



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

TEMA:

**"DISEÑO DE ESTRATEGIAS SOSTENIBLES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA
CADENA DE SUMINISTRO EN RESTAURANTES: UN ENFOQUE PARA LA
REDUCCIÓN DE RESIDUOS EN LA COMUNA VALDIVIA", PROVINCIA DE SANTA
ELENA, AÑO 2025"**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

AUTORA:

YALANY PAULETTE DE LA CRUZ BORBOR

TUTORA:

LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN. MGS

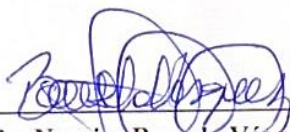
LA LIBERTAD -ECUADOR

2025

APROBACIÓN DE LA PROPUESTA TUTORA

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, "Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia", provincia de Santa Elena, año 2025", elaborado por el Srta. Yalany Paulette De La Cruz Borbor, egresada de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Leda. Narcisca Brusela Vásquez Farfán Mgs.

Profesora tutora



AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado "**Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia**", provincia de Santa Elena, año 2025", constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, **Yalany Paulette De La Cruz Borbor** con cédula de identidad número 2450489733 declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yalany o.l.c.
Yalany Paulette De La Cruz Borbor
C.C. No.: 2450489733



AGRADECIMIENTO

A Dios, por su fidelidad inquebrantable durante todo el desarrollo de mi trabajo de investigación. Por cumplir su promesa de no dejarme ni desampararme, por darme la victoria cuando el camino se tornaba difícil y por permitirme alcanzar esta meta que parecía lejana.

A mis padres, quienes han sido mi apoyo más firme y mi mayor ejemplo. Gracias por su cariño infinito, por alentarme siempre a seguir mis sueños y por estar presentes en cada etapa de mi vida. Sus consejos, dedicación y sacrificios han sido fundamentales para alcanzar esta meta. Este logro también les pertenece a ustedes.

A mi docente Tutora Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán. Mgs., por su guía experta, dedicación y paciencia durante todo el desarrollo de esta investigación.

A mi especialista Lcdo. Arnaldo Efrén Mendoza Tarabó. PhD., por sus valiosos aportes y observaciones que enriquecieron significativamente este trabajo de investigación.

Yalany Paulette De La Cruz Borbor

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación es dedicado primeramente a Dios, centro y guía de mi vida agradezco por su infinita bondad y por las bendiciones que derramó sobre mi durante este proceso. Por fortalecer mi mente cuando el cansancio parecía vencerme, por renovar mis esperanzas cada día y por mostrarme que incluso los retos más grandes pueden superarse con fe y perseverancia.

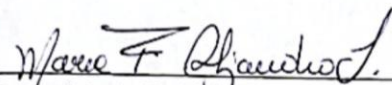
A mis padres, Sayury Borbor y Miguel Ángel De La Cruz pilares fundamentales en mi vida, quienes con su amor infinito y su apoyo incondicional han sido mi mayor motivación. Gracias por enseñarme a luchar con determinación por creer en mi incluso cuando yo dudaba, por sus palabras de aliento, cada consejo brindado y cada gesto de cariño ha sido la base que me sostuvo durante todo este proceso.

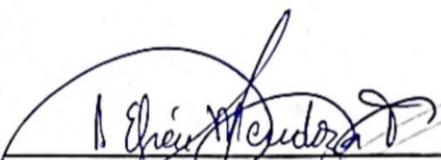
A ustedes, se les dedicó este logro con todo mi corazón, todo lo que soy y todo lo que he alcanzado lleva impreso su amor, su ejemplo y sus enseñanzas.

A mi hijo Ian Emiliano, la luz de mi vida y mi mayor inspiración. Cada paso que doy, cada meta que alcanzo y cada esfuerzo realizado llevan tu nombre en mi corazón. Gracias por darme la fuerza para seguir adelante incluso en los momentos más difíciles, por recordarme cada día el propósito de mis sueños y por llenar mi vida de amor, esperanza y alegría.

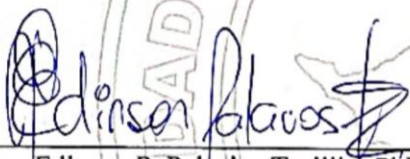
Yalany Paulette De La Cruz Borbor

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN


Lcda. María F. Alejandro Lindao. Mgs.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA


Lcdo. Arnaldo E. Mendoza Tarabó. PhD.
PROFESOR ESPECIALISTA


Lcda. Narcisca B. Vásquez Farfán. Mgs.
PROFESORA TUTORA


Ing. Edinson P. Palacios Trujillo, PhD.
PROFESOR GUÍA DE LA UIC


Secret. Eject. Grace M. Lindao Quimi.
ASISTENTE ADMINISTRATIVA



ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DE LA PROPUESTA TUTORA	2
AUTORÍA DEL TRABAJO	3
AGRADECIMIENTO	4
DEDICATORIA	5
ÍNDICE GENERAL	7-8
ÍNDICE DE TABLAS.....	9
ÍNDICE DE GRÁFICOS	10
Resumen	11
Abstract	12
INTRODUCCIÒN	13
Planteamiento del problema	14-15
Formulación de problema.....	16
Sistematización	16
Objetivo general.....	17
Objetivos específicos.....	17
Justificación.....	17-19
CAPÍTULO I.....	20
MARCO REFERENCIAL	20-21
1.1. Bases teóricas.....	22
1.1.2. Estrategias sostenibles	22
1.1.3. Sostenibilidad	23
1.1.4. Desarrollo sostenible	24
1.1.5. Sector alimentario	24
1.1.6. Sostenibilidad en el Sector Gastronómico.....	25
1.1.7. Estrategias de Reducción del Desperdicio de Alimentos.....	26
1.1.8. Economía circular en la gastronomía	27
1.1.9. Responsabilidad social corporativa en restaurantes.....	28
1.1.10. Optimización de la cadena de suministros	28
1.1.11. Factores de riesgo en la Cadena de Suministro	29
1.2.Reducción de residuos.....	30
1.2.1. Gestión de residuos	31

1.2.2. Clasificación de residuos alimenticios	32
1.2.3. Residuos Alimenticios	32
1.2.4. Problemáticas de los residuos en restaurantes	33
1.2.5. Estrategias cero residuos	34
1.3.Contextualización objeto de estudio	35
1.4.Marco Legal.....	36
1.4.1. Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.....	36
1.4.2. Norma NTE INEN 2841	37
1.4.3. Otras normas y regulaciones	37
CAPÍTULO II	38
METODOLOGÍA