



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

**TRABAJO DE TITULACIÓN
MODALIDAD PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

TÍTULO:

LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL EN LOS RESTAURANTES DE LA ZONA
URBANA DE CHONE.

AUTORES:

FERNANDO ANTONIO FARIÁS GOROZABEL
JESUS TADEO ROMERO VILLA

UNIDAD ACADÉMICA:

EXTENSIÓN CHONE

CARRERA:

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TUTOR:

ECO. LENIN FERNANDO HIDALGO QUIROZ

CHONE – MANABÍ – ECUADOR

ENERO DE 2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

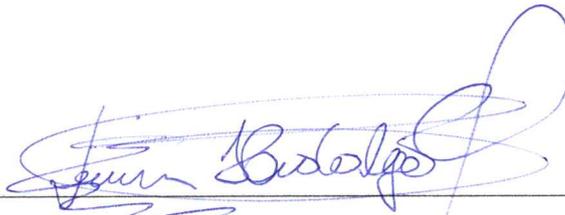
Eco. Lenin Fernando Hidalgo Quiroz; docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Chone, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

Que el presente trabajo de la Unidad de Integración Curricular, modalidad Proyecto de Investigación, con el título: “La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de Chone” ha sido revisado exhaustivamente en varias sesiones de trabajo.

Las opciones y conceptos vertidos en este trabajo de titulación son fruto de la perseverancia y originalidad de sus autores: Fernando Antonio Farías Gorozabel y Jesús Tadeo Romero Villa, siendo de su exclusiva responsabilidad.

Chone, enero 2025



Eco. Lenin Fernando Hidalgo Quiroz

Tutor



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
EXTENSIÓN CHONE

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el trabajo de la Unidad de Integración Curricular, modalidad Proyecto de Investigación con el título: “La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de Chone.” elaborado por los estudiantes: Farias Gorozabel Fernando Antonio y Romero Villa Jesús Tadeo de la carrera de Administración de Empresas.

Chone, diciembre del 2024

Lic. Rocío Bermúdez Cevallos, Mg.

DECANA

Eco. Lenin Fernando Hidalgo Quiroz.

TUTOR

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Lcda. Indira Zambrano Cedeño, Mgs

SECRETARIA

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien(es) suscribe(n) la presente:

Farías Gorozabel Fernando Antonio y Romero Villa Jesús Tadeo

Estudiante(s) de la Carrera de Administración de Empresas, declara (mos) bajo juramento que el siguiente Proyecto de Titulación “La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de Chone”, previa a la obtención del Título de Licenciados en Administración de Empresas, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Finalmente, los autores están de acuerdo en ceder los derechos de uso del presente trabajo a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, para que forme parte de su patrimonio intelectual y de investigación científica.

Chone, Enero 2025.

Fernando Antonio Farías Gorozabel
C.I. 1313736173
AUTOR

Jesús Tadeo Romero Villa
C.I. 1351185903
AUTOR

DEDICATORIA

Quiero empezar dedicándole este trabajo de titulación y mi etapa universitaria a Dios, el ser supremo que me ha dado salud y fuerzas para vencer los obstáculos que se me presentaron. A mis padres Cindy Gorozabel y Roger Farías por el apoyo emocional, moral y económico, por guiarme, alentarme y ser mi fuente de inspiración académica.

A mis amigos y demás personas que me han alentado a nunca rendirme siendo fundamentales para continuar y culminar esta meta trazada, en especial a una personita importante en mi vida quien hizo que mis días en la universidad sean diferentes.

Además, a todos los docentes de la Carrera en cada Semestre, que me brindaron sus conocimientos ayudándome a crecer profesionalmente.

Farías Gorozabel Fernando Antonio

DEDICATORIA

En primer lugar, quiero agradecer y dedicar este logro a Dios por permitirme culminar esta etapa de estudio de la mejor manera posible, gracias a sus bendiciones diarias y por brindarme salud y conocimiento, en segundo lugar, dedico este logro a mi familia que me ha estado apoyando en este camino desde el comienzo de esta fructífera etapa, a mis padres Luis y Carmen, que me han inculcado el camino del bien, que también han estado para mí en todo momento.

Este logro va dedicado a mis hermanos, Alejandro y Jonathan, pero en especial a mi hermana Verónica junto a su esposo Guido, que han sido fundamental en este camino, nuevamente gracias por ser inspiración para seguir adelante, por siempre haberme apoyado para que pudiera culminar la carrera de administración de empresas

Por otra parte, estaré siempre eternamente agradecido con mi prometida María José, mi hijo Liam y mi suegro Abelardo, que también han sido testigo de mi esfuerzo diario, agradezco el apoyo que me han brindado y por convertirse en personas especiales para mi vida, a quienes también le dedico este logro.

A mis sobrinos, Rances, Maholy, Andrea, Aitana, Aly, Gerad y Gael, este logro también va dedicado para ellos, y que a su vez esto sirva de inspiración para que ellos también puedan cumplir sus metas y que sepan que, con dedicación, esfuerzo y disciplina todo se puede.

Jesus Tadeo Romero Villa

AGRADECIMIENTO

Los autores ofrecen sus agradecimientos a:

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí – Extensión Chone por brindarnos una formación responsable y ética, para desempeñarnos como profesionales competentes al momento de contribuir ante la comunidad.

A los docentes quienes conforman esta prestigiosa y hermosa carrera de Administración de Empresas, cada uno de ellos nos contribuyeron con su granito de arena para nuestra formación profesional.

Especialmente agradecemos a nuestros seres queridos quienes fueron nuestro apoyo incondicional en esta etapa de nuestras vidas, siendo ellos nuestros pilares fundamentales con sus consejos, mediante sus conocimientos y apoyo moral, nos impulsaron a seguir en este arduo camino para el logro de esta meta.

INDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	I
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	II
DEDICATORIA.....	III
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPÍTULO I.....	6
MARCO TEÓRICO	6
1.1. Sostenibilidad Ambiental.....	6
1.2. Cómo se implementa la sostenibilidad ambiental en las empresas.	8
1.3. Importancia de la Sostenibilidad Ambiental.....	10
1.4. Beneficios de la Sostenibilidad Ambiental.....	12
1.5. Prácticas sustentables empleadas en restaurantes.....	15
1.6. Alimentos y menús sustentables.....	16
1.7. Eficiencia de recursos como agua y electricidad.....	17
CAPITULO II.....	18
2.1. Investigación de campo	19

2.1.1. Metodología	19
2.1.2. La observación	19
2.1.3. Entrevista.....	20
2.1.4. Investigación etnográfica	20
2.1.5. Encuesta	20
2.1.6. Ubicación	21
2.1.7. Levantamiento de la información y resultados	21
2.2. Resultados	21
2.2.1 Análisis e interpretación de los resultados.....	21
2.3. Comprobación de Hipótesis.	30
CAPITULO III	31
DISEÑO DE LA PROPUESTA	31
Elaboración de un programa de capacitación técnica, dirigida a los gerentes de restauración de los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone.	31
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	37
Conclusión	37
Recomendaciones	38
BIBLIOGRAFÍA	39
ANEXOS	43

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Compra de productos respetuosos con el medio ambiente.....	22
Tabla 2 Fomentación e incentivo en el reciclaje y reutilización	23
Tabla 3 Implementación de la reducción en el uso de productos nocivos para el medioambiente	24
Tabla 4 Implementación de ahorro de energía	25
Tabla 5 Implementación de ahorro del agua.....	26
Tabla 6 Implementación de la recolección selectiva de residuos	27
Tabla 7 Implementación de envases ecológicos.....	28
Tabla 8 Implementación de actividades de protección Ambiental.....	29

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación geográfica del Cantón Chone, Google Earth (2024)	21
Ilustración 2 Compra de productos respetuosos con el medio ambiente	22
Ilustración 3 Fomentación e incentivo en el reciclaje y reutilización.....	23
Ilustración 4 Implementación de la reducción en el uso de productos nocivos para el medio ambiente	24
Ilustración 5 Implementación de ahorro de energía.....	25
Ilustración 6 Implementación de ahorro del agua.....	26
Ilustración 7 Implementación de la recolección selectiva de residuos	27
Ilustración 8 Implementación de envases ecológicos	28
Ilustración 9 Implementación de actividades de protección Ambiental	29

RESUMEN

El presente proyecto de investigación titulado la sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone, se centró en abordar la importancia de la sostenibilidad ambiental en los restaurantes del cantón Chone, destacando cómo el avance tecnológico y la industrialización han llevado al abuso de recursos naturales y desequilibrios ambientales. Se enfatiza que los restaurantes no solo satisfacen necesidades alimenticias, sino que también tienen un impacto significativo en el entorno.

La implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes puede generar beneficios económicos, como la reducción de costos operativos y el fortalecimiento de relaciones con proveedores locales al utilizar ingredientes de temporada. Además, se menciona la relevancia de equilibrar el crecimiento económico con la protección del medio ambiente, alineándose con los principios de la Agenda 2030 y la responsabilidad social empresarial.

También se resalta la necesidad de un enfoque multifactorial para lograr un desarrollo sostenible, involucrando a diversos actores como el estado, la comunidad civil y las empresas. En resumen, se propone que los restaurantes pueden contribuir significativamente a la sostenibilidad ambiental mediante la adopción de prácticas responsables y la gestión eficiente de recursos.

