



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

TEMA DEL ENSAYO:

**“SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: UN ANÁLISIS DE CASO DEL
SECTOR DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNA SAN PABLO EN LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

AUTORA:

GLORIA AZUCENA MARTÍNEZ GALARZA

PROFESOR GUÍA:

ING. JESSICA S. LINZÁN RODRÍGUEZ, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2022

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, **“Sostenibilidad turística: un análisis de caso del sector de restauración de la comuna San Pablo en la provincia de Santa Elena”**, elaborado por la Srta. Gloria Azucena Martínez Galarza , de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado (a) en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

PROFESOR GUÍA

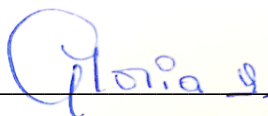
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación denominado “SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: UN ANÁLISIS DE CASO DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNA SAN PABLO EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA”, elaborado por la Sra. Gloria Azucena Martínez Galarza, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad educativa empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales.

Declaró que una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, carrera de Gestión y Desarrollo Turístico pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier idioma.

Atentamente



Martínez Galarza Gloria Azucena

C.I: 1312506759

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser mi fortaleza en los momentos difíciles y quien guía mis pasos cada día.

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, Facultad de Ciencias Administrativas, carrera de Gestión y Desarrollo Turístico por ser la autora principal de este logro importante en mi vida profesional.

A mis maestros de cátedra, que con sus conocimientos y don de ser, han forjado en mí las ganas de superación.

A mi profesor guía, quien me ha acompañado durante todo este proceso, en la realización de este trabajo, ha sabido direccionar perfectamente cada paso permitiéndome llegar a mi objetivo.

A mi familia que han sido el motivo principal para seguir en la lucha durante todos estos años de estudio.

Gloria Azucena Martínez Galarza

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios, a mis padres y a mi querida hija, quienes han sido mi mayor motivación durante mis años de estudio, porque un día me gustaría darles lo mejor, nunca olvidaré que estuvieron allí dándome su apoyo moral, cada vez que lo necesité.

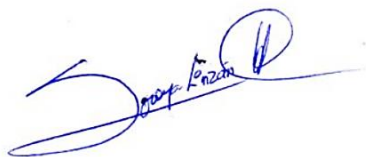
Gloria Azucena Martínez Galarza

TRIBUNAL DE GRADO

Lcda. Maria F. Alejandro Lindao, MBA
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



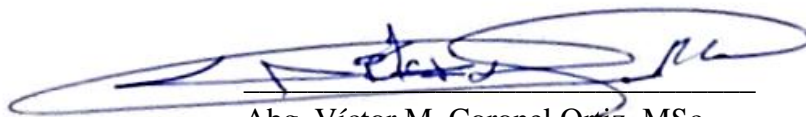
Lcda. Tannia K. Aguirre Suarez, MSc
**DIRECTORA DE LA CARRERA
DE GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc
DOCENTE TUTOR



Ing. Jhony E. Yumisaca Tuquinga, MSc
DOCENTE ESPECIALISTA



Abg. Víctor M. Coronel Ortiz, MSc.

SECRETARIO GENERAL

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA.....	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	II
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA	IV
TRIBUNAL DE GRADO	V
ÍNDICE GENERAL.....	VI
ÍNDICE DE TABLAS	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	X
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XII
ÍNDICE DE CUADRO	XIII
RESUMEN.....	VI
ABSTRACT.....	VII
INTRODUCCIÓN	VIII
Objetivo General	XI
Objetivos Específicos.....	XI
CAPÍTULO I.....	1
1. MARCO TEÓRICO	1
1.1 ESTADO DEL ARTE	1
1.2 DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS	4
CAPÍTULO II	11
2. MATERIALES Y MÉTODOS	11
2.1 TIPOS DE INVESTIGACIÓN	11
2.1.1 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA.....	11

2.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	11
2.2.1 MÉTODO INDUCTIVO	11
2.3 TIPO DE MUESTREO	12
2.3.1 POR CONVENIENCIA	12
2.4 DISEÑO Y RECOLECCIÓN DE DATOS	12
2.4.1 POBLACIÓN.....	12
2.4.2 MUESTRA	12
CAPÍTULO III.....	14
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	14
3.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA A DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS	14
3.2 ENTREVISTA REALIZADA A LA SEÑORA ANA CHÁVEZ, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN PROPIETARIOS DE CABAÑAS.....	45
3.3 LIMITACIONES.....	47
3.4 DISCUSIÓN.....	47
4. CONCLUSIONES	49
5. RECOMENDACIONES	51
6. BIBLIOGRAFÍA	52
7. ANEXOS	57

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tipos de establecimientos	14
Tabla 2 Años de funcionamiento	15
Tabla 3 ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?.....	16
Tabla 4 ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?.....	17
Tabla 5 ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada baja?	18
Tabla 6 ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada alta?	19
Tabla 7 ¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?	20
Tabla 8 ¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?.....	21
Tabla 9 ¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?.....	22
Tabla 10 ¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?	23
Tabla 11 ¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?.....	24
Tabla 12 ¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la misma?.....	25
Tabla 13 ¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?.....	26
Tabla 14 ¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?	27
Tabla 15 ¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?.....	28
Tabla 16 ¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?.....	29
Tabla 17 ¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?	30

Tabla 18 Referente a los insumos o materia prima ¿En dónde los adquiere?.....	31
Tabla 19 ¿Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?.....	32
Tabla 20 ¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?	33
Tabla 21 ¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?	34
Tabla 22 ¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?	35
Tabla 23 ¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?.....	36
Tabla 24 ¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?.....	37
Tabla 25 ¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?	38
Tabla 26 Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuál del siguiente listado se efectivizan?.....	39
Tabla 27 ¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?.....	41
Tabla 28 ¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino?	42
Tabla 29 ¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?	44

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Tipos de establecimientos	14
Gráfico 2 Años de funcionamiento	15
Gráfico 3 ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?	16
Gráfico 4 ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?	17
Gráfico 5 ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada baja?	18
Gráfico 6 ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada alta?	19
Gráfico 7 ¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?	20
Gráfico 8 ¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?.....	21
Gráfico 9 ¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?.....	22
Gráfico 10 ¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?	23
Gráfico 11 ¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?.....	24
Gráfico 12 ¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la misma?.....	25
Gráfico 13 ¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?	26
Gráfico 14 ¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?.....	27
Gráfico 15 ¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?.....	28
Gráfico 16 ¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?.....	29
Gráfico 17 ¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?	30

Gráfico 18 Referente a los insumos o materia prima ¿En dónde los adquiere?....	31
Gráfico 19 ¿Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?.....	32
Gráfico 20 ¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?.....	33
Gráfico 21 ¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?	34
Gráfico 22 ¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?	35
Gráfico 23 ¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?.....	36
Gráfico 24 ¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?.....	37
Gráfico 25 ¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?.....	38
Gráfico 26 Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuál del siguiente listado se efectivizan?.....	40
Gráfico 27 ¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?.....	41
Gráfico 28 ¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino?.....	42
Gráfico 29 ¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?	44

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Matriz de consistencia.....	57
Anexo 2 Matriz de operacionalización de variables	58
Anexo 3 Instrumento de encuesta dirigida a dueños de restaurantes.....	59
Anexo 4 Instrumento de entrevista dirigida a representantes de asociaciones	65
Anexo 5 Encuesta a la encargada del establecimiento “My Bar on the Beach”	66
Anexo 6 Encuesta al propietario del establecimiento Cabaña "Punta Arena"	66
Anexo 7 Entrevista a la Sra. Ana Chávez representante de Asociación "Propietarios de Cabañas"	67

ÍNDICE DE CUADRO

Cuadro N° 1 Población y muestra	13
--	-----------



**TEMA: SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: UN ANÁLISIS DE CASO DEL
SECTOR DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNA SAN PABLO EN LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA**

AUTORA:

Gloria Azucena Martínez Galarza

DOCENTE TUTOR:

Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez. MSc

RESUMEN

Esta investigación se ha elaborado con el fin de recabar información de primera mano del sector de restauración de la comuna San Pablo, provincia de Santa Elena, donde se identifica acciones que aportan a la sostenibilidad turística de este destino, haciendo posible el desarrollo social, económico y ambiental del mismo. La investigación se centra en el análisis que permite determinar las acciones de sostenibilidad emprendidas por los establecimientos de restauración, identificando los elementos que provocan competitividad turística y el aporte que genera este sector al desarrollo de la comuna. Como parte metodológica se recolectó información a través de encuestas a los dueños de los establecimientos turísticos, entrevista a directivo de las cabañas de restauración y la observación directa que permitió comprender aspectos significantes para la investigación. Luego de la sistematización de estos datos se concluye que el sector de restauración realiza aportes significativos al desarrollo de la comuna y a los ejes de la sostenibilidad.

Palabras clave: sostenibilidad turística, desarrollo, gestión, establecimientos turísticos.



THEME: TOURIST SUSTAINABILITY: A CASE ANALYSIS OF THE RESTORATION SECTOR OF THE SAN PABLO COMMUNITY IN THE PROVINCE OF SANTA ELENA

AUTHOR:

Gloria Azucena Martínez Galarza

TEACHER TUTOR:

Ing. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, MSc.

ABSTRACT

This research project has been elaborated with the purpose of getting information from the restoration part of the San Pablo community, Santa Elena province, where it has been possible to identify actions which support to the tourist sustainability of that place, allowing the social, economic and environmental development of this space. The research is focused on the analysis which allows to determine the actions of the sustainability applied on the restaurant service establishments, identifying the elements that cause the tourist competition and the support that is generated to the development of this community. As part of the methodology it was collected information through the application of surveys to the owners of the cabins of restaurant service and the direct observation which allowed to comprehend relevant aspects for the investigation. After the systematization of this information, it is concluded that the restaurant service supports in a relevant way to the development of the community and all the axis of the sustainability.

Keywords: tourist sustainability, development, management, tourist establishments.

INTRODUCCIÓN

La sostenibilidad es un modelo de desarrollo que pretende satisfacer las necesidades actuales de la sociedad, sin comprometer las de futuras generaciones, maneja varios contextos de organización, económica, sociocultural y ambiental. Se enfoca desde la sostenibilidad total del planeta a la sostenibilidad de sectores económicos, países, municipios, barrios, casas individuales; bienes y servicios, ocupaciones, estilos de vida, etc. Por lo que, el turismo al ser una actividad integradora debería acogerse necesariamente a este modelo para garantizar así la sostenibilidad turística.

El turismo se concibe como un sistema compuesto donde intervienen varios sectores productivos, servicios inherentes a la actividad turística tales como transporte, alojamiento, restauración y demás servicios que aportan a diversificar la oferta turística de una localidad, a su vez que, conforme a la planificación y su desarrollo, puede aportar a las localidades al crecimiento económico y por ende a mejorar la condición de vida de sus habitantes, teniendo en cuenta que dicho sector experimenta un tremendo crecimiento, es importante asumir esfuerzos colectivos para garantizar su sostenibilidad a largo plazo (OMT, 2019).

La gastronomía se convierte en uno de los sectores primordiales para el desarrollo del turismo, permitiendo estimular las economías locales, regionales y nacionales además de promover la sostenibilidad y la inclusión (Sobrino, 2017). Es importante mencionar que, para varias comunidades del Ecuador, la gastronomía es una de las principales fuentes de ingreso económico, a su vez que se suma a la motivación del viaje de los turistas que buscan degustar platillos diferentes a los habituales. Un turista podrá dejar de visitar algún atractivo, pero jamás dejará de alimentarse (Ricolfe, 2008).

La comuna San Pablo perteneciente a la provincia de Santa Elena, es la primera comuna de la zona norte del Cantón Santa Elena, se caracteriza por ejercer actividades de pesca como fuente de ingreso, además de presentarse como un destino turístico que oferta variedad gastronómica, en la ruta del Spondylus. Sin embargo, a pesar de que San Pablo evidencia un crecimiento económico basado en

el turismo, se desconoce las acciones en las aristas socioculturales y ambientales, que en la realidad de los mercados estos elementos forman parte esencial de la presentación de los destinos, concretamente, el sector de restauración no evidencia hechos que determinen su inclinación o intencionalidad de encaminarse por la sostenibilidad.

Por tal motivo, el presente trabajo de investigación se ha centrado en desarrollar un análisis que permita determinar las acciones de sostenibilidad emprendidas por los establecimientos de restauración de la comuna San Pablo, identificando los elementos que provocan competitividad turística, así como el proceso de servucción y por último, el aporte que genera el sector de restauración al desarrollo de la comuna; por lo tanto, para poder realizar el presente trabajo, fue necesario cumplir con la siguiente estructura.

CAPÍTULO I: El primer capítulo se encuentra el estado del arte, los cuales son trabajos de investigación realizados por otros autores en referencia de la variable “sostenibilidad turística”, aquí también se encuentran los conceptos y teorías en torno al tema de estudio y la dimensión que esta abarca en todos sus sentidos.

CAPÍTULO II: En el segundo capítulo se encuentran los materiales y métodos utilizados para esta investigación, es decir, el tipo de investigación, método de investigación, diseño de muestreo y el diseño de recolección de datos. Herramientas y técnicas que hicieron posible la culminación de este trabajo y así poder cumplir los objetivos planteados.

CAPÍTULO III: En el tercer capítulo se realizó la tabulación, presentación gráfica, análisis e interpretación de los resultados obtenidos, mediante las encuestas aplicada a los establecimientos de restauración, así como el análisis de la entrevista realizada a la representante de la asociación “Propietarios de Cabaña”, por medio del cual, se pudo conocer las acciones de sostenibilidad que realiza este sector en pro de la sostenibilidad.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones, que basadas en la realidad y evidenciadas en la comuna, a través de la investigación hacen posible

comprender la situación en torno a la sostenibilidad, plantear soluciones y nuevas investigaciones, que a su vez permitan entender los procesos con mayor detalle de cada variable.

Objetivo General

- Analizar la sostenibilidad del sector de restauración como elemento de competitividad de la comuna San Pablo

Objetivos Específicos

- Caracterizar los elementos de la sostenibilidad que provocan competitividad turística en el destino San Pablo.
- Determinar el proceso de servucción como elemento de diferenciación del sector de restauración de San Pablo.
- Identificar los aportes generados por el sector de restauración al desarrollo de la comuna San Pablo

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 ESTADO DEL ARTE

1.1.1 Se analizó la “Aplicación del indicador huella hídrica para el estudio de sustentabilidad del turismo en la localidad de Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador”, un trabajo de tesis doctoral realizado por la Ing. Pamela Pozo (2014), en donde se hizo uso de una metodología de trabajo de campo y experimental, determinando la huella hídrica y así conocer el consumo de agua directo e indirecto de quienes visitan la ciudad. Por lo que la actividad turística resultó ser sustentable social y económicamente, pero no ambientalmente. Llevando a generar un marco legal con el fin de que la actividad turística no impacte de forma negativa al ambiente, es decir, que exista una interrelación de los elementos que aportan a la sostenibilidad y así impulsar positivamente al turismo.

