



**República del Ecuador
Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil**

**Trabajo de Titulación
Para la Obtención del Título de:
Licenciada en Gestión Hotelera y Turística**

**Tema:
Guía Turística Gastronómica Sostenible de Buenas Prácticas Ambientales
Para Emprendedores de Santa Elena.**

**Autora:
Dayanna Melissa Pincay Cantos**

**Director del Trabajo de Titulación:
Ing. Sedolfo Carrasquero F., PhD**

2022

Guayaquil – Ecuador

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por darme la oportunidad de empezar y culminar mi carrera, a mis padres por ser mi motivación, por enseñarme el significado del esfuerzo, a la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil por permitirme ser parte de sus aulas y formarme profesionalmente, así como también a los docentes y tutores que me brindaron sus conocimientos para lograr este objetivo.

Mi agradecimiento también a mi familia y compañeros que a lo largo de la carrera me brindaron amistad, apoyo moral y que han aportado a mi motivación para seguir adelante en mi carrera profesional.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres, Benito y Alexandra que con el fruto de su trabajo y dedicación me han permitido cumplir este sueño, gracias por enseñarme el valor del esfuerzo diario y la valentía de asumir nuevos retos, de creer que juntos y con la fé puesta en Dios somos capaces de sobrellevar cualquier adversidad.

A mis hermanos, familia y amigos que con su apoyo o consejos me impulsaron en este proceso, a todos quienes en algún momento confiaron en mí y en mis capacidades para lograr todo lo que me propongo.

La responsabilidad de este trabajo de investigación, con sus resultados y conclusiones, pertenece exclusivamente la autora.

Dayanna Melissa Pincay Cantos

GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA SOSTENIBLE DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA EMPRENDEDORES DE SANTA ELENA.

Dayanna Melissa Pincay Cantos
dayan19pincay@gmail.com

RESUMEN

El presente artículo tuvo como objetivo desarrollar los elementos que conforman una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para emprendedores de Santa Elena. La metodología estuvo conformada por un enfoque cualitativo, alcance descriptivo, lógica inductiva, tipo no experimental y corte transversal; se empleó la entrevista como técnica de recolección de datos, la cual se orientó a representantes de empresas turísticas de la provincia de Santa Elena. Según los resultados obtenidos, se identificó que el sector gastronómico ha generado un impacto ambiental en el ecosistema, dado la falta de conciencia de ciertos turistas, emprendimientos y comunidad en general con respecto a las políticas de conservación del medio ambiente y su difícil aplicación. Por consiguiente, se destacó la importancia de adoptar el concepto de turismo sostenible y establecerlo como un factor clave al momento de emprender a fin de promover un cambio cultural y la sostenibilidad del turismo en la provincia a futuro. Dentro de las buenas prácticas de gestión organizacional se enfatizó la relevancia de mejorar los procesos operativos y funcionales del negocio, en el ámbito cultural se determinó la necesidad de reducir el desperdicio de los alimentos, mientras que, en el ámbito ambiental se especificó la buena gestión de los desechos. En consecuencia, la guía se estructuró bajo la inclusión de los factores de gestión de procesos, cultural y ambiental, misma que deberá ser difundida a través de redes sociales, en reuniones y mediante el uso de medios tradicionales.

Palabras clave: Guía turística, gastronomía sostenible, buenas prácticas ambientales, emprendedores, turismo sostenible.

INTRODUCCIÓN

A nivel mundial se ha vuelto indispensable el manejo de un turismo sostenible con responsabilidad ambiental, para asegurar en todo sentido el cuidado del medio ambiente (Pacherres, Vergara, & Sorhegui, 2020). En lo que respecta a turismo, Riveros y Olmedo (2020) acotaron que el término sostenibilidad lo que busca es atender todas las necesidades de los turistas persiguiendo el desarrollo de actividades económicas, que generen un menor impacto en el ecosistema.

Por otro lado, Altamirano, Marín y Ordóñez (2018) indicaron que el Ecuador es un punto turístico muy visitado por su gran biodiversidad ambiental, ya que cuenta con cuatro regiones capaces de albergar una gran variedad de flora, fauna y especies. El Ministerio de Turismo (2019) recalcó que la tercera fuente de ingreso de la economía ecuatoriana es el turismo. En este sentido, Ovalles *et al.* (2018) indicaron que las actividades turísticas normalmente incluyen actividades de alojamiento, transporte y gastronomía. Prestándole una mayor atención al área gastronómica se puede evidenciar que existen ciertos procesos que se realizan dentro de este sector que consumen considerablemente recursos naturales tales como energía eléctrica, agua, materiales, entre otros, además de que suelen generar una gran cantidad de residuos sólidos inorgánicos y orgánicos, responsables del deterioro y degradación ambiental.

El Ministerio de Gobierno (2019) señaló que Santa Elena es considerada una de las provincias más jóvenes del Ecuador con grandes atractivos turísticos y un gran número de emprendimientos que son aproximadamente 840 de donde 529 de ellos se dedican a la venta de alimentos y bebidas representando el 62.6% de los negocios turísticos (Bastidas, Suárez, Solís, & Argudo, 2020). Los turistas de esta provincia buscan degustar platos típicos, por lo cual la demanda dentro de este sector ha aumentado considerablemente. Dicho esto, se debe mencionar que es muy importante

estudiar el sector gastronómico y el impacto que puede generar el desarrollo de ciertas actividades empleadas por este sector para preservar el cuidado del ecosistema.

Conforme con lo anteriormente, surge el desarrollo del presente trabajo, cuyo objetivo es definir los elementos que conforman una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para emprendedores de Santa Elena, para así poder mermar cualquier accionar que puede estar afectando el ecosistema y mal uso de los recursos naturales.

La línea de investigación del presente trabajo es Gestión empresarial, responsabilidad social y competitividad de la empresa ecuatoriana. La pregunta de investigación señala: ¿Cuáles son los elementos que conforman una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales que ayudará a los emprendedores de la provincia de Santa Elena? El objetivo general consiste en definir los elementos de una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para emprendedores de Santa Elena. Los objetivos específicos son: examinar la fundamentación teórica sobre turismo gastronómico sostenible y buenas prácticas ambientales; determinar la metodología de investigación para reconocer deficiencias de prácticas ambientales en emprendedores gastronómicos de Santa Elena; establecer los elementos que conforman una propuesta de buenas prácticas ambientales para el sector gastronómico de Santa Elena.