Palabras claves: Sostenibilidad. Restaurantes, reducción, responsable, económico

ABSTRACT

This research project, entitled Environmental sustainability in restaurants in the urban area of Chone canton, focused on addressing the importance of environmental sustainability in restaurants in Chone canton, highlighting how technological advancement and industrialization have led to the abuse of natural resources and environmental imbalances. It is emphasized that restaurants not only satisfy food needs, but also have a significant impact on the environment.

It is argued that implementing sustainable practices in restaurants can generate economic benefits, such as reducing operating costs and strengthening relationships with local suppliers by using seasonal ingredients. In addition, the importance of balancing economic growth with environmental protection is mentioned, aligning with the principles of the 2030 Agenda and corporate social responsibility.

The text also highlights the need for a multifactorial approach to achieving sustainable development, involving various actors such as the State, the civil community and businesses. In short, it proposes that restaurants can contribute significantly to environmental sustainability by adopting responsible practices and efficient resource management.

Keywords: Sustainability. Restaurants, reduction, responsible, economic

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se hablará sobre la sostenibilidad ambiental aplicada en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone, dando un preámbulo de cómo se maneja la sostenibilidad en los restaurantes y del impacto que esta tiene en los consumidores.

La sostenibilidad ambiental se refiere a la capacidad de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos para las futuras generaciones. En el ámbito de los restaurantes, esto implica adoptar prácticas que minimicen el impacto ambiental, promuevan el uso eficiente de los recursos y fomenten el bienestar social. Según estudios recientes, los restaurantes tienen un papel crucial en la transición hacia un modelo más sostenible, enfrentando el desafío de equilibrar la demanda de alimentos de alta calidad con la necesidad de preservar el medio ambiente.

En los últimos tiempos, el acelerado progreso tecnológico y la excesiva industrialización han traído, como consecuencia, el abuso en el consumo de recursos naturales, con el consecuente desequilibrio ambiental, así como desordenes y problemas sociales de toda índole, a pesar de que, en algunos países, se ha observado un desarrollo económico notable. (Rivadeneira, 2023).

La información del autor Rivadeneira nos invita a cuestionar nuestro modelo de desarrollo actual y a buscar alternativas más sostenibles. La búsqueda de un equilibrio entre el crecimiento económico y la protección del medio ambiente es uno de los grandes desafíos de nuestro tiempo.

Los locales de servicios de comida o mejor conocidos como restaurantes, son esenciales en la industria de servicios alimenticios, obtienen un rol fundamental cuando de satisfacer las necesidades alimenticias de las personas se habla, es importante destacar que su movimiento no se limita solo a lo culinario, sino que también ejercen un impacto en el entorno ambiental (Adams, 2020).

La implementación de prácticas de sustentabilidad ambiental en los restaurantes también ofrece beneficios económicos (Kim, 2020). Estas medidas permiten reducir los costos operativos a largo plazo al utilizar de manera eficiente los recursos, y al optar por

ingredientes locales y de temporada se fortalecen las relaciones con proveedores locales, lo que estimula la economía y la comunidad.

Al obtener medidas como el apoyo de ingredientes locales y de temporada, ayuda a que los alimentos sean de buena calidad, la correcta utilización residuos y el desarrollo de menú amigables con el medioambiente., los restaurantes contribuirán de manera positiva a la reducción de su impacto ambiental.

Al orientar y comunicar de manera efectiva a sus clientes sobre sus esfuerzos sostenibles, los restaurantes pueden tener una mayor aceptación en las decisiones de consumo y junto con esto aportar conciencia y que todos repliquen la importancia de la sostenibilidad. (Lee, 2020). Los restaurantes no solo cumplen con la percepción de los clientes, también se obtienen ese rol participe de capacitación instantánea, que, al llegar a los oídos correctos, estos contribuirán a la construcción colectiva en sociedad de un futuro más equilibrado y respetuoso con el medioambiente. (Higgins-Desbiolles, 2019) .

Formulación del problema de la investigación: ¿Cómo evaluar la aplicación de la sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone?

Objeto de la Investigación:

Campo de Investigación: Administrativo y Financiero

Hipótesis de la Investigación: La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de Chone mejora el medio ambiente del sector

Objetivo de la Investigación: Evaluar la sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone.

Objetivos Específicos:

- ✚ Describir los procesos de sostenibilidad ambiental en los restaurantes de Chone
- ✚ Analizar el manejo ambiental y su impacto en los restaurantes de Chone
- ✚ Elaborar un manual de funciones que evalué la sostenibilidad ambiental del servicio de restaurantes de Chone

Variables

Variable Independiente: Sostenibilidad Ambiental

Variable Dependiente: Restaurantes de la zona urbana de Chone

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Sostenibilidad Ambiental

La sostenibilidad a menudo se interpreta principalmente como una prevención de la amenaza de la interrupción del ecosistema. Los adeptos de la doctrina del modelo del desarrollo sostenible justifican sus posiciones con gran detalle (Yang, 2020). Los puntos de partida de su concepto son las siguientes disposiciones: sobre las tasas de desarrollo económicamente aceptables; carga económica limitada sobre el medio ambiente; sobre la capacidad de auto reparación de la naturaleza; la existencia de un mecanismo secular de autorregulación en el sistema natural.

En la información investigada se presenta una visión importante del desarrollo sostenible, pero que puede ser enriquecida al incorporar perspectivas más amplias. La sostenibilidad no es solo una cuestión ambiental, sino también social y económica, además es fundamental reconocer la complejidad del sistema natural y la necesidad de adoptar un enfoque más holístico y a largo plazo.

Dado que la sostenibilidad se fundamenta en el relacionamiento de aspectos como el medioambiente y socioeconómico de un determinado sistema de producción. Este debe armonizar la utilización equilibrada de los recursos naturales con absoluta responsabilidad. Al respecto (Marrero A. , 2021) sostiene que una economía sostenible debe procurar armonizar la rentabilidad económica, el bienestar social y el cuidado del medio ambiente.

En la información de Marrero se presenta una visión integral y balanceada de la sostenibilidad, enfatizando la interconexión entre los aspectos ambientales, sociales y económicos, el autor sostiene que una economía sostenible debe buscar un equilibrio entre estos tres pilares, garantizando la rentabilidad económica, el bienestar social y la protección del medio ambiente. El párrafo destaca la importancia de considerar un sistema de producción en su totalidad, incluyendo sus interacciones con el medio ambiente y la sociedad.

Actualmente se promueve el cuidado medioambiental a nivel mundial, en donde la tarea de sostenibilidad ambiental les corresponde a todos los estamentos de la sociedad. Proteger los recursos naturales y los ecosistemas de la tierra implica un compromiso generacional, así como también un equilibrio a nivel medioambiental y sobre todo reducir el impacto que genera la producción de bienes y servicios por parte de las empresas.

El propósito fundamental a nivel de la sostenibilidad ambiental, radica en mantener un equilibrio entre las funciones y actividades que la sociedad desempeña y el desarrollo económico. Al mismo tiempo, se considera dar la importancia necesaria la utilización de los recursos naturales y su optimización, es decir, gestionar eficientemente para garantizar que estos estén disponibles. en el futuro. De acuerdo al Código Orgánico del Ambiente (2017) en su Art. 1 se señala que esta normativa garantiza el derecho de las personas a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado.

La información investigada proporciona una visión integral de la sostenibilidad ambiental, enfatizando su carácter multidimensional y la importancia de equilibrar las necesidades humanas con la protección del medio ambiente. Se destaca la necesidad de gestionar de manera eficiente los recursos naturales para garantizar su disponibilidad a largo plazo, en línea con los principios del Buen Vivir.

Enfatizando en los restaurantes del cantón Chone los restaurantes pueden promover la sostenibilidad al incorporar productos locales y de temporada en sus menús. Esto no solo reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, sino que también apoya a los agricultores locales.

La Agenda 2030 y sus objetivos de desarrollo sostenible, así como también la responsabilidad social empresarial, buscan el cambio de paradigma que conduzca a un progreso sostenible en los ámbitos, social, económico y ambiental. Esto implica un compromiso donde actores como el Estado, comunidad civil, academia, empresas públicas y privadas, juegan un rol fundamental (Andrade, 2020). Las disposiciones de las normativas vigentes regulan los derechos y obligaciones en materia ambiental. De la misma forma, estos instrumentos instrumentalizan su ejercicio, asegurando y viabilizando la gestión medioambiental en función de proteger, conservar y restaurar la naturaleza.

El texto presentado establece una clara conexión entre la Agenda 2030, la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) y las normativas ambientales. Destaca la importancia de un enfoque multifactorial y la necesidad de un cambio de paradigma hacia un desarrollo más sostenible.

Esta información también proporciona una visión general de la importancia de la sostenibilidad y el papel de diversos actores en su implementación, sin embargo, es necesario profundizar en el análisis de casos concretos y en la identificación de las barreras y oportunidades para avanzar hacia un futuro más sostenible.

1.2. Cómo se implementa la sostenibilidad ambiental en las empresas.

La empresa, cualquiera que sea su naturaleza, constituyen una parte fundamental de la economía de un país. Al mismo tiempo, es preciso señalar que estas forman parte de un entorno ambiental el cual debe desarrollar actividades en base de temas como la responsabilidad, cuidado, gestión de riesgos y sobre todo contabilizar en función de las actividades de las empresas, por lo tanto, la contabilidad ambiental contribuye a la sostenibilidad de las empresas.

