

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ



Uleam

Modalidad: Artículo Académico

Estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS: Sector de la restauración en Sucre

Autora:

Muñoz Espinoza Emily Michelle

Extensión sucre 1016E01 Bahía de Caráquez

Licenciatura en Administración de Empresas

Tutora:

Espinoza Arauz Mayra Yasmina

Agosto del 2025 – Bahía de Caráquez

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Extensión Sucre 1016E01 – Bahía de Caráquez, 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 Muñoz Espinoza Emily Michelle, legalmente matriculada en la carrera de Administración de Empresas, período académico 2024 (2) 2025 (1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **“Estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: Sector de la restauración Sucre”**.

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.

Bahía de Caráquez, agosto 2025

Lo certifico,



Ing. Mayra Espinoza Arauz

Docente Tutora

Área: FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVA, CONTABLES Y COMERCIO.

APROBACIÓN DEL TRABAJO

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

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

S.E. Ana Isabel Zambrano Llor
SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo final a mi familia, quienes siempre estuvieron a mi lado dándome su apoyo incondicional y compartiendo sus sabias palabras. A mi madre que con su paciencia infinita y su orientación me ayudo a no rendirme, porque al final ¡lo conseguí! Este logro no es únicamente mío, también es de ella. Gracias por aguantar mi mal humor en los momentos difíciles. A mi padre, mi crítico más exigente después de mi mamá, gracias por siempre tener fe en mí, incluso cuando yo mismo dudaba. Te agradezco por esos consejos, que a menudo me ahogaba en un mar de sentimientos, aunque en ocasiones no los siguiera, gracias por no dejarme sola. A ambos, les agradezco por ser mis primeros maestros y guías, me han enseñado valores que forman la persona que soy hoy, por mostrarme que la vida presenta retos y que no debo rendirme fácilmente. Su apoyo constante me ha ayudado a completar esta etapa y su fe en mí ha sido mi mayor motivación para continuar.

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a Kenia Guadalupe Florea Osuna (Kenia Os), cuya música ha sido mi fuente de inspiración durante mi tiempo de estudio en la universidad, su música ha sido esencial para sobrellevar momentos difíciles en mi vida y me ha motivado a seguir adelante, gracias a ella he comprendido que en la vida hay altos y bajos, que hay momentos en los que tienes que seguir a pesar del dolor. Me enseñaste que es esencial no rendirme, incluso cuando parezca que todo está en mi contra. Aun cuando tengo ganas de detenerme, siempre habrá personas a mi lado que me apoyen, me enseñaste que caer es normal, pero que también es importante levantarse, limpiarse las lágrimas y avanzar, algunos momentos y personas son temporales y hay que apreciar esos pequeños regalos que la vida ofrece. Con el tiempo aprendí que, entre muchas opciones, siempre debo elegir y creer en mí misma, gracias por brindarme un espacio seguro y por ser parte de la gran familia para tus fans.

A mis queridas hermanas, quienes han sido mis compañeras de vida, agradezco cada momento que hemos compartido, cada risa y desafío que nos ha unido de forma especial, su apoyo incondicional ha sido mi pilar en los días duros y mi alegría en las celebraciones, aunque a veces la vida nos lleve por diferentes caminos, el lazo que tenemos es irrompible. Quiero ofrecer este logro también a mis guardianes que me protegen de todo mal, quienes siempre me animaron a estudiar y no depender de otros, ellos son mi fuerza, siempre les dedico mis alegrías y mis penas, sé que me cuidan desde el cielo y se sienten orgullosos de mí, aunque ya no están físicamente a mi lado, su luz guía mi corazón en cada paso que doy, en cada recuerdo y en cada risa compartida. Su amor y sabiduría siguen en mí, brindándome el impulso necesario para avanzar, aprecio mucho los buenos momentos y las lecciones que me dejaron, aunque los extraño con todo mi ser, he hallado la forma de seguir adelante, siempre están en mis pensamientos.

Y por último, quiero dedicar este artículo a mi querida y leal compañera de las madrugadas de cuatro patas mi lectora silenciosa de cada página, Copito. Gracias por estar a mi lado mientras estudiaba y trabajaba en este proyecto, tus suaves ronroneos hicieron que las largas noches fueran más llevaderas y me recordaron que, a veces, una mirada serena expresa más que mil palabras.

RECONOCIMIENTO

Quiero manifestar mi profundo agradecimiento y reconocimiento a la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, por su papel invaluable en mi educación, la promoción de valores, la investigación y su constante apoyo al desarrollo social, su compromiso con la calidad educativa y su dedicación hacia la comunidad académica son un referente y un motivo de orgullo para quienes tenemos la suerte de formar parte de su historia.

También quiero hacer un reconocimiento especial a la Ingeniera Maira Espinoza, por su valiosa orientación, apoyo contante y entrega incondicional durante mi formación académica y la elaboración de mi artículo, su guía, paciencia y compromiso fueron clave para cumplir cada objetivo y superar los desafíos en este viaje académico, agradezco por compartir su conocimiento, por motivarme a dar siempre lo mejor de mí y por ser un modelo de profesionalismo y vocación.

Deseo reconocer a mi abuela, la Ingeniera Matilde Muñoz, una ingeniera admirable y sobre todo, una guía incansable en mi trayectoria académica y personal, gracias por ser un ejemplo para mí y mis hermanas, por tu claro ejemplo de esfuerzo, sabiduría y dedicación, por estar a mi lado en cada etapa de mis estudios, por tus consejos llenos de experiencia y por tu amor incondicional fue lo que me impulso a no rendirme, tu fortaleza y dedicación son inspiración para seguir realizando mis sueños, tal como nos enseñaste.

Quiero, además, destacar a mi buena amiga, la Licenciada Xiomara Romero Valencia, por su ayuda generosa, su apoyo constante y sus valiosas contribuciones en la creación de mi artículo, agradezco por compartir no solo tu tiempo, sino también tus conocimientos y tu amistad, por tus palabras de ánimo y por estar siempre dispuesta a guiarme en esta etapa, tu dedicación y compañerismo hicieron de este logro una experiencia única.

Estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: Sector de la restauración en Sucre.

Business strategies and their approach to SDGs: Restaurant sector in Sucre.

Autores:

Espinoza Arauz Mayra Yasmina

Magister en Gestión Empresarial

Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí Extensión Sucre - Ecuador

mayra.espinoza@uleam.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-1207-9804>

Muñoz Espinoza Emily Michelle

Estudiante de la carrera de Administración de Empresas

Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí Extensión Sucre - Ecuador

e1317959607@live.uleam.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0006-5749-7849>

Resumen

La presente investigación se centró sobre las estrategias empresariales que poseen los negocios de gastronómicos del cantón Sucre, Manabí – Ecuador, dado al incremento de la contaminación por varios factores, además de analizar el grado de conocimiento que poseen los dueños de los restaurantes sobre los ODS principalmente en los establecimientos de Sucre. El objetivo de dicha investigación se centrará en analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS en el sector de la restauración en Sucre, para ello, se empleó el enfoque cualitativo el cual incluyo con varias entrevistas a los dueños de los establecimientos gastronómicos. El tipo de estudio que se empleo fue inductivo – deductivo, además de ser analítico – sintético e histórico – lógico. Se obtuvo como resultado que las estrategias empresariales no están alineadas a los ODS en los emprendimientos de la restauración en el cantón, sólo unos pocos de ellos aplican las estrategias sostenibles, pero lo hacen como una estrategia de negocios más no aplicada a enfocarse en un ODS en particular, aunque esta integración no siempre es sistemática ni completamente desarrollada hay una tendencia más clara hacia su incorporación en la planificación y la operación diaria de los restaurantes. En conclusión, las estrategias no están enfocadas hacia los ODS, los dueños de dichos y los incorporan en sus operaciones y políticas diarias sin darse cuenta que, además de ser una oportunidad clave para los establecimientos liderar el cambio hacia un modelo más sostenible.

Palabras claves: Estrategia de desarrollo, Empresa, Restauración, Ecuador

Abstract

Research focused on the business strategies of restaurant businesses in the Sucre canton, Manabí, Ecuador, due to the increase in pollution caused by various factors. It also analyzed the level of knowledge restaurant owners have about the SDGs, mainly in establishments in Bahía de Caráquez. goal of this research focuses on business strategies and their approach to the SDGs in the restaurant sector in Sucre. To achieve this, a qualitative approach was used, which included several interviews with the owners of the aforementioned establishments. The type of study used was inductive and deductive, as well as analytical and synthetic, and historical and logical. The result, was that business strategies are not aligned with the SDGs in restaurant ventures in the Sucre. Only a few of them, apply sustainable strategies, but they do so as a business strategy rather than focusing on a particular SDG. Although this integration

is not always systematic or fully developed, there is a clearer trend toward incorporating them into the planning and daily operations of restaurants. In conclusion, the strategies are not focused on the SDGs. The owners of these establishments have knowledge about the Sustainable Development Goals and incorporate them into their daily operations and policies without realizing it. In addition, this is a key opportunity for establishments to lead the change towards a more sustainable model.

Keywords: Development Strategy, Business, Restoration, Ecuador

Introducción

Los restaurantes del cantón Sucre, Manabí - Ecuador desempeñan un papel fundamental en el entorno local, es por ello, que esta investigación estudia cómo estos emprendimientos gastronómicos impactan en lo ambiental, social y económico al alinear las operaciones con los Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS). Asimismo, se analiza el potencial de los establecimientos para conectar con una clientela que está comprometida con la sostenibilidad, esta capacidad de adaptación y reinversión se convierte en un motor de crecimiento.