1.1.2 Otro trabajo analizado fue el efectuado en Ligüiqui-Ecuador bajo la temática “Análisis de indicadores de sostenibilidad en destinos turísticos, trabajo de investigación efectuado por los autores Alcívar & Mendoza (2019), el cual, cuyo objetivo fue analizar una serie de indicadores de sostenibilidad desde la perspectiva del turismo en la comunidad de Ligüiqui de la ciudad de Manta. La metodología se enfocó en el aspecto cuantitativo, por medio de la aplicación de encuestas que contenían 32 preguntas de escala Lickert. Obteniendo como resultado, que en dicha comunidad se efectúa la actividad turística bajo una débil orientación en el aspecto comunitario, alejándolo literalmente de los indicadores de sostenibilidad.

1.1.3 El trabajo realizado por Lídice Litardo (2018), “Análisis de la aplicación de buenas prácticas para turismo sostenible; dimensión socio-cultural en el bar restaurante “Choza El Mirador”, barrio Regocijo, ciudad Esmeraldas” tuvo como objetivo, analizar la aplicación de buenas prácticas para turismo sostenible; dimensión socio - cultural, haciendo uso del método analítico – sintético. También

se apoyó en la metodología del Manual de Buenas Prácticas de Rainforest organización vela por el cuidado y conservación de la biodiversidad. Obteniendo como resultado general que este trabajo de aplicación de buenas prácticas, fue el primero que se realizó en la ciudad de Esmeraldas, quedando de base para futuras investigaciones. Aquí se busca principalmente generar concientización de las personas, en pro de la conservación, tanto de los recursos culturales como naturales de este destino turístico.

1.1.4 “La Actividad Turística sostenible y el desarrollo socioeconómico en los habitantes de la parroquia San José De Huambaló cantón Pelileo provincia de Tungurahua” como trabajo de investigación de los autores José Luis Núñez y Héctor Joselo Núñez Medina (2015), tiene como objetivo comprobar la incidencia turística sostenible como factor de desarrollo social y económico de los habitantes de dicha parroquia. Su enfoque de investigación es de carácter cuanti-cualitativo, el cual llevó a analizar los elementos que incurren en su lento desarrollo, formulando así, preguntas importantes que estén relacionadas a las variables de estudio. Obteniendo como resultado que esta parroquia si cuenta con recursos necesarios para transformarse en un ente turístico de la provincia.

1.1.5 El “Análisis de la sostenibilidad y competitividad turística en Colombia, año 2018”, artículo científico elaborado por los autores Serrano, Montoya, & Cázare (2018), tuvo como objetivo realizar un análisis documental de la competitividad y sostenibilidad turística. Por lo que la metodología empleada fue de tipo cualitativa, enfocado en analizar la incidencia que genera la sostenibilidad en el crecimiento competitivo del territorio en donde se desarrolle el turismo. Por lo que en base a los resultados se demostró que, para llegar a ser competitivos en este destino turístico, se deben involucrar en múltiples factores (calidad del servicio, sostenibilidad, estrategias de marketing), mejorando así los productos turísticos, en especial los que ofertan el sector hotelero.

1.1.6 El estudio de Diana Milena Santiago Escobar (2018) “Turismo sostenible y desarrollo: análisis del desarrollo turístico sostenible colombiano”, determinando la efectividad de los programas de asistencia al desarrollo como modelos de ayuda a

la sostenibilidad local”, cuyo objeto de investigación se centró relacionar los proyectos de cooperación internacional de desarrollo y sostenibilidad turística local. La metodología empleada en este estudio es de un análisis cualitativo permitiendo comprobar la hipótesis y sus objetivos, revelando así que los programas de ayuda pueden fomentar positivamente el impulso de la actividad turística, siempre y cuando se involucren todas las partes interesadas. De lo contrario podría impactar negativamente a la comunidad local.

1.1.7 Un tema relacionado con “La sostenibilidad factor determinante para el turismo en Colombia” de los autores Ana María Serrano Amado e Ilia Cazares (2019), tuvo como objetivo analizar documentalmente las diferentes normas de sostenibilidad de países que se encuentran posicionados en un ranking de la Organización Mundial del Turismo (OMT). Teniendo como metodología efectuar una bibliográfica de tipo histórico sobre el concepto de sostenibilidad, en segunda instancia utiliza una metodología cualitativa de método descriptivo exploratorio, enfocándose en las diferentes normas sostenibles. En cuanto a los resultados y al hecho de que el turismo actualmente se plantea como un referente en cuanto a la economía mundial, se recomienda que este sector desarrolle su actividad anteponiendo principalmente la conservación del medio ambiente y así mismo cumpliendo con el requerimiento de la Organización Mundial de Turismo en aspectos relacionados con la sostenibilidad.

1.1.8 El tema, “Turismo y sostenibilidad, una propuesta metodológica para el estudio de la sostenibilidad turística a escala municipal de Cataluña España” trabajo de investigación de la autora Anna Torres Delgado (2013), fijando como principales objetivos la elaboración de un procedimiento metodológico que permita estudiar la sostenibilidad turística definiendo, además, datos empíricos para poder realizar una codificación de los municipios en cuanto al grado de sostenibilidad turística. Posteriormente a la elaboración de un profundo marco teórico sobre el turismo y la sostenibilidad y tras la utilización de los instrumentos que identificaron y cuantificaron el grado de sostenibilidad turística, dio como resultado la

contabilización de 26 indicadores socio-culturales, económicos y ambientales para 20 destinos turísticos de Cataluña.

1.2 DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS

Desarrollo Sostenible

Fue en 1980 que surgió la idea de desarrollo sostenible por la Unión Internacional sobre la Conservación de la Naturaleza (UICN), en el cual apenas se tomaba la sustentabilidad en términos ecológicos, por lo que no era considerado como un ente económico para impulsar el desarrollo. Siendo en 1987 en donde se publicó el Reporte Brundtland, definiendo el concepto de desarrollo sostenible, ya en 1992 en la ciudad de Rio de Janeiro, se Celebró la conferencia Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, allí se definieron los derechos y responsabilidades de las diferentes naciones en busca del bienestar y progreso de la humanidad, así como una serie de programas de acción denominada “Agenda 21” para lograr el desarrollo sostenible en el mundo (Aceranza, 2006).

Sostenibilidad Turística

La sostenibilidad turística desde el punto de vista del turismo, responde a un gradiente que tiene que ver con aspectos como el grado de compromiso personal, la visión ideológica y el contexto temporal. Por lo que respecta a la consecución de sostenibilidad desde el vértice ambiental, resulta fundamental que el turismo respete una serie de principios que tienen que ver con la eficiencia económica entendida como la maximización del bienestar social y de la minimización del coste del uso de los recursos (Sunyer & Reverté, 2005).

En base a lo expuesto y al tema de investigación realizado en la comuna San Pablo (sector restauración), el impulso del turismo depende mucho del compromiso que tengan los dueños de los establecimientos en pro de la sostenibilidad, que no se enfoquen solamente en el bien personal, sino en el bien común, es decir, que deben

comprometerse tanto social, económico y ambientalmente con la localidad y así impulsar el desarrollo del turismo.

Así también, uno de los retos que debe superar la comuna San Pablo para llegar a ser sostenible es contar con un sistema estadístico (indicadores, índices, evaluación de impacto ambiental, huella ambiental, capacidad de carga, etc.) que permita identificar el impacto que genera la actividad turística. Para que, las autoridades locales puedan tomar decisiones en base a sus objetivos planteados en cada periodo, así también, puedan generar información valerosa que incentiven al sector privado, a los habitantes y al turista a tomar conciencia (Delgado, 2013).

Dado a que, en la actualidad el tema de la sostenibilidad se ha vuelto cada vez más importante e imprescindible en el desarrollo de las actividades turísticas como señala García (2017), en su artículo “Sostenibilidad: una obligación para la industria turística”, este autor menciona que “el sector turístico se ha dado cuenta de la necesidad de desarrollar un turismo más sostenible debido a los impactos negativos que ha generado esta actividad en los ecosistemas de los destinos receptores, sobre todo en los sectores urbanos en donde por lo general se da el turismo de masas (sol y playa)”. Si bien es cierto, en la comuna San Pablo se da este tipo de turismo, por lo que se hace necesario analizar uno de los sectores turísticos, como es el sector de restauración, que es quién, atiende a cada uno de los turistas que visitan este destino turístico.

A continuación, se detallan los tres ejes que aportan a la sostenibilidad, permitiendo entender la variable de estudio.

Ejes de la sostenibilidad

Económico

La economía sostenible también conocida como desarrollo sostenible, perdurable o sustentable caracteriza un tipo de desarrollo socio-económico el cual fue institucionalizado o formalizado en 1987 a través del Informe Brundtland, proveniente de la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo de Naciones Unidas (González A. V., 2017). Este elemento persigue principalmente que, al

desarrollarse la actividad turística en un cierto lugar, este genere oportunidades a otros sectores económicos, pues, si bien es cierto al mejorar la economía local, también mejora el estilo de vida de las familias.

Social

La sustentabilidad social, implica pensar no solo en el acto de la transformación directa de la naturaleza por el hombre en el proceso de trabajo productivo, sino en todos los aspectos y esferas de la vida sociocultural (González A. V., 2017). Siendo la actividad turística, no tan sólo un ente generador de divisas, si no también, un referente para dar a conocer la cultura, tradiciones o costumbres de una sociedad. Es decir, que se debe unir esfuerzos para que no siga sucediendo lo que pasa en muchos casos actualmente, en donde en vez de imponer nuestras costumbres a quienes nos visitan, más bien adoptamos ciertas costumbres de ellos.

Ambiental

Los recursos naturales son la base de la sobrevivencia y la vida digna de las personas. Es por ello que la sustentabilidad de los ecosistemas es básica para una estrategia integral de desarrollo humano (González A. V., 2017). Por lo tanto, este elemento es básico para la continuidad del turismo, no se deben escatimar esfuerzos para hacer un buen uso de los recursos, ya que, si bien es cierto que la administración pública es quién debe llevar el control para que se cumplan las normas de sostenibilidad turística, también es compromiso moral de los habitantes y del turista cumplir con este principio.

Competitividad Turística

Según Porter (2005), competitividad es “la productividad con la que un país utiliza sus recursos humanos, económicos y naturales”. De acuerdo a este autor, la productividad es quién determina el horizonte de una nación, porque genera principalmente ingresos económicos. Además, Porter (1991) explica que “el estándar de vida de una nación depende de la capacidad de sus empresas para obtener niveles altos de productividad”. Por lo que se vuelve primordial alcanzar un elevado y sostenido nivel social, y así llegar a ser un referente en la

productividad, de hecho, se puede decir que la productividad está ligada directamente con la competitividad.

En el turismo, con respecto a la competitividad de los destinos turísticos Mazaro & Varzin (2008), lo definen como “Espacio geográfico determinado, con rasgos propios de clima, raíces, infraestructuras y servicios, y con cierta capacidad administrativa para desarrollar instrumentos comunes de planificación, que adquiere centralidad atrayendo a turistas mediante productos perfectamente estructurados y adaptados a las satisfacciones buscadas, gracias a la puesta en valor y ordenación de los atractivos disponibles; dotado de una marca y que se comercializa teniendo en cuenta su carácter integral”. La anterior definición remite a la necesidad de definir de manera precisa los núcleos, zonas o destinos que van a ser objeto del análisis de competitividad, ya que esta precisión resulta fundamental a la hora de establecer conclusiones y derivar propuestas para el desarrollo futuro.

Tomando como referencia el Reporte de competitividad en viajes y turismo del mundo (2008) tal como se cita en (Narvaez & Fernández, 2009) donde establecen un ranking competitivo de 130 países, en donde se realizó un análisis de variables de competitividad turística, tomando en consideración varios elementos que hacen posible que un destino sea atractivo, como por ejemplo, calidad de la infraestructura turística, aérea y de rutas, infraestructura de comunicaciones, políticas públicas y regulaciones, seguridad, salud e higiene, prioridad de la actividad turística, competitividad de los precios internos, recursos naturales y culturales, entre otras.

Indicadores de competitividad turística

La competitividad de un destino depende de una serie de factores que se pueden cuantificar mediante indicadores. Para efectos de este trabajo se considerarán algunos de los indicadores definidos en el Modelo de Competitividad de Destinos Turísticos. En este caso, dicho modelo divide los indicadores en dos grupos (Narvaez & Fernández, 2009).

Recursos básicos: Hace referencia a los recursos creados o heredados, en los recursos creados están los eventos especiales, infraestructura turística (transporte,

alimentación, alojamiento, tiendas y servicios diversos que no precisamente tienen relación con la actividad turística), las actividades de entretenimiento, deportivas o compras. Por otro lado, están los recursos heredados como son los naturales (playa, cascadas, bosques, manglares, etc.) y culturales (iglesias, estatuas, costumbres, museos, etc.) (Narvaez & Fernández, 2009).

Los factores y recursos de apoyo: Se refiere a la infraestructura general, es decir, aeropuertos, carreteras, electricidad, autobuses, accesibilidad del destino (seguridad, calidad y frecuencia de los servicios de transporte, que no sean obstruidos los permisos y regulaciones para ingresar a un destino), la hospitalidad local (que los habitantes de una localidad estén prestos a ayudar y a brindar información a los turistas), servicios de salud, o la existencia de nexos con otros mercados en el cual se compartan lenguaje y costumbres similares (Narvaez & Fernández, 2009).

Así mismo, las condiciones situacionales pueden incrementar potencialmente o de lo contrario debilitar la competitividad turística de un territorio, entre ellas tenemos las siguientes:

Gestión del destino: Son todas las actividades destinadas a dar un mejoramiento de los factores básicos y así adaptarlos considerablemente a las condiciones situacionales. Por lo que, esta categoría se enfoca principalmente en la estructura y actividades de mercadeo, desarrollo de recurso humano, gestión ambiental y la planificación y desarrollo. Cabe mencionar, que para que la gestión del destino sea favorable, se debe trabajar coordinada y eficientemente con las partes interesadas, en este caso, las autoridades o administración local debe ponerse de acuerdo con el sector privado, para la creación de productos turísticos que satisfagan las necesidades del turista (Narvaez & Fernández, 2009).

Por otro lado, los modificadores situacionales comprenden la ubicación del destino, el micro entorno competitivo, la competitividad de precios y la seguridad. En este contexto, la ubicación geográfica puede llegar a ser una fortaleza, o de lo contrario una debilidad, sin embargo, existen tácticas para convertirlo o transformar esa

debilidad en algo positivo, todo depende de la atención o gestión que se le dé al mismo. De la misma forma, se debe trabajar en el entorno competitivo (creando productos únicos), la competitividad de precios (que no sea el precio quién defina la calidad del producto o servicio) y que la seguridad turística sea un referente para visitar ciertos territorios (Narvaez & Fernández, 2009).

Ciertamente, también es importante tener presente las condiciones de la demanda, este comprende tres elementos como son: concientización de la demanda turística en relación con el destino, percepciones y preferencias. Esto permite tener una perspectiva de ciertos indicadores que inciden en la competitividad de un destino turístico y de cómo la toma de decisiones es vital para mejorarlos, ya que sin duda impulsan el desarrollo turístico de la localidad.

Indicadores del desarrollo sostenible del turismo

Los indicadores no es más que información debidamente seleccionada, que es utilizada para medir o realizar cambios oportunos y así garantizar el desarrollo en la gestión turística. Por ejemplo, pueden medir: los cambios de los factores externos que afectan al turismo, así como las repercusiones que genera la actividad turística, también puede medir los cambios de las estructuras turísticas y factores internos. Cabe mencionar, que para la elaboración de estos indicadores es importante, tanto la información de tipo cualitativa como cuantitativa. Sin embargo, la utilización de dichos indicadores puede terminar en la adopción de ciertas medidas que anticipen y prevengan situaciones indeseables (o no sostenibles) en los destinos (OMT O. M., 2005).