La contabilidad medioambiental adaptado a las empresas recoge los principales conceptos y principios contables específicos aplicables, como pueden ser los conceptos de responsabilidad ambiental, externalidad, prevención o evitación, reparación o gestión de riesgos medioambientales, además de desarrollar indicadores específicos para la economía que recojan la evolución de los aspectos medioambientales (Prieto Y. , 2021).

La contabilidad medioambiental se presenta como una herramienta indispensable para las empresas que buscan operar de manera sostenible y responsable. Al integrar aspectos ambientales en los procesos contables, las organizaciones obtienen una visión más completa de su impacto en el entorno y pueden tomar decisiones más informadas.

La contabilidad ambiental, aplicada a los restaurantes de Chone, presenta una oportunidad única para medir y gestionar el impacto ambiental de un sector que, si bien es fundamental para la economía local, también puede generar residuos y consumir recursos de manera significativa.

La sostenibilidad ambiental en aspectos empresariales debe estar vinculada con las buenas prácticas medioambientales, en donde se evidencie acciones de responsabilidad y un trabajo conjunto con la comunidad. La integralidad de estas acciones deben equilibrar la naturaleza empresarial con los requerimientos y necesidades sociales. Por otra parte, las buenas prácticas empresariales relacionadas con la conservación de la naturaleza debe ser motivo de incentivos y beneficios. Al respecto (Zuñiga, 2020) señala que la mayoría de las empresas no están al tanto de los incentivos y los beneficios de incorporar la gestión ambiental como herramienta de regulación de sus acciones de sustentabilidad, estos pueden ser económicos, sociales, ambientales y en materia de competitividad (p. 122).

La sostenibilidad ambiental no es solo una responsabilidad social, sino también una oportunidad de negocio. Las empresas que integran la sostenibilidad en su estrategia empresarial están mejor posicionadas para enfrentar los desafíos del futuro y contribuir a un mundo más justo y sostenible.

La afirmación de Zuñiga resalta una realidad apremiante, especialmente en el contexto de los restaurantes de Chone, la integración de prácticas sostenibles en este sector no solo es una responsabilidad social, sino una oportunidad para mejorar la imagen, reducir costos y contribuir al desarrollo local. La sostenibilidad ambiental es una oportunidad para que los restaurantes de Chone se posicionen como líderes en su sector y contribuyan al desarrollo sostenible de la región. Al adoptar prácticas sostenibles, los restaurantes no solo protegen el medio ambiente, sino que también fortalecen su negocio y generan un impacto positivo en la comunidad.

Otro aspecto fundamental para la sostenibilidad ambiental en las empresas es la ética empresarial, aquella que se basa en las buenas prácticas medioambientales, vinculadas con la actividad empresarial, los cuales permiten, entre otras cosas, el fortalecimiento de las competencias en todas las áreas de la producción. Centra la actividad empresarial en una participación efectiva, y los resultados alcanzados son compartidos con la comunidad. Desde el punto de vista de (Orozco, 2020) indica que la ética es lo que soporta tanto las prácticas de responsabilidad social, como los marcos de trabajo de sostenibilidad integral.

La afirmación de Orozco sobre la ética como pilar de la sostenibilidad resalta la importancia de integrar valores y principios morales en las operaciones empresariales, ya que, al adoptar prácticas éticas y sostenibles, las empresas no solo contribuyen a un futuro más sostenible, sino que también fortalecen su reputación, atraen a los mejores talentos y generan valor a largo plazo.

La implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes locales no solo beneficia al medio ambiente, sino que también fortalece la identidad culinaria de la región y atrae a un público cada vez más consciente de la importancia de consumir productos locales y sostenibles.

Es difícil considerar que una empresa sea sostenible si no se conduce con prácticas y principios, que buscan construir un mundo más justo para todos (p. 98). Para (Adler, 2022) la ética es el elemento que se relaciona estrechamente con la sostenibilidad y la responsabilidad empresarial (p. 5).

Cabe destacar que, una actividad empresarial sostenible se fundamenta en la creación de un valor agregado, comercial, medioambiental y social. Sin embargo, el bienestar y progreso de la comunidad son factores que se desarrollan a largo plazo. La implementación de la sostenibilidad ambiental en las empresas constituye un proceso que está relacionado con el bienestar y progreso en la comunidad.

1.3. Importancia de la Sostenibilidad Ambiental.

La sostenibilidad ambiental ayuda asegurar el cuidado del entorno, hacer este este, un lugar en donde se respete y se propicie las buenas prácticas medioambientales. Dicha sostenibilidad puede abarcar temas como, por ejemplo: Ecología, aspectos económicos, relacionamiento con la comunidad y sobre todo de responsabilidad hacia el cuidado del planeta, en donde está considerada la ética.

La sostenibilidad ambiental y su impacto significativo radica en ser capaz de detectar, evaluar y resolver problemas medioambientales. Cabe señalar que los cambios climáticos que a diario se registran son consecuencia del calentamiento del planeta, que se evidencia en un clima inestable y poco predecible, así como también la pérdida de especies de animales y

plantas. Por otra parte, la sostenibilidad ambiental es importante y esencial para la supervivencia y el bienestar de las personas.

Para que una empresa pueda ser competitiva, es necesario que tenga una gran consideración por valores comunes como el medio ambiente, la responsabilidad social y los recursos humanos, debido a que estos pueden ser considerados activos dentro de la empresa. Es aquí en donde los sistemas de gestión, y sobre todo los sistemas de gestión integrados, hacen ver su importancia (Albuja, 2020)

La afirmación de Albuja plantea un concepto fundamental: la sostenibilidad como un activo estratégico para las empresas. En el contexto de los restaurantes de Chone, este concepto adquiere una relevancia particular debido a la riqueza natural de Chone, la región de Chone es conocida por su biodiversidad y recursos naturales, los restaurantes locales tienen la oportunidad de destacarse al utilizar productos locales y de temporada, contribuyendo a la preservación del entorno.

Al considerar el medio ambiente, la responsabilidad social y los recursos humanos como activos estratégicos, estos establecimientos pueden mejorar su competitividad, contribuir al desarrollo sostenible de la región y fortalecer su conexión con la comunidad.

A nivel empresarial la ecoeficiencia debe buscar un equilibrio entre la producción y la responsabilidad social que implica el cuidado del medioambiente. La tendencia actual es consumir productos ecológicos y amigables con el ser humano.

Ofertar productos o servicios que no afecten el entorno, desarrollando una fuerte responsabilidad hacia la sociedad. A decir de (Gomez. J, 2020) la ecoeficiencia es la búsqueda de un equilibrio entre la producir más, ahorrando recursos naturales, y teniendo en cuenta que las actividades y/o operaciones de la organización no afecte al medio ambiente (p. 146).

Desarrollar una sostenibilidad ambiental responsable, permite a la empresa lograr optimizar sus procesos y lograr una mayor eficiencia a nivel de remediación ambiental. Esta optimización genera un impacto positivo en la comunidad, lo cual implica un equilibrio entre el desarrollo económico de la empresa y las necesidades que tiene la sociedad.

Comprendiendo el Contexto Local Chone, con su rica tradición gastronómica, representa un escenario ideal para aplicar los principios de la ética empresarial. La implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes locales no solo beneficia al medio ambiente, sino que también fortalece la identidad culinaria de la región y atrae a un público cada vez más consciente de la importancia de consumir productos locales y sostenibles.

La ética empresarial es una herramienta poderosa para que los restaurantes de Chone se conviertan en agentes de cambio y contribuyan a un futuro más sostenible. Al adoptar prácticas sostenibles, los restaurantes no solo protegen el medio ambiente, sino que también fortalecen su negocio y se conectan con una comunidad cada vez más consciente de la importancia de consumir de manera responsable.

La sostenibilidad tiene una gran importancia en los restaurantes ya que, al adoptar prácticas sostenibles, los restaurantes contribuyen a proteger los recursos naturales de la región, como el agua y el suelo.

Esto ayudaría a la reducción de la huella de carbono: Al disminuir el consumo de energía y la generación de residuos, el restaurante contribuye a mitigar el cambio climático, ahorro de costos a largo plazo, las prácticas sostenibles pueden generar ahorros en la factura de la energía y en la compra de insumos y esto también ayudaría a mejorar la imagen del restaurante, este se posiciona como una opción más responsable y atractiva para los clientes.

1.4. Beneficios de la Sostenibilidad Ambiental.

La sostenibilidad ambiental surge a partir de la integración del desarrollo sostenible a la operación empresarial cuyo fin es generar un valor económico, ambiental y social para incrementar el bienestar y progreso de las generaciones presentes y futuras (Barrios Parejo, 2021).

Esta definición destaca la importancia de un enfoque holístico que considere los tres pilares del desarrollo sostenible: económico, social y ambiental. Además, subraya la necesidad de pensar a largo plazo y de generar un impacto positivo en la sociedad.

En este sentido, la sostenibilidad ambiental no es otra cosa que el desarrollo de actividades tendientes a proteger el entorno natural, así como evitar contaminar las fuentes hídricas, contribuyendo a proteger la vida de las personas, la flora y fauna. De ahí la necesidad de educar a la sociedad en su conjunto, respecto de los beneficios que conlleva la protección de medioambiente y de poner en práctica la normativa ecológica.

(Manzanillas, 2023) considera que, a nivel empresarial, resulta beneficioso impulsar la práctica y la vivencia de valores como el respeto a la preservación del medio ambiente y la responsabilidad del tratamiento adecuado de los desechos generados por la producción para evitar la contaminación ambiental.