Para aplicar correctamente los ODS es necesario comprender con precisión en qué consiste, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU) "los ODS constituyen a un llamamiento universal a la acción para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y mejorar las vidas y la perspectiva de las personas en todo el mundo" (Organización de las Naciones Unidas, 2018). En consecuencia, en el año 2015 los países que conforman la ONU aprobaron 17 objetivos, de los cuales se deberán cumplir con un plazo de 15 años, es decir, para el año 2030.

En tal sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2018) "se pierden 1,300 millones de toneladas de comida producida para el consumo humano, un tercio del total". Esta cifra representa un tercio de toda la producción mundial de alimentos destinados para el consumo humano. Asimismo, (Williams, citado por la página de la ONU, 2018) "es impresionante que se desperdicie tanta comida, especialmente con tanta pobreza en el mundo y el costo que genera a las ciudades y municipales por deshacerse de esos residuos".

Mientras, (FAO, 2016) indica que "el desperdicio de alimentos se refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tiene valor". Es por ello, la comida se desperdicia en todas las etapas; cuando se cultiva, se procesa, se vende y cuando se consume, tanto los agricultores, así como las compañías gastronómicas y los consumidores, contribuye en con el desperdicio mientras que mucha gente pasa hambre. Esta situación agrava problemas como el cambio climático y la pérdida de biodiversidad.

Alania y Orosco (2024) señala que:

Que la cadena de valor es la integración de actividades que tiene una empresa para la realización o fabricación de un producto o servicio, las cuales son clave para generar una ventaja, asimismo, estas trabajan juntamente con los proveedores, trabajadores, clientes y consumidores. (P.10)

Además, el desperdicio de comida es un problema grande que afecta en todo y a todos, no solo se perjudica el ambiente, puesto que también afecta a la economía, si los restaurantes tiraran menos comida no solo ayudaría a su propio negocio, sino que también al planeta. Al reducir el desperdicio, los restaurantes no solo contribuirán a la sostenibilidad ambiental, sino que también mejorarán su rentabilidad contribuyendo así a un futuro más justos y sobre todo uno más sostenible.

En relación, para Casado (2024) señala que:

El desperdicio y las pérdidas de alimentos se dan en todas las etapas de la cadena alimentaria desde las pérdidas agrícolas durante las cosechas y los procesamientos iniciales, pasando por las pérdidas durante el transporte y almacenaje, llegando al punto más crítico de estudio, el consumo. Esta etapa refleja el desperdicio que se genera en los hogares, restaurantes, comedores.

La reducción de los residuos es una práctica clave para alcanzar los ODS, en el caso de los restaurantes esta práctica contribuye directamente en disminuir su impacto ambiental en el momento de reducir el consumo de recursos y en la generación de los desechos por los procesos productivos, al reducir los residuos los restaurantes pueden generar más ahorros económicos, fortalecer su reputación promoviendo así una cultura de sostenibilidad. "La economía circular es un modelo que busca reducir residuos y promover la sostenibilidad" (Elle, 2005).

El problema identificado es la *ausencia de alineación de las actividades productivas hacia los ODS de los restaurantes del cantón Sucre*, ante ello, se desglosa sub-preguntas como: - ¿De qué manera promueven la producción y consumo responsable los emprendimientos de la restauración del cantón Sucre?; - ¿Qué nivel de conocimiento que cuentan los emprendedores del sector de la restauración sobre los ODS?; - ¿De qué manera los emprendedores integran los ODS en sus prácticas diarias?

De tal sentido, se han planteado como objetivo: *Analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: sector de la restauración en Sucre*. Con la finalidad de analizar e investigarlos mediante los objetivos específicos: - Analizar de las estrategias empresariales actuales de los restaurantes; - Analizar el grado de conocimientos sobre los ODS en el sector de la restauración de Sucre; - Diagnosticar el grado de inserción de los ODS en las actividades de los restaurantes. De esta manera poder determinar ¿De qué manera las estrategias empresariales se alinean a los ODS en las actividades de los emprendimientos de la restauración en el cantón Sucre?

Existe una creciente tendencia entre los consumidores al momento de elegir restaurantes que demuestren responsabilidad social y ambiental, valorando como el reciclaje, y la eficiencia energética sobre todo el respeto por sus empleados. Para Valenzuela (2024) "para adaptarse a las exigencias de los clientes que valorarán mucho que el restaurante sea respetuoso con el medioambiente, y para cumplir las normas públicas". Al satisfacer las necesidades de los consumidores, los restaurantes pueden contribuir con un futuro más sostenibles para el Cantón.

"La implementación de prácticas de sustentabilidad ambiental en los restaurantes también ofrece beneficios económicos" (Cantele y Cassia , 2020), las preferencias de los consumidores han evolucionado hacia una mayor conciencia ambiental, hoy en día, se espera que los restaurantes no solo complazcan los paladares de los comensales, sino que también tengan su contribución en la sostenibilidad, es por ello que la inclusión de productos ecológicos y la adopción de prácticas responsables son valoradas por los usuarios, quienes son los que buscan experiencias gastronómicas.

De Niz y Najera (2023) indica que las practicas sostenibles en el funcionamiento de los establecimientos pueden mostrarse de manera internas, pero no, también se demuestra que estas prácticas son percibidas y valoradas por los clientes, que puede predominar en las decisiones de compra, frecuencia de visita, lealtad y disposición a pagar precios más altos por productos y servicios sustentables. Este trabajo está enfocado en los ODS cómo son aplicarlos en el sector de la restauración del cantón Sucre, la misma que está ubicada en la provincia de Manabí-Ecuador.

La misma posee una variedad geográfica, cultural y un buen escenario para la sostenibilidad, puesto que cuentan con dos factores que van de la mano con la finalidad de proveer los recursos naturales y se espera mejorar la calidad de vida de sus habitantes. El cantón Sucre cuentan con una rica biodiversidad y recursos naturales que deben ser protegidas y gestionadas de manera sostenible. Es fundamental proteger y conservar esta diversidad para garantizar la sostenibilidad a largo plazo para todo el cantón. (Gobierno de Manabi Desarrollo y Equidad, 2020).

Los restaurantes sostenibles cuentan con platos que en su mayoría son productos locales o de temporada, es decir, frutas y verduras cultivadas de acuerdo con el ciclo natural de estaciones del lugar donde se consumen. "La sustainable restaurants association pretende ser el puente entra la industria del servicio de alimentos y la sostenibilidad de los mismos" (Velasco , 2019), además, se reducen las emisiones de carbono. En esta investigación se pretende espejar algunas interrogantes como:

¿De qué manera las estrategias empresariales se alinean a los ODS en las actividades de los emprendimientos de la restauración en el cantón Sucre?, ¿De qué manera promueve la igualdad de género los emprendimientos de la restauración del cantón Sucre? Algunos restaurantes poco a poco van adoptando estrategias como la compra de insumos locales ¿Cuál es el nivel de conocimientos que cuentan los emprendedores del sector de la restauración sobre los ODS?, ¿De qué manera los emprendedores integran los ODS en las prácticas diarias?

Es por ello que es fundamental comprender el panorama actual y promover un cambio hacia las prácticas sostenibles, a su vez permitirá analizar el estado actual del sector, identificar oportunidades de mejora, proponer recomendaciones para que los empresarios puedan cumplir con los ODS sin comprometer su rentabilidad. Por consiguiente, la realización de esta investigación es fundamental para comprender el impacto y las oportunidades de aplicar los ODS en el sector de la restauración en Sucre.

Por lo que, estos resultados podrían ser utilizados para influir en políticas públicas que fomenten la sostenibilidad en el sector de la restauración, generando un entorno propicio para la adopción de los ODS a nivel local, lo que conlleva, beneficios tanto para las empresas como para la comunidad en general, alineándose con el desarrollo económico, social y ambiental de la región, así de esta manera, se puede generar un efecto multiplicador y acelerar la transición hacia modelos de desarrollo más sostenibles.

Davalos (2023) señala que:

La cantidad de alimentos que se desperdician en el país [Ecuador] son una muestra de las malas prácticas de los consumidores y de los negocios vinculados a la preparación de los alimentos es por esto que la gastronomía sostenible gana cada vez más espacios. (p10)

El progreso económico y social del último siglo ha ido de la mano de una creciente degradación ambiental. Situación que plantea un desafío sin precedentes, puesto que la salud de los ecosistemas y el bienestar humano se ve afectado debido a que están estrechamente vinculados. "El crecimiento económico es fundamental para mejorar la calidad de vida de las personas" (Banco Mundial, 2022). El cambio hacia un futuro más sostenible requiere una gestión eficiente de los recursos.

Una evaluación integral de los procesos productivos y una participación más activa en los acuerdos internacionales sobre el ambiente, es por ello que la colaboración a nivel global es esencial para abordar los desafíos ambientales de manera más efectiva. En cambio, los gobiernos tienen un papel fundamental en la promoción de costumbres de consumo más sostenibles, al establecer objetivos de reducción de residuos para los establecimientos gastronómicos, fomentar la economía circular.

Apoyar políticas de implementación sostenibles, los gobiernos deben impulsar con un cambio significativos hacia un consumo más responsable. "Los gobiernos deben priorizar la inversión en infraestructura sostenible, educación y salud para lograr el desarrollo sostenible" (Kim, 2017). La adopción de una Economía Circular implica un cambio de modelos en el diseño y la producción de bienes, priorizando la durabilidad, la reparabilidad y la reciclabilidad de los productos. Estas prácticas permiten minimizar el impacto ambiental, al reducir el consumo de recursos naturales y promover una economía circular más sostenible.