DESARROLLO TEMÁTICO

Antecedentes Referenciales

El trabajo investigativo de Horna, Tamara, Ochoa y Uribe (2018) efectuado en la ciudad de Lima, Perú tenía como objetivo determinar y especificar cuáles eran las principales fortalezas y debilidades de la responsabilidad y prácticas ambientales empleadas en los restaurantes del distrito de Miraflores. La metodología investigativa utilizada tuvo un enfoque y alcance cuantitativo-

descriptivo, además se utilizó una encuesta la misma que fue aplicada a una muestra de 80 propietarios de restaurantes. Entre los hallazgos encontrados se evidenció que el 62% de los encuestados casi siempre realizan procesos de formación y capacitación para conocimientos en temas ambientales, el 37% acotó que siempre eligen proveedores que trabajen con procesos ambientales; el 30% atribuyó que siempre promueven en sus colaboradores que se empleen técnicas de reciclaje de ciertos insumos para así poder reducir costos operativos y contribuir a su vez con el cuidado del medio ambiente. Asimismo, el 21% mencionó que emplean un sistema de retorno de envases seguido del 60% de los propietarios encuestados que recalcaron que poseen sistemas de ahorro ecológicos para así poder cuidar los recursos naturales como la luz y el agua.

El estudio efectuado por Montesdeoca, Gil y Ruiz (2020) tenía como objetivo estimar y evaluar la influencia de las prácticas medioambientales en el desperdicio orgánico de los restaurantes del Ecuador, específicamente en las ciudades de Guayaquil y Manta. Para logro del objetivo propuesto se utilizó una metodología investigativa con enfoque cuantitativo, se aplicó un cuestionario a 120 propietarios de negocios gastronómicos para la obtención de información. Acorde con los resultados obtenidos se pudo constatar que las prácticas verdes comúnmente direccionadas a los clientes casi no tienen mucha influencia en la contribución de la reducción de residuos ($\beta=0,509$; $p < 0,01$) esto debido a que en ocasiones los clientes no tienen muchos conocimientos sobre el impacto ambiental que genera dicho accionar y además se suma a esto también la falta de compromiso de la sociedad. Por el contrario, se identificó que aquellas prácticas direccionadas al personal de cocina si inciden positivamente en la reducción de desperdicios orgánicos ($\beta=-0,227$; $p < 0,01$), esto porque al estar ellos directamente relacionados con el negocio pueden manejar adecuadamente la clasificación de los residuos para separar aquellos que pueden ser empleados en compost y demás procesos que mermar considerablemente los residuos emitidos. Concluyendo así

que los propietarios de locales gastronómicos más deberían de invertir en formar a su personal de trabajo, para así fomentar acciones de innovación con miras ecológicas sostenibles.

Por otro lado, el estudio de Baloglu, Raab y Malek (2020) tenía como propósito examinar e identificar las actuales prácticas ecológicas empleadas en los comedores gastronómicos informales en el suroeste de EE.UU; para esto se utilizó una investigación con enfoque cuantitativo, cuya técnica de estudio fue una encuesta dirigida a 100 propietarios de negocios gastronómicos. Entre los resultados encontrados se pudo comprobar que el 54% manifestó que usan productos biodegradables para asegurar el bienestar y cuidado del planeta; el 44% indicó que usan materiales reutilizables; el 70% mencionó que clasifican los residuos según su categoría. Asimismo, se pudo palpar que unas de las prácticas menos adoptadas fueron las del cuidado del uso energético ya que no cuentan energía renovable o uso de focos ahorradores presentada por el 4%.

Turismo Gastronómico

Generalmente la terminología de turismo gastronómico se vincula con la búsqueda e interés en la cultura culinaria por parte de los turistas, para así poder degustar una gran variedad de platos que le permitan descubrir y experimentar nuevos sabores además de poder conocer los diferentes métodos y técnicas de preparación de ciertos alimentos. Los turistas en su mayoría valoran mucho el sector gastronómico, porque les permite salir de la rutina alimentaria normal, permitiéndoles conocer a través de los sabores las historias, costumbres y cultura de los países. Normalmente, se le debe prestar un gran interés al área gastronómica, ya que desempeña un papel esencial y fundamental en las experiencias vividas en los viajes efectuados. De esta manera, se destaca que el turismo gastronómico es de gran impacto económico porque próximamente un tercio de los turistas a nivel mundial dedican sus presupuestos al gasto de alimentos (Cunha, 2018).

Salazar y Garrido (2021) afirmaron que el turismo gastronómico del Ecuador es variado y muy característico debido a la gran diversidad que existe dentro de la región. Actualmente la gastronomía ecuatoriana ofrece un sinnúmero de platos típicos que tienen una larga historia ancestral y que han venido impulsándose en los últimos años para dar a conocer a los turistas la cultura culinaria que envuelve al país. El Ministerio de Turismo (2019) señaló que el turismo en términos generales fue capaz de aportar 2.3 millones de dólares a la economía ecuatoriana por lo cual se considera un factor muy influyente. Por otro lado, se recalcó además que existió un incremento del 4% de visitas turísticas en el año 2019. Dicho esto, el sector gastronómico no se puede quedar atrás, ya forma parte de una de las cadenas de valor del turismo que le proporcionan un valor y desarrollo social, económico y cultural al país.

Turismo Sostenible

Lalangui, Espinoza y Pérez (2017) mencionaron que el turismo sostenible se emplea y desarrolla como una actividad que busca impulsar la realización de procesos con un impacto reducido o mínimo en el medio ambiente. La clave del éxito de esta conceptualización es fomentar un turismo amistoso y respetuoso con el ecosistema. La Organización Mundial de Turismo (OMT, 2019) afirmó que una de las principales directrices para el desarrollo del turismo sostenible y buenas prácticas ambientales en cualquier actividad turística y particularmente en el sector gastronómico, se debe incursionar de manera considerable en tres dimensiones de sostenibilidad a largo plazo. Como primer factor dimensional se tiene el óptimo uso de recursos ambientales, seguido de respetar la variedad sociocultural y establecer actividades económicas sostenibles.