Al momento de implementar estos indicadores va a permitir evaluar, seleccionar y sintetizar la información que se haya recolectado durante un tiempo determinado, también, va a permitir dirigir u organizar las acciones en base a los objetivos planteados, para lograr el desarrollo y crecimiento sostenible del destino. Además, resultan ser necesarios para proteger y conservar tanto los recursos naturales, así como preservar la identidad cultural de las comunidades, pero además, permite que la competitividad del destino se mantenga (OMT O. M., 1996, pág. 74).

Clasificación de los indicadores de sostenibilidad turística

1. Indicadores básicos: Estos indicadores sirven para obtener información clave y permite monitorear los cambios que se pueden generar en la relación del hombre con la naturaleza, sin embargo, identificar la información requerida, se convierte muchas veces en un verdadero desafío, a pesar de ser prácticos y básicos. Por lo que ha estos indicadores, se le ajustan otros indicadores complementarios.

2. Indicadores complementarios (destinos específicos): Estos indicadores fueron diseñados para mejorar los destinos básicos, son herramientas que identifican variables o atributos de los diferentes destinos turísticos. Según la Organización Mundial del Turismo se clasifican en dos:

- **Indicadores de ecosistemas específicos:** De acuerdo con las categorías de los ecosistemas se dividen en varios grupos distintos. Entre los que encontramos los sitios ecológicos, los cuales normalmente son destinos dedicados al ecoturismo.

- **Indicadores de gestión de sitios específicos:** Indicadores que son creados por los administradores públicos de un territorio, con el fin de aplicarlos en ciertos sitios específicos que lo requieran. Estos a vez se subdividen en dos clases.

- Aquí se contemplan los parques de vidas silvestres, los patrimonios culturales, las zonas costeras y de montaña, los ecosistemas urbanos y las comunidades o islas pequeñas protegidas.
- Por otro lado, están los indicadores de manejo en sitios específicos, los cuales consisten en medir particularmente los atributos de un destino turístico, llevando al gestor turístico tomar decisiones específicas que promuevan de manera eficiente la gestión sostenible, sobre las actividades que generan impacto en estos atributos (Ruiz, 2016).

CAPÍTULO II

2. MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

2.1.1 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA

Este tipo de investigación es exploratoria, el cual según el autor Fidias (2008), es aquella que se realiza en un área que ha sido poco estudiada, en este caso el objeto de estudio es la comuna de San Pablo con el tema de sostenibilidad turística, por lo que no existen otros estudios referentes al tema, aquí se recabó información de primera mano, que luego fue analizada para determinar la situación actual del mismo, lo que a su vez servirá de instrumento para posteriores estudios, los cuales se encargarán de profundizar al respecto. Es importante resaltar que esta investigación fue realizada en tiempos de pandemia, debido a la aparición del COVID 19 que afectó principalmente al sector turístico.

2.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

2.2.1 MÉTODO INDUCTIVO

El método de investigación a utilizar fue el método inductivo, que según Bastar (2012) *“es un procedimiento que va de lo individual a lo general, además de ser un procedimiento de sistematización que, a partir de resultados particulares, intenta encontrar posibles relaciones generales que la fundamenten.”* (pág.14), por lo que en este caso se tomó como objeto de estudio, al sector de restauración de la comuna San Pablo, en donde se recolectaron datos a través de varios instrumentos (revisión bibliográfica, aplicación de encuestas y entrevistas) con el fin de concluir o determinar si en este sector se está cumpliendo de forma total o parcial, en base a los distintos ejes que aportan a la sostenibilidad del entorno.

2.3 TIPO DE MUESTREO

2.3.1 POR CONVENIENCIA

El método de muestreo es por conveniencia, no probabilística, dado a la característica de la investigación, sin embargo, no se pudo aplicar la fórmula correspondiente para seleccionar la muestra, debido a las diferentes barreras que se presentaron en la investigación de campo por la situación actual que se vive por el COVID-19, llevando al investigador a tomar de forma independiente una pequeña muestra del total de la población (Hernandez, Fernández, & Baptista, 2014).

2.4 DISEÑO Y RECOLECCIÓN DE DATOS

2.4.1 POBLACIÓN

La población es o son los elementos que se han definido como entes de información para el análisis del objeto de estudio, los cuales están los 80 establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran al borde del perfil costero de la comuna San Pablo, además, de las principales autoridades (Hernandez, Fernández, & Baptista, 2014).

2.4.2 MUESTRA

La muestra es, en esencia, un subgrupo de la población el cuál es tomado para obtener información que aporten a los resultados de la investigación, en este caso se tomó 20 de los 80 establecimientos de alimentos y bebidas que existen aproximadamente, a quienes se les realizó las encuestas, además, se le realizó una entrevista a la Sra. Ana Chóez, presidente de la asociación “Propietarios de Cabañas” (Hernandez, Fernández, & Baptista, 2014).

Cuadro N° 1 Población y muestra

Descripción	Población	Muestra
Establecimientos	80	20
Representantes de las asociaciones de cabañas y comedores	5	1
TOTAL	85	21

Respecto a la observación en el campo esta fue efectivizada con la base de una ficha de sostenibilidad propuesta para restaurantes, a efecto de levantar información relevante que permita comprender y deducir cuanto aporte se hace desde los restaurantes al tema de sostenibilidad.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA A DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS

1) Tipo de establecimiento

Tabla 1:

Tipos de establecimientos

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Restaurante	20	100%
Cafetería	0	0%
Fuentes de Soda	0	0%
Drives Inn	0	0%
Bar	0	0%
Total	20	100%

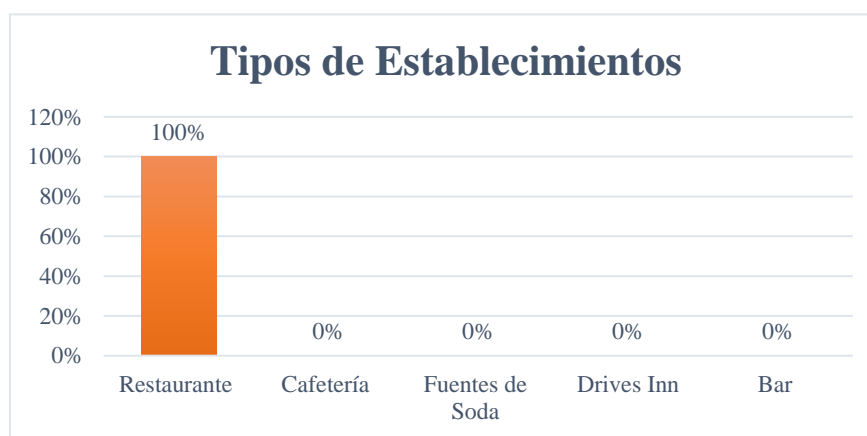


Gráfico 1: Tipos de establecimientos

Análisis: De acuerdo con la gráfica sobre el tipo de establecimiento, se evidencia que el 100% son restaurantes.

Siendo los restaurantes el objeto de estudio de esta investigación, el estudio se centró en este sector, y los resultados que se generen permitirán plantear replicas a otros sectores como bares, hoteles, etc.

2) Números de años de funcionamiento

Tabla 2:

Años de funcionamiento

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
1 a 5 años	1	5%
6 a 10 años	4	20%
11 a 15 años	8	40%
16 a 20 años	7	35%
21 años en adelante	0	0%
Total	20	100%

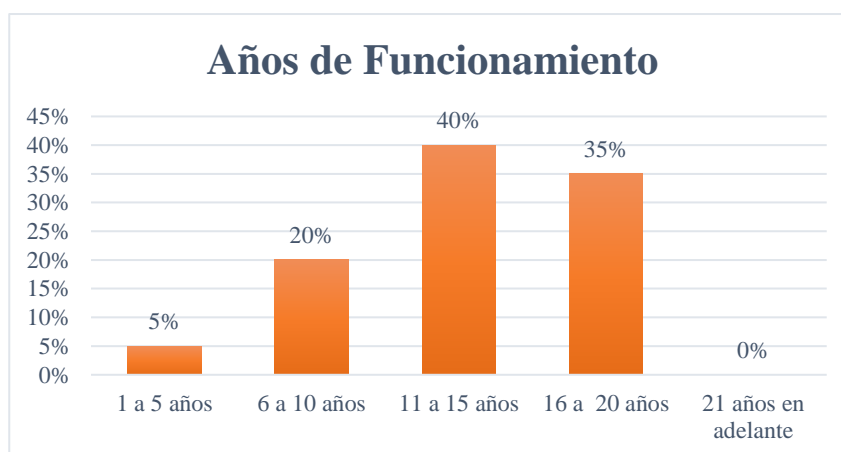


Gráfico 2: Años de funcionamiento

Análisis: De acuerdo al levantamiento de información, se pudo verificar que el 40% de los establecimientos de la comuna San Pablo, tienen funcionando en el territorio entre 11 a 15 años, seguido del 35% entre 16 a 20 años, mientras que el 20% de los restaurantes tienen entre 6 a 10 años de funcionamiento y el 5% entre 1 a 5 años.

Por lo que, nos encontramos ante un grupo de establecimientos funcionando en el mercado por un tiempo considerablemente estable, por los varios años que se han podido mantener vigentes, a pesar de los diferentes altibajos que se les ha presentado a lo largo del tiempo.

3) ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?

Tabla 3:

¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
1 a 3 personas	4	20%
4 a 6 personas	11	55%
7 a 9 personas	5	25%
10 a 12 personas	0	0%
13 a 15 personas	0	0%
Total	20	100%

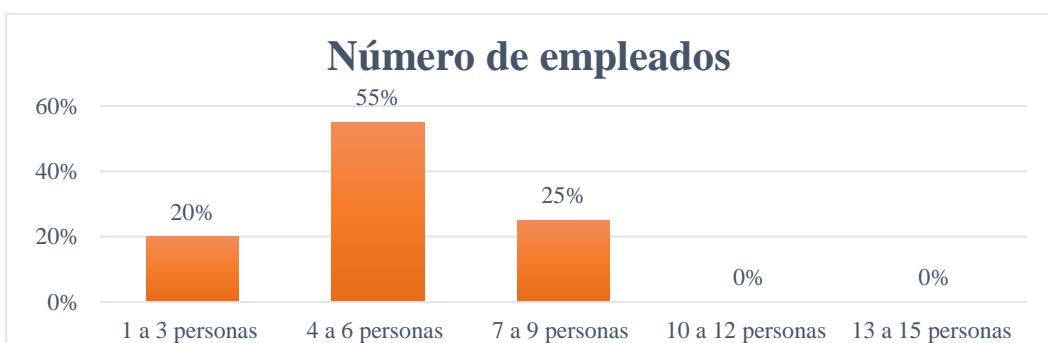


Gráfico 3: ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?

Análisis: De acuerdo a las encuestas realizadas la mayoría de los propietarios mencionaron que el número de empleados está entre 4 a 6 representado por el 55%, tomando como referencia las temporadas altas, seguido del 25% los cuales mencionaron que está entre de 7 a 9 personas con respecto a esta temporada, mientras, que el 20% mencionó que el número de empleados está de 1 a 3.

Por lo que, la realidad de cada establecimiento es distinta, y esto se puede dar por varios factores, por ejemplo, el número de ventas, el cuál normalmente depende de la estructura física del negocio, es decir, que esté llamativo a la vista del turística, quizás con tecnología actualizada, también, por la ubicación, o por el servicio que brinda en general.

4) ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?

Tabla 4:

¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
1 a 3 personas	15	75%
4 a 6 personas	5	25%
7 a 9 personas	0	0%
10 a 12 personas	0	0%
13 a 15 personas	0	0%
Total	20	100%

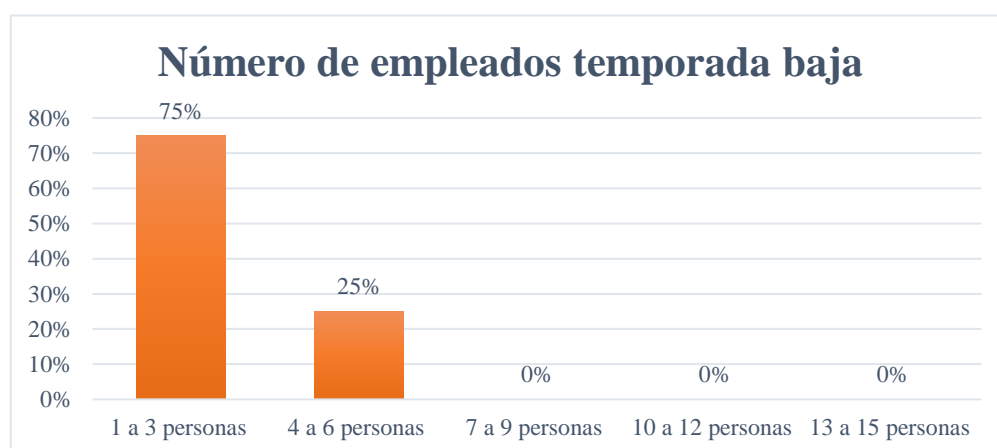


Gráfico 4: ¿Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?

Análisis: De acuerdo a las encuestas realizadas, los propietarios de los restaurantes mencionaron que en temporada baja cuentan con 1 a 3 personas, lo que representa el 75%, y 4 a 6 personas lo que representa el 25%.

El número de empleados va a depender de la temporalidad, a menor ventas, menor número de personal, esto implica dentro del campo de la sostenibilidad un aspecto negativo, porque se está dejando sin empleo a personas y con ello implicando una disminución en gastos y disminución en la calidad de vida.

5) ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada baja?

Tabla 5:

¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada baja?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
\$0 - \$500	0	0%
\$501 - \$1000	16	80%
\$1001 - \$1500	4	20%
\$1501 - \$2000	0	0%
Total	20	100%

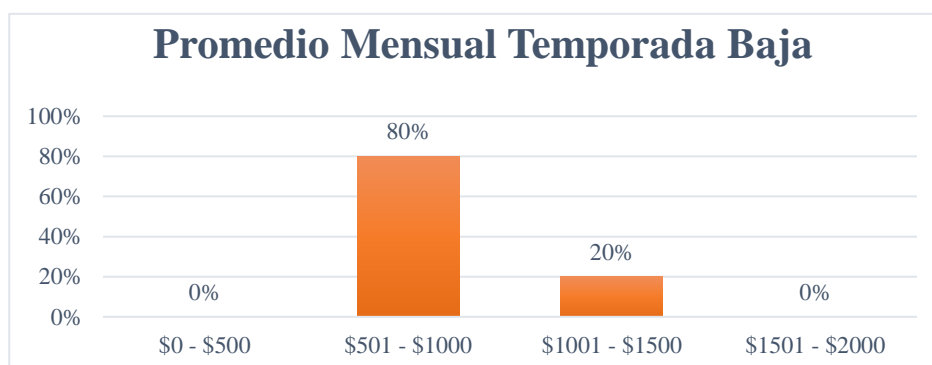


Gráfico 5: ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada baja?