La afirmación de Manzanillas es altamente relevante para los restaurantes de Chone, ya que, al adoptar prácticas sostenibles, estos establecimientos pueden contribuir a la preservación del medio ambiente, fortalecer su conexión con la comunidad y mejorar su rentabilidad a largo plazo. Es fundamental que los restaurantes de Chone vean la sostenibilidad no solo como una obligación, sino como una oportunidad para crecer y prosperar de manera responsable.

Sin embargo, para obtener beneficios de la sostenibilidad ambiental a nivel empresarial esto implica, necesariamente, mantener un adecuado equilibrio en aspectos relacionados con el desarrollo económico y su relacionamiento con la sociedad. Determinar con claridad los elementos que involucran el cuidado y la protección del medio ambiente, al mismo tiempo, cuidar eficientemente los recursos naturales.

La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de Chone es un proceso que requiere un enfoque integral y a largo plazo. Al equilibrar el desarrollo económico, el cuidado del medio ambiente y la relación con la sociedad, los restaurantes pueden contribuir a un futuro más sostenible para Chone y sus habitantes.

El reconocimiento del turismo de naturaleza como producto sombrilla del turismo de aventura, el agroturismo y el ecoturismo, y sus aportes significativos reflejados en la industria turística durante la última década a nivel internacional y nacional, debido al impacto derivado de una relación sustentable, la cual promueve en la comunidad la conservación de los

espacios naturales y la obtención de beneficios tributarios concedidos por el estado (Capdevilla, 2020).

Capdevilla establece una sólida base para analizar el potencial del turismo de naturaleza e, ya que este representa una oportunidad única para los restaurantes del cantón Chone de diversificar sus ingresos, fortalecer su marca y contribuir al desarrollo sostenible de la región. Al integrar elementos de la naturaleza y la cultura local en sus ofertas gastronómicas, los restaurantes pueden crear experiencias memorables y satisfacer las demandas de un mercado turístico cada vez más exigente y consciente.

Las empresas cuya protección del medioambiente es sostenible tienen un mayor atractivo para quienes quieren invertir en proyectos a mediano y largo plazo. La sostenibilidad ambiental es un concepto en el cual se necesita la participación de las empresas y la comunidad. La idea es fundamentalmente trabajar en función de cuidar el medio ambiente, de tal forma que generen beneficios y empoderamiento para todos.

El tema de la valoración económica del medio ambiente a nivel empresarial es inseparable de las decisiones que toman sobre la protección y remediación de la naturaleza. Las empresas tienen la necesidad de determinar el costo-beneficio, así como evaluar económicamente de daños al medio ambiente. Por otra parte, es necesario tomar en cuenta la necesidad de crear espacios de educación y capacitación en aspectos como la conservación y preservación del ambiente.

Aplicar el concepto de sostenibilidad ambiental a los restaurantes de Chone presenta tanto oportunidades como desafíos, por un lado, ofrece la posibilidad de contribuir a la preservación del medio ambiente, al desarrollo económico local y a la mejora de la calidad de vida de la comunidad, por otro lado, requiere de una inversión inicial y de un cambio en las prácticas tradicionales de gestión.

Un ejemplo que se podría aplicar para el beneficio en los restaurantes sería:

- Utilizar vajilla reutilizable: Reducir el uso de plásticos y fomentar el uso de platos y cubiertos de materiales duraderos.

- Ofrecer opciones vegetarianas y veganas: Promover una alimentación más saludable y reducir el consumo de carne.
- Implementar un programa de compostaje: Transformar los residuos orgánicos en abono para el huerto o para otras iniciativas locales.
- Educar a los clientes: Informar a los clientes sobre las prácticas sostenibles del restaurante y promover hábitos de consumo responsables.

1.5. Prácticas sustentables empleadas en restaurantes

(Sedano, 2023) Se categorizaron en tres fases: 1) prácticas residuales, 2) alimentos de buena calidad y 3) ahorro de energía eléctrica y agua. Las fases mencionadas han aportado a que los restaurantes, sean principales voceros con el tema de reducir sus residuos, y ofrecer opciones de alimentos de buena calidad. Con esto se da énfasis al esfuerzo que ejecutan los restaurantes por implementar medidas sustentables y responsables.

Un problema crítico que ocurre cuando no se gestionan los alimentos de manera sustentables, es que se puede tener un impacto negativo en el medio ambiente, la salud y la economía, algunas evidencias que sostienen que algunas prácticas de sostenibilidad pueden traer consigo retos y problemas a la hora de ponerlos en práctica. Un ejemplo claro de esto, es lo que acontece en los restaurantes de Chone, donde menciona el autor (Niz, 2023) , que los restaurantes del cantón Chone, con el paso del tiempo se han vuelto insostenibles, por el hecho de depender de alimentos que contienen una alta magnitud de fases de producción en sus procesos, para compensar la demanda de los comensales, estos establecimientos no cuentan con una comprensión precisa de los conceptos de sostenibilidad.

Por otra parte, podemos mencionar la importancia de la gestión de los residuos, esto ayuda que los restaurantes obtengan una mejor visión de parte de los comensales, a su vez poder generar un impacto positivo en la comunidad, y concientizando a estos mismos, entre esta gestión de residuos tenemos:

- Compost de jardín
- Destino correcto del aceite de cocina ya utilizado.

- Eliminación de alimentos desechados.
- Reciclaje de residuos sólidos.

Cada una de estas gestiones, son de gran importancia y ayuda para una sustentación más sostenible, conscientes del impacto ambiental que generan, muchos establecimientos han implementado prácticas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en sus operaciones diarias.

Un tema muy importante es el reciclaje, este es un proceso de recuperación y valorización de recursos de materia primas producida y desechadas, que se pueden volver a utilizar, representando una fuente importante de ahorro de recursos, energía y materiales. Estos representan un proceso obligado para establecer la sostenibilidad. También tenemos al compost o también llamado abono orgánico, este no es solo un simple abono, es parecido a buen estiércol, además de contener los alimentos adecuados que necesitan las plantas, como nutrientes y oligoelementos es un generador y corrector del suelo.

En el cantón Chone, se ha evidenciado que en los últimos años la gran mayoría de restaurantes ha implementado de a poco las practicas sustentables, uno los han hecho de manera involuntaria y otros porque se han informado de manera correcta, ya que al ejecutar estas prácticas están ayudando de forma directa al medio ambiente y también beneficiándose ellos, porque al ser un restaurante sostenible y sustentable, las personas ecologistas podrán sus ojos sobre estos tipos de restaurantes, y querrán siempre estar en este tipo de lugares a su vez los restaurantes de este tipo ahorraran dinero en sus costos operativos, al realizar el uso efectivo de productos que cooperan con el medio ambiente, al ejecutar la selección de desechos y de más.

1.6. Alimentos y menús sustentables

(González, 2023) Menciona que, la fase clave en los restaurantes que toman enserio el tema de la sostenibilidad. Apoya totalmente el uso de alimentos locales, con esto se busca enlazar acuerdos directos con proveedores locales, a portando así a la huella de carbono que esta integrada al transporte de alimentos, utilizando productos locales, ayudaremos al incremento de la economía local.

En este sentido, se puede destacar a la forma culinaria de cada región, ya que para el consumidor la sostenibilidad y el ámbito culinario de un restaurante son complementarios.

A continuación, se presentará algunas opciones de como un restaurante podría ofrecer alimentos y menú sustentables

- Utilización de huertos para proporcionar hierbas comibles y verdura a los establecimientos de comida.
- Terminar con la utilización de abonos químicos en los huertos
- Proporcionar alternativas de comidas nutritivas a través de técnicas de preparación saludable.

Los alimentos y menú pensados en el bienestar del consumidor, hablaran muy bien del restaurante, con impactos positivos, llegando a muchas más personas, que piensan en su bienestar, optando por restaurantes que sirvan un servicio y un producto sostenible, elaborado con concientización en el futuro de la sociedad y el medio ambiente.

Restaurante que ofrezca alimentos de buena calidad y sobre todo alimentos que se producen de forma natural, son unos de los aspectos que las personas se fijan al momento de buscar y elegir en donde pasar un tiempo a meno junto a sus allegados, Chone cuenta con una amplia variedad de productos locales, desde mariscos frescos hasta frutas tropicales, que pueden ser la base de menús innovadores y sostenibles.

1.7. Eficiencia de recursos como agua y electricidad

El tener conocimiento sobre la eficiencia y ahorro de recursos renovables como lo son el agua y la electricidad, es deber de todos, para los establecimientos es de gran importancia que, buscar mejorar la eficiencia del agua a través de la colocación de aparatos de bajo consumo en los grifos y en los sistemas de irrigación.

Por otro lado, se fomenta el empleo de aparatos y electrodomésticos que consumen menos energía, tales como hornos, neveras y lavavajillas que son de bajo consumo, además llevar a cabo acciones para desconectar los dispositivos que no se estén utilizando.

De esta manera se presentarán algunas formas de ahorrar los recursos renovables en un establecimiento de restaurantes.

- Uso de sistemas de reciclaje de aguas residuales en los jardines.

Las aguas residuales son definidas como desechos sin tratar que no ha sido contaminada por un inodoro, ni afectada por desechos infecciosos, contaminados o insalubre y no representan una amenaza contaminante proveniente de algún proceso o fabricación insalubre o manejo de desecho, el agua residual incluye, pero no se limita al agua de las bañeras, duchas, lavamanos, lavadoras de ropa y tina de lavado y no incluye agua residual del fregadero de la cocina o lavadora de trastes.