Es decir, el uso óptimo de recursos consiste en crear elementos y procesos ecológicos que ayuden a conservar en todo momento la biodiversidad ambiental; el respeto a la sociocultural como su mismo nombre lo indica, dentro del área turística se debe aceptar los valores y contribuciones

tradicionales de una comunidad para el cuidado del medio ambiente y por último; el desarrollo de actividades y crecimiento económico, regido de manera constante por la conservación del ecosistema saludable para asegurar un futuro para las próximas generaciones. En otras palabras, se debe fomentar una gestión de recursos encaminadas en priorizar procesos ecológicos que brinden un mejor sustento y calidad de vida (Cáceres, Duarte, & Lesmes, 2020).

Objetivos de Desarrollo Sostenible – Agenda 2030

Los objetivos de desarrollo sostenible fueron aprobados en el año 2015 mediante un consenso con más de 150 jefes de Gobierno. La Agenda del 2030 se encuentra conformada por 17 objetivos esenciales que buscan asegurar que todos los países sin excepción de ninguno adopten medidas para mermar la contaminación ambiental y así poder asegurar que la comunidad en general pueda gozar en un futuro de un planeta libre de contaminación (Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL], 2017). La OMT (2020) afirmó los objetivos de desarrollo sostenible involucran varios factores para mejorar las condiciones de vida de la población y el cuidado del ecosistema.

En turismo según la Organización de las Naciones Unidas [ONU] (2018) se encuentra directamente o indirectamente vinculado y relacionado con los objetivos de desarrollo sostenible, el mismo que puede contribuir de manera paulatina en el alcance de dichos cometidos a largo plazo. Entre ciertos de los objetivos involucrados en el cuidado del medio ambiente se tiene el ODS6, ODS7, ODS11, ODS 12, ODS13.

Desde una perspectiva gastronómica, el ODS6 sobre agua limpia y saneamiento estipula que el sector gastronómico puede contribuir mediante medidas de prevención y cuidado para salvaguardar el recurso vital; el ODS7 sobre la energía, al relacionarse con el turismo y gastronomía se pueden ir creando normas de cambio que contribuyan a la generación de nuevas

inversiones innovadoras de ahorro energético o fuentes sostenibles que no impacten en gran medida al medio ambiente y se reduzca la generación de dióxido de carbono. El ODS11 en cambio hace alusión a las comunidades sostenibles, es decir, las ciudades deben estar condicionadas para que los turistas puedan disfrutar de infraestructuras con áreas verdes y climas más saludables; el ODS12 habla sobre los métodos responsables de producción y consumo, donde los microempresarios gastronómicos deben concientizar en todos los trabajadores el uso adecuado de los recursos para así poder reducir costos con buenos enfoques de ingresos económicos y ayuda socioambiental; el ODS13 sobre el accionar respecto al clima, el sector gastronómico puede ser uno de los principales contribuyentes en el alcance dicho objetivo, dado que si se utilizan normas de ahorro energético y fuentes renovables los niveles de contaminación ambiental pueden reducirse considerablemente (OMT, 2020).

Responsabilidad Ambiental en el Sector Gastronómico

Duarte et al. (2019) recalcaron que la responsabilidad ambiental gastronómica ha sido un tema desatendido a lo largo de las generaciones, pero en los últimos años este tipo de comportamiento ha dado un giro considerable. Por lo cual se ha buscado incursionar más a fondo dentro de este constructo para que los negocios creen y desarrollen acciones responsables y cuidadosas en la conservación del ecosistema. Esta conceptualización hace referencia al conjunto de métodos utilizados para mermar y reducir el impacto que genera el desarrollo de las actividades gastronómicas al medio ambiente. Es decir, la responsabilidad ambiental dentro del sector gastronómico lo único que busca es poder establecer negocios con procesos de producción más limpios y con bajos grados de contaminación para así poder contribuir a una mejor calidad de vida para todos.

Generalmente, la responsabilidad ambiental gastronómica hace alusión al compromiso que una empresa tiene con la conservación del ecosistema. Normalmente, se suele confundir dicho concepto con la elaboración de campañas o publicidad sobre el cuidado ambiental, pero en realidad este no se vincula del todo. La oferta gastronómica es uno de los sectores que se mantiene en constante crecimiento y desarrollo de innovación. La globalización económica ha provocado que constantemente los sectores, en especial los gastronómicos, busquen nuevas estrategias para poder sobresalir y marcar diferencia entre la demás competencia y así poder subsistir dentro de este sector. Cuando se habla de sostenibilidad empresarial, turística y demás, el sector gastronómico no puede ser la excepción, ya que se puede participar de la no contaminación mediante el uso de técnicas ecológicas que vinculen la reutilizan de ciertos materiales, el reciclaje, la buena gestión de residuos, entre otros. Tener a cargo un restaurante o negocio de gastronomía representa una gran responsabilidad tanto sanitaria como ambiental. ámbito (Binz & De Conto, 2019).

Las principales actividades que se efectúan en los restaurantes comprenden la selección y limpieza de los alimentos, incorporación y mezcla de ingredientes, preparación y cocción, lavado de utensilios y limpieza del local. Todos y cada uno de los procesos anteriormente mencionados generen residuos gastronómicos y desgaste de los recursos naturales, por tal razón emplear una guía o plan de acción que permita aportar beneficios ambientales es esencial. Lo importante es efectuar evaluaciones de los procesos que utiliza el sector gastronómico para la prestación de sus servicios, debido a que son los principales factores que más influyen negativamente en las condiciones o afectaciones ambientales (Hennchen, 2019).

Beneficios de la Responsabilidad Ambiental en el Sector Gastronómico

Los beneficios que puede otorgar el buen manejo de una responsabilidad ambiental dentro del sector gastronómico son múltiples. En este sentido, se destaca que permite un mejor rendimiento

económico-financiero, disminución en los costos productivos, mejora la imagen corporativa además genera una mayor afinidad y atracción de inversiones (Acosta *et al.*, 2018).