Análisis: De acuerdo a la pregunta sobre el ingreso neto (promedio) de los establecimientos en temporada baja, el 80% obtiene un ingreso promedio entre \$501 a \$1000, mientras que el 20% un promedio de \$1001 a \$1500.

Siendo evidente que, en temporada baja, la mayor parte de los establecimientos obtienen un ingreso igual o inferior a mil dólares, mientras que son pocos los que llegan a los mil quinientos dólares. Esta variabilidad está directamente relacionada con la cantidad de clientes que reciben, y esto implica también disminución o incremento de empleabilidad.

6) ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada alta?

Tabla 6:

¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada alta?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
\$0 - \$500	0	0%
\$501 - \$1000	0	0%
\$1001 - \$1500	4	20%
\$1501 - \$2000	12	60%
2001 en adelante	4	20%
Total	20	100%

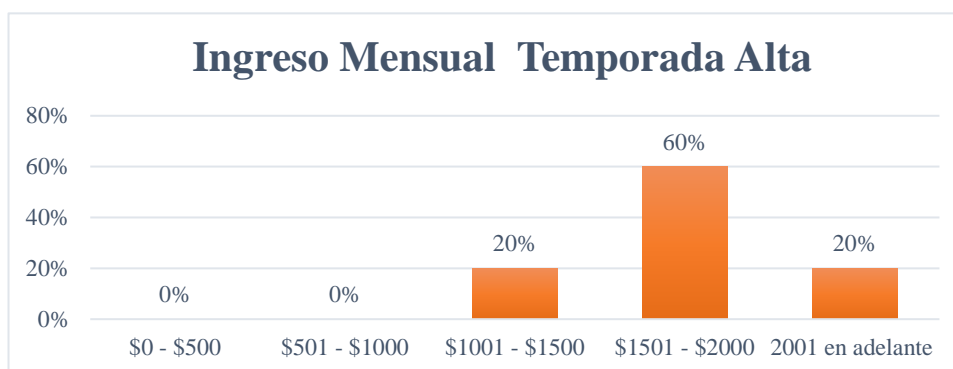


Gráfico 6: ¿Cuál es el ingreso mensual neto (promedio) del establecimiento en temporada alta?

Análisis: De acuerdo a la gráfica el ingreso mensual neto en los establecimientos, el 60% tiene un ingreso entre \$1501 a \$2000, mientras que el 20% entre \$1001 a \$1500 y el otro 20 % desde \$2001 en adelante.

Siendo factible los ingresos en temporadas altas para el sector de restauración, sin embargo, se necesita crear nuestros productos turísticos que atraigan al turista en temporadas bajas y así lograr un mercado estable. En este sentido el sector restauración debe contribuir al desarrollo del destino y de nuevos productos, independientemente de la innovación constante que debe generarse al interior de los establecimientos.

7) ¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?

Tabla 7:

¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	18	90%
De acuerdo	2	10%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente desacuerdo	0	0%
Total	20	100%

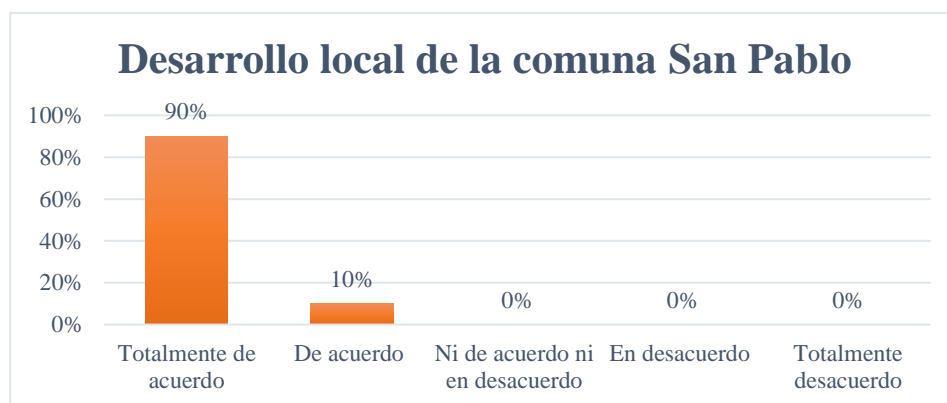


Gráfico 7: ¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?

Análisis: De acuerdo a la gráfica el 90% está totalmente de acuerdo con respecto a que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo, y sólo el 10% está de acuerdo.

Por lo que, se puede considerar el sector de restauración como uno de los sectores que genera gran impacto positivo para la comuna San Pablo. Y este aporte está relacionado por la generación de dinamismo económico directo e inducido, inyectando recursos económicos en diferentes negocios locales y foráneos, como resultado de recibir clientes.

8) ¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?

Tabla 8:

¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	17	85%
Importante	3	15%
Modernamente importante	0	0%
De poca importancia	0	0%
Sin importancia	0	0%
Total	20	100%

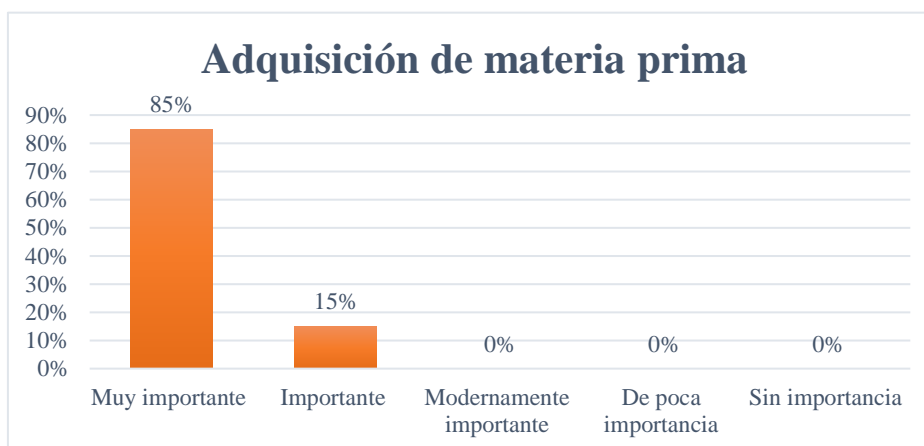


Gráfico 8: ¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?

Análisis: Los datos de la gráfica, demuestran que el 85% de los prestadores de servicio consideran muy importante la adquisición de la materia prima dentro de la localidad, y el 15% considera importante la materia prima.

Por ende, es sumamente importante adquirir los productos a nivel local, ya que apoyan a los productores y distribuidores a generar ingresos, que a fin de cuentas resulta ser beneficioso para ambas partes.

9) ¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?

Tabla 9:

¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	4	20%
No	16	80%
Total	20	100%

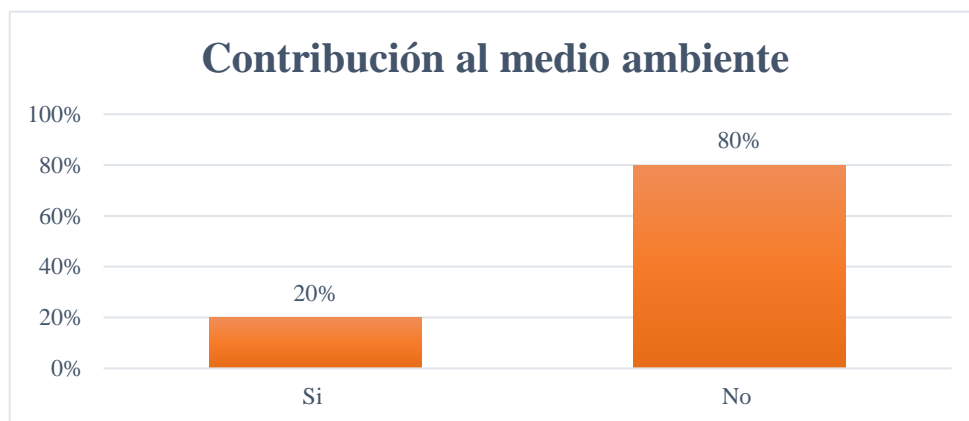


Gráfico 9 ¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?

Análisis: El 80% de los entrevistados mencionan que, no existen proyectos generados por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo, mientras que el 20% indican que si existen proyectos.

Por lo que, es probable que no existan proyectos ambientales generados por el sector de restauración, o de existir, lamentablemente no están siendo socializados con todos los implicados, poniendo en evidencia la débil planificación por parte de quienes están al frente de las asociaciones o de las autoridades competentes.

10) ¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?

Tabla 10:

¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	20	100%
Total	20	100%

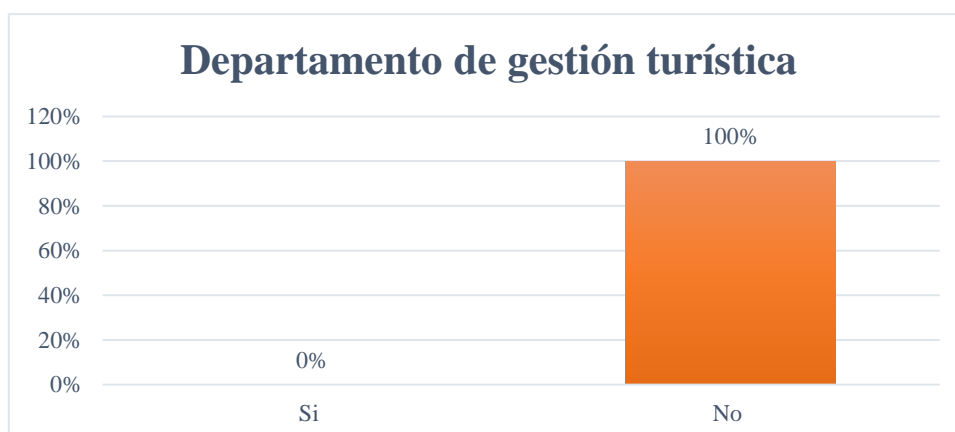


Gráfico 10: ¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?

Análisis: De acuerdo, a la gráfica el 100% indica que no tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en la comuna San Pablo.

Por ende, el cabildo o representantes de las asociaciones de los comedores deberían crear convenios con las entidades del sector público o privado, para implementar una oficina que brinde atención directa al turista, pero que, además se encargue de identificar y atender las necesidades que existen en este territorio y así, contribuir al desarrollo socioeconómico del mismo. Es evidente la carencia de gestión tanto desde los directivos de la comuna, así como, desde las propias asociaciones dedicadas a la actividad turística.

11) ¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?

Tabla 11:

¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Muy frecuentemente	2	10%
Frecuentemente	2	10%
Ocasionalmente	7	35%
Raramente	4	20%
Nunca	5	25%
Total	20	100%

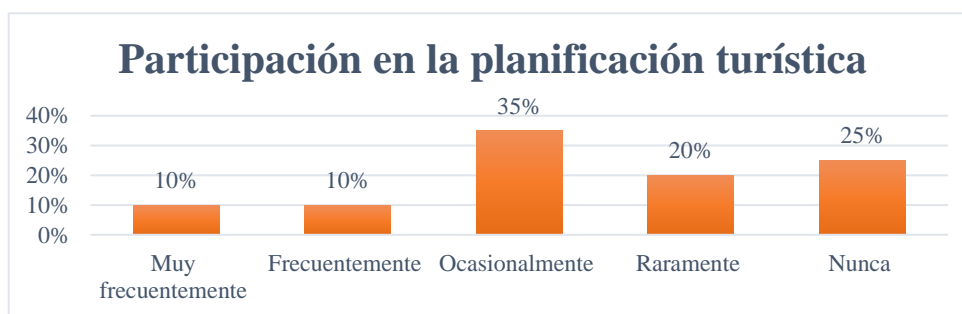


Gráfico 11: ¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?

Análisis: Según los resultados de las encuestas, el 35% manifestaron que ocasionalmente participan en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en San Pablo, seguido del 25% respondieron que nunca, el 20% raramente y mientras que tan sólo el 10% está dividido en muy frecuente y frecuente.

Es decir, que son pocos los prestadores de servicios que se involucran en la participación de la planificación turística, lo que da pauta a concluir que es necesario mayor comunicación por parte de los actores turísticos, y, esto implica que ocasionalmente se planifique, acudir al llamado para enfrentar una irregularidad, así como discutir para enfrentar los feriados, lo que es sinónimo de participar en planificaciones del turismo.

12) ¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la misma?

Tabla 12:

¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la misma?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	5	25%
De acuerdo	5	25%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%
En desacuerdo	9	45%
Totalmente desacuerdo	0	0%
Total	20	100%

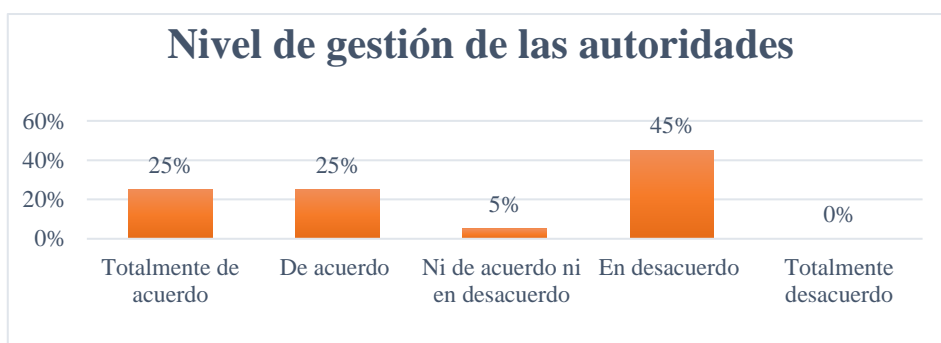


Gráfico 12: *¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la misma?*

Análisis: El 45% de los encuestados referente a la pregunta si consideran que el nivel de gestión de las autoridades de la comuna es beneficioso, indicaron que están en desacuerdo, seguido del 25 mencionaron que están totalmente de acuerdo y de acuerdo y mientras el 5% manifestaron que estaban ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Siendo evidente que la mayor parte de los dueños de estos establecimientos están en desacuerdo con el nivel de gestión de sus autoridades, por lo que, no ven mayores beneficios en cuanto al desarrollo del turismo dentro de la comuna, lo cual indica que la gestión de las autoridades es insuficiente y así mismo esperan que mejore lo antes posible.

13) ¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?

Tabla 13:

¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	14	70%
No	6	30%
Total	20	100%



Gráfico 13 ¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?

Análisis: El 70% de los encuestados indicaron que su establecimiento si cuenta con estructura organizacional, mientras que el 30% manifestaron que no.

Por lo que, la mayoría de los establecimientos si tienen una adecuada organización, lo que permite internamente saber las funciones que tiene cada persona y así contribuir al correcto desempeño entre el personal durante las actividades diarias, sin embargo, es evidente que este aspecto filosófico que es columna vertebral de la funcionalidad de los negocios, podría ser un factor para el poco desenvolvimiento de los restaurantes que no poseen una estructura.

14) ¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?

Tabla 14:

¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	19	95%
No	1	5%
Total	20	100%



Gráfico 14: ¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?

Análisis: De los resultados obtenidos el 95% indicaron que las acciones que se desarrollan dentro del establecimiento si son resultados de una planificación, y solo el 5% que no.

Lo cual, indica que la mayoría de los dueños de los establecimientos turísticos han tomado adecuadas decisiones que, bajo una planificación empírica genera resultados positivos, tanto para la empresa como para los clientes.

15) ¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?

Tabla 15:

¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	20	100%
No	0	0%
Total	20	100%



Gráfico 15: ¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?

Análisis: El 100% de los prestadores de servicios indicaron que si es importante para su empresa contar con personal capacitado.

Esto induce a pensar que están seguros de que contar con personal calificado les garantiza poder cumplir con los objetivos planteados, pero, además para llegar a ser competitivos en el mercado, no tan sólo por los exquisitos platos que brindan al público, sino también, por la calidad del servicio.

16) ¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?

Tabla 16:

¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Servicio al cliente	20	20%
Organización de eventos	11	11%
Liderazgo	14	14%
Gastronomía	20	20%
Buenas prácticas de manufactura	10	10%
Buenas prácticas ambientales	13	13%
Responsabilidad social	10	10%
Otras	0	0%
Total	98	100%

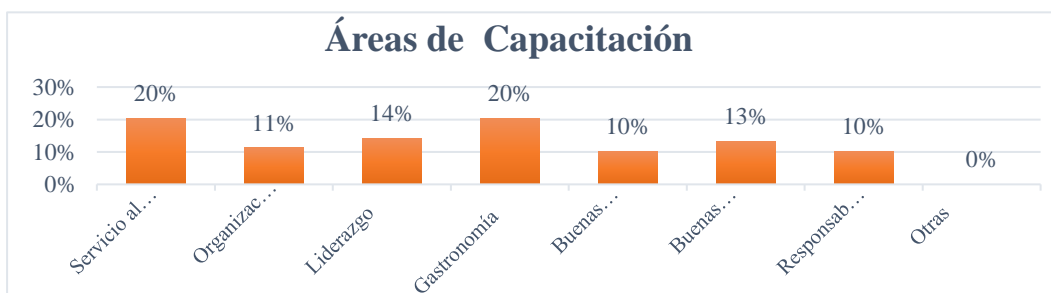


Gráfico 16: ¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?

Análisis: Con respecto al área de capacitación que creen los encuestados necesarios para su establecimiento, el 20% optó por el servicio al cliente, así mismo, otro 20% en la gastronomía, mientras, el 14% sobre el liderazgo y el 13% en las buenas prácticas ambientales, también, el 11% en la organización de eventos y por último, el 10% sobre las buenas prácticas de manufactura y responsabilidad social.

Por lo que, gran parte de los dueños de estos establecimientos dan mayor prioridad a especializarse en el área de servicio al cliente y así mismo, la gastronomía les permite brindar a los turistas una mejor experiencia al momento de adquirir sus productos, por ello, no descartan en su totalidad capacitarse en otras áreas puesto a que, consideran que todas aportan tanto interna como externamente al éxito del negocio y a la sostenibilidad del mismo.

17) ¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?

Tabla 17:

¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Gastronomía típica	20	30%
Gastronomía ancestral	12	18%
Gastronomía nacional	16	24%
Gastronomía internacional	3	5%
Gastronomía molecular	0	0%
Gastronomía gourmet	5	8%
Gastronomía vegetariana	6	9%
Gastronomía vegana	2	3%
Gastronomía sostenible	2	3%
Total	66	100%

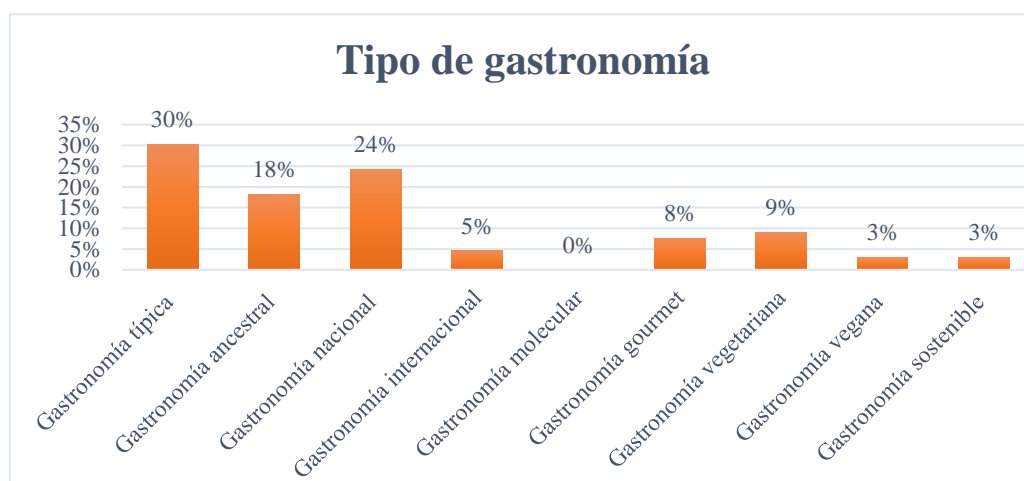


Gráfico 17: ¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?

Análisis: Sobre el tipo de gastronomía en los que se enfocan los establecimientos de restauración de la Comuna San Pablo, el 30% es en gastronomía típica, el 24% gastronomía nacional y el 18% gastronomía ancestral, siendo los platos más representativos dentro del menú que ofertan a sus demandantes.

El sector de restauración, brinda atractivas opciones al turista que busca principalmente platos preparados a base de mariscos frescos, siendo la gastronomía ecuatoriana una de las más exquisitas a nivel de Latinoamérica.

18) Referente a los insumos o materia prima ¿En dónde los adquiere?

Tabla 18:

Referente a los insumos o materia prima ¿En dónde los adquiere?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Proveedores locales	20	23%
Mercado artesanal local	19	22%
Tiendas de la localidad	17	20%
Akí	5	6%
Comisariato	9	10%
Mercado tradicional en ciudades más cercanas	17	20%
Otros	0	0%
Total	87	100%

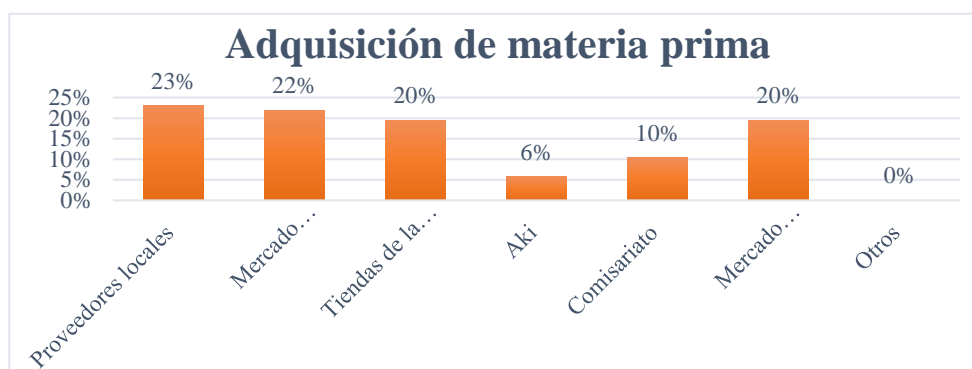


Gráfico 18: Referente a los insumos o materia prima ¿En dónde los adquiere?

Análisis: El 23% de los dueños de los establecimientos adquieren sus productos de proveedores locales, así mismo, el 22% en el mercado artesanal local, mientras que el 20% en tiendas de la localidad y otro 20% en el mercado tradicional de las ciudades más cercanas de la comuna San Pablo, el 10% en el comisariato y sólo el 6% en supermercados AKÍ.

Por lo que, es gratificante poder comprobar que este sector valora mucho y es consciente de la importancia de mantener la economía activa de la comuna, no tan sólo, por la actividad propia del negocio que realizan a diario, si no también, porque adquieren la mayor parte de su materia prima dentro de la misma localidad apoyando así a otros sectores.

19) ¿Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?

Tabla 19:

¿Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Personas de la localidad	20	56%
Personas de localidades cercanas	15	42%
Personas de otros cantones	1	3%
Personas de otra provincia	0	0%
Personas extranjeras	0	0%
Total	36	100%

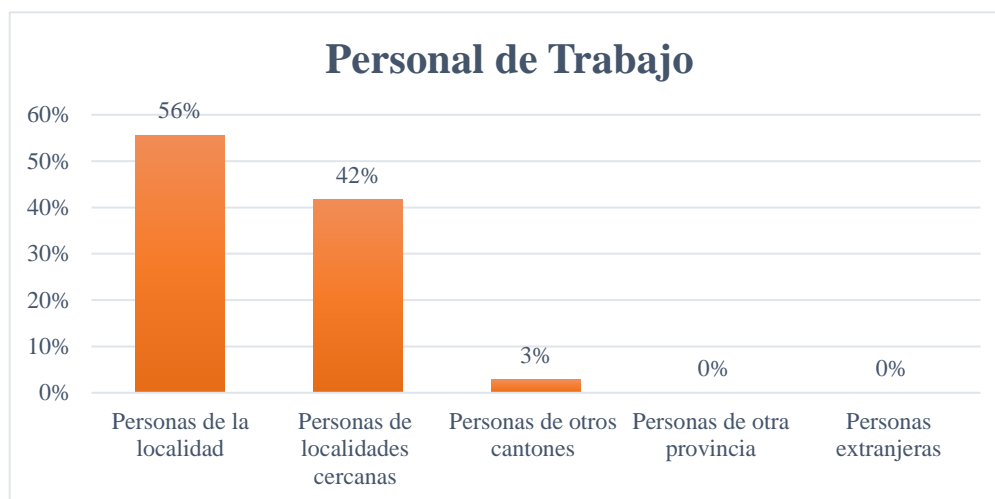


Gráfico 19: ¿Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?

Análisis: El 56 % de los encuestados contratan a personas de la misma localidad para que laboren en sus establecimientos, mientras que el 42% a personas de localidades cercanas y sólo el 3% a personas de otras localidades o cantones.

Siendo esto en un factor positivo tanto para estos negocios, pero sobre todo para las personas que allí laboran, ya que, se les da la oportunidad de tener un trabajo digno dentro de su misma localidad y así aportar social y económicamente al lugar en donde habitan.

20) ¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?

Tabla 20:

¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Generando empleo	20	26%
Adquiriendo productos en la localidad	20	26%
Aportando con ideas y proyectos	10	13%
Apoyando a programas de jóvenes	17	22%
Apoyando a programas de mujeres	11	14%
Otros	0	0%
Total	78	100%

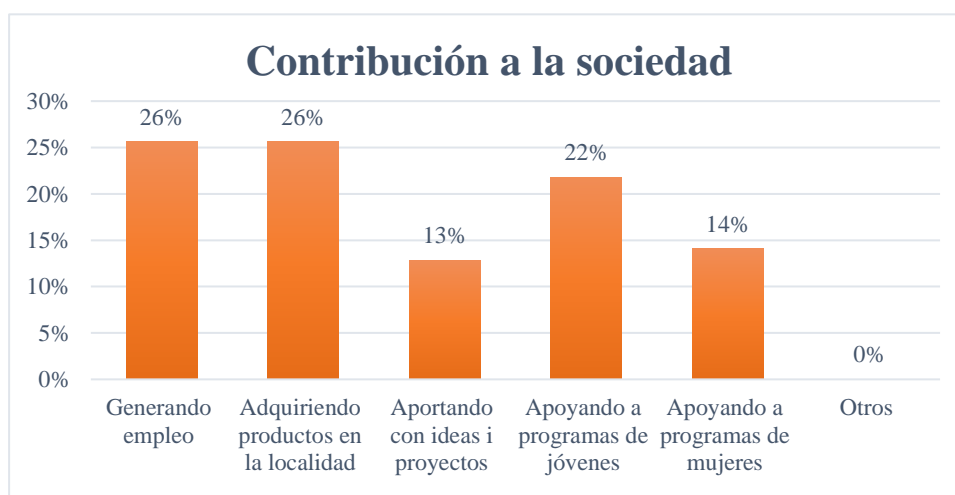


Gráfico 20: ¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?

Análisis: De acuerdo a los resultados sobre la contribución social que consideran los encuestados, el 26% mencionó que generan empleo, así mismo, el 26% mencionó que, adquiriendo productos de la localidad, mientras que el 22% aduce que apoya a programas de jóvenes y el 14% apoya a programas de mujeres, también, el 13% aporta con ideas o proyectos.

Por lo que, se considera que existe un compromiso social de parte del sector de restauración hacia el territorio en el que desarrolla sus actividades.

21) ¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?

Tabla 21:

¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	20	100%
No	0	0%
Total	20	100%



Gráfico 21: ¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?

Análisis: Con respecto a la pregunta sobre el aporte que realizan los establecimientos de restauración a la economía local de la comuna San Pablo, el 100% de los encuestados respondieron que sí.

Porque, se considera que a través de esta actividad principalmente se generan puestos de trabajos para residentes locales o localidades cercanas, y así mismo, permite mantener activas otras áreas económicas ajenas al turismo.

22) ¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?

Tabla 22:

¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	19	95%
No	1	5%
Total	20	100%

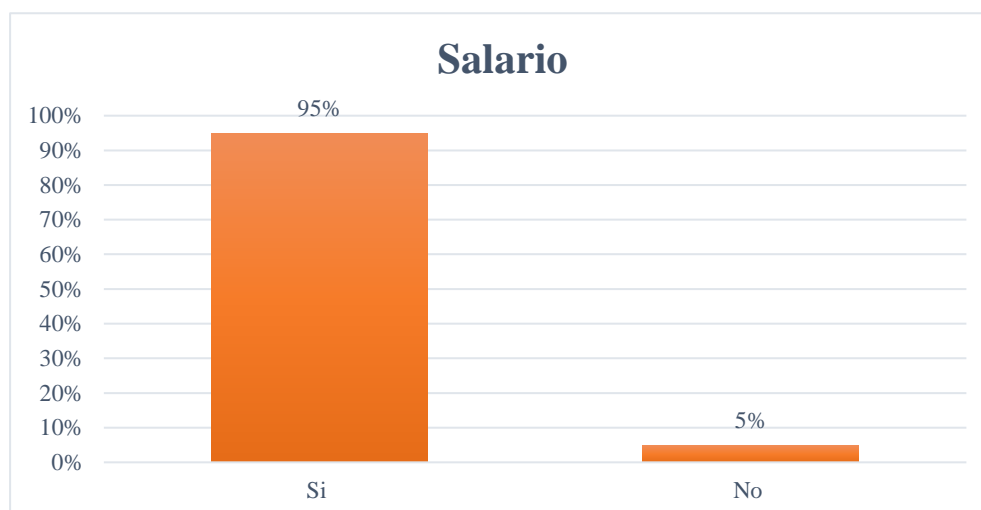


Gráfico 22: ¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?

Análisis: El 95% de los dueños o encargados de los restaurantes encuestados consideran que el salario para los trabajadores si está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores, sin embargo, el 5% respondió que no.

Por lo que, se considera que pagar el salario de acuerdo a las competencias y habilidades de los trabajadores, ayuda a mantener una buena relación entre empleador y trabajador y además proyecta una buena imagen para la empresa.

23) ¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?

