental impact and customer satisfaction*. *Sustainability Journal*, 13(8), 4112.
- Infante Salamanca, S., & Quecano Gutiérrez, R. (2018). *CÓMO REDUCIR EL IMPACTO AMBIENTAL EN LAS COCINAS INDUSTRIALES DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Karagiannis, D., & Andrinou, A. (2021). *Sustainable gastronomy and its role in promoting tourism destinations*. *Tourism Review*.
- Muñoz Torres, A. B. (2021). *Impacto Ambiental en los destinos de Sol y Playa*. La libertad : Universidad estatal Península de Santa Elena .

- Oliveira S. (2010). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal*. Portugal: Universidad de Aveiro.
- OMT. (1995). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <http://unwto.org/es>
- Pico Barcia , A. E., & Delgado Vera, J. E. (2022). *CAMBIOS EN LA GASTRONOMÍA MANABITA EN EL CONTEXTO DE LA GLOBALIZACIÓN: CASO DEL CANTÓN MANTA*. Manta : Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Rodríguez, A., & Pérez , A. (2017). *Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento*. Bogotá: EAN. doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Salcedo , M. (1 de Septiembre de 2013). *Cocina Intermedia*. Obtenido de Cocina Intermedia: <https://cocinaintermedia.blogspot.com/2013/09/gastronomia-sostenible.html>
- SEMARNAT. (2008). *Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos y su Reglamento*. México: CÁMARA DE DIPUTADOS DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN. Obtenido de <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/263.pdf>
- Tchobanoglous, G., Theisen, H., & Vigil, S. (1993). *Gestión integral de residuos sólidos*. España: MacGraw-Hill.
- Torres, A. B. (2021). *Impacto Ambiental en los destinos de Sol y Playa* .
- Vera Rebollo, J. F. (2011). *Análisis Territorial del Turismo y planificación de Destinos turísticos*. España: Síntesis.
- Vera, J. F. (2013). *Análisis Territorial del Turismo y planificación de Destinos turísticos* . España : Tirant Humanidades.
- Vera, J. F., Marchena , M., & Antón , S. (2011). *Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos*. España: Tirant Humanidades.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de encuesta

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

IMPACTO AMBIENTAL DE LAS PRACTICAS GASTRONÓMICAS EN DESTINOS TURÍSTICOS DE SOL Y PLAYA

Querido/a participante Soy Melanie Mayerli Alcívar Moreira, estudiante de la carrera de Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Me alegraría mucho contar con tu participación en esta encuesta para mi tesis, Es importante indicarle que la información proporcionada se utilizará exclusivamente con fines académicos.

1. ¿Cuál es su género

- Masculino
- Femenino
- Otro

2. ¿Cuál es su rango de edad?

- Menos de 25 años
- 25-34 años
- 35-44 años
- 45-54 años
- 55-64 años
- 65 años o más

3. ¿Cuál es su rol en la industria gastronómica?

- Chef
- Gerente
- Propietario
- Empleado

4. ¿Qué tipo de establecimiento representa?

- Restaurante
- Cafetería
- Bar
- Hotel
- Otro (especificar)

Lugar del establecimiento:

5. ¿Su establecimiento implementa prácticas de gestión de residuos en su cocina?

- Sí
- No

6. ¿Qué tipo de residuos genera con mayor frecuencia en su establecimiento?

- Alimentos no utilizados
- Envases
- Desechos orgánicos
- Otro (especificar)

7. ¿Qué prácticas aplica para gestionar los residuos generados?

- Compostaje
- Donación de alimentos
- Reciclaje
- Reutilización de ingredientes

8. Con qué frecuencia realiza esas prácticas de gestión de residuos?

- Diariamente
- Semanalmente
- Mensualmente
- Ocasionalmente
- Nunca

9. ¿Ha recibido capacitación sobre la gestión de residuos en la cocina?

- Sí
- No

10. ¿Cuál considera que es el mayor desafío para implementar prácticas de reducción de residuos en su establecimiento?

- Costo
- Falta de conocimiento
- Falta de apoyo
- Falta de recursos
- Falta de infraestructura
- Otros (especificar)

11. ¿Ha notado un cambio en la percepción de los clientes hacia los establecimientos que aplican prácticas sostenibles?

- Sí, positivamente
- No
- No estoy seguro

12. ¿Qué medidas adicionales cree que podrían incentivarse para mejorar la gestión de residuos en la industria gastronómica?

- Subsidios gubernamentales
- Capacitación y talleres
- Certificaciones de sostenibilidad
- Otro (especificar)

13. ¿Está dispuesto a adoptar nuevas prácticas culinarias que reduzcan los residuos en su cocina?

- Sí
- No
- Tal vez

Fuente: *Elaboración propia*

Anexo 2. Cuestionario de entrevista**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ****1. ¿Cuál es su género?**

- Masculino
- Femenino
- Otro

2. ¿Cuál es su rango de edad?

- Menos de 25 años
- 25-34 años
- 35-44 años
- 45-54 años
- 55-64 años
- 65 años o más

3. ¿Ha recibido alguna formación o educación formal en técnicas de cocina sostenible?

- Sí
- No

4. Si su respuesta anterior fue sí, ¿dónde recibió esta formación?

- Escuela culinaria
- Talleres o seminarios
- Cursos en línea
- Otro (especificar)

5. ¿Con qué frecuencia asiste a capacitaciones o actualizaciones sobre prácticas de sostenibilidad en la cocina?

- Regularmente (al menos una vez al año)
- Ocasionalmente
- Nunca

6. ¿Considera que la formación en sostenibilidad es esencial para su desarrollo profesional en la gastronomía?

- Sí
- No
- No estoy seguro

7. ¿Qué aspectos de la sostenibilidad se cubren en las formaciones que ha recibido? (seleccione todos los que apliquen)

- Reducción de residuos
- Uso de ingredientes locales y de temporada
- Técnicas de cocina eficientes en energía
- Gestión de recursos hídricos
- Otros (especificar)

8. ¿Ha implementado alguna técnica de cocina sostenible en su establecimiento gracias a la formación recibida?

- Sí
- No

9. ¿Qué tipo de apoyo considera necesario para mejorar la educación en sostenibilidad en la gastronomía?

- Más cursos y talleres accesibles
- Subsidios o becas para formación
- Mayor promoción de prácticas sostenibles
- Otro (especificar)

10. ¿Estaría interesado en participar en futuros programas de formación sobre gastronomía sostenible?

- Sí
- No
- Tal vez

Fuente: *Elaboración propia*