Vélez, Cruz y Romero (2020) acotaron que el implementar una responsabilidad y buenas prácticas ambientales en área gastronómica son muy beneficiosas. Esta actividad mejora de manera considerable las tasas de retorno de inversión e inclusive puede llegar a superar las expectativas de los propietarios de los negocios; asimismo reduce los costos productivos ya que no se desperdicia ningún recurso, se fomenta la reutilización de materiales y además se promueve el eficiente uso de la energía eléctrica, agua, entre otros. El uso de buenas prácticas ambientales convierte a los negocios gastronómicos en centros más atractivos para los inversionistas, dado que las probabilidades de crecimiento económico en aquellas instituciones que hacen uso de estas técnicas ambientales tienen asegurado un mejor futuro y éxito. Por lo general, los inversionistas admiran en gran magnitud este tipo de compromiso por parte de las empresas dado que se visualizan una inversión sostenible a lo largo del tiempo.

Guía de Buenas Prácticas Ambientales

Merli, Preziosi, Acampora, Lucchetti y Ali (2019) manifestaron que las buenas prácticas ambientales surgieron por la necesidad de cuidar y conservar el medio ambiente dado los altos grados de contaminación que se han evidenciado en los últimos años por la falta de empatía y compromiso de la humanidad en general. De manera conceptual las buenas prácticas ambientales son un conjunto de varias acciones, técnicas, normas y consejos prácticos empleados mediante la utilización de manuales o guías que permitan dar a conocer pasos claves y puntuales sobre cómo manejar y transformar los hábitos cotidianos tanto en el área personal como profesional, para aportar de algún modo con la generación de buenas conductas ecológicas que contribuyan al cuidado y conservación socioambiental para asegurar un futuro saludable.

En general, las guías de buenas prácticas ambientales están conformadas por valores éticos sostenibles que reflejan cada una de las actividades diarias que se deben realizar para reducir el impacto degenerativo que provoca en ocasiones el uso inadecuado de ciertos recursos. En términos de negocio o empresariales, las buenas prácticas ambientales pueden ser normas adoptadas y adecuadas en función de la actividad comercial que se realiza para incentivar y motivar a los directos y colaboradores de la organización para que participen de manera constante en cada uno de los programas planteados en la elaboración de una guía práctica, para en este sentido poder efectuar cambios organizacionales y transformación de acciones laborales rutinarias que reduzcan los agentes contaminantes (González, 2019).

Dentro de este ámbito, la implementación de guías de buenas prácticas ambientales se ha convertido en un proceso casi indispensable y necesario dentro de cualquier organización, porque además de contribuir al cuidado del medio ambiente también beneficia directamente a la institución, dado que la gestión de procesos operativos desarrollados generan costos mucho más reducidos y adicional disminuyen cualquier tipo de riesgo o accidente laboral. Además, proporcionan una cadena de valor agregado a la organización, porque mejora considerablemente la imagen corporativa. Hoy en día ser empresarios ecológicos se ha transformado en un sistema de planeación estratégica eficiente que otorga grandes ventajas competitivas (Merli et al., 2019).

METODOLOGÍA

La metodología formulada para dar solución al problema investigativo parte del estudio del fenómeno en su contexto natural a través de la investigación no experimental, teniendo como parámetro que la información se toma en una ocasión tornándose transversal. El estudio es fundamentado con un enfoque cualitativo que proporciona amplitud a la investigación por medio de la interpretación de los datos contextualizados con el alcance descriptivo (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014). Lo que se busca en el siguiente trabajo es alcanzar profundidad de significados de las buenas prácticas ambientales de los emprendedores de Santa Elena orientado a una gastronomía sostenible.

La metodología aplicada es lógica inductiva, por tanto, antes de formular proposiciones individual, cuyo enfoque trata de entablar una comunicación estructurada con un grupo de individuos con la finalidad de recopilar información sobre un tema, mediante las ideas u opiniones turísticas para establecer como se están desarrollando los emprendimientos dentro de la industria de Santa Elena específicamente en la zona norte del territorio la parroquia rural Manglaralto que comprende cinco comunidades, de las cuales se destaca para el presente estudio Montañita, Olón y La Entrada. A continuación, se presentan los datos de los participantes de la entrevista.

Tabla 1

Datos de entrevistados

Individuo	Negocio	Tiempo en mercado	Zona
Marlon Matías	Cabaña Comedor Montañita	10 años	Montañita
José Francisco Martínez Tineo	Sweet spot	3 años	Montañita
Josué Limón	Restaurante El buen gusto	3 años	Olón
Kleber Limón Rosal	Nissi Restaurante	15 años	Montañita
Julio Clemente Borbor	Home Grill	6 años	Montañita
Jonathan Zamora	Cafetería: Mil Hojas	5 años	Olón

RESULTADOS

El turismo con todo lo que conlleva representa un desarrollo integral para los emprendedores de Santa Elena; por tanto, estos actores promueven de forma constante la responsabilidad social a nivel individual y colectivo, ya que tienen como perspectiva alcanzar el desarrollo sostenible. La fundamentación de la aplicación de estas buenas prácticas está orientada por la pirámide de la responsabilidad social, que parte desde lograr que el emprendimiento sea rentable, obedeciendo todo lo dispuesto por la ley, siendo ético en el proceso, dando como resultado ser un buen ciudadano. Estas acciones conjuntas con el desarrollo sostenible permiten erradicar la pobreza del sector; es decir, se reduce el hambre y mejora la salud y bienestar por la reactivación económica de los negocios (Sarabia, García, & Bravo, 2019).

Este nuevo tipo de administración de los emprendimientos está sustentado por lo descrito por la Organización Mundial del Turismo; por tanto, recibe constante apoyo de actores públicos y privados con la finalidad de que la comunidad esté informada de las directrices a seguir y se apoyen a través de una guía que se fortalece con la comunicación en redes sociales y demás herramientas tecnológicas existentes. Con estos antecedentes se denota que la aplicación de la responsabilidad en las buenas prácticas; por tanto, la implementación del giro comercial sostenible permitirá mejor posicionamiento a los emprendedores de Santa Elena por medio de una guía y con el fin de realizar mejoras continuas crear un sistema de información para medir la evolución (Organization of American States [OAS], 2018). Cabe mencionar que esta guía turística gastronómica sostenible estará dirigida a la provincia Santa Elena,

Resultados de la entrevista

La entrevista se aplicó a tres representantes de empresas turísticas de la provincia Santa Elena, cuyos resultados se presentan de forma global por cada interrogante.