- Establecer metas para el uso racional del agua.

Promover el uso sustentable del agua, a su vez reducir la contaminación del agua y por último aumentar el uso eficiente de los recursos hídricos, con la finalidad de fomentar las acciones encaminadas a reducir la demanda del agua

- Eficiencia energética de electrodomésticos.

Utilizar fuentes de energía alternativas, como energía solar, los electrodomésticos de bajo consumo energético, pueden aprovechar al máximo una cantidad muy pequeña de energía para completar sus tareas.

Aunque las acciones sostenibles dentro de la gestión de un negocio pueden parecer cuestiones internas, los consumidores las notan y aprecian, lo que afecta a sus elecciones de compra. (Rosero, 2023)

Al optimizar el consumo de estos elementos los establecimientos gastronómicos no solo reducen sus costos operativos, sino que también contribuyen a la preservación del medio ambiente.

CAPITULO II

Estudio de campo: La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de chone

2.1. Investigación de campo

2.1.1. Metodología

Las presentes metodologías a usar en este estudio de campo son de carácter importantes, para analizar la situación del campo de estudio, como lo es, la sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone, este estudio busca evaluar a los gerentes y sus restaurantes en Chone, y con base a los resultados, se pretende buscar posibles soluciones o innovaciones acerca del tema de estudio.

2.1.2. La observación

(Fonseca, 2020) Afirma, la observación representa una herramienta adicional para acceder al entendimiento cultural de las comunidades a partir del registro de las conductas de los individuos en su entorno habitual. “Observar significa concentrar de forma deliberada la atención en ciertos aspectos de la realidad que se analiza, intentando aprender sus componentes esenciales y a de la forma que estos se enlacen entre sí”.

La Observación participante:

En esta técnica el investigador, comparte la mayor parte del tiempo con el grupo que desea investigar, comparte, el estilo de vida, costumbres, a la vez realiza notas de campo y sobre todo el investigador debería de ser observador a tal grado de poder ser objetivo al momento de transmitir la información al artículo de texto o conferencia, donde se vaya a ejecutar.

A con la observación en materia el investigador debe de hacerse la siguiente incógnita Qué, quién, dónde, cómo, cuándo, y por qué se efectuó. Es de gran importancia que la persona a investigar se familiarice con el grupo investigado.

Observación pasiva:

Investigador se da a conocer con los altos mandos del grupo, para obtener la aprobación y lograr ejecutar las debidas observaciones, sin dar información ni el propósito del estudio.

2.1.3. Entrevista

Este enfoque es uno de los más relevantes, y su relevancia se encuentra en que actúa como una herramienta valiosa para investigar y entender un asunto. (Fonseca, 2020) Menciona que, la entrevista se describe como “un proceso profundo y accesible, dirigido por un esquema concreto, ajustado a los participantes y variando a las particularidades de cada una de ellas”

2.1.4. Investigación etnográfica

(Pulido, 2019) Menciona la etnografía desde un punto de vista etimológico, se entiende como el relato sobre el modo de vida de un conjunto de personas que suelen convivir. Este grupo está relacionado con el termino etnos, por lo tanto, puede referirse a cualquier colectivo humano que actúa como una entidad cuyas interacciones están influenciadas por tradiciones o por deberes y derechos mutuos.

Para llevar a cabo este tipo de estudio, es fundamental aclarar los conceptos técnica método e instrumento, el método se define como “el proceso estructurado que se sigue para para alcanzar un objetivo específico”, mientras que la técnica se entiende como “el conjunto de procesos que son útiles para la ciencia “utilizados para recolectar material cualitativo y su aplicación varía según las necesidades.

2.1.5. Encuesta

Para (Kusnik, 2019) es una técnica de recolección de datos, o sea una forma concreta, particular y práctica de un procedimiento de investigación, que se generan a través de información de un grupo de personas mediante un conjunto de preguntas, estas preguntas pueden ser abiertas (donde el encuestado responde con sus propias palabras) o cerradas (donde el encuestado elige entre una serie de opciones predefinidas).

Este método tiene como objetivo conocer la percepción de los dueños de restaurantes en Chone, sobre la sostenibilidad ambiental y las prácticas que implementan en sus

2.2. Resultados

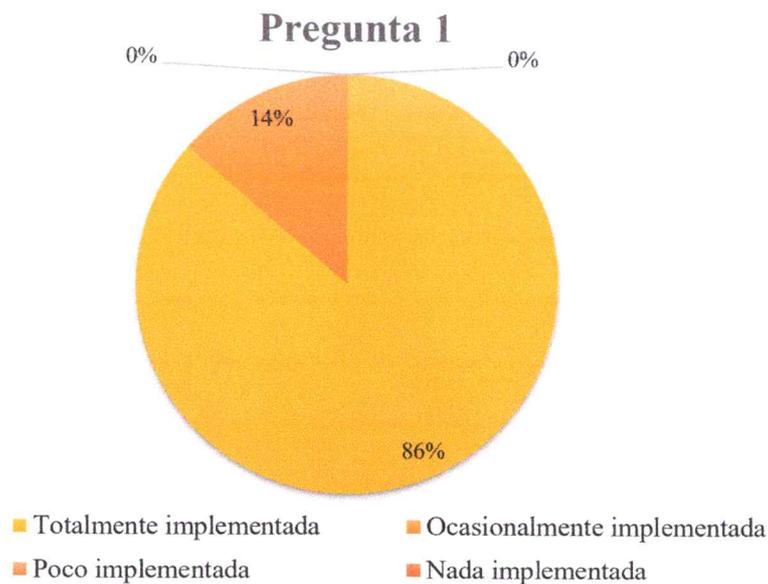
2.2.1 Análisis e interpretación de los resultados

Pregunta 1: ¿Su organización compra y utiliza productos respetuosos con el medio ambiente?

Tabla 1 Compra de productos respetuosos con el medio ambiente

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	19	86%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	3	14%
<i>Poco implementada</i>	0	0%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 2 Compra de productos respetuosos con el medio ambiente



Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los resultados

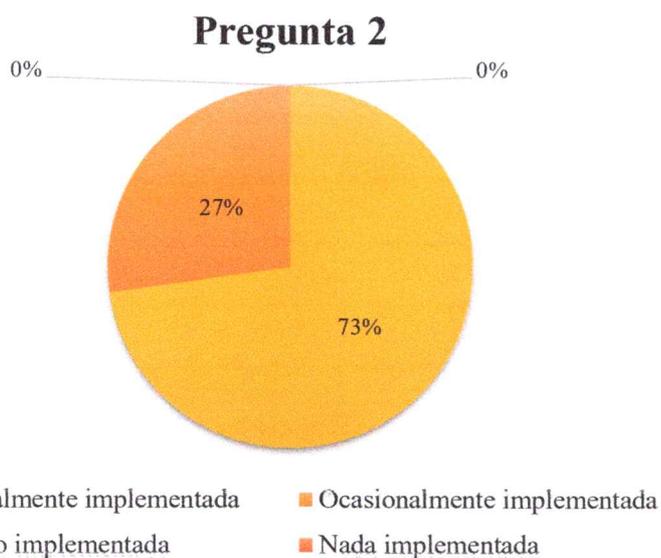
De los 22 encuestados el 86% compra y utiliza productos respetuosos con el medio ambiente, por otra parte, el 14% ocasionalmente los utiliza. Esto muestra una brecha significativa en su comprensión, destacando la necesidad de sensibilizar y educar sobre la importancia de integrar prácticas éticas, sociales y ambientales en las empresas.

Pregunta 2: ¿Fomenta la selección de residuos e incentiva el reciclaje y reutilización?

Tabla 2 Fomentación e incentivo en el reciclaje y reutilización

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	16	73%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	6	23%
<i>Poco implementada</i>	0	0%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 3 Fomentación e incentivo en el reciclaje y reutilización



Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

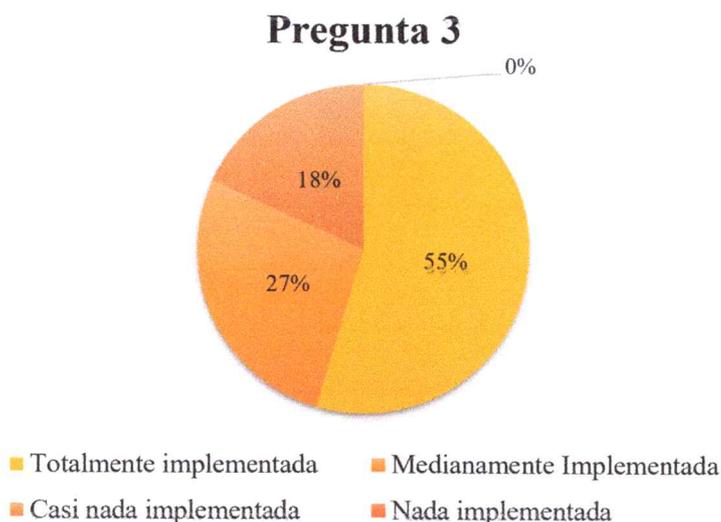
En la segunda pregunta se muestran que, el 73% de los encuestados compra y utiliza productos respetuosos con el medio ambiente, frente al 27% que ocasionalmente los utiliza. Esto hace referencia a que el porcentaje que, si implementa productos que respeten el medio ambiente, está capacitado o se auto educa en cuanto a la sostenibilidad ambiental, mientras que el porcentaje que le sigue, saben poco del tema, pero tienen interés en aprender más e implementarlo en sus locales.