Adecuadamente, se promueve la adopción de un estilo de vida más sostenible, menorando el consumo, la elección de productos con menor impacto ambiental y la disminución de la huella de carbono en la vida cotidianas. "La producción y el consumo sostenibles son fundamentales para alcanzar un desarrollo sostenible y reducir la pobreza" (Alania & Orosco, 2024). La creciente degradación ambiental provocada por acciones humanas genera profundas preocupaciones a nivel mundial.

Debido a que compromete el bienestar de las generaciones presentes y futuras, al poner en riesgo los sistemas naturales que mantiene la vida en el planeta. Numerosos estudios demuestran que la colaboración de los actores sociales es fundamental para alcanzar un desarrollo sostenible, es decir, uno que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras

generaciones, el consumo de alimentos por fuera del hogar se ha visto favorecido por el cambio en el estilo de vida de los comensales.

Principalmente por el tiempo limitado en la preparación de los alimentos y el alto tráfico vehicular entre ciudades, muchos de ellos almuerzan fuera de su casa. (Revista Dinero, 2015). De esta manera, el impacto ambiental se define como "cualquier alteración en medio ambiental biótico, abiótico y socioeconómico, que sea adverso o beneficioso total o parcial que pueda ser atribuido al desarrollo de un proyecto, obra o actividad" (Cardenas , 2019).

De acuerdo con la conformidad anterior, los impactos ambientales, impactos sociales influyen, no obstante, para los efectos del presente estudio, las alteraciones se asimilarán con los impactos ambientales, mientras que las alteraciones sobre el medio socioeconómico corresponderán a los impactos sociales.

Las aguas residuales en las industrias alimenticias se caracterizan por los contenidos de los aceites y grasas con concentraciones variables finalmente, las características de las aguas residuales procedentes de las baterías sanitarias y las áreas de consumo de alimentos son similares a las de las aguas residuales domésticas (CONAMA, 1998). La preocupación por el medio ambiente se ha vuelto una prioridad en todos los ámbitos de nuestra vida, incluyendo el sector de la restauración.

Los emprendimientos gastronómicos generan un impacto ambiental significativo a la gran cantidad de residuos que produce con el consumo, sin embargo es posible transformar esta situación a través de la implementación de prácticas sostenibles.

El Desarrollo Sustentable (DS) es una parte integral desde la perspectiva que se lleva a cabo con la reducción de riesgo por desastres y medidas de adaptación al cambio climático, con la ayuda de reducir la vulnerabilidad de las poblaciones expuestas a factores de riesgo ambiental, consolidando las capacidades de los gobiernos e interlocutores para hacer frente al reto de la migración (Organización Internacional para las Migraciones, 2019). Los ODS es el plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos se interrelación entre e incorporan los desafíos globales como la pobreza, la desigualdad, etc. (Guijarro et al. 2016).

A lo largo del tiempo, la alimentación ha experimentado una transformación significativa, abarcando desde la adquisición de insumos hasta las técnicas de preparación y servicio. La profesionalización de la gastronomía, con la incorporación de expertos culinarios ha elevado la calidad y la innovación de las ofertas. Los clientes como principales beneficiarios demandan experiencias culinarias más sofisticadas. Las empresas juegan un papel fundamental en la economía al ofrecer productos alimentarios de manera eficiente y completa.

A través de la expansión del mercado y la generación de empleos, al contribuir con el crecimiento económico y el desarrollo de comunidades. Los restaurantes enfrentan desafíos grandes por el cambio climático, la escasez de recursos, el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria. Por otro lado, tiene la oportunidad en desempeñar un papel fundamental en la definición de un futuro más sostenible y equitativo para todos, en un sector vital.

La producción masiva de alimentos ejerce una presión significativa sobre recursos naturales, actividades como la agricultura, el procesamiento y la distribución de alimentos generan emisiones de gases de efecto invernadero y contaminan el agua y el suelo. No obstante, los restaurantes tienen la capacidad de contribuir de manera positiva con los ODS, reduciendo el impacto ambiental.

La industria de restaurantes se encuentra frente a un desafío fundamental: encontrar un equilibrio entre la demanda de ofrecer al comensal alimentos de alta calidad, en la atmósfera de una experiencia culinaria, y la necesidad de adoptar prácticas sostenibles para preservar el medioambiente y promover un futuro más viable. (De Niz y Nájera 2021)

La adopción de prácticas sostenibles por partes de los restaurantes no solo ayuda en reducir el impacto ambiental, puesto que genera beneficios adicionales, como el fortalecimiento de seguridad alimentaria, y mejora la contribución del bienestar social. Como resultado se espera que asuman un rol proactivo en la búsqueda de soluciones innovadoras que respondan con la necesidad de un desarrollo sostenible. "Los restaurantes al ser un negocio, deben acoplar sus

procesos a los demandados por los consumidores. Además, son actores clave en la satisfacción alimentaria y de recreación de la sociedad" (Oladeji et al., 2022).

Estrategias empresariales

Las estrategias son planes de acción diseñadas para alcanzar objetivos específicos, su formulación y ejecución implican un proceso analítico complejo, requiriendo un profundo conocimiento. En el contexto empresarial, es caracterizado por su dinamismo y constante evolución, los que resulta fundamental desarrollar capacidades que permitan a las organizaciones adaptarse de manera proactiva a los cambios. Esto implica generar ideas innovadoras con la implementación de estrategias que permitan a las empresas mantenerse a la vanguardia y garantizar la sostenibilidad a largo plazo, la innovación constante con productos y servicios se erige como un imperativo para asegurar así la supervivencia en mercados cada vez más competitivos. "La estrategia es el patrón de decisiones que configuran la posición competitiva de una empresa" (Perez , 2024).

Enfoques hacia los ODS

De acuerdo con Fondos ODS (2015) es proactivo y revolucionario al ser uno de los primeros mecanismos en poner en práctica programas conjuntos en el terreno, agrupando en agencias de la ONU, gobiernos nacionales y locales, sector privado y sociedad civil no sólo en su implementación, sino desde la fase de diseño y creación de estos programas.

La Agenda 2030 será adoptada en septiembre, por el Fondo ODS este cuenta con programas en 18 países, todos los actores involucrados están incorporando los temas globales de esta nueva agenda y sus actividades.

Las actividades y los resultados generados por estos programas proporcionarán no sólo políticas locales justas, sino también políticas nacionales y proporcionarán recursos para todos los actores implicados. A través de los programas conjuntos y nuestro sistema de fondos de contrapartida ('matching funds', en inglés), el Fondo ODS es pionero a través sus iniciativas piloto y genera conocimiento para el logro de los Objetivos.

Desarrollo sostenible

Implica cómo se debe vivir si se desea un futuro mejor, priorizando las necesidades presentes sin comprometer las oportunidades de las generaciones futuras. La supervivencia de las sociedades y del planeta pasa por un mundo más sostenible. Una visión integral se toma en cuenta los tres ejes de la sustentabilidad: el ambiental, el social y el económico. "El desarrollo sostenible debe priorizar la reducción de emisiones de carbono" (Paradi, 2024).

- Eje ambiental

Implica la preservación de la biodiversidad, la reducción de la contaminación, la conservación de los recursos naturales, la gestión sostenible de los ecosistemas y la mitigación del cambio climático. "La protección ambiental es crucial para el desarrollo para el desarrollo sostenible". (Programa de las Naciones Unidas , 2019)

- Eje social

Se refiere al bienestar humano y social, implica la promoción de la igualdad, la inclusión, el respeto sobre los derechos humanos, la mejora de la calidad de vida y el acceso equitativo a servicios básicos como educación, salud y vivienda. "La sostenibilidad social es fundamental para el desarrollo sostenible". (ONU, 2018)

- Eje económico

Se centra en el desarrollo económico sostenible. Implica la promoción de sistemas económicos que sean socialmente justos, eficientes y que utilicen los recursos de manera responsable. "La sostenibilidad económica implica crecimientos sin comprometer el futuro". (Sen, 1999)

Los 17 objetivos del desarrollo sostenible:

ODS 1 Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.

ODS 2 Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

ODS 3 Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.

ODS 4 Garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos.

ODS 5 Lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y las niñas.

ODS 6 Garantizar la disponibilidad y la gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos.

ODS 7 Garantizar el acceso a una energía asequible, fiable, sostenible y moderna para todos.

ODS 8 Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

ODS 9 Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.

ODS 10 Reducir la desigualdad en los países y entre ellos.

Los primeros 10 ODS establecen bases sólidas para un mundo más justo, equitativo y sobre todo más sostenibles.

ODS 11 Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

ODS 12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

ODS 13 Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

ODS 14 Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible.

ODS 15 Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad.

ODS 16 Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar el acceso a la justicia para todos y construir a todos los niveles instituciones eficaces e inclusivas que rindan cuentas.

ODS 17 Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

Por último, los 7 ODS restantes se centra en ciertos aspectos específicos en los que se complementa y amplía una visión para que el futuro sea mejor. "Los ODS son un llamado a la acción para transformar a nuestro mundo" (Ban, 2015).