1. ¿Qué impacto ha generado el sector gastronómico de Santa Elena en la preservación del ecosistema?

De acuerdo con los entrevistados, se determinó que el impacto generado en el sector gastronómico ha sido importante, debido que hoy en día no existe únicamente una sola línea de oferta gastronómica que implique la venta de mariscos, sino también de otros productos que representan la apertura de nuevos negocios que si bien, es bueno en el ámbito económico, puede generar un impacto negativo en la preservación del sector. Tal es el caso de los envases reciclados o eco amigables que no los comercializan dentro de la provincia teniendo los emprendimientos como única oferta el material plástico, aspecto que produce un gran impacto al no reducir los residuos y contaminar las playas, dado que muchas personas que comen frente a la playa algunos están conscientes de la importancia del ecosistema, pero hay otros que no y suelen dejar en la playa su basura que al final termina llevándosela el mar. Esto, produce la intervención de los emprendimientos, quienes deben actuar mediante políticas orientadas a la conservación del ecosistema, un aspecto que en muchos casos resulta dificultoso pero que se trata de realizar.

2. ¿Cuál sería la finalidad de adoptar el concepto de turismo sostenible en Santa Elena?

Los entrevistados indicaron que la finalidad de adoptar el concepto del turismo sostenible en la zona de estudio es promover el desarrollo de la comunidad como tal, es decir, fomentar un turismo comunitario y responsable donde los turistas viajen manteniendo como enfoque principal el respeto a la cultura local, su entorno y naturaleza. De esta forma, este concepto representaría un atractivo clave para muchos viajeros, escenario que debe desarrollarse bajo la participación de la comunidad y de los emprendimientos, mimos que siempre deben estar capacitados y acoplados con este término. Cabe resaltar que, a través de la adopción del turismo sostenible en la provincia

se busca promover el uso responsable de los recursos naturales y culturales, a fin de garantizar la sostenibilidad del turismo en el futuro.

3. ¿Qué beneficios generaría una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?

Según los entrevistados, los beneficios que traería una guía en esta zona serían bastante amplios e interesantes, puesto que, la mayoría de los emprendimientos han surgido de forma empírica desconociendo el nivel de impacto que los mismos generan en el ámbito ambiental. A través de una guía sencilla pero práctica, los negocios pueden adoptar conocimientos de aquellas prácticas que realizan e impactan al medio ambiente, gestionando cambios que conlleven a la creación de una nueva cultura donde se garantice la concientización del entorno. En síntesis, una guía de buenas prácticas ambientales generaría un menor impacto ambiental, un mayor conocimiento sobre la cultura y gastronomía local, menor gasto de agua y energía, reducción en el uso de plásticos y desperdicio de alimentos.

4. ¿Qué aspectos de buenas prácticas en gestión organizacional se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?

Los entrevistados indicaron que en las buenas prácticas en gestión se deben considerar recomendaciones para mejorar los procesos de las actividades que los emprendedores realizan tanto en el ámbito operativo como funcional (cocina y venta). En este caso, se enfatiza el buen manejo de los residuos para un proceso correcto de reciclaje, la planificación y organización empresarial en conjunto con la capacitación del personal. Las buenas prácticas en gestión deben fomentar una cultura de consumo responsable, promover la conservación y respeto de los recursos naturales y sensibilizar a los turistas sobre la importancia de la cultura gastronómica.

5. ¿Qué aspectos de buenas prácticas culturales se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?

Bajo la percepción de los entrevistados, se determinaron aspectos como el uso de alimentos estacionales, la preferencia por productores más cercanos al establecimiento, uso de recetas/platos de la cultura regional, uso de alimentos innatural mínimamente procesados y elaboración de menús y platos buscando evitar desperdicios, al igual que, aplicar el marketing verde. Estos factores podrían ser un impulso para el sector gastronómico, puesto que genera que los emprendimientos y los consumidores sean conscientes del impacto que produce en el medio ambiente, logrando un enfoque de diferenciación frente a otros balnearios, negocios o provincias.

6. ¿Qué aspectos de buenas prácticas ambientales se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?

Los entrevistados indicaron que en las buenas prácticas ambientales se debe fomentar el concepto de turismo gastronómico sostenible, el cual debe pasar de ser un concepto a ser un eje principal al momento de emprender, logrando una diferenciación que puede transformar al sector en un mercado atractivo, debido que no solo se piensa en los productos por ofrecer, sino también en las condiciones que el negocio promueve para preservar el entorno. En este ámbito, se destacaron aspectos como uso racional del agua, eficiencia energética, productos y materias primas de elaboración, educación ambiental, y responsabilidad ambiental, la buena gestión de los desechos donde se tenga presente la prevención y tratamiento de residuos, vínculo con la comunidad y estilos de vida sostenibles, así como, desarrollar programas y proyectos socioambientales, criterios importantes que pueden marcar una gran diferencia con el resto de los destinos turísticos del país.

7. ¿Qué otros aspectos se deberían considerar en la guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?

Bajo la concepción de los entrevistados, se determinaron aspectos importantes como la preparación y capacitación continua sobre el tema de prácticas ambientales a fin de crear y establecer dicha tendencia en los emprendedores de la provincia. Esto debe lograrse a través de la participación de los líderes o representantes de las comunidades a fin de desarrollar actividades que preserven el cuidado del ecosistema; dentro de este marco, los emprendimientos pueden buscar formas que logren de forma igualitaria conservar el medio ambiente, destacando como acción principal la búsqueda de proveedores de ecoetiquetado.

8. ¿Bajo qué medios se puede difundir la guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?

Los entrevistados manifestaron que, una de las formas más factibles y que tendría mayor alcance la difusión de la guía turística gastronómica en la actualidad sería a través de las redes sociales, medio que permitiría propagar esta nueva tendencia a nivel nacional. Otra forma de difusión que se puede generar involucra las reuniones semanales o mensuales que realizan las comunas, donde participan líderes o dueños de negocios. Adicional, se puede gestionar la difusión tradicional como la entrega de folletos o la presencia de pancartas en los emprendimientos, donde se brinde información importante que la gente pueda leer a simple vista y aplicarlos.