Pregunta 3: ¿Su organización ha implementado la reducción en el uso de productos de limpieza nocivos para el medio ambiente?

Tabla 3 Implementación de la reducción en el uso de productos nocivos para el medio ambiente

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	12	55%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	6	27%
<i>Poco implementada</i>	4	18%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 4 Implementación de la reducción en el uso de productos nocivos para el medio ambiente



Fuente: Encuesta dirigida a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

En la tercera pregunta, el 55% de las personas encuestadas implementa la reducción en el uso de productos de limpieza nocivos para el medio ambiente, mientras que el 27% lo implementa ocasionalmente, a su vez el 18% lo implementa pocas veces.

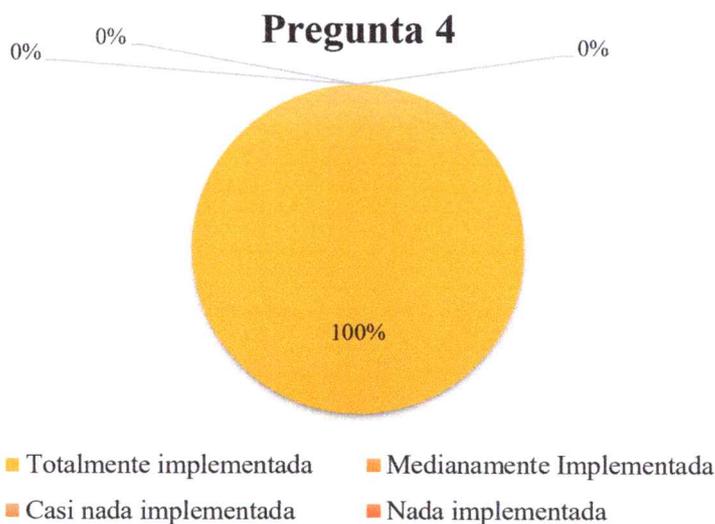
Con esto se puede llegar a la conclusión de que la mayoría de las personas encuestadas, se toma el tiempo de analizar que productos de limpieza no afectan colateralmente al ambiente y lo ponen en práctica siempre.

Pregunta 4: ¿Su organización implementa el ahorro de energía?

Tabla 4 Implementación de ahorro de energía

Alternativas	Resultados	Porcentaje
Totalmente implementada	22	100%
Ocasionalmente implementada	0	0%
Poco implementada	0	0%
Nada implementada	0	0%

Ilustración 5 Implementación de ahorro de energía



Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

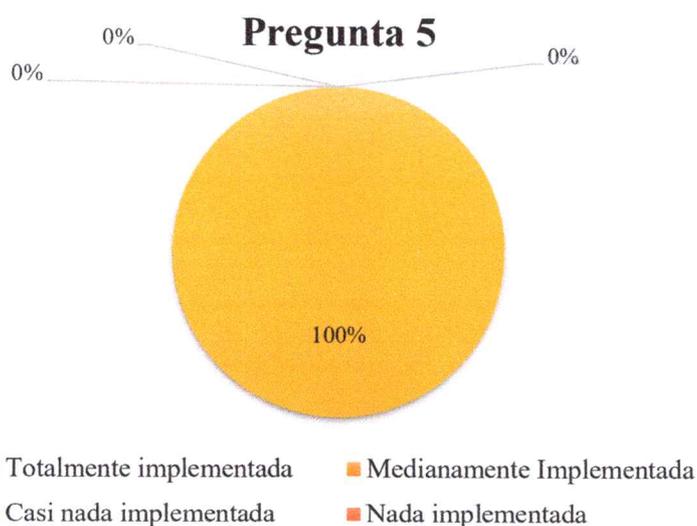
En la siguiente pregunta, el 100% realiza la práctica del ahorro de energía, eso habla bien de estos locales y sus gerentes, ya que con esto piensan en el freno de la contaminación atmosférica, y a su vez ahorrando dinero en cuanto a las planillas de energía eléctrica.

Pregunta 5: ¿Su organización implementa el ahorro de agua?

Tabla 5 Implementación de ahorro del agua

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	22	100%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	0	0%
<i>Poco implementada</i>	0	0%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 6 Implementación de ahorro del agua



Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

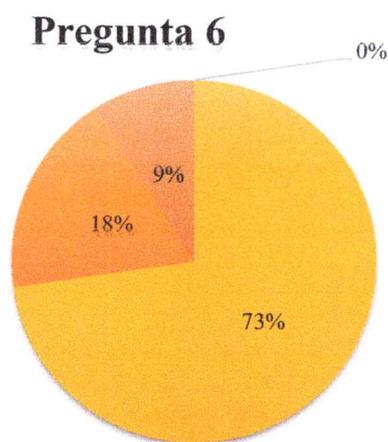
Por otra parte, el 100% de los encuestados practica el ahorro del agua, aportando a la conservación del agua, con este habito sostenible se ayuda al planeta, el ahorrar agua es responsabilidad de todos a través de pequeños gestos, podemos colaborar a reducir su despilfarro.

Pregunta 6: ¿Su organización implementa la recolección selectiva de residuos?

Tabla 6 Implementación de la recolección selectiva de residuos

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	16	73%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	4	18%
<i>Poco implementada</i>	2	9%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 7 Implementación de la recolección selectiva de residuos



- Totalmente implementada
- Ocasionalmente implementada
- Poco implementada
- Nada implementada

Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

En la siguiente pregunta, el 55% de los encuestados ocasionalmente implementa los envases ecológicos para llevar, mientras que un 45% lo implementa en sus labores diarias.

A esto se le puede añadir que implementar utensilios ecológicos ayudara a que se descompongan más rápido a comparación de los utensilios normales, que son de plástico y le hacen un gran daño al medio ambiente, a su vez, utilizar utensilios ecológicos ayudara a dar una mejor imagen a el establecimiento.

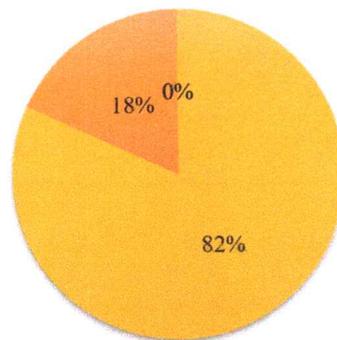
Pregunta 8: ¿Implementa las actividades de protección ambiental que le permiten a su organización reducir sus costos operativos totales?

Tabla 8 Implementación de actividades de protección Ambiental

Alternativas	Resultados	Porcentaje
<i>Totalmente implementada</i>	18	82%
<i>Ocasionalmente implementada</i>	4	18%
<i>Poco implementada</i>	0	0%
<i>Nada implementada</i>	0	0%
Total	22	100%

Ilustración 9 Implementación de actividades de protección Ambiental

Pregunta 8



- Totalmente implementada
- Ocasionalmente Implementada
- Poco implementada
- Nada implementada

Fuente: Encuesta dirigido a los restaurantes de la zona urbana de Chone

Elaborado por: Fernando Farias & Jesús Romero

Análisis e interpretación de los datos

En la presente pregunta el 82% a Implementado las actividades de protección ambiental con la finalidad de permitir a su organización reducir sus costos operativos totales, mientras que el 18% lo implementa ocasionalmente.

En conclusión, se puede decir que la integración de prácticas sostenibles en la gestión empresarial es clave para lograr un equilibrio entre rentabilidad y responsabilidad ambiental.

2.3. Comprobación de Hipótesis.

La hipótesis presentada en la investigación es “La sostenibilidad ambiental en los restaurantes de la zona urbana de Chone mejora el medio ambiente del sector” se puede comprobar que es afirmativa a través de los resultados de la encuesta realizada a los dueños de restaurantes del cantón Chone, en la cual se puede destacar que en la pregunta 1 ¿Su organización compra y utiliza productos respetuosos con el medio ambiente?

El 86% de los encuestados afirma que utiliza productos respetuosos con el medio ambiente dando a entender que, si tienen interés en el cuidado del mismo, mientras que el 14% manifestó que ocasionalmente utiliza productos respetuosos con el medio ambiente.

De igual manera en la pregunta 6 ¿Su organización implementa la recolección selectiva de residuos? El 73% de los encuestados indico que, si implementa la recolección de los residuos, mientras que el 18% ocasionalmente los implementa, y el 9% pocas veces lo ha implementado dando a entender que la mayoría de los restaurantes utilizan los envases ecológicos como recurso para el cuidado del medio ambiente.

Los resultados obtenidos respaldan la hipótesis planteada: la implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes de Chone demuestra una correlación positiva entre sostenibilidad ambiental y desarrollo económico local. Al adoptar estas prácticas, los establecimientos no solo reducen su impacto ambiental, sino que también optimizan sus operaciones, lo que se traduce en una mayor eficiencia y rentabilidad.

CAPITULO III

DISEÑO DE LA PROPUESTA

Elaboración de un programa de capacitación técnica, dirigida a los gerentes de restauración de los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone.

Introducción

El sector de la restauración del cantón Chone crece a gran escala cada año, y con ello también el interés en el ámbito sostenible, presenta un escenario ideal para el desarrollo de restaurantes que prioricen prácticas sostenibles.