Es de conocimiento que en la actualidad los efectos del cambio climático han provocado un impacto irreversible en los sistemas naturales y humano a nivel mundial, como consecuencias de las emisiones del CO₂ y otros gases invernadero. Una de las principales causas que provoca el cambio climático es el aumento de las temperaturas de la superficie terrestre, eventos climáticos extremos y aumentos del nivel del mar. Todos estos efectos producen tienen como consecuencias negativas y se refleja en el desarrollo de los seres vivos (ONU, 2018). Es por esto que la aplicación de los ODS en los restaurantes representa un avance significativo hacia los mismos ya que representa más responsabilidad con las necesidades del ambiente.

La innovación en los sectores gastronómicos estimula la búsqueda de soluciones creativas y sostenibles en la gestión de los restaurantes. "La innovación en la gastronomía es clave para crear experiencias culinarias únicas y memorables". (Ferran, 2021).

Se debe analizar cómo los restaurantes pueden contribuir con los ODS, para encontrar nuevas oportunidades de negocios, así como el desarrollo e implementación de menús sostenibles, para

que los residuos sean menores. Asimismo, los restaurantes que demuestran su compromiso al enfoque de los ODS, ayudan a la mejora de la reputación y atrae a un público más amplio.

Metodología

Enfoque

El enfoque de la actual investigación es de carácter cualitativo porque permite una mejor comprensión sobre el conocimiento de los dueños de los restaurantes que poseen, es por ello, que el método que se utilizó fue la entrevista la cual es una buena herramienta para la recopilación de la información que se necesitará para la investigación.

Tipo de estudio

Es por ello, que el tipo de estudio que se empleo es descriptivo porque se propone en identificar elementos y características que son necesarias para la investigación, además de que se plantea abarca con comportamientos sociales.

Se espera que los resultados que se obtendrán de la investigación sean importantes para la formulación de nuevas hipótesis.

Métodos teóricos

Los métodos de la investigación en el orden teórico son:

- **Inductivo - deductivo:** se aplicará el método inductivo a través de la recolección de datos sobre las practicas sostenibles en los restaurantes, identificando las preferencias en el sector, con un enfoque deductivo en el que ayudará en la formulación de preguntas en las que son específicas del tema general.
- **Analítico – sintético:** el método sintético ayudará con las estrategias de sostenibilidad implementadas por los restaurantes con elementos simples, lo que facilitará la comprensión de cada componente, mientras que el método analítico se centrará en aspectos específicos, como el uso de recursos y las prácticas sostenibles de los restaurantes.
- **Histórico - lógico:** el enfoque histórico examinará cómo la globalización afecta en la cadena de suministros de alimentos y las prácticas de los restaurantes, a su vez el enfoque lógico se centra en la creciente demanda de alimentos orgánicos, la reducción del desperdicio de los alimentos y la búsqueda de ingredientes locales.

Métodos en el orden práctico

Los métodos de que se utilizaran en la investigación en el orden practico o técnicas de investigación son:

- **Entrevista:** se realizarán entrevistas a los dueños de los restaurantes para la recopilación de la información de una manera detalla y precisa, porque permite conocer de primera mano que tan informados están y como podrá adoptar practicas sostenibles. Con esta técnica aplicaremos un cuestionario con preguntas manejables que permitirán la recopilación de la información necesaria.

Población y Muestra:

Población: La población objeto de estudio son los establecimientos que se encuentra en categoría restaurantes, misma que según datos del Castastro de Turismo (2023) muestra que el cantón Sucre consta con una población de 31 restaurantes.

Los mismos que son:

Tabla 1

Población de restaurante del Cantón Sucre

Nombre del comercial	Clasificación	Provincia	Cantón	Parroquia
Rey del Burrito	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Gran Muralla	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez

Comidas de Victor	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Carl's Bahía	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Parador los Cerezos	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Frowen	Bar-Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Paola	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Vanessa	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Viviana	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Submarino	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Karina	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Marco's	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Don Cuba	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
La sazón de Chelita	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Laurita	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Pitahaya	Bar-Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
La Terraza	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
D'Carlo	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
El Buen Sabor	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Big Boy	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Marinero	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Fabiola	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Pizzería Claudia	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Cevichon	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Puerto Amistad	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Yacht Club				
D'Camaron	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
H Sports Café	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Chifa cantón	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Pizza Hut	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Resto Mar	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez

Nota. Castrato de Turismo 2023

Muestra

La población sujeta de estudio son todos los restaurantes de Sucre Registrado en el Catastro de Turismo (2023), más para la muestra se accedió (dada la situación de inseguridad) a los restaurantes ubicados en la ciudad de Bahía de Caráquez, de los cuales se entrevistó a una muestra de 18 establecimientos, que representan el 58,06% del cantón Sucre.

Resultados

La entrevista se aplicó en los dueños o administradores de los restaurantes del cantón Sucre con un cuestionario de preguntas abierta, dicha entrevista se realizó para analizar el nivel de enfoque de los restaurantes hacia los ODS, así como conocer el conocimiento que los dueños de los restaurantes poseen a cerca de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La mayoría de los establecimientos cuenta con más de 10 años en el mercado gastronómico, es decir, que no son negocios jóvenes, la mayoría de ellos empezaron siendo negocios familiares y continúa funcionaron como tal.

ODS 1: Fin de la Pobreza

¿Su restaurante tiene algún programa o iniciativa para apoyar a personas en situación de vulnerabilidad económica, como donaciones de alimentos o empleos inclusivos?

Los dueños de los restaurantes mencionaron que participan en campañas de donaciones de alimentos, restaurante como "La terraza" participan en donaciones de canasta de alimentos en fin de año y de forma periódicamente, en algunas fundaciones y también hacen la entrega de alimentos que no fueron vendidos y están aptos para el consumo. Con esto no solo reducen el

desperdicio, sino que también les permiten contribuir a que personas en situación de calle o familias con recursos limitados puedan acceder a una comida.

¿Ofrece descuentos o comidas accesibles para personas en situación de pobreza o en riesgo de exclusión social?

También se expresó que, si poseen comidas accesibles para personas en situación de vulnerabilidad, sin que represente una carga económica para ellas, una de las medidas que ofrecen son los descuentos solidarios, que se realiza mediante la participación de fundaciones quienes les ayudan a identificar a personas que atraviesan situaciones de vulnerabilidad. Estas actividades buscan brindar alimentos para generar un espacio de encuentro y dignidad, donde las personas con vulnerabilidad se sientan valoradas.

ODS 2: Hambre Cero

¿Cuenta con estrategias para evitar el desperdicio de alimentos, como la redistribución de excedentes a bancos de alimentos o comedores sociales?

Por otro lado, una de las estrategias que más se señaló fue que para evitar los desperdicios de comida se prepara lo justo restaurantes como “El Marinero” expreso que cocinan dos veces lo justo para evitar el desperdicio. Consideran que cada plato que preparan lo desarrollan con responsabilidad con el fin de minimizar cualquier tipo de desperdicio, por ello desarrollan pequeñas planificaciones para la minimización de desperdicio. Una de las medidas es la planificación consciente de la producción diaria, ajustando las compras y la preparación de alimentos para evitar excedentes innecesarios.

¿Cómo garantiza que sus platillos sean accesibles y nutritivos para la población?

Por consiguiente, se expresó que los platillos que se preparan son a base de proteína, carbohidratos y vegetales frescos. Creen que la buena alimentación no deben ser un privilegio, si no un derecho, y que un restaurante tiene la responsabilidad de ofrecer opciones que no solo sean sabrosas, sino que también sean saludables y económicamente viables para distintos sectores sociales, además, de que ofrecen menús especiales adaptados en diferentes necesidades, un ejemplo claro son las opciones vegetarianas y veganas, así como platos pensados para personas con diabetes o hipertensión.

ODS 3: Salud y Bienestar

¿Qué medidas toma para garantizar la seguridad e higiene en la preparación de los alimentos?

La seguridad e higiene en las preparaciones de los alimentos es importante para ellos, es por ello que se expresó que en el momento en que se va a preparar los alimentos, los ingredientes se preparan por separados, el lavado de manos es riguroso en otros los locales se expresaron que preparan sus platillos con vestimenta especial gorro, guantes y mandiles. El personal de la cocina es capacitado en normas de higiene y la manipulación en la seguridad de los alimentos. También, se expresó que el almacenamiento de los alimentos lo pasan por conservación en cámaras refrigeradas, además de que ciertos alimentos son almacenados en diferentes zonas para evitar la contaminación cruzada.

¿Ha implementado opciones de menús saludables o alternativos para personas con necesidades alimenticias especiales?

Varios locales expresaron que cuentan con menús veganos para personas que no comen carne y para aquellos comensales que constan con problemas de salud se expresó también cuentan con menú especiales, pero se realizan bajo encargo, porque si se prepara de manera regular no ven resultados favorables. Creen que las personas sin importar las condiciones de salud o con restricciones alimenticia deben poder disfrutar de una comida sabrosa y nutritiva. Para ello ha implementado platillos equilibrados para el público diversos, el resultado ha sido un menú amplio y flexible y que se encuentra en constante evolución, y atiende a las necesidades específicas que proveen la alimentación saludable.

ODS 4: Educación de calidad

¿Capacita a su personal en buenas prácticas de sostenibilidad y seguridad alimentaria?

No cuentan con capacitaciones para el personal, se reconoció que algunos miembros si cuentan con dichas capacitaciones en las áreas de la sostenibilidad partidas por instituciones públicas y no siguieron capacitaciones porque se dejó de impartir. Reconocen también que se respecta la sostenibilidad e intentan reducir el uso de plásticos, aprovechando los insumos al máximo y fomentar el reciclaje, estas acciones no ha sido acompañadas por información para el personal.