Propuesta de buenas prácticas ambientales para el sector gastronómico de Santa Elena

Esta propuesta se encuentra segmentada en tres factores que corresponden a las buenas prácticas en gestión, buenas prácticas culturales y buenas prácticas ambientales.

Buenas prácticas en gestión

- **Planificación y organización empresarial:** Desarrollar las actividades operativas y funcionales de los emprendimientos bajo un conjunto de principios éticos como el respeto por los demás, tolerancia a las múltiples culturas, transparencia y conservación del medio ambiente. Además, preservar materiales amigables y sustentables con el entorno, en conjunto con la consolidación de una conexión con las comunidades para establecer acuerdos que faciliten la creación de negocios que garanticen el cuidado del medio ambiente.
- **Comunicación:** Los negocios deben poseer materiales que eduquen a los turistas y comunidad en general sobre las actividades para conservar el medio ambiente, como la promoción del reciclaje, el consumo responsable de los alimentos para evitar el desperdicio y el uso de productos ecológicos.
- **Pesca ecológica:** Los establecimientos gastronómicos deben adquirir sus mariscos de proveedores que practiquen la pesca ecológica mediante una técnica de captura selectiva, promover la conservación de los recursos pesqueros y la preservación del medio ambiente.
- **Agricultura ecológica:** Los emprendedores de negocios gastronómicos deben adquirir sus vegetales y frutas de proveedores que cultiven de manera orgánica lo cual implica el uso de fertilizantes naturales y el cuidado del suelo. De esta forma, se respeta el medio ambiente y se produce un alimento sano y orgánico.
- **Plan de desarrollo de cadenas cortas de suministro de alimentos:** Los negocios deben encontrar proveedores cercanos a sus negocios que les permita abastecerse y que cumplan reducir el costo de producción, mejorar la calidad de los productos y reducir el impacto ambiental.

Tabla 2*Buenas prácticas de gestión*

Eje	Finalidad
Planificación y organización empresarial	Aplicando principios éticos, preservando materiales amigables y sustentables con el entorno, y conectando con comunidades.
Comunicación	Materiales educativos sobre actividades de conservación del medioambiente.
Pesca ecológica	Proveedores que practiquen pesca selectiva
Agricultura ecológica	Proveedores que cultiven de manera orgánica
Plan de desarrollo de cadenas cortas de suministro de alimentos	Elegir proveedores cercanos al negocio que cumplan con sus expectativas.

Buenas prácticas culturales

- **Evitar el desperdicio de los alimentos:** Los restaurantes pueden implementar política como la reducción de la cantidad de alimentos que sirven a los clientes en los platos y la cantidad de alimentos que se malgastan. Además, se debe planificar los menús conforme la demanda del negocio, establecer un sistema de control de inventario de alimentos y establecer una política de reciclaje de comida, es decir, de los alimentos que no lograron venderse.
- **Consumo de productos ecológicos:** Los emprendimientos pueden iniciar con el uso de envases reutilizables, biodegradables, evitar el uso de plásticos y emplear menos embalajes para la entrega de las ofertas gastronómicas.
- **Cultura del turismo responsable:** Los emprendimientos pueden emplear un código conformado por un conjunto de actividades orientadas al respeto por la cultura y los valores locales, el medio ambiente y la promoción de un turismo sostenible, difundido mediante el desarrollo de programas por parte de la comunidad e instituciones correspondientes.

- Sistema Slow Food:** La alianza slow Food es una red solidaria que emplea productos de los baluartes y de productores locales comprometiéndose a ponerlos en valor. Mercados de la tierra son mercados comunitarios donde proponen alimentación sana, de calidad y a precio justo que garantizan métodos sostenibles. Ejemplos de productos locales que han sobresalido en el medio están la Calderada que es una sopa a base de mariscos y las ostras gratinadas. Slow Food Travel propone intercambio con agricultores, viticultores, queseros, pastores, agricultores, carniceros y panaderos en conjunto con chefs guían a los visitantes a que descubran tradiciones locales. La etiqueta narrativa comprende la redacción de contraetiqueta sobre las variedades y razas protagonistas de proyectos, técnicas de cultivo, elaboración de productos transformados, territorios de proveniencia, bienestar animal y modalidades de conservación y consumo.

Tabla 3

Buenas prácticas culturales

Eje	Finalidad
Evitar el desperdicio de los alimentos	Implementar políticas de reducción de comida y el desgaste de ellos. planificar menús de acuerdo con la demanda, un sistema de control de inventario.
Consumo de productos ecológicos	Uso de envases biodegradables, reutilizables, evitar usar plástico y reducir el uso de embalajes de los productos.
Cultura del turismo responsable	Emplear código conformado por conjunto de actividades acerca del respeto a la cultura y valores locales, medioambiente y promoción de turismo sostenible.
Sistema de Slow Food	La alianza slow Food es una red solidaria que emplea productos locales. Mercado de la tierra proponen alimentación sana, de calidad y a precio justo. Slow Food Travel plantea intercambio con profesionales y chef para guiar a descubrir tradiciones locales. La etiqueta narrativa es la redacción de contraetiqueta de los productos para que consumidores tomen decisiones conscientes.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

- **Concepto de turismo gastronómico sostenible:** Los emprendimientos deben trabajar con proveedores que respeten el medio ambiente, deben reducir el consumo de plásticos y fomentar el uso de energías renovables.
- **Manejo de los desechos:** Los emprendimientos deben evitar utilizar productos que dejen cantidades de residuos innecesarios; en este caso, se pueden emplear otro tipo de material para servir los platos. Asimismo, reducir la cantidad de fundas u otro tipo de elementos para el embalaje de los productos y participar en programas locales sobre temas de reciclaje e incentivar la intervención de la comunidad.
- **Manejo del agua y energía:** Los emprendimientos pueden gestionar un plan de reciclaje y reducción del agua para disminuir sus niveles de consumo, así como, determinar un programa para gestionar de forma eficiente el uso de la energía.
- **Educación y responsabilidad ambiental:** Los emprendimientos pueden realizar actividades educativas para mejorar el grado de responsabilidad de la comunidad con el medio ambiente, indicando la importancia del reciclaje, el consumo efectivo de los alimentos y el uso del agua y energía.
- **Otros aspectos:** Los emprendimientos deben estar sujetos a una preparación y capacitación continua sobre el tema de prácticas ambientales, esto a través de charlas, talleres, actividades de campo, uso de medios audiovisuales entre otros elementos que promuevan la cultura ambiental.
- **Asociación de emprendimientos sostenibles:** consiste en asociarse varios emprendimientos gastronómicos con el fin de mejorar la gestión de sus negocios mediante

asesoramiento en temas de sostenibilidad, formación en temas gastronómicos, networking y contacto con otros emprendedores.