Tabla 23:

¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	8	40%
No	12	60%
Total	20	100%

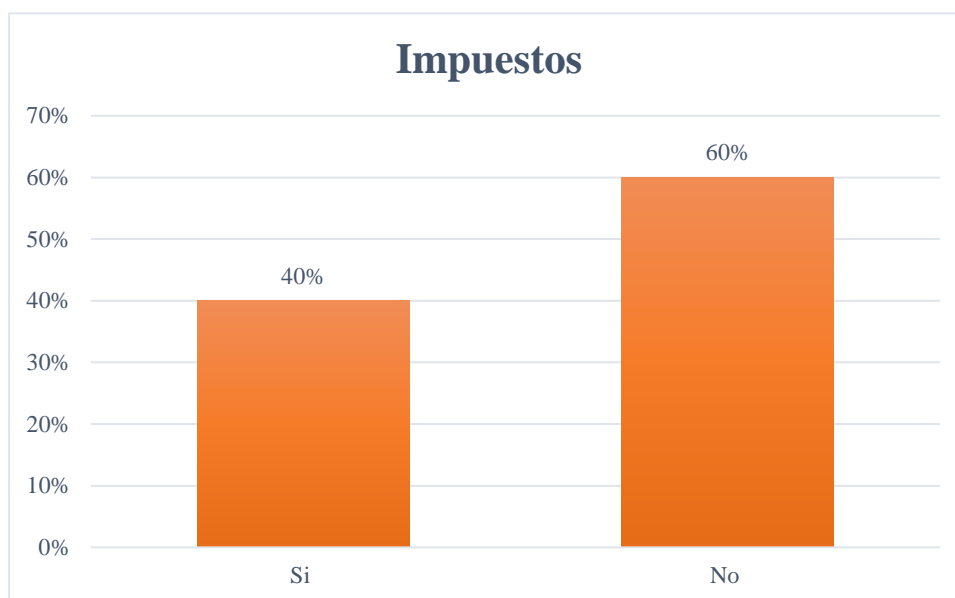


Gráfico 23 ¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?

Análisis: Según los encuestados el 40% respondió de forma positiva en referencia de los impuestos que el establecimiento cancela, es decir que, si están en función de los beneficios que recibe, sin embargo, el 60% respondió de forma negativa.

Debido a que consideran que cancelan impuestos altos, pero, reciben muy pocos beneficios de parte de las instituciones públicas.

24) ¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?

Tabla 24:

¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
A través de créditos	19	95%
A través de donaciones	0	0%
A través de diversos programas	0	0%
Proyectos especiales	1	5%
Otros	0	0%
Total	20	100%

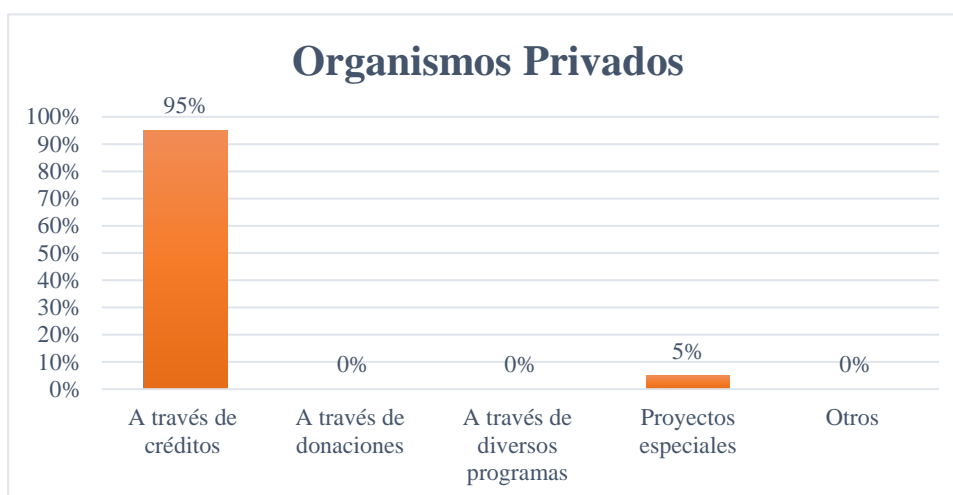


Gráfico 24: ¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?

Análisis: De acuerdo a la encuesta el 95% de los encuestados han recibido apoyo de parte de organismos privados como bancos o cooperativas a través de créditos que son solicitados de forma independiente, mientras, que sólo el 5% de proyectos especiales que muy raramente se dan.

Por lo que, estiman que existe muy poco apoyo para este sector, sobre todo por parte del estado.

25) ¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?

Tabla 25:

¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Sí	11	55%
No	9	45%
Total	20	100%

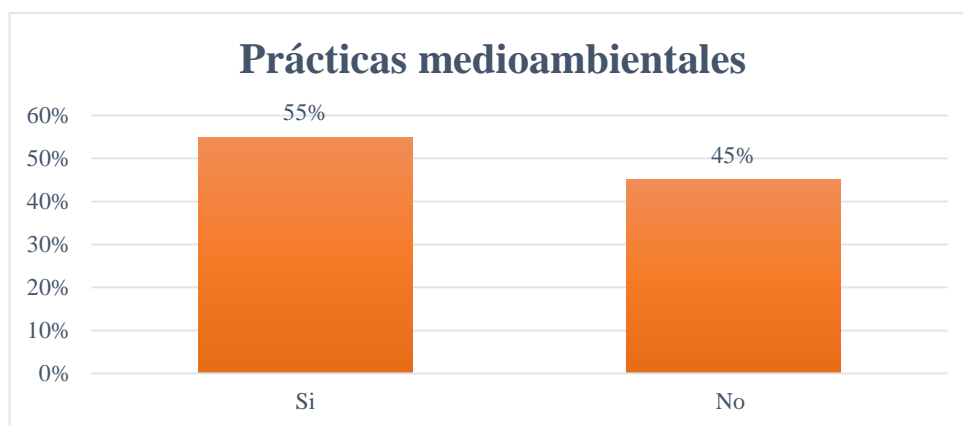


Gráfico 25: ¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?

Análisis: De acuerdo a la gráfica el 55% de los encuestados consideran que sus establecimientos si están enfocados en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen, por otro lado, el 45% respondió que no.

Con respecto a quienes respondieron que sí, acotaron que sus establecimientos están actos para poder hacer efectivas varias prácticas en pro del medio ambiente, porque consideran importante para la conservación del territorio en donde operan, sin embargo, quienes respondieron que no, aseveraron que no es una tarea fácil realizar buenas prácticas medioambientales, sobre todo si no existe una debida planificación turística.

26) Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuál del siguiente listado se efectivizan?

Tabla 26:

Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuál del siguiente listado se efectivizan?

Características	Si		No		Total	Total %
	Cant.	%	Cant.	%		
Recicla los residuos sólidos (cartones, plásticos y material orgánico)	12	0,6	8	0,4	20	100%
Dispone de tachos señalizados para depositar los residuos	6	0,3	14	0,7	20	100%
Entrega los desechos a EMASA-EP en los horarios establecidos	20	1	0	0	20	100%
Vierten los residuos tóxicos en los sumideros o desagües	14	0,7	6	0,3	20	100%
Las instalaciones eléctricas están debidamente canalizadas y los enchufes y tomacorrientes están en perfectas condiciones	17	0,85	3	0,15	20	100%
Utiliza focos ahorradores	18	0,9	2	0,1	20	100%
Dispone de extintores en los diferentes salones y en la cocina	16	0,8	4	0,2	20	100%
Cuenta con filtros de condensación de grasas, campana de extracción de olores en la cocina y área de parrilla.	8	0,4	12	0,6	20	100%
El lavado de verduras y hortalizas lo realizan en un recipiente lleno de agua y no con el grifo abierto	18	0,9	2	0,1	20	100%

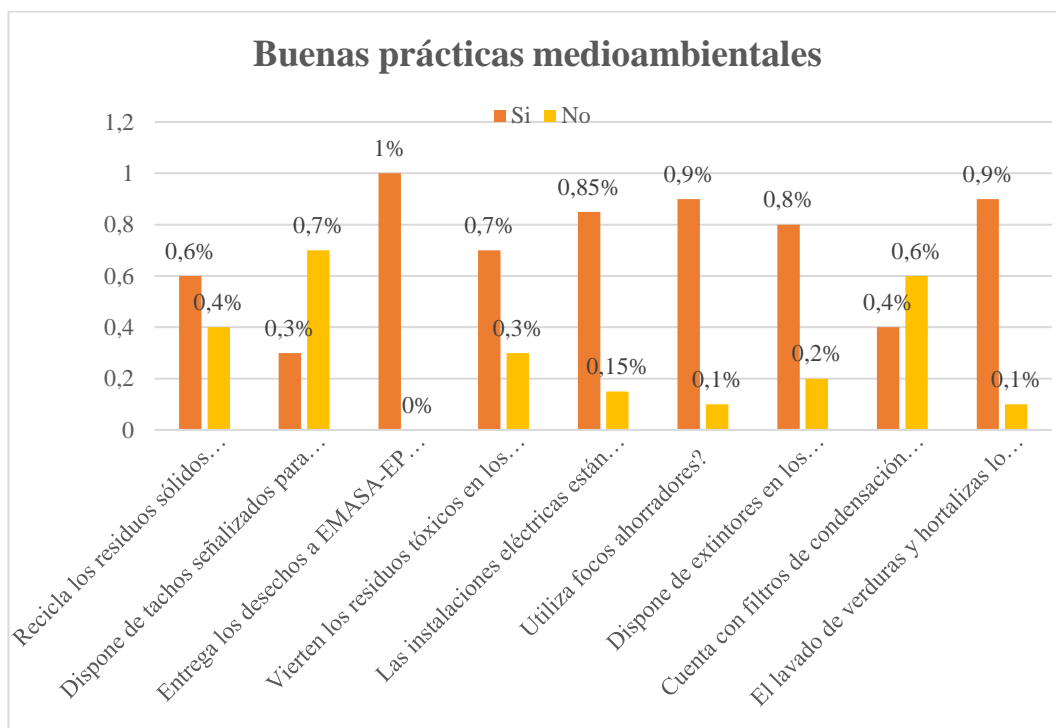


Gráfico 26: Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuál del siguiente listado se efectivizan?

Análisis: Con respecto al resultado de las buenas prácticas medioambientales que se efectivizan en los establecimientos la que más se cumple es la referente a que sí entregan los desechos a EMASA-EP en los horarios establecidos con el 1% y la que menos se efectiviza es la que no disponen de tachos señalizados para depositar los residuos tanto en el exterior como interior del establecimiento con el 0.7%.

Por lo que, coincidentemente ambos parámetros hacen referencia al trato que se le da a la basura que se recolecta en este sector, que no es del todo negativa, porque es notorio que al menos se cumple a cabalidad el horario para sacarla, sin embargo, algo tan básico como disponer de tachos señalizados no se cumple o se cumple muy poco y esto gracias a la gestión que realiza la municipalidad de Santa Elena que ha ubicado varios de estos recipientes en las afueras de ciertos establecimientos.

27) ¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?

Tabla 27:

¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Apoyo a la no reforestación en el territorio	11	17%
Apoyo a proyectos de reciclaje	15	24%
Apoyo a jóvenes con propuestas ambientales	13	21%
Apoyo a la limpieza costera	20	32%
Donaciones de recipientes para la basura	4	6%
Total	63	100%

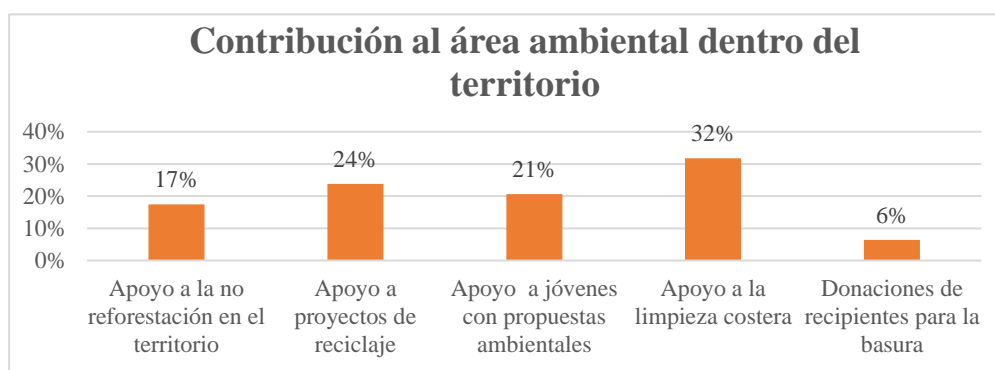


Gráfico 27: ¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?

Análisis: Con respecto a la gráfica la mayor contribución al área ambiental que realizan los establecimientos se ve reflejada con el 32% el apoyo a la limpieza costera y con tan sólo el 6% con donaciones de recipientes para la basura.

El apoyo a la limpieza costera es de gran importancia para mantener limpias y con buena imagen la playa, sin embargo, se debería dar mayor atención a la ubicación de un mayor número de recipientes para recolectar la basura, tanto la que acumula el establecimiento, pero, sobre todo la que genera el turista que normalmente es el mayor causante de la contaminación que se genera en los balnearios.

28) ¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino?

Tabla 28:

¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Participación activa en la planificación	8	12%
Participación con ideas para proyectos innovadores comunitarios	7	11%
Apoyo a pequeños emprendimientos de tipo ambiental	7	11%
Contribución a proyectos de cuidados del ambiente	15	23%
Contribución a proyectos de cuidados del agua	14	21%
Contribución a proyectos de cuidados de la energía	12	18%
Aportes a energías renovables	3	5%
Total	66	100%

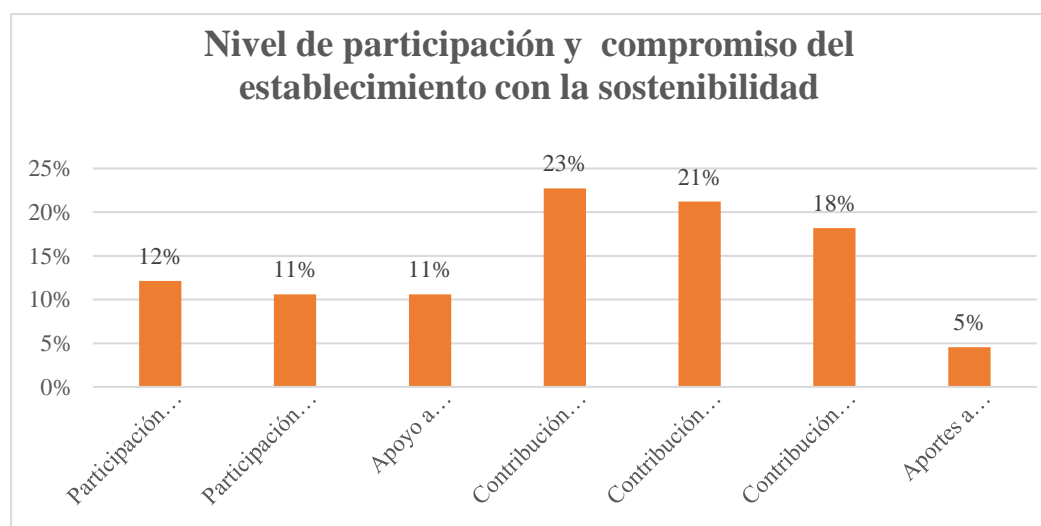


Gráfico 28: ¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino?

Análisis: De acuerdo al nivel de participación y compromiso de los establecimientos con la sostenibilidad del destino, el 23% realiza contribución a proyectos de cuidados del ambiente, mientras que sólo el 5% a aportes a energías renovables.