¿Ofrece oportunidades de formación continua o certificaciones para su equipo de trabajo?

No cuentan, sin embargo, reconocen que en esa área deben mejorar y aunque se valoran profundamente el talento, la dedicación y el esfuerzo de cada miembro del equipo, no han logrado establecer un sistema estructurado que les permitan crecer profesionalmente desde dentro de los restaurantes. Su enfoque ha sido principalmente en el funcionamiento diario del restaurante la atención del cliente, la calidad de los platillos, el control de los costos y la rentabilidad.

ODS 5: Igualdad de Género

¿Promueve la igualdad de género en su restaurante en términos de contratación, salarios y oportunidades de liderazgo?

En varios restaurantes se expresó que los salarios del personal tanto para varones como a mujeres son iguales, igual al momento de contratar. Consideran que la equidad no solo es un principio de justicia, sino también una fuente de riqueza humana y profesional para el equipo, su meta es construir un entorno donde la personas independientemente de su género, tengan las mismas posibilidades de desarrollarse, aportar las ideas, crecer profesionalmente y sentirse valoradas.

Con la contratación expresaron que aplican un enfoque completamente inclusivo, no discriminatorios por género, identidad y ni por ningún otro factor no relacionado con las capacidades de la persona, de hecho, les gustan tener un equipo muy diverso.

¿Cuenta con políticas contra la discriminación y el acoso en el lugar de trabajo?

No cuentan con políticas contra la discriminación, pero si se realizan intervenciones en caso de entrar en conflicto los trabajadores. Para ellos se trata de garantizar un entorno laboral sano, respetuoso y seguro para todas las personas que forman parte del equipo. Desde el primer día que abrieron las puertas, se propusieron construir una cultura organizacional basada en el respeto mutuo, la inclusión y la dignidad.

Cada nuevo integrante del equipo recibe una inducción donde se explican normas y periódicamente realizan pequeñas charlas de sensibilización para reforzar estos valores y recordar a todos que la tolerancia cero ante el acoso y la discriminación es un principio no negociable en los establecimientos.

ODS 6: Agua Limpieza y Saneamiento

¿Qué medidas aplica para reducir el consumo y el desperdicio de agua en su restaurante?

Tratan de reducir el consumo y el desperdicio de agua que abordan de forma consciente, tanto por compromiso ambiental como por responsabilidad operativa, la industria gastronómica llega a tener un alto impacto en el uso de recursos hídricos debido a que el lavado constante de utensilios, limpieza de espacios, preparación de alimentos y el uso en baños, implementando un pequeño sistema de recolección de agua para las tareas de limpieza exterior y el riego de plantas decorativas.

¿Utiliza sistemas de reciclaje o reutilización de agua en su establecimiento?

Varios expresaron que comenzaron a implementar sistemas de reciclaje y reutilización de agua como parte del compromiso con la sostenibilidad y la gestión responsable de los recursos naturales, la cual se encuentra en una etapa de implementación, han tomado decisiones para avanzar con un modelo más eficiente y respetuoso con el medio ambiente, el resultado es un ahorro eficiente sin comprometer los estándares de higiene.

ODS 7: Energía Asequible y No Contaminante

¿Usa su restaurante fuentes de energía renovable, como paneles solares o iluminación LED?

Expresaron que no cuentan con fuentes de energía renovable o iluminación led. Aunque son plenamente conscientes de la importancia que tienen adoptar energías limpias para combatir el cambio climático y reducir la huella ambiental, lo cual, por distintas razones, no ha podido avanzar en esa dirección de manera concreta. Han evaluado en varias ocasiones las posibilidades de instalar paneles solares en los techos debido a que cuentan con superficie que podrían aprovechar, pero han decidido postergar esa decisión aun no encuentra la manera adecuada de compatibilizar dichos beneficios.

¿Ha implementado estrategias para mejorar la eficiencia energética, como el uso de electrodomésticos de bajo consumo?

No han implementado estrategias específicas para la mejora energética de los restaurantes, no cuentan con un plan estructurado que contemple el uso de electrodomésticos de bajo consumo, muchos de los electrodomésticos llevan varios años en uso lo cual cuentan con un buen funcionamiento y reciben mantenimientos regulares no cuentan con una buena eficiencia energética.

Han considerado adquirir nuevos elementos por que consumen menos energía por que generan menos calor y tienen mejor rendimiento, pero la inversión inicial necesaria para reemplazarlos representa un gasto importante, especialmente porque los márgenes económicos son ajustados y hay prioridades operativas.

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico

¿Ofrece su restaurante condiciones laborales justas y oportunidades de crecimiento profesional a sus empleados?

Todos los trabajadores cuentan con un trato justo ofreciendo condiciones laborales justas y fomentando oportunidades de un crecimiento profesional para todo el personal, desde que abren sus puertas comprenden que el éxito del negocio no depende solo de la calidad de los productos o del servicio al cliente, sino, que, manteniendo el bienestar, de un compromiso y desarrollo personal que forma parte de la familia laboral.

Todos sus empleados cuentan con contratos legales conforme a la ley, se aseguran de que las jornadas laborales sean claras, manteniendo horarios flexibles que permitan que los trabajadores puedan equilibrar su vida personal con las responsabilidades con el restaurante.

¿Prioriza la contratación de personal local para contribuir a la economía de la comunidad?

Debido a que tienen temporadas bajas de afluencia de clientes casi no contratan gente, sin embargo, en temporadas altas si lo han hecho como un compromiso para el desarrollo de la comunidad, desde sus inicios han tenido la idea clara de un negocio que no solo brindara un buen servicio y alimentos de calidad, sino que también se integrara activamente el entorno en el que se encuentran ubicados, contratar personas de la localidad les tren múltiples beneficios tanto como para los empleados como para comunidad, esto les permiten contar con un equipo que conoce la zona.

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura

¿Ha implementado alguna innovación en sus procesos para mejorar la sostenibilidad del negocio?

No implementan, sin embargo, están consiente de la importancia que deben adoptar practicas más sostenibles en el sector gastronómico, y valoran profundamente el impacto que puedan generar los dichos cambios, la sostenibilidad ha sido un tema recurrente en varias reuniones especialmente en los últimos años con el incremento de la sostenibilidad en el entorno, sin embargo, se han enfrentado con ciertas limitaciones principalmente en el aspecto económico para implementar el enfoque sostenible.

¿Cómo incorpora tecnología para reducir el impacto ambiental y mejorar la eficiencia operativa?

Expresaron que una de las principales razones por las cuales no han incorporado nuevas tecnologías es por la limitación de recursos económicos, porque mucho de los sistemas tecnológicos que les permitirían reducir el impacto ambiental requieren de inversiones

considerables, muchos de los restaurantes expresaron que operan con márgenes ajustados y enfocados en mantener precios accesibles para los clientes, este tipo de inversiones ha sido difícil el priorizar frente a otras necesidades más urgentes y operativas.

Otro factor es la falta de un personal especializado para lograr una operación más eficiente y sostenible, no cuentan con un acompañamiento de asesores que les ayuden que herramientas serían las más adecuadas.

ODS 10: Reducción de las Desigualdades

¿Cuenta con iniciativas para contratar y capacitar a personas en situación de vulnerabilidad, como adultos mayores o personas con discapacidad?

No cuentan, pero la importancia social y ética de promover la inclusión laboral es importante para ellos, pero, aun no han desarrollado alguna política o programa específico que facilite la incorporación de estos grupos, la falta de recursos y preparación para implementar adecuadamente un proceso que asegure la integración efectiva y digna de personas con necesidades particulares dentro del entorno laboral. En cuanto con los adultos mayores, si tienen disponibilidad para la contratación, pero tampoco hacen esfuerzos para contratarlos y ofrecerles una formación específica o adaptar sus horarios y asignarles tareas de acuerdo a sus capacidades.

¿Promueve la accesibilidad en su restaurante para personas con movilidad reducida?

En algunos restaurantes si tienen accesibilidad para personas con movilidad reducida porque están convencidos de ser un espacio inclusivo para todos, la accesibilidad no es un elemento opcional si no que un componente esencial para brindar una experiencia digna, cómoda y segura a todas las personas, independientemente de sus condiciones físicas. En algunos lugares cuentan con rampas en la entrada principal, con pendientes suaves y adecuadas, que permiten el ingreso sin dificultad de personas en silla de ruedas, adultos mayores o quienes utilizan andadores.

ODS 11: Ciudades y comunidades Sostenibles

¿Su restaurante participa en iniciativas comunitarias para mejorar la sostenibilidad del entorno?

Expresaron que no participan, pero esta falta de participación no es por desinterés, sino más bien a una combinación de factores prácticos, esto se debe a que gran parte de su tiempo, así como recursos están únicamente enfocados en la operación diaria de los restaurantes, esto ha hecho que no tengan la voluntad de involucrarse más allá de sus puertas, no hayan tenido el tiempo para hacerlo de manera efectiva. Tampoco han contado con el acercamiento de organizaciones locales que les propongan en la participación conjuntas, como reciclaje comunitario, y tampoco ellos han tomado la iniciativa de buscarlos, y reconocen como una oportunidad perdida.

¿Ha tomado medidas para reducir el impacto ambiental de su operación en la comunidad?

Uno del aspecto en los que más han trabajado es en la gestión de residuos, han establecido un sistema de separación para los diferentes tipos de desechos generados en los restaurantes, esto no solo les ayuda a facilitar el reciclaje, sino también en controlar mejor que cantidad de residuos producen y en cómo pueden reducirlos, también han adoptado medidas para combatir el desperdicio de alimentos.

ODS 12: Producción y Consumo Responsable

¿Utiliza ingredientes de origen local y sostenible en su menú?

Restaurantes como "La Terraza" mencionaron que obtiene sus ingredientes directo de agricultores, y en otros casos viajan a la parroquia de San Isidro para la obtención de sus ingredientes. Esto lo han hecho con el fin de fortalecer la economía local y apoyar a pequeños productores para ofrecer a los clientes productos frescos, de calidad y con identidad regional. Esto les permiten tener un contacto más cercano y transparente con la cadena de suministros, conocer el origen de lo que se sirven y se aseguran de que los métodos de producción sean socialmente responsables.

¿Cómo gestiona los residuos generados en su restaurante, incluyendo el reciclaje y la reducción del uso de plásticos?

Tratan de no generar preparar platillos de más para evitar el desperdicio, también reciclan la merva (cascara), tratan de no usar plásticos, usan principalmente cuando el cliente requiere, debido a esto han implementado un sistema de separación de residuos que comienza desde la cocina, contando con contenedores que diferencia al momento de separar los residuos orgánico e inorgánico, al personal se le informa para asegurarse de que la separación se realice correctamente desde el origen, lo cual facilita su posterior reciclaje y cuando quedan sobrantes que están aptos para el consumo, intentan donar lo que queda a organizaciones comunitarias o a personas en situación de vulnerabilidad.

ODS 13: Acción por el Clima

¿Qué acciones ha tomado su restaurante para reducir su huella de carbono?

Se expreso que uno de los cambios más relevantes ha sido la priorización de ingredientes de origen local y de temporada, al reducir la dependencia de productos importado que necesitan el transporte en largas distancias, disminuyen de manera directa la huella de carbono al traslado de mercancías, además han realizado hacia un menú más equilibrado, con una oferta mayor de platos basados en vegetales.

¿Utiliza métodos de cocina y producción más sostenibles, como la reducción del consumo de gas o electricidad?

Optimizar los tiempos de cocción y evitar el uso innecesario de gas o electricidad durante la preparación consideran también que cada paso hacia una operación más eficiente y responsable tiene un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la economía del negocio, además, de que adoptan prácticas de cocina inteligente, como agrupar las preparaciones por tiempo y temperaturas de cocción para aprovechar al máximo el uso del horno o de las planchas calientes, esto evita que los equipos estén encendidos innecesariamente o que trabajen al máximo de su capacidad durante más tiempo del requerido,

ODS 14: Vida Submarina

¿Su restaurante utiliza productos del mar obtenidos de manera sostenible?

Trabajan con proveedores que pescan en temporadas de pesca, utilizando métodos responsables, esta elección no solo es responde a una tendencia creciente entre consumidores consientes, si no a una convicción profunda, la sostenibilidad que debe formar parte esencial de cualquier modelo de negocio gastronómico que aspire a ser ético y duradero, esto significa a que priorizan el uso de pescado y mariscos que evitan la captura incidental y respetan los ciclos reproductivos de las especies.

¿Evita el uso de plásticos de un solo uso que puedan terminar contaminando los océanos?

Tratan de no usar plásticos debido que están consientes que los mismo terminan en el mar, es por ello que solo hacen el uso cuando el cliente lo ameritan, se sabe que la industria de la restauración puede contribuir significativo a la generación de residuos plástico, por eso han decidido asumir la responsabilidad y actuar de forma consiente para reducir la huella de carbono

ODS 15: Vida de Ecosistemas Terrestres

¿Promueve el uso de ingredientes provenientes de agricultura sostenible o producción responsable?

Trabajan con proveedores locales que respetan al medio ambiente, que utilizan practicas agricola sin pesticidas, además de que valoran que los productos para el consumo de alimentos sean de temporada, han tomado la decisión de buscar alianzas con agricultores locales y pequeños productores que cultivan de forma responsable, evitando el uso excesivo de pesticidas y fertilizantes químicos, y priorizando métodos tradicionales que favorecen la salud del suelo, apostando por los ingredientes orgánicos siempre que es posible, y privilegiando productos de temporadas que no requieren procesos intensivos de conservación ni transporte de larga distancias, lo que reduce considerablemente la huella ecológica.

¿Su restaurante tiene medidas para reducir la deforestación, como evitar el uso de productos con aceite de palma no certificado?

Una de las medidas que implementan es evitar el uso de productos de aceite de palma que no tengan su certificado, siempre priorizan que sus productos cuentan con certificación para ser más responsables. Esta decisión nace por el reconocimiento de que la industria del aceite de palma, cuando se gestiona de manera sostenible, es una de las principales causas de deforestación a nivel mundial, lo cual dificulta a los consumidores y negocios tomar decisiones informadas.

ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Solidas

¿Cuenta su restaurante con prácticas éticas en el trato con empleados, clientes y proveedores?

Con sus empleados se esfuerzan por ofrecer condiciones laborales justas, con cuanto a sus clientes apuestan por la transparencia, con trato cordial, atención basada en la empatía, y con sus proveedores también es un trato cordial.

Creen que un negocio exitoso y sostenible no se construye solamente con buena comida, sino también con relaciones basadas en el respeto, la transparencia y la responsabilidad social, con respecto a que los empleados, son unos de los pilares fundamentales es ofrecer un entorno laboral justo, seguro y digno, se aseguran de que todos cuenten con beneficios laborales adecuados, con horarios razonables.

¿Promueve un ambiente de trabajo libre de discriminación, corrupción y explotación laboral?

En sus establecimientos aplican reglas claras contra cualquier forma de discriminación, se aseguran de que su equipo trabaje en condiciones dignas, además fomentan el respeto. Promueven activamente un ambiente de trabajo libre de discriminación, corrupción y explotación laboral, para ellos los principios éticos fundamentales, sino elementos esenciales para construir un lugar de trabajo saludable, justo y verdaderamente humano, han adoptado una política de cero tolerancias.

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos

¿Colabora con otras empresas, ONGS o instituciones gubernamentales para promover la sostenibilidad en el sector gastronómico?

No cuentan con colaboraciones con ONGS, si bien reconocen que es importante la colaboración en este momento no se encuentran en colaboraciones, la razón principal ha sido que, son negocios independientes y de tamaño mediano, están principalmente destinados a mantener la operativa diaria, la calidad del servicio y el bienestar del equipo, esto ha limitado la capacidad para involucrarse en redes externas o en participar en proyectos conjuntos con organizaciones que promueven la sostenibilidad en la gastronomía. También reconocen que, en ocasiones, les ha faltado información y la orientación necesaria para identificar con claridad que programas, instituciones o iniciativas están disponibles y como podrían integrarse a ellos.

¿Ha recibido asesoramiento o capacitación sobre cómo implementar los ODS en su restaurante?

Hasta ahora no han contado con una guía formal ni con el acompañamiento de expertos que les permitan integrar los principios de forma estructurada en las operaciones, debido a que están enfocados en la gestión diaria, esto hace que, en la práctica, no siempre tengan el tiempo a los recursos necesarios para profundizar temas en sostenibilidad global o en marcos como los ODS, por más relevantes que sean, además de que tampoco han recibido por parte de autoridades locales, cámaras del sector o asociaciones empresariales.

Discusión

Al relación a las estrategias empresariales y el enfoque en los ODS, se pudo analizar que algunos los dueños de estos establecimientos cuentan con el conocimiento acerca de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los incorporan en sus operaciones y políticas diarias sin darse cuenta es por ello, que se pudo encontrar que de acuerdo con Duarte, S. (2017) con la temática los ODS son una oportunidad para que las empresas amplíen la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) porque constituyen una agenda global que busca afrontar y solucionar los graves problemas que

en la actualidad enfrenta el planeta. Por esta razón, algunas empresas gastronómicas incorporan en sus actividades anuales, lo que significa que varios establecimientos están contribuyendo.

Por consiguiente, la autora (Romero Valencia & Espinoza Arauz, 2025) con la temática de “La Responsabilidad Ambiental en el empleo del plástico de un solo uso: Caso negocios de comidas rápidas en Bahía de Caráquez” de la misma manera (Bollaín & Vicente, 2019) el tema Presencia de micro plásticos en aguas y su potencial impacto en la salud pública. El cual indica que hay establecimientos que siguen usando el plástico de un solo uso lo que tiene un impacto negativo en el ambiente, ante ello, se recomienda la utilización de plásticos biodegradables, lo cual no solo mejoraría la reputación de los negocios, sino que también contribuiría de manera socialmente responsable al cuidado del entorno, como menciona la Ley Orgánica para la racionalización, reutilización y reducción de plástico de un solo uso en su art. 5 literal a, indica que la responsabilidad de quien promueve una actividad que genere o puede generar impacto sobre el ambiente, abarca de manera integral, responsabilidad compartida y diferenciada. Esto incluye todas las actividad, el ciclo de producto y la gestión de desechos o residuos

Sin embargo, muchos de estos esfuerzos son informales, no sistematizados ni acompañados de planes estratégicos o capacitaciones continuas, para poder avanzar hacia un verdadero modelo para que el sector gastronómico sea sostenible, es necesario de que cuenten con la formación del personal, establecer políticas claras, buscar alianzas estratégicas y superar limitaciones económicas mediante el acceso al apoyo técnico y financiero.

Dichos negocios representan una gran oportunidad que es clave para ser actores activos en la implementación de los ODS, siempre y cuando cuenten con el acompañamiento necesario y adecuado y con una visión a largo plazo.