El cantón chone se caracteriza por el uso de compra de ingredientes frescos y de temporada, esto reduce la huella de carbono del transporte y apoya a la economía local, pero sin embargo algunos gerentes de restaurantes, no optan por seguir con este tipo de buenas costumbres que al final les favorece a todos.

Ante este panorama se hace necesario implementar una capacitación técnica a los gerentes de restauración del cantón Chone, este programa busca, además, fomentar la colaboración entre los restaurantes del sector, creando un ambiente de sinergia y cooperación que les permita enfrentar de manera conjunta los retos del mercado.

Justificación

La implementación de capacitación sobre sostenibilidad para restaurantes es una inversión estratégica que ofrece múltiples beneficios tanto para el negocio como para el medio ambiente, en un mundo cada vez más consciente de la importancia de cuidar nuestro planeta, los consumidores buscan experiencias gastronómicas que estén alineadas con sus valores.

El Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) del cantón Chone juega un papel crucial en la implementación de este tipo de iniciativas. Sus funciones abarcan desde la provisión de recursos financieros y la coordinación de acciones, hasta la promoción del programa y la facilitación de infraestructura, para así con esta capacitación poder llegar a la gran mayoría de los gerentes de restauración del cantón Chone, y aportar al crecimiento y

enriquecimiento de conocimientos sobre prácticas sostenibles y sustentables, y que los ejecuten en sus establecimientos.

Objetivo General

Promover las practicas sostenibles a los diversos gerentes de restauración del cantón Chone, a treves del plan de capacitación, con el fin de que estos establecimientos pongan en práctica la sostenibilidad ambiental y el uso adecuado de productos que ayuden al medio ambiente, a su vez incrementar la competitividad y contribuir al desarrollo económico local.

Metodología

Diagnóstico inicial

En esta primera fase se realizara una investigación detallada de la situación actual de la sostenibilidad en los restaurantes de la zona urbana del cantón Chone, se llevara a cabo un análisis exhaustivo de las practicas sostenibles y como lo implementan en sus restaurantes, a través de la encuesta, entrevista y visita de campo donde se recopilara la información pertinente y con esto se desarrollara un programa de capacitación técnica acorde a las falencias de conocimientos que estos tengan y requieran.

Diseño del programa

Con base en los resultados del diagnóstico, se procederá a diseñará un programa de capacitación y asistencia técnica que aborde las necesidades específicas de los gerentes de restauración de Chone, Paras lo cual Se definirán los temas a tratar, la duración de las capacitaciones, los formatos a utilizar y los recursos necesarios. Para lo cual, se establecerá un cronograma de actividades y se asignarán responsabilidades a los diferentes actores involucrados.

Implementación

En este punto se llevará a cabo todas las actividades programadas, se organizarán varios talleres prácticos con capacitadores profesionales en la materia, se tratarán los siguientes temas: La sostenibilidad ambiental, responsabilidad social empresarial, Cómo identificar y trabajar con proveedores locales y orgánicos, Estrategias para minimizar la generación de residuos en todas las áreas del restaurante, Cómo convertir los residuos orgánicos en abono para huertos o jardines y Manejo adecuado de aceites usados, productos químicos de limpieza.

También se realizará visitas técnicas ha restaurantes que implementan las practicas sostenibles en sus locales, a su vez conocer de menús sustentables que estos mismo ofrecen.

Seguimiento y evaluación

A lo largo de la implementación del programa se realizará un seguimiento continuo de las actividades y se evaluarán los resultados obtenidos. Se utilizarán indicadores claves de desempeño para medir el impacto del programa, el aporte significativo que esta capacitación técnica les ha dejado a cada una de las personas que se han puesto a disposición para la capacitación, los resultados de la evaluación servirán para ajustar el programa y garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

Fortalecimiento de la red de capacitación para gerentes de restaurante.

Se busca generar con estas capacitaciones, una red de lo aprendido, donde cada una de las personas capacitadas, pueda ayudar a restaurantes que recién están empezando guiándolas por las buenas prácticas sostenibles, también se organizarán encuentros

periódicos entre los participantes del programa para fortalecer los vínculos y fomentar el trabajo en equipo.

Cronograma

Las actividades a desarrollarse se llevarán a cabo de acuerdo a un cronograma simple a través del cual se pueda llegar a todos los gerentes de restauración de la zona urbana del cantón Chone.

Cronograma de actividades de la capacitación técnica

Semana	Actividad	Descripción
Semana 1	Inauguración y bienvenida	<ul style="list-style-type: none"> • En esta parte se dará por inaugurada las capacitaciones. • Mensaje de bienvenida de parte del capacitador. • Se familiarizarán con los temas que se van abordar en las semanas.
Semana 2	Charla de capacitación técnica	<p>Se tratarán los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sostenibilidad ambiental • Responsabilidad social empresarial • Cómo identificar y trabajar con proveedores locales y orgánicos.
Semana 3	Desarrollo de contenido de material.	<ul style="list-style-type: none"> • Crear presentaciones, folletos y guías de como implementar las practicas sostenibles • Diseño de recetas con ingredientes sustentables • Asegurarse de que toda la información sea clara y accesible.

Semana 4	Charla de capacitación técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias para minimizar la generación de residuos en todas las áreas del restaurante. • Cómo convertir los residuos orgánicos en abono para huertos o jardines. • Manejo adecuado de aceites usados, productos químicos de limpieza.
Semana 5	Evaluación y retroalimentación	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilar comentarios de los participantes sobre el taller. • Equipo de evaluación • Evaluar la efectividad del material utilizado y la capacitación. • Preparar un informe final con recomendaciones para futuras iniciativas. • Realizar una presentación final con los resultados del programa.

Presupuesto

El presupuesto requerido para la elaboración de esta propuesta se basará en la cantidad de personas a las cuales se dirija el programa de capacitación técnica, por lo tanto, un valor aproximado que tendría la creación del programa en cuanto a los recursos necesarios, sería de \$975, los mismos que servirán para el material a utilizarse, como es el caso de panfletos, esferos, distintivos, trípticos, de igual forma, el valor cubriría los gastos de movilización del personal encargado de las charlas dentro del programa, como es el caso de profesionales que manejen los temas relacionados con la sostenibilidad ambiental

Dichos valores se distribuirían de la siguiente manera:

Materiales: Tinta, papel, esferos, cartulinas, etc. **(\$50)**

Recursos humanos: pago a capacitadores profesionales por sus servicios prestados.
(\$425)

Publicidad y difusión: Diseño e impresión de folletos, carteles. **(\$50)**

Logística: Alquiler de espacios (en caso de ser necesario), transporte, viáticos, etc.
(\$300)

Otros gastos: **(\$150)**

Beneficios Esperados

Uno de los beneficios, es que los gerentes de la restauración de chone se familiarice con los temas tratados y obtengan nuevos conocimientos a su vez que los puedan poner en prácticas en sus establecimientos, esto permitirá que cada uno de ellos tengan un desenvolvimiento más efectivo dentro de su negocio, saber que al implementar practicas sostenibles, no solo benefician al medio ambiente también se beneficia su productividad, y un futuro digno para sus generaciones en camino.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusión

En conclusión, la investigación realizada en restaurantes del cantón Chone revela una brecha en el conocimiento sobre la implementación de productos y medidas que contribuyen a reducir la contaminación ambiental, la investigación sugiere una necesidad general de mayor información y capacitación sobre productos y medidas para reducir la contaminación ambiental.

Por otra parte, los restaurantes en Chone necesitan adaptar sus prácticas a los principios de sostenibilidad para reducir su impacto ambiental y mejorar su imagen, una capacitación especializada les permitirá identificar áreas de mejora y adoptar medidas concretas. La implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes no solo beneficia al medio ambiente, sino que también contribuye al desarrollo económico local al fomentar el consumo de productos locales y la generación de empleo.

Por lo consiguiente, la implementación de un programa de capacitación técnica para gerentes de restaurantes en Chone representa una oportunidad única para promover prácticas sostenibles en el sector, generando beneficios ambientales, económicos y sociales. Al fortalecer el conocimiento y las habilidades de los gerentes, se impulsa un cambio cultural hacia una gestión más responsable y sostenible de los restaurantes en la zona urbana de Chone.

Con la propuesta lo que se da a entender es que un programa de capacitación debe abordar diversos aspectos de la sostenibilidad, como la gestión de residuos, el consumo eficiente de energía y agua, la selección de proveedores locales y ecológicos, y la reducción del uso de plásticos.

Recomendaciones

Es recomendable que los gerentes de los restaurantes participen de la capacitación, que es una iniciativa muy valiosa para fortalecer el sector gastronómico local, el programa se centra en las necesidades específicas de los restaurantes de Chone, lo cual aumenta su relevancia y efectividad.

Para asegurar el éxito del programa de capacitación, es fundamental realizar una evaluación exhaustiva de las necesidades específicas de los gerentes de restaurantes en Chone. Esto permitirá seleccionar las técnicas de enseñanza más apropiadas y garantizar que los contenidos abordados sean relevantes y prácticos, una evaluación rigurosa también permitirá medir el impacto del programa y realizar ajustes si es necesario.

Por último, es recomendable que los restaurantes del cantón Chone puedan utilizar de manera adecuada lo aprendido en la capacitación técnica, para que los gerentes puedan promover las prácticas sostenibles en el sector, generando beneficios ambientales, económicos y sociales.