Aunque ambos están direccionados a cuidado ambiental, lo cierto es que las personas se animan más en la participación y compromiso cuando en el sector o en este caso en la comuna de San Pablo se generan proyectos de parte de ciertos organismos, ya sean públicos o privados y que ciertamente resulta ser para el beneficio de todos.

29) ¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?

Tabla 29:

¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	50%
No	10	50%
Total	20	100%

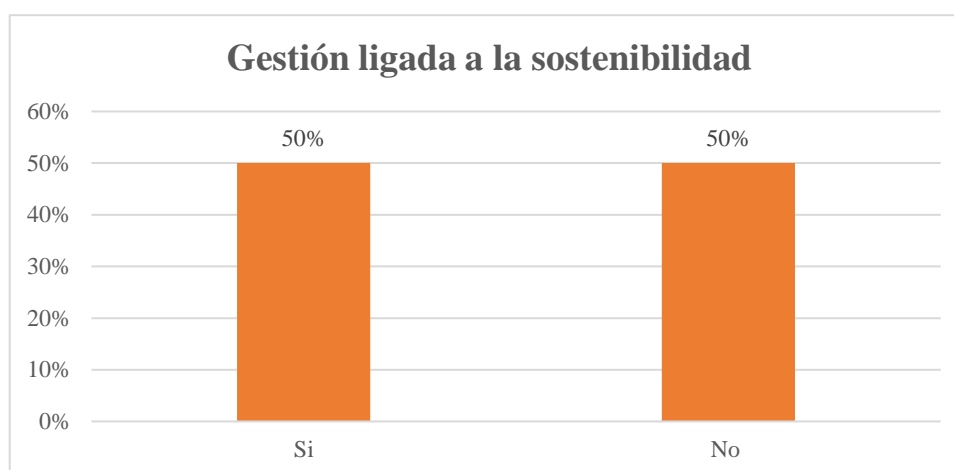


Gráfico 29: ¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?

Análisis: De acuerdo a los resultados que refleja la gráfica, con respecto a la gestión que realizan los establecimientos si consideran o no que está ligada a la sostenibilidad el 50% respondió que sí, pero el otro 50% respondió que no.

Los que respondieron que sí, normalmente son los establecimientos más grandes y que conservan mejor sus instalaciones sumado a ello el recurso humano. Mientras lo que respondieron que no, fueron los establecimientos más pequeños y con menos capacidad productiva. Unos que hasta mencionaron que si la situación no mejora se verán en la obligación de cerrar al público, porque, consideran que la aparición del virus les afectó mucho las ventas y hasta la actualidad no han podido recuperarse al cien por ciento.

3.2 ENTREVISTA REALIZADA A LA SEÑORA ANA CHÁVEZ, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN PROPIETARIOS DE CABAÑAS.

¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?

La entrevistada considera que el sector de restauración sí aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo, por lo que, a través de este sector se generan muchas plazas de trabajo, en especial para las personas de la localidad que laboran dentro de sus establecimientos. Además, permite activar la economía para otros sectores, como la pesca y el comercio en general.

¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?

De parte del sector de restauración no existe ningún proyecto, sin embargo, una de las empresas que aporta activamente con proyectos para el cuidado del medio ambiente es la empresa PIKA, la cual realiza donaciones de tachos para basura.

¿Tiene usted conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?

No existe un departamento de gestión turística, porque no hay los recursos necesarios para mantener una oficina activa que brinde información al turista que visita la comuna San Pablo.

¿Participa o ha participado usted en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?

Si participa en la planificación turística que realiza el departamento de turismo, ya que, por ser representante de una de las asociaciones, esto le permite o más bien le exige su participación constante en cada evento, proyecto o programa especial que estas entidades desarrollan en pro de la comuna.

¿Los impuestos que los establecimientos cancelan están en función de los beneficios que recibe?

Los impuestos que cancelan a EMUTURISMO si se ven reflejados en los beneficios que reciben, quizás no directamente, pero sí de forma indirecta al brindarles seguridad a los bañistas, los cuales en temporadas altas son de cuatro o cinco salvavidas que están al servicio de la comunidad y del turista y los fines de semana hasta diez salvavidas. Cabe mencionar, que no todos los establecimientos están regularizados, y los que sí están, desde la pandemia no han podido ponerse al día en sus impuestos, pero tampoco hay sanciones por aquello. Por lo que, por esa parte están tranquilos de poder seguir funcionando con normalidad hasta que las cosas tomen un nuevo rumbo.

¿Tiene usted conocimiento si los establecimientos de restauración reciben apoyo de parte del estado o de organismos privados?

Por parte del estado, se podría decir que la empresa de EMUTURISMO en convenio con la empresa privada Oriental, actualmente está desarrollando un proyecto de capacitación que será impartido durante tres meses para todos los establecimientos, en los temas de servicio al cliente, manipulación y preparación de alimentos, entre otros.

¿Cuál es su nivel de participación y compromiso con la sostenibilidad del destino San Pablo?

El nivel de compromiso es muy alto, ya que, por ser propietaria de uno de los establecimientos turístico, pero, además por ser presidente de la comuna considera que es muy importante hacer aportes que favorezcan la sostenibilidad de la misma.

¿La gestión que realizan los establecimientos de restauración está ligada a la sostenibilidad?

La gestión que realizan los establecimientos si está ligada a la sostenibilidad, quizás no al cien por ciento, pero, sin duda, por medio de las plazas de trabajo, la reactivación de la economía en otros sectores, o por los proyectos ambientales y

sociales que se generan gracias a esta actividad, son pasos muy importantes que se logran cada día para proyectar una buena imagen del lugar y la conservación del mismo.

3.3 LIMITACIONES

Las limitaciones presentadas en este trabajo de investigación se dieron principalmente al momento de ejecutar las encuestas, primero se optó por realizarlas el fin de semana con el objetivo de optimizar recursos y poder terminar el trabajo en un solo día, sin embargo, los propietarios o encargados de los establecimientos no se encontraban predispuestos para poder llenar las encuestas, debido a que se trataba de un día muy movido para ellos. Por lo que, posteriormente se optó por ir en un segundo día y tercer día entre semana, ya que son pocos los establecimientos que abren en esos días, lo que motivó a cambiar en la metodología el aspecto por conveniencia.

Además, para poder realizar las entrevistas fue todavía mucho más complicado, la idea era poder entrevistar al presidente del cabildo y por lo menos a dos de los cuatro representantes de las asociaciones que existen en el sector de restauración. Sin embargo, sólo se pudo entrevistar a una de las representantes de las asociaciones, debido a que las demás personas no quisieron colaborar con las entrevistas, poniendo como pretexto de que no se encontraban en la comuna.

3.4 DISCUSIÓN

De acuerdo con el análisis efectuado al sector de restauración de la comuna San Pablo, se puede hacer referencia a la competitividad del destino, se determina que la incidencia de factores inherentes a la actividad gastronómica puede aportar a la correcta gestión e impulso de una localidad, conociendo que la gastronomía es un sector primordial para el desarrollo del turismo, resulta aún relevante cohesionar cada uno de los indicadores de competitividad como es la buena gestión de los recursos básicos, las condiciones situacionales de la localidad, las condiciones de la demanda. Esto permite indicar que la comuna San Pablo con respecto a su

gastronomía no cumple parámetros de los indicadores de competitividad, porque no posee planificación y desarrollo del recurso humano y ambiental, así también con respecto a los precios de los platos que oferta.

Por otro lado, el proceso o sistema de servucción en la actividad turística, viene siendo un factor de mucha importancia para satisfacer las necesidades de los turistas, debido a que este se compone de varios elementos visibles y no visibles, como son: el cliente, el soporte físico, el personal de contacto, el sistema de organización interna y el producto o servicio, que si se ejecutan con la mayor precisión permitirán en este caso sobresalir satisfactoriamente, llegando a ser un referente ante la competencia. Con lo que respecta al sector de restauración de la comuna San Pablo, son muy pocos los establecimientos que cumplen al cien por ciento, ya que a pesar de que se organizan internamente y sus productos son preparados a base de materia prima que adquieren en la misma localidad y por ende son frescos y de buena calidad, lo cierto es que muchos de ellos no cuentan con las instalaciones adecuadas, ni con el personal calificado para brindar la mejor experiencia a sus clientes.

Por último, con respecto al aporte que genera el sector de restauración a un destino turístico es sin duda, uno de los más importantes porque activa la economía de otros sectores, como supermercados, hoteles, bares, generando, además, plazas de trabajo para sus habitantes y, por ende, la mejora de la economía local. Por lo que, se puede considerar el sector de restauración como unos de los sectores que genera gran impacto positivo para la comuna San Pablo. Y este aporte está relacionado por la generación de dinamismo económico directo e inducido, inyectando recursos económicos en diferentes negocios locales y foráneos, como resultado de recibir clientes, convirtiéndolo en un territorio social y económicamente sostenible.

4. CONCLUSIONES

- ❖ Dentro de los parámetros de la investigación y los resultados obtenidos se ha determinado que la sostenibilidad turística en establecimientos de restauración de la comuna San Pablo forman parte de factores de competitividad del destino, ya que una buena gestión de los recursos básicos, humanos y complementarios aportan al correcto funcionamiento de los establecimientos e incluso generando eficiencia en el servicio que oferta.
- ❖ A través del análisis de teorías y conceptos se evidencia que el proceso de servucción como elemento de diferenciación en los establecimientos de restauración se da en tres partes, el primero que corresponde a la parte no visible que es la gestión, la segunda es la parte visible, como el servicio, la atención, la rapidez, recurso humano, entre otros; y la tercera que es la parte del diseño del establecimiento, como la distribución de cada área, distribución de mesas y sillas, así como la calidad del material que utilizan para la fabricación de los mismos. Por lo que se identificó que la mayoría de los dueños han tomado adecuadas decisiones bajo una planificación generando resultados positivos, tanto, para la empresa como para los clientes, así mismo, tienen una adecuada organización, lo que les permite ser eficaces y eficientes. Sin embargo, con respecto al diseño o distribución de cada uno de los establecimientos, dependen mucho de la capacidad adquisitiva que tiene cada uno de los dueños de los locales, algunos están mejor establecidos que otros y eso les permite brindar un servicio superior que los demás, generando ventaja competitiva entre ellos.
- ❖ Así mismo, de acuerdo a las encuestas y entrevistas realizadas se pudo identificar que el sector de restauración genera impacto en la economía y desarrollo de la comuna San Pablo, vinculándose al eje transversal de la sostenibilidad, ya que permite la creación de empleo para los habitantes de la localidad, se desarrolla la gestión y adquisición de materia prima propia de la comuna, además de que se vincula con la gobernanza local para la

participación en los programas de capacitación con respecto a temas de desarrollo turístico, responsabilidad social y atención al cliente

5. RECOMENDACIONES

- ❖ Es necesario incentivar a que los dueños de cada establecimiento de restauración y representantes de asociaciones vinculadas a este sector, generen mesas de trabajo para identificar y evaluar con que indicadores de competitividad turística cuentan, así como también mejorar los factores de sostenibilidad de sus establecimientos para de esta manera optimizar las condiciones intrínsecas del entorno donde se desarrollan.
- ❖ En cuanto a los procesos de servucción de cada establecimiento de restauración, se recomienda que el recurso humano opte por capacitarse en temas de buenas prácticas de sostenibilidad, ya que con ello se generaría un buen servicio para los turistas, y recae sobre el impulso de indicadores de competitividad de sus establecimientos.
- ❖ Acerca de la vinculación de los establecimientos de restauración con el desarrollo de la comuna San Pablo, ciertamente están interesados en participar activamente de proyectos y programas que beneficien a su actividad, por lo que se recomienda que las entidades públicas generen capacitaciones y actividades para una correcta reactivación turística, con la finalidad de que San Pablo se constituya como un destino gastronómico referente de la provincia de Santa Elena

6. BIBLIOGRAFÍA

- Aceranza, M. (2006). *Conceptualización, origen y evolución del turismo*. Trillas, México. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-sostenible/>
- Alcívar, V. I., & Mendoza, M. J. (2019). *Análisis de indicadores de sostenibilidad en destinos turísticos, el caso de Liguíqui-Ecuador*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/337608032_Analisis_de_indicadores_de_sostenibilidad_en_destinos_turisticos_el_caso_de_Liguíqui-Ecuador
- Bastar, S. G. (2012). *Metodología de la Investigación. Primera edición: Estado de México*. Ma. Eugenia Buendía López.
- Delgado, A. T. (2013). *Turismo y sostenibilidad: una propuesta metodológica para el estudio de la sostenibilidad turística a escala municipal*. Barcelona: Universidad de Alicante. Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas. .
- Faria, Alexandre, & Sauerbronn, Fernanda Filgueiras. (2008). "A responsabilidade social é uma questão de estratégia? Uma abordagem crítica", *Revista de Administração Pública*. Obtenido de http://www.cienciared.com.ar/ra/usr/3/510/hologramatica13_v3pp3_34.pdf
- Fidias, G. A. (2008). *El proyecto de investigación "Introducción a la metodología científica" 7º Edición*. Episteme.
- GARCÍA, R. L. (03 de 01 de 2017). *Aprende de turismo.org*. Obtenido de <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-sostenible/>
- González, A. V. (13 de 09 de 2017). *Entorno turístico*. Obtenido de El eje económico de la sostenibilidad turística:

<https://www.entornoturistico.com/el-eje-economico-de-la-sostenibilidad-turistica/>

González, R., & Rivas, H. (2008). *Modelo de gestión integral de destinos turísticos (SENATUR)*. Obtenido de <http://www.sernatur.cl/wpcontent/uploads/downloads/2011/02/GuiaMetodologicaProgramasZOIT2008->

Hernandez, -S. R., Fernández, -C. C., & Baptista, -L. P. (2014). *Selección de la muestra. En Metodología de la Investigación (6ª ed., pp. 170-191)*. México: McGraw-Hill.

Hung, K., & Petrick, J. F. (2011). “Why do you cruise? Exploring the motivations for taking cruise holidays, and the construction of a cruising motivation scale”. *Tourism Management* 32(2): 386–393.

Jaime, Rivero Camino, Rolando, Arellano Cueva, & Víctor, Molero Ayala. (2013). *“Conducta del Consumidor: Estrategias y Políticas aplicadas al Marketing”*. Madrid: Esic Editorial.

Kim, J. H., & Ritchie, B. W. (2012). “Motivation-based typology: An empirical study of golf tourists”. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 36(2):251-280.

Litardo, V. L. (2018). *Análisis de la aplicación de buenas prácticas para turismo sostenible; dimensión socio-cultural en el bar restaurante “Choza El Mirador”, Barrio Regocijo, Ciudad Esmeraldas*. Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/handle/123456789/1645>

Mazaro, R. M., & Varzin, G. (2008). *Modelos de competitividad para destinos turísticos en el marco de la sostenibilidad RAC*. Curitiba.

Murphy, L. (2001). “Exploring social interactions of backpackers”. *Annals of Tourism Research* 28(1): 50-67.