Conclusiones

En conclusión, con la investigación se corroboró que las estrategias empresariales no están alineadas a los ODS en los emprendimientos de la restauración en el cantón Sucre, sólo unos pocos restaurantes aplican estrategias sostenibles, pero lo hacen como una estrategia de negocios, más no aplicada a enfocarse en un ODS en particular, aunque esta integración no siempre es sistemática ni completamente desarrollada, hay una tendencia clara hacia su incorporación en la planificación y la operación diaria de los restaurantes.

Por otro lado, se promueve la producción y el consumo responsable principalmente a través de prácticas que buscan minimizar el desperdicio de alimentos, optimizar el uso de insumo y priorizar el consumo de productos locales y de temporada, también se observó un esfuerzo por sensibilizar al personal el impacto del desperdicio alimentario, estas prácticas no solo contribuyen al medio ambiente, sino que también mejoran la rentabilidad de los negocios al reducir costos innecesarios.

Se analizó que el nivel de conocimiento que tienen los emprendedores gastronómicos a cerca de los ODS es relativamente medio, aunque se evidencia un creciente interés y sensibilización sobre su importancia, muchos de ellos están conscientes de la necesidad de implementar las practicas sostenibles, pero no lo asocian directamente con que están establecidos por la ONU de la Agenda 2030, estas acciones, aunque no siempre sean conscientes como alineadas como ODS, constituyen una base sólida para una futura integración más explícita de la Agenda 2030, la formación y la concientización son claves para que los propietarios y gestores de restaurantes puedan alinear de manera estratégica sobre sus actividades y de forma más efectiva y consciente.

Adicionalmente, la integración de los ODS en las practicas diarias de los emprendedores del sector de la restauración en el cantón Sucre se da de forma incipiente y práctica, aunque no siempre es estructurada ni mucho menos formalizada, los emprendedores están empezando a adoptar pequeñas medidas en lo cotidiano que van coincidiendo con los principios del desarrollo sostenible.

Para finalizar, puedo decir que el sector de la restauración tiene un gran potencial para ser motor de cambio en la transición hacia una economía más sostenible, siempre y cuando se puedan fortalecer los mecanismos de apoyo y se vayan promoviendo una cultura empresarial alineada con los principios del desarrollo sostenible.

Referencias

- Agricultura, O. d. (16 de Octubre de 2016). *Noticias ONU*. Obtenido de <https://www.fao.org/home/es/>
- Agricultura, O. d. (16 de Octubre de 2018). *Noticias ONU*. Obtenido de <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382#:~:text=En%20total%2C%20seg%C3%BAn%20cifras%20del,%2C%20procesado%2C%20distribuci%C3%B3n%20y%20consumo.>
- Alania , N., & Orosco , J. (2024). *Procesamiento de informacion y automatizacion de procesos en restaurantes de consumo masivo*. Religacion Press. doi:<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=My8bEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA6&dq=agricultores+en+el+proceso+de+restaurante+&ots=xYbyybY6sc&sig=os3uRKFCBVNgN8dZ7jbKuwzMlf0#v=onepage&q&f=false>
- Ban, K.-M. (17 de Abril de 2015). *Banco Mundial*. Obtenido de <https://envivo.bancomundial.org/es/experts/b/ban-ki-moon>
- Banco Mundial. (2022). *Informe sobre el Desarrollo Mundial* . Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/publication/wdr2022>
- Bollaín Pastor C, Vicente Agulló D. Presencia de microplásticos en aguas y su potencial impacto en la salud pública. *Rev Esp Salud Pública*. 2019;93: 28 de agosto e201908064.
- Cantele , S., & Cassia , F. (2020). Implementación de la sustentabilidad en restaurantes: un modelo integral de impulsores, barreras y efectos mediados por la competitividad en el desempeño de las empresas. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102510>
- Cardenas , A. (2019). *Riesgo Ambientales y Sociales en Hoteles, Restaurantes y Estaciones de Servicios*. Pilotos de Innovacion Financiera Negocios Verdes. Obtenido de <https://www.asobancaria.com/wp-content/uploads/2020/10/Riesgos-Ambientales-y-Sociales-sector-Hoteles-restaurantes-y-EDS-1.pdf>
- Casado , R. (2024). *Desperdicio Alimentario y Sostenibilidad: Evaluación de Políticas y Estrategias hacia la consecución del ODS 12*. Universidad Rey Juan Carlos. Obtenido de <https://burjcdigital.urjc.es/bitstream/handle/10115/39092/2023-24-ESCET-JL-2338-2338036-r.casadoe-MEMORIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castastro de Turismo. (26 de 10 de 2023). *Castratro de Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>
- CONAMA. (1998). Guía para el control y prevención de la contaminación industrial. *Estaciones de servicio*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd27/estaciones.pdf>
- Davalos , M. (14 de Julio de 2023). *La gastronomía con enfoque sostenible gana más espacio en Ecuador*. Obtenido de <https://youtopiaecuador.com/gastronomia-enfoque-sostenible-espacio-ecuador/>
- De Nlz , A., & Najera , A. (2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. *Fundación Universitaria Konrad Lorenz*, 163-173. doi:<https://doi.org/10.14349/sumneg/2023.V14.N31.A8>

- De Niz Sedano, Á., & Nájera González, A. (2021). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. 14(31), 164-173. doi:<https://doi.org/10.14349/sumneg/2023.V14.N31.A8>
- Duarte, S. (2017). *Cámara de comercio de Bogotá*. Obtenido de Biblioteca Digital CCB: <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/items/73bd2650-c412-4898-ad8e-e182c81b2e6d>
- Elle, M. (2005). *Ellen MacArthur Foundation*. Obtenido de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/sobre-nosotros/la-historia-de-ellen#:~:text=En%202005%2C%20Ellen%20MacArthur%20se,transici%C3%B3n%20hacia%20una%20econom%C3%ADa%20circular>.
- Ferran, A. (4 de Febrero de 2021). *El País*. Obtenido de <https://elpais.com/economia/mucho-por-hacer/2021-02-04/la-historia-de-ferran-adria-el-nino-al-que-no-le-gustaba-cocinar-que-cambio-la-gastronomia.html>
- Fondos ODS. (2015). *Sustainable Development Goals Fund*. Obtenido de <https://www.sdgfund.org/es/objetivo-1-poner-fin-la-pobreza>
- Gobierno de Manabi Desarrollo y Equidad. (25 de mayo de 2020). *Municipio de Sucre*. Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/sucre>
- Guijarro, M., Ortigosa, A., Gallego, J., Berné, J., Martínez, C., Pisa, M., . . . García, A. (Marzo de 2016). *LABORATORIO ODS*. Obtenido de <https://labods.es/que-son-los-ods-2/#:~:text=Los%20Objetivos%20de%20Desarrollo%20Sostenible,la%20paz%20y%20la%20justicia>.
- Kim, J. (11 de Abril de 2017). *Banco*. Obtenido de Mundial: <https://www.bancomundial.org/es/news/speech/2017/04/11/speech-by-world-bank-group-president-jim-yong-kim-rethinking-development-finance>
- Ley Orgánica para la Racionalización Reutilización y Reducción de Plásticos, d. u. (21 de Diciembre de 2020). *Asamblea Nacional*. Obtenido de <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/02/1.-Ley-de-plasticos-R.Oficial.-21.12.2020-Comprimido.pdf>
- ONU, M. (2018). Obtenido de ONU Mujeres: <https://www.unwomen.org/es/digital-library/publications/2018/2/gender-equality-in-the-2030-agenda-for-sustainable-development-2018>
- Organizacion de las Naciones Unidas. (2018). *La Agenda para el Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>
- Organización Internacional para las Migraciones. (2019). Medioambiente, cambio climático y migración: Perspectiva y actividades de la OIM. Obtenido de https://publications.iom.int/system/files/pdf/climatechangesp_final.pdf
- Paradi, J. (2024). La Climatería. *Revista de Por el clima*. doi:<https://ethic.es/2022/04/una-guia-para-el-futuro-de-las-empresas/>
- Perez, A. (Febreo de 2024). *Bussines School*. Obtenido de <https://www.obsbusiness.school/blog/estrategia-competitiva-definicion-tipos-y-planteamiento>

- Programa de las Naciones Unidas , p. (04 de Marzo de 2019). *Programa para el medio ambiente* . Obtenido de <https://www.unep.org/es/resources/perspectivas-del-medio-ambiente-mundial-6>
- Revista Dinero,. (15 de Febrero de 2015). *El negocio de la comida se reinventa en Colombia tras un mal 2017*. Obtenido de <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/como-van-los-restaurantes-en-colombia-2018/255322>
- Romero Valencia, X., & Espinoza Arauz, M. (2025). *La Responsabilidad Ambiental en el empleo del plástico de un solo uso: Caso negocios de comidas rápidas en Bahía de Caráquez*. Obtenido de Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (Artículo Académico): <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/1/browse?type=author&order=ASC&rpp=20&value=Romero+Valencia%2C+Xiomara+Michell>
- Sen, A. (1999). *Desarrollo y libertad* . Obtenido de Acciona: <https://www.acciona.com/es/desarrollo-sostenible/#:~:text=La%20sostenibilidad%20es%20el%20desarrollo,ambiente%20y%20el%20bienestar%20social>.
- Valenzuela , A. (10 de Enero de 2024). *Hablando en Vidrio*. Obtenido de <https://hablandoenvidrio.com/restaurantes-sostenibles-cuidar-planeta-desde-cocina/>
- Velasco , A. (12 de Abril de 2019). *Planeta Inteligente*. Obtenido de <https://planetainteligente.expansion.com/2019/eco/restaurant-sostenible-gastronomia-que-cuida-el-planeta.html#pagina>
- Williams. (16 de Octubre de 2018). *Noticias de la ONU*. Obtenido de <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382#:~:text=En%20total%2C%20se%20g%20C3%BA%20cifras%20del,%20C%20procesado%20C%20distribuci%C3%B3n%20y%20consumo>.