BIBLIOGRAFÍA

- Adams, B. (2020). Desarrollo verde: medio ambiente y sostenibilidad en un mundo en desarrollo. *Redalyc.org*. Obtenido de <https://doi.org/10.4324/9780203929711>
- Adler, A. (2022). La importancia de las éticas aplicadas para la sostenibilidad y responsabilidad social. *responsibility and sustainability*. Obtenido de <https://responsibility-sustainability.org/index.php/R-S/article/view/84/84>
- Albuja, D. &. (2020). Sistemas de gestion y su importancia para el desarrollo sostenible. *Ingenio*. Obtenido de <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/INGENIO/article/view/2720/3229>
- Álvarez-Lorente, T. &.-D. (2021). Desarrollo Sostenible. *Eco tec*. Obtenido de <https://doi.org/10.3390/su13020727>
- Andrade, J. ,. (2020). Responsabilidad empresarial en Ecuador. *dialnet*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-ResponsabilidadSocialEmpresarialEnElEcuador-7565475.pdf>
- Blanco, G. (12 de julio de 2023). COMO HACER Y OPERAR UN. *Redalyc*. Obtenido de <https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/2333/1/LT004.pdf>
- Capdevilla, C. (2020). El turismo de naturaleza: educación ambiental y beneficios tributarios para el desarrollo de Caqueta. *Acastro alfaró, turismo en la naturaleza*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/acastroalfaró,+ELTURISMO+DE+NATURALEZA+-+03+JUNIO+2020+-+8.pdf>
- Fonseca, L. (23 de junio de 2020). Investigación cualitativa, como propuesta metodológica para el abordaje de investigaciones de. *Umbral Científico*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/304/30400207.pdf>
- Gomez, J, M. H. (2020). Importancia de la teoria de la ecoeficiencia en las organizaciones empresariales. *Dialnet*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-ImportanciaDeLaTeoriaDeLaEcoeficienciaEnLasOrganiz-7659421.pdf>

- González, A. (12 de agosto de 2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. *Konrad Lorenz*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6099/609977049008/html/>
- Higgins-Desbiolles, F. &. (2019). Las capacidades críticas de los restaurantes como facilitadores de transformaciones hacia la sostenibilidad. *Turismo Sostenible*. Obtenido de <https://doi.org/10.1080/09669582.2018.1510410>
- Kim, M. J. (2020). ¿Pueden las prácticas sostenibles en los restaurantes mejorar la fidelidad de los clientes? El papel de la teoría del valor y las preocupaciones ambientales. *Redaly.org*. Obtenido de <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>
- Kusnik, A. (06 de Abril de 2019). El uso de la encuesta de tipo social en Traductología. *MonTI. Monografías de Traducción e interpretaciones*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2651/265119729015.pdf>
- Lee, M. J. (2020). Actitudes gerenciales hacia las prácticas ecológicas en las operaciones de restaurantes educativos: un análisis de importancia-desempeño. *Redaly.org*. Obtenido de <https://doi.org/10.1080/10963758.2019.1655437>
- Manzanillas, C. (2023). Los objetivos de desarrollo sostenible y su aporte a la educación ambiental ecuatoriana. *revista mentor.ec*. Obtenido de <https://revistamentor.ec/index.php/mentor/article/view/5175/4402>
- Marrero, A. (2021). Gestión ambiental en las organizaciones. *dialnet*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/DialnetGestionAmbientalenLasOrganizaciones-9115902.pd>
- Moya, D. (18 de Junio de 2022). Caracterización de agentes de consumo energético . Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5722/572270009005/572270009005.pdf>
- Orozco, M. (2020). De la ética empresarial a la sostenibilidad ¿por qué debe interesar a las empresas? *scielo.org*. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/taj/v20n1/1405-8448-taj-20-01-76.pdf>

- Prieto, Y. (2021). La contabilidad ambiental como herramienta para la incorporación de la sostenibilidad ambiental en las empresas Economía Social. *Economía Pública, Social y Cooperativa*. Obtenido de https://ciriec-revistaeconomia.es/wp-content/uploads/CIRIEC_103_09_Munoz_et_al.pdf
- Pulido, M. (5 de febrero de 2019). Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica. *Opción*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/310/31043005061.pdf>
- Rivadeneira. (2023). *uapa*. Obtenido de <https://uapa.cuaed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/693ee8e8-f02c-43c2-8222-498e1e8b8814/ConceptoSostenibilidad/index.html>
- Rosero, J. (12 de agosto de 2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. *Konrad Lorenz*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6099/609977049008/html/>
- Sedano, Á. (12 de agosto de 2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. *Konrad Lorenz*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6099/609977049008/html/>
- Villamizar, F. (2019). desarrollo sostenible. *De la sostenibilidad a la sustentabilidad*. Obtenido de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.redalyc.org/pdf/206/20640430004.pdf](https://www.redalyc.org/pdf/206/20640430004.pdf)
- Yang, J. (2020). Repensando el desarrollo sostenible en el territorio. *Eco tec*. Obtenido de <https://doi.org/10.1109/ACCESS.2020.3047139>
- Zuñiga, F. (2020). Incentivos , motivaciones y beneficios de la incorporación de la gestión ambiental en las empresas. *redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1872/187244133002.pdf>

ANEXOS



Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Carrera: Administración de Empresas

Investigador(es): *Fernando Antonio Farias Gorozabel, Jesús Tadeo Romero Villa*

ARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				
TRABAJO DE TITULACIÓN				
LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL EN LOS RESTAURANTES DEL LA ZONA URBANA DEL CANTON CHONE				
Instrumento de evaluación:	Encuestas dirigidas a los gerentes de los restaurantes de la ciudad de Chone.			
OBJETIVO: Establecer estado actual de la sostenibilidad ambiental en el desempeño operacional en los restaurantes de la ciudad de Chone				
Responda las siguientes preguntas según la realidad en la organización de su restaurante.				
	Totalmente implementada	Ocasionalmente implementada	Poco Implementada	Nada implementada
PREGUNTA 1. Su organización compra y utiliza productos respetuosos con el medio ambiente.				
PREGUNTA 2. Fomenta la selección de residuos e incentiva el reciclaje y reutilización.				
PREGUNTA 3. Su organización ha reducido el uso de productos de limpieza nocivos para el medio ambiente				
PREGUNTA 4. Su organización implementa el ahorro de energía				
PREGUNTA 5. Su organización implementa el ahorro de agua.				
PREGUNTA 6. Su organización implementa la recolección selectiva de residuos.				
PREGUNTA 7. Su organización ha implementado los envases ecológicos para llevar.				
PREGUNTA 8. Las actividades de protección ambiental le permiten a su organización reducir sus costos operativos totales.				

ANEXOS



Carrera: Administración de Empresas

Entrevista dirigida a los gerentes de los restaurantes de la ciudad de Chone.

Objetivo: Establecer estado actual de la sostenibilidad ambiental en el desempeño operacional en los restaurantes de la ciudad de Chone

Investigador(es): *Fernando Antonio Farias Gorozabel, Jesús Tadeo Romero Villa*

1. **¿Tiene experiencia en la implementación de programas de sostenibilidad en restaurantes? Si es así, ¿puedes describir uno de estos programas?**

2. **¿Está familiarizado con la certificación de restaurantes sostenibles? ¿Puede mencionar algunos y describirlos?**

3. **¿Qué prácticas verdes o sostenibles ha implementado su restaurante? Por ejemplo, en la gestión de residuos, eficiencia energética, compras sostenibles, etc.**

4. **¿Cómo definiría un restaurante sostenible?**

5. **¿Cuál cree son los mayores desafíos para implementar prácticas sostenibles en un restaurante?**

6. **¿Cómo se aseguraría de que los principios de sostenibilidad se integren en la cultura y operaciones diarias de un restaurante?**

7. **¿Qué papel cree que jugarán la agricultura urbana y los huertos propios de los restaurantes en el futuro de la sostenibilidad?**

8. **¿Qué oportunidades ve a futuro para que su sector/industria sea más sostenible a nivel ambiental?**

Anexo #3

Evidencia fotográfica de la encuesta aplicada a los gerentes de restaurantes del cantón Chone.



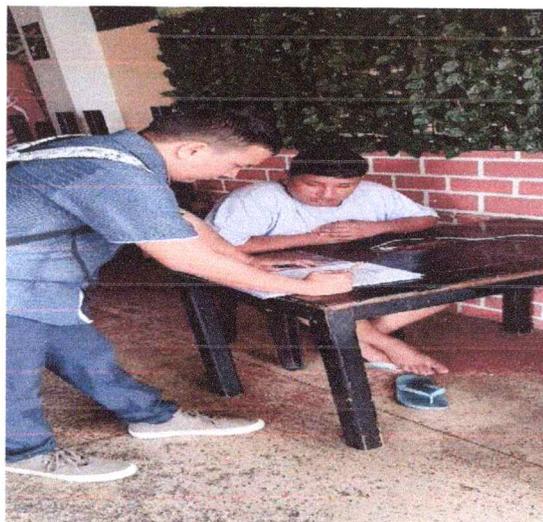
Encuesta aplicada al gerente del restaurante “Las delicias de lo Natural”



Encuesta aplicada al gerente del restaurante “Las de Doña Letty”

Anexo #4

Evidencia fotográfica de la encuesta aplicada a los gerentes de restaurantes del cantón Chone.



Encuesta aplicada al gerente del restaurante “Locos de Azar”