- **Desarrollo festival gastronómico sostenible:** Realizar una feria de comida donde los restaurantes ofrezcan menús especiales basados en productos ecológicos y de temporada. Además, donde se promueva el consumo responsable de alimentos y se fomente la cultura de alimentación saludable. En este punto se destaca la Feria del Ceviche realizada en Montañita con apoyo del Municipio de la zona, misma que se caracterizó por hacer el Ceviche más grande del Ecuador; de allí ferias constantes que se realizan en la zona son la Feria del Pan de Cadeate y la Feria de Mesa de Muerto en Manglaralto.

Tabla 4
Buenas Prácticas ambientales

Ejes	Finalidad
Concepto de turismo gastronómico sostenible	Trabajar con proveedores que respeten medioambiente, reducir consumo de plástico y fomentar energías renovables.
Manejo de los desechos	Evitar residuos innecesarios, reducir uso de fundas u otro embalaje, participar en programas locales sobre reciclaje.
Manejo del agua y energía	Gestionar plan de reciclaje y reducción de agua, determinar programa para gestión de energía eficiente.
Educación y responsabilidad ambiental	Actividades educativas sobre responsabilidad medioambiental.
Otros aspectos	Estar sujetos a capacitación continua sobre prácticas ambientales que ayuden a promover la cultura ambiental.
Asociación de emprendimientos sostenibles	Asociarse entre emprendedores gastronómicos con el fin de mejorar su gestión.
Desarrollar festival gastronómico sostenible	Realizar ferias de comida con menús especiales con productos ecológicos y de temporada.

CONCLUSIONES

Se concluye que el turismo gastronómico es un factor que permite a los viajeros experimentar y descubrir nuevos sabores procedentes de otras civilizaciones, lo cual favorece el intercambio cultural y el desarrollo de la sostenibilidad. Además, deben considerar el impacto ambiental de sus actividades en la economía y la sociedad.

La metodología aplicada fue de tipo no experimental, corte trasversal, enfoque cualitativo, alcance descriptivo y la lógica inductiva, así como, la técnica fue la entrevista. Las políticas de conservación del medio ambiente son difíciles de aplicar, debido a la falta de conciencia que tienen algunos negocios y turistas con respecto a ellas.

Se diseñó como propuesta una guía para los emprendedores gastronómicos de Santa Elena acerca de las buenas prácticas en gestión, culturales y ambientales. Esta debe ser difundida a través de las redes sociales, reuniones comunitarias y medios tradicionales.

REFERENCIAS

- Acosta, M., Lovato, S., Buñay, J., Acosta-Véliz, M., Lovato-Torres, S., & Buñay-Cantos, J. (2018). La responsabilidad social corporativa y su rol en las empresas ecuatorianas. *Revista Lasallista de Investigación*, 15(2), 105-117. <https://doi.org/10.22507/rli.v15n2a8>
- Altamirano, V., Marín, I., & Ordóñez, K. (2018). Comunicación turística 2.0 en Ecuador. Análisis de las empresas públicas y privadas. *Revista Latina de Comunicación Social*, (73), 633-647. <https://doi.org/10.4185/RLCS-2018-1273>
- Baloglu, S., Raab, C., & Malek, K. (2020). Organizational Motivations for Green Practices in Casual Restaurants. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 0(0), 1-20. <https://doi.org/10.1080/15256480.2020.1746216>
- Bastidas, R. F. A., Suárez, E., Solís, E., & Argudo, N. (2020). Análisis de los productos turísticos: Caso Península de Santa Elena, Ecuador. *PODIUM*, (38), 139-158. <https://doi.org/10.31095/podium.2020.38.9>
- Binz, P., & De Conto, S. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 507-525.
- Cáceres, L., Duarte, G., & Lesmes, A. (2020). Turismo Sostenible: Una aproximación conceptual. *Revista CONVICCIONES*, 7(14), 89-96.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2017). *Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)*. CEPAL. <https://www.cepal.org/es/temas/agenda-2030-desarrollo-sostenible/objetivos-desarrollo-sostenible-ods>
- Cunha, S. (2018). Turismo gastronómico, un factor de diferenciación. *Millenium*, 2(5), 9.
- Duarte, T., Costa, F., Bifano, M., Araque, W., Ocaña, W., Llugsha, V., ... Maris, S. (2019). *Observatorios de turismo: Conceptualización y experiencias prácticas* (1.^a ed.). Quito:

UTE. Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Walter-Ocana/publication/341539678_Observatorios_de_turismo_Conceptualizacion_y_experiencias_practicas/links/5ec5f543299bf1c09acfae84/Observatorios-de-turismo-Conceptualizacion-y-experiencias-practicas.pdf#page=100

González, P. (2019). *Buenas prácticas ambientales en la solución de la problemática socio-ambiental. UF0736*. Tutor Formación.

Hennchen, B. (2019). Knowing the kitchen: Applying practice theory to issues of food waste in the food service sector. *Journal of Cleaner Production*, 225, 675-683. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.03.293>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México DF: McGraw-Hill Education.

Horna, E., Tamara, S., Ochoa, F., & Uribe, Y. (2018). Responsabilidad social en restaurantes de Miraflores, Lima. *Revista de Investigaciones de la Universidad Le Cordon Bleu*, 5(1), 33-42. <https://doi.org/10.36955/RIULCB.2018v5n1.003>

Lalangui, J., Espinoza, C., & Pérez, M. (2017). *Turismo Sostenible, un aporte a la responsabilidad social empresarial: Sus inicios, características y desarrollo*. 9(1), 148-153.

Merli, R., Preziosi, M., Acampora, A., Lucchetti, M., & Ali, F. (2019). The impact of green practices in coastal tourism: An empirical investigation on an eco-labelled beach club. *International Journal of Hospitality Management*, 77, 471-482. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.08.011>

Ministerio de Gobierno. (2019). Turismo en la provincia de Santa Elena. Recuperado 14 de diciembre de 2021, de <https://www.gobernacionsantaelena.gob.ec/turismo-en-la-provincia/>

- Ministerio de Turismo. (2019a). Promedio de llegada de visitantes extranjeros a Ecuador creció 4% en 2019. Recuperado 16 de diciembre de 2021, de <https://www.turismo.gob.ec/promedio-de-llegada-de-visitantes-extranjeros-a-ecuador-crecio-4-en-2019/>
- Ministerio de Turismo. (2019b). Turismo aportó con más de 2.300 millones a la economía ecuatoriana en 2018. Recuperado 15 de diciembre de 2021, de <https://www.turismo.gob.ec/turismo-aporto-con-mas-de-2-300-millones-a-la-economia-ecuatoriana-en-2018/>
- Montesdeoca, M., Gil, I., & Ruiz, M. (2020). ¿Cómo influyen las prácticas verdes y el manejo del desperdicio alimentario en el capital de marca de los restaurantes? *Estudios Gerenciales*, 36(154), 100-113. <https://doi.org/10.18046/j.estger.2020.154.3349>
- Organización de las Naciones Unidas. (2018). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Recuperado 15 de diciembre de 2021, de UNDP website: <https://www1.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>
- Organización Mundial del Turismo. (2019). Desarrollo sostenible. Recuperado 13 de diciembre de 2021, de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>
- Organización Mundial del Turismo. (2020). El turismo en la Agenda 2030. Recuperado 14 de diciembre de 2021, de <https://www.unwto.org/es/turismo-agenda-2030>
- Organization of American States (OAS). (2018). *El turismo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible – Buenas prácticas en las Américas* (World Tourism Organization (UNWTO), Ed.). Madrid: World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284419937>

- Ovalles, L., Carvajal, P., Chaustre, D., Espinoza, S., Sepúlveda, Y., & González, J. (2018). Contribución de la ética ambiental y empresarial a las organizaciones. *Mundo FESC*, 8(15), 62-72.
- Pacherres, S., Vergara, A., & Sorhegui, R. (2020). Responsabilidad social corporativa y el turismo sostenible. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 7(2), 1-20.
<https://doi.org/10.21855/ecociencia.72.340>
- Riveros, T., & Olmedo, S. (2020). El turismo como opción de desarrollo sostenible. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, 13(28), 15-40.
- Salazar, J., & Garrido, A. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 1071-1088.
- Sarabia, M., García, L., & Bravo, O. (2019). Responsabilidad social y turismo comunitario en la provincia Santa Elena. *Revista Espacios*, 40(30). Recuperado de <http://www.revistaespacios.com/a19v40n30/19403002.html>
- Vélez, C., Cruz, L., & Romero, M. (2020). Beneficios tributarios por la adopción de políticas de responsabilidad social empresarial (RSE). *Dictamen Libre*, (26), 17-36.

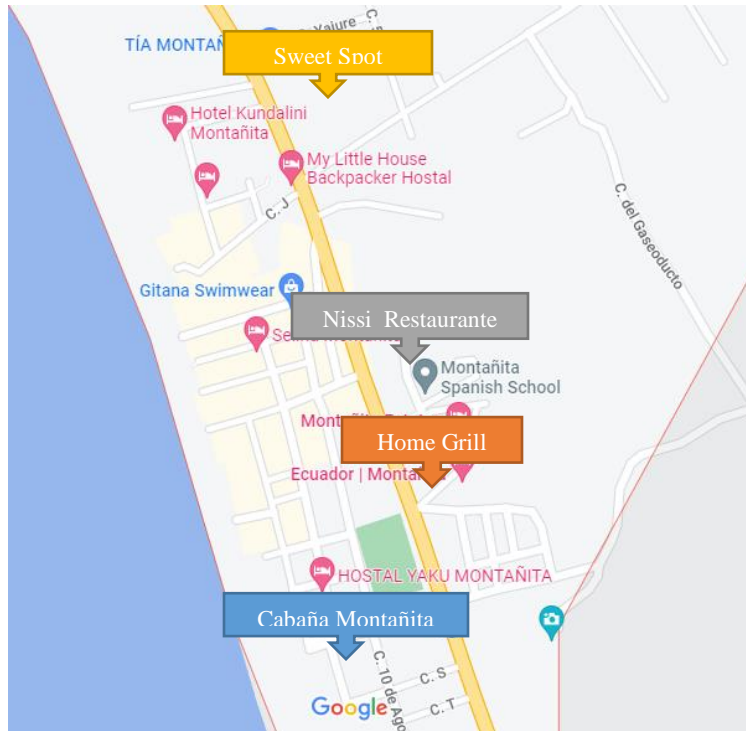
ANEXOS

Anexo A. Preguntas de la entrevista

1. ¿Qué impacto ha generado el sector gastronómico de Santa Elena en la preservación del ecosistema?
2. ¿Cuál sería la finalidad de adoptar el concepto de turismo sostenible en Santa Elena?
3. ¿Qué beneficios generaría una guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?
4. ¿Qué aspectos de buenas prácticas en gestión se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?
5. ¿Qué aspectos de buenas prácticas culturales se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?
6. ¿Qué aspectos de buenas prácticas ambientales se debería considerar en la guía turística gastronómica sostenible para los emprendedores de Santa Elena?
7. ¿Qué otros aspectos se deberían considerar en la guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?
8. ¿Bajo qué medios se puede difundir la guía turística gastronómica sostenible de buenas prácticas ambientales para los emprendedores de Santa Elena?

ANEXO B. MAPAS DE LOS SITIOS

Montañita



Olón