Anexos

Anexo 1. Matriz de consistencia

Tabla 1.

Tabla de consistencia

MATRIZ DE CONSISTENCIAS

Título: Estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: Sector de la restauración en Sucre.

Autora: Emily Michelle Muñoz Espinoza, Espinoza Arauz Mayr Yasmina (2024)

Problemas	Objetivos	Variables	Indicadores	Método
General: Formulación Problema: ¿De qué manera las estrategias empresariales se alinean a los ODS en las actividades de los emprendimientos de la restauración en el cantón Sucre? Específico: Sistematización del problema: - ¿De qué manera promueven la producción y consumo responsable los emprendimientos de la restauración del cantón Sucre? - ¿Qué nivel de conocimiento que cuentan los emprendedores del sector de la restauración sobre los ODS? - ¿De qué manera los emprendedores integran los ODS en sus prácticas diarias?	General: Analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: sector de la restauración en Sucre. Específico: - Analizar de las estrategias empresariales actuales de los restaurantes. - Analizar el grado de conocimientos sobre los ODS en el sector de la restauración de Sucre. - Diagnosticar el grado de inserción de los ODS en las actividades de los restaurantes.	Independiente: Estrategias empresariales Dependiente: Enfoques hacia los ODS	- Número de estrategias alineadas a los ODS - Índice de optimización de residuos - Constan con espacios verdes. - Otros	Tipo de Estudio: Descriptivo Métodos: - Inductivo – Deductivo - Analítico - Sintético. - Histórico – Lógico. Técnicas: - Entrevista

Nota. Información de línea base para el desarrollo de la investigación.

Anexo 2

Cuestionario de preguntas de la entrevista a propietarios de restaurantes

Nombre del Restaurante:

Nombre del Dueño del Restaurante:

¿Cuánto tiempo tiene en la industria Gastronómica?

ODS 1: Fin de la Pobreza

¿Su restaurante tiene algún programa o iniciativa para apoyar a personas en situación de vulnerabilidad económica, como donaciones de alimentos o empleos inclusivos?

¿Ofrece descuentos o comidas accesibles para personas en situación de pobreza o en riesgo de exclusión social?

ODS 2: Hambre Cero

¿Cuenta con estrategias para evitar el desperdicio de alimentos, como la redistribución de excedentes a bancos de alimentos o comedores sociales?

¿Cómo garantiza que sus platillos sean accesibles y nutritivos para la población?

ODS 3: Salud y Bienestar

¿Qué medidas toma para garantizar la seguridad e higiene en la preparación de los alimentos?

¿Ha implementado opciones de menús saludables o alternativos para personas con necesidades alimenticias especiales?

ODS 4: Educación de Calidad

¿Capacita a su personal en buenas prácticas de sostenibilidad y seguridad alimentaria?

¿Ofrece oportunidades de formación continua o certificaciones para su equipo de trabajo?

ODS 5: Igualdad de Género

¿Promueve la igualdad de género en su restaurante en términos de contratación, salarios y oportunidades de liderazgo?

¿Cuenta con políticas contra la discriminación y el acoso en el lugar de trabajo?

ODS 6: Agua Limpia y Saneamiento

¿Qué medidas aplica para reducir el consumo y el desperdicio de agua en su restaurante?

¿Utiliza sistemas de reciclaje o reutilización de agua en su establecimiento?

ODS 7: Energía Asequible y No Contaminante

¿Usa su restaurante fuentes de energía renovable, como paneles solares o iluminación LED?

¿Ha implementado estrategias para mejorar la eficiencia energética, como el uso de electrodomésticos de bajo consumo?

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico

¿Ofrece su restaurante condiciones laborales justas y oportunidades de crecimiento profesional a sus empleados?

¿Prioriza la contratación de personal local para contribuir a la economía de la comunidad?

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura

¿Ha implementado alguna innovación en sus procesos para mejorar la sostenibilidad del negocio?

¿Cómo incorpora tecnología para reducir el impacto ambiental y mejorar la eficiencia operativa?

ODS 10: Reducción de las Desigualdades

¿Cuenta con iniciativas para contratar y capacitar a personas en situación de vulnerabilidad, como adultos mayores o personas con discapacidad?

¿Promueve la accesibilidad en su restaurante para personas con movilidad reducida?

ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles

¿Su restaurante participa en iniciativas comunitarias para mejorar la sostenibilidad del entorno?

¿Ha tomado medidas para reducir el impacto ambiental de su operación en la comunidad?

ODS 12: Producción y Consumo Responsables

¿Utiliza ingredientes de origen local y sostenible en su menú?

¿Cómo gestiona los residuos generados en su restaurante, incluyendo el reciclaje y la reducción del uso de plásticos?

ODS 13: Acción por el Clima

¿Qué acciones ha tomado su restaurante para reducir su huella de carbono?

¿Utiliza métodos de cocina y producción más sostenibles, como la reducción del consumo de gas o electricidad?

ODS 14: Vida Submarina

¿Su restaurante utiliza productos del mar obtenidos de manera sostenible?

¿Evita el uso de plásticos de un solo uso que puedan terminar contaminando los océanos?

ODS 15: Vida de Ecosistemas Terrestres

¿Promueve el uso de ingredientes provenientes de agricultura sostenible o producción responsable?

¿Su restaurante tiene medidas para reducir la deforestación, como evitar el uso de productos con aceite de palma no certificado?

ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Sólidas

¿Cuenta su restaurante con prácticas éticas en el trato con empleados, clientes y proveedores?

¿Promueve un ambiente de trabajo libre de discriminación, corrupción y explotación laboral?

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos

¿Colabora con otras empresas, ONGS o instituciones gubernamentales para promover la sostenibilidad en el sector gastronómico?

¿Ha recibido asesoramiento o capacitación sobre cómo implementar los ODS en su restaurante?

Anexo 3
Evidencias de las entrevistas

Figura 1.
Entrevista a propietario de La Terraza



Figura 2.
Entrevista a propietario El Buen Sabor



Figura 3.
Entrevista a propietario Resto-Mar



Figura 4.
Entrevista a propietario de El Marinero



Figura 5.
Entrevista a propietario de D' Cameron



Figura 6.
Entrevista a propietario Car's Jr



Figura 7.
Entrevista a propietario Comidas de Victor



Figura 8.
Entrevista a propietario Pizza Hut



Figura 9.
Entrevista a propietario H-Bar Sport



Validación de Cuestionario de Entrevista por Especialista/Expertos

Nombre del experto: William Renan Meneses Pantoja

Especialidad: Marketing Turístico – Gerente de negocios gastronómicos

Institución: ULEAM Sucre

Fecha: 27 de septiembre de 2024

Datos del instrumento a validar:

Nombre del instrumento: Cuestionario de Entrevista

Objetivo del instrumento: Medir la aplicación de los ODS en los restaurantes de Sucre

Criterios de evaluación: Por favor, evalúe cada ítem del cuestionario según los siguientes criterios:

Ítem del cuestionario	Claridad	Pertinencia	Coherencia	Sugerencias de mejora
Preguntas ODS 1	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 2	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 3	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 4	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 5	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 6	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 7	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 8	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 9	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 10	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 11	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 12	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 13	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 14	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 15	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 16	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja
Preguntas ODS 17	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☐ Media ☒ Baja

Valoración general del instrumento

1. ¿El cuestionario cumple con el objetivo planteado?

☒ Sí ☐ Parcialmente ☐ No

2. ¿Considera que el lenguaje utilizado es adecuado para la población objetivo?

☒ Sí ☐ Parcialmente ☐ No

3. ¿Recomienda el uso del instrumento?

☒ Sí ☐ Con ajustes ☐ No

Firma del experto: _____

Validación de Cuestionario de Entrevista por Especialista/Expertos

Nombre del experto: Carlina Zambrano

Especialidad: Magister en Administración de Empresas

Institución: ULEAM Sucre

Fecha: 27 de septiembre de 2024

Datos del instrumento a validar:

Nombre del instrumento: Cuestionario de Entrevista

Objetivo del instrumento: Medir la aplicación de los ODS en los restaurantes de Sucre

Criterios de evaluación: Por favor, evalúe cada ítem del cuestionario según los siguientes criterios:

Ítem del cuestionario	Claridad	Pertinencia	Coherencia	Sugerencias de mejora
Preguntas ODS 1	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 2	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 3	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 4	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 5	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 6	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 7	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 8	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 9	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 10	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 11	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 12	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 13	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 14	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 15	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 16	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja
Preguntas ODS 17	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☐ Alta ☒ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja	☒ Alta ☐ Media ☐ Baja

Valoración general del instrumento

1. ¿El cuestionario cumple con el objetivo planteado?

☒ Sí ☐ Parcialmente ☐ No

2. ¿Considera que el lenguaje utilizado es adecuado para la población objetivo?

☒ Sí ☐ Parcialmente ☐ No

3. ¿Recomienda el uso del instrumento?

☒ Sí ☐ Con ajustes ☐ No

Firma del experto: _____

Carlina Zambrano