- Narvaez Mercy, F. G. (2009). Indicadores de competitividad para destinos turísticos en el marco de la sostenibilidad: Un análisis aplicado a la península de Paraguaná. *Analisis de coyuntura*, 101-119.
- Núñez, J. L., & Núñez, M. H. (2015). *La Actividad Turística sostenible y el desarrollo socioeconómico en los habitantes de la parroquia San José De Huambaló cantón Pelileo provincia de Tungurahua*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/13901>
- OMT. (2019). *Desarrollo Sostenible*. World Tourism Organization.
- OMT, O. M. (1996). "Lo que todo gestor turístico debe saber". En OMT (coord.), *Guía práctica para el desarrollo y uso de indicadores de turismo sostenible*. Madrid.
- OMT, O. M. (2005). *INDICADORES DE DESARROLLO SOSTENIBLE-Guía Práctica*. Madrid - España. Obtenido de https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-07/tema2/INDICADORES_OMT.pdf
- Ong, T. F., & Musa, G. (2012). "Examining the influences of experience, personality and attitude on SCUBA divers' underwater behaviour: A structural equation model". *Tourism Management* 33(6): 1521–1534.
- Porter, M. E. (1991). *La ventaja competitiva de las naciones*. Buenos Aires: Vergara.
- Porter, M. E. (2005). *¿Qué es la competitividad?. Apuntes de Globalización y Estrategia*. Obtenido de <file:///C:/Users/GLORIA/Downloads/Dialnet-CompetitividadEnElSectorTuristico-5983197.pdf>
- Pozo, P. (2014). *"Aplicación del indicador huella hídrica para el estudio de sustentabilidad del turismo en la localidad de Baños de Agua Santa, Tungurahua, Ecuador*. Obtenido de <https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar:8443/handle/11185/705>

- Ricolfe, J. S. (2008). *Estudio del turismo gastronómico*. Obtenido de Dialnet.
- Ruiz, E. C. (2016). Indicadores de sostenibilidad para el ecoturismo en México: estado actual. *Scielo*.
- Santiago, E. D. (2018). "*Turismo sostenible y desarrollo: análisis del desarrollo turístico sostenible colombiano mediante el estudio de la efectividad de los programas de asistencia al desarrollo como modelos de ayuda a la sostenibilidad local*".
- Schneider, P. P., & Vogt, C. (2012). "Applying the 3M model of personality and motivation to adventure travelers". *Journal of Travel Research* 51(6): 704 – 716.
- Serrano, A. M., & Ilia, C. (2019). "*La sostenibilidad factor determinante para el turismo en Colombia*". Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a19v40n13/a19v40n13p12.pdf>
- Serrano, A. M., Montoya, L. A., & Cázarez, I. V. (2018). *Análisis de la sostenibilidad y competitividad turística en Colombia*. Obtenido de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/gestion/article/view/69395/67012>
- Sobrino, R. (2017). *Informe turismo gastronómico. OMT*.
- Sunyer, N. A., & Reverté, F. G. (2005). *Planificación territorial del turismo*. Barcelona: UOC.
- Tan, S. K., Luh, D. B., & Kung, S. F. (2014). "A taxonomy of creative tourists in creative tourism". *Tourism Management* 42(June): 248-259.
- Torres, D. A. (2013). *Turismo y sostenibilidad. Una propuesta metodológica para el estudio de la sostenibilidad turística a escala municipal de Cataluña España*. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/29124/1/Investigaciones_Turisticas_05_07.pdf

Voigt, C., Brow, G., & Howat, G. (2011). "Wellness tourists: in search of transformation". *Tourism Review* 66(1/2): 16–30.

7. ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA				
TÍTULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES
<p style="text-align: center;">SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: UN ANÁLISIS DE CASO DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNA SAN PABLO EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA.</p>	<p>Ausencia de indicadores sostenibilidad turística en el sector de restauración de la comuna San Pablo.</p> <p>Prob. Esp. 1. ¿Qué elementos o factores provocan competitividad turística en los establecimientos de restauración?</p> <p>Prob. Esp. 2. ¿De qué manera el proceso de servucción genera impacto en la calidad de servicio que oferta el sector de restauración?</p> <p>Prob. Esp. 3. ¿De qué manera el sector de restauración aporta al desarrollo de la comuna San Pablo?</p>	<p>Determinar la sostenibilidad turística del sector de restauración de la comuna San Pablo para una mayor competitividad</p> <p>Obj. Esp. 1 Caracterizar los elementos que provocan competitividad turística.</p> <p>Obj. Esp. 2. Determinar el proceso de servucción como elemento de diferenciación del sector de restauración.</p> <p>Obj. Esp. 3. Identificar el aporte que genera el sector de restauración en el desarrollo de la comuna.</p>	<p>X: SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA</p>	<p>X1. Competitividad turística.</p> <p>X2. Proceso de servucción</p> <p>X3. Desarrollo sostenible del turismo</p>

Anexo 1 Matriz de consistencia

TEMA: SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: UN ANÁLISIS DE CASO DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNA SAN PABLO EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA

N°	VARIABLE	CONCEPTO	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTO	ACTORES
1	Sostenibilidad turística	La sostenibilidad es considerada como una clave de competitividad turística en el contexto social para generar cambios en las motivaciones del consumo turístico.	Gestión turística	Competitividad turística	¿Existe buena gestión turística en el sector de restauración?	Entrevista y encuesta	Autoridades y dueños de restaurantes
					¿ Existe posicionamiento en el mercado?		
					¿ Existen proyectos turísticos?		
					¿ Cuentan con materia prima local?		
					¿ Existe diversificación en los productos?		
					¿ Los precios son accesibles y justos?		
					¿ El destino brinda seguridad a la demanda?		
			Contexto social	Proceso de servucción	¿ Existe estructura organizacional?		
					¿ Cuenta con personal calificado?		
					¿ Planifica las actividades diarias?		
					¿ Cuenta con las instalaciones acordes a la actividad ?		
			Planificación turística	Desarrollo sostenible del turismo	¿ El producto o servicio es de calidad?		
					¿ Existe desarrollo local en la comuna San Pablo?		
¿ Cómo es la calidad de vida de los habitantes?							
¿ Realizan acciones para el cuidado ambiental?							
					¿ Realizan acciones para el cuidado de la economía?		

Anexo 2 Matriz de operacionalización de variables



Universidad Estatal Península de Santa Elena
Facultad de Ciencias Administrativas
Gestión y Desarrollo Turístico



**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN DE LA
 COMUNA SAN PABLO**

Objetivo: El presente instrumento tiene como finalidad, recopilar información referente a las acciones de sostenibilidad emprendidas por los establecimientos de restauración de la comuna San Pablo en la Provincia de Santa Elena

Fecha:

Encuestadora:

Encuesta #:

Localización:

Datos del establecimiento:

Nombre del establecimiento: _____ N° de registro: _____

Nombre de la asociación a la que pertenece: _____

1. Tipos de establecimientos

2. Número de años de funcionamiento:

Restaurante	<input type="text"/>	1 a 5 años	<input type="text"/>
Cafetería	<input type="text"/>	6 a 10 años	<input type="text"/>
Fuentes de soda:	<input type="text"/>	11 a 15 años	<input type="text"/>
Drives Inn	<input type="text"/>	16 a 20 años	<input type="text"/>
Bar	<input type="text"/>	21 en adelante	<input type="text"/>
Otros (especifique cuál) _____	<input type="text"/>		

3.- Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada alta?

1 a 3 personas

4 a 6 personas

7 a 9 personas

10 a 12 personas

13 a 15 personas

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

4. Su establecimiento con cuántas personas cuenta para el desarrollo normal de las actividades diarias en temporada baja?

1 a 3 personas

4 a 6 personas

7 a 9 personas

10 a 12 personas

13 a 15 personas

5. ¿Cuál es el ingreso neto (promedio) mensual del establecimiento en temporada alta?

\$0 - \$500

\$501 - \$1000

\$1001 - \$1500

\$1501 - \$2000

\$2001 en adelante

6. ¿Cuál es el ingreso neto (promedio) mensual del establecimiento en temporada baja?

\$0 - \$500

\$501 - \$1000

\$1001 - \$1500

\$1501 - \$2000

\$2001 en adelante

Preguntas del negocio propio:

Económico

7.- ¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

8. ¿Considera importante la adquisición de materia prima dentro de los mercados tradicionales o tiendas de la localidad?

Sí

No

9. ¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?

Sí

No

10. ¿Tiene conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?

Sí No

11. ¿Ha participado en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?

Muy frecuentemente
 Frecuentemente
 Ocasionalmente
 Raramente
 Nunca

12. ¿Considera usted que el nivel de gestión de las autoridades en la comuna es adecuado para el beneficio de la comuna?

Totalmente de acuerdo
 De acuerdo
 Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 En desacuerdo
 Totalmente en desacuerdo

Preguntas del negocio propio:

Económico

13. ¿Su establecimiento cuenta con una estructura organizacional?

Sí No

14. ¿Las acciones que se desarrollan en el establecimiento son resultados de una planificación?

Sí No

15. ¿Es importante para su empresa contar con personal capacitado?

Sí No

16. ¿Qué áreas de capacitación considera necesarios dentro de su establecimiento?

Servicio al cliente	<input type="text"/>	Buenas prácticas de manufactura	<input type="text"/>
Organización de eventos	<input type="text"/>	Buenas prácticas ambientales	<input type="text"/>
Liderazgo	<input type="text"/>	Responsabilidad social	<input type="text"/>
Gastronomía	<input type="text"/>	Otras	<input type="text"/>

17. ¿En qué tipo de gastronomía se enfoca su establecimiento?

Gastronomía típica	<input type="text"/>	Gastronomía gourmet	<input type="text"/>
Gastronomía ancestral	<input type="text"/>	Gastronomía vegetariana	<input type="text"/>
Gastronomía nacional	<input type="text"/>	Gastronomía vegana	<input type="text"/>
Gastronomía internacional	<input type="text"/>	Gastronomía sostenible	<input type="text"/>
Gastronomía molecular	<input type="text"/>	Otra _____	<input type="text"/>

18. Referente a los insumos o materia prima ¿en dónde los adquiere?

Proveedores locales	<input type="text"/>	Comisariato	<input type="text"/>
Mercado artesanal local	<input type="text"/>	Mercado tradicional en ciudades más cercanas	<input type="text"/>
Tiendas de la localidad	<input type="text"/>	Otros _____	<input type="text"/>
AKI	<input type="text"/>		

19. Respecto al personal que labora en su establecimiento. ¿De dónde son provenientes?

Personas de la localidad	<input type="text"/>	Personas de otras provincias	<input type="text"/>
Personas de localidades cercanas	<input type="text"/>	Personas extranjeras	<input type="text"/>
Personas de otros cantones	<input type="text"/>		

Social

20. ¿De qué manera el establecimiento contribuye a la sociedad, con respecto al territorio en donde se desarrolla?

Generando empleo	<input type="text"/>	Apoyando a programas de jóvenes	<input type="text"/>
Adquiriendo productos en la localidad	<input type="text"/>	Apoyando a programas de mujeres	<input type="text"/>
Aportando con ideas o proyectos	<input type="text"/>	Otros _____	<input type="text"/>

21. ¿Considera usted que su establecimiento realiza aportes a la economía local?

Sí No

22. ¿Considera usted que el salario para los trabajadores del establecimiento está en función de las competencias y las habilidades de los trabajadores?

Sí No

23. ¿Los impuestos que el establecimiento cancela están en función de los beneficios que recibe?

Sí

No

24. ¿Su establecimiento ha recibido apoyo de parte del estado o de organismos privados?

A través de créditos

Apoyo a través de diversos programas

A través de donaciones

Proyectos especiales

Otros

Ambiental

25.- ¿Su establecimiento está enfocado en las prácticas medioambientales que los mercados actuales exigen?

Sí

No

26. Respecto a las buenas prácticas medioambientales que se desarrollan dentro del establecimiento. ¿Cuáles del siguiente listado se efectivizan?

	SÍ	NO
Recicla los residuos sólidos (cartones, plásticos y material orgánico)?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dispone de tachos señalizados para depositar los residuos?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Entrega los desechos a EMASA-EP en los horarios establecidos?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vierten los residuos tóxicos en los sumideros o desagües?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Las instalaciones eléctricas están debidamente canalizadas y los enchufes y tomacorrientes están en perfectas condiciones?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Utiliza focos ahorradores?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dispone de extintores en los diferentes salones y en la cocina	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Cuenta con filtros de salida en los ductos de las campanas de olores y en la cocina	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Cuenta con filtros de condensación de grasas, campana de extracción de olores en la cocina y área de parrilla.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>

¿El lavado de verduras y hortalizas lo realizan en un recipiente lleno de agua y no con el grifo abierto?

27. ¿Cuál es su contribución al área ambiental dentro del territorio en donde usted opera?

Apoyo a la no reforestación en el territorio	
Apoyo a proyectos de reciclaje	
Apoyo a jóvenes con propuestas ambientales	
Apoyo a la limpieza costera	
Donaciones de recipientes para la basura	

28. ¿Cuál es el nivel de participación y compromiso del establecimiento con la sostenibilidad del destino San Pablo?

Participación activa en la planificación	
Participación con ideas para proyectos innovadores comunitarios	
Apoyo a pequeños emprendimientos de tipo ambiental	
Contribución a proyectos de cuidados del ambiente	
Contribución a proyectos de cuidados del agua	
Contribución a proyectos de cuidados de la energía	
Aportes a energías renovables	

29. ¿Considera que la gestión que realiza dentro de su establecimiento está ligada a la sostenibilidad?

Sí No

Anexo 3 Instrumento de encuesta dirigida a dueños de restaurantes

FICHA DE PREGUNTAS REALIZADAS A REPRESENTANTES DE LAS ASOCIACIONES
<p>Tema: SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA: un análisis de caso del sector de restauración de la comuna San Pablo en la provincia de Santa Elena</p> <p>Objetivo: El presente instrumento tiene como finalidad, recopilar información referente a las acciones de sostenibilidad emprendidas por los establecimientos de restauración de la comuna San Pablo en la provincia de Santa Elena.</p>
<p>Entrevistado:</p>
<p>¿Cree usted que el sector de restauración aporta al desarrollo local de la comuna San Pablo?</p>
<p>¿Existe algún proyecto generado por el sector de restauración como contribución al medio ambiente de la comuna San Pablo?</p>
<p>¿Tiene usted conocimiento de la existencia de un departamento de gestión turística en el territorio de San Pablo?</p>
<p>¿Participa o ha participado usted en la planificación turística que realiza el departamento de turismo en la comuna San Pablo?</p>
<p>¿Los impuestos que los establecimientos cancelan están en función de los beneficios que recibe?</p>
<p>¿Tiene usted conocimiento si los establecimientos de restauración reciben apoyo de parte del estado o de organismos privados?</p>
<p>¿Cuál es su nivel de participación y compromiso con la sostenibilidad del destino San Pablo?</p>
<p>¿La gestión que realizan los establecimientos de restauración está ligada a la sostenibilidad?</p>

Anexo 4 Instrumento de entrevista dirigida a representantes de asociaciones

ENCUESTA A LOS ESTABLECIMIENTOS



Anexo 5 Encuesta a la encargada del establecimiento "My Bar on the Beach"



Anexo 6 Encuesta al propietario del establecimiento Cabaña "Punta Arena"



Anexo 7 Entrevista a la Sra. Ana Chávez representante de Asociación "Propietarios de Cabañas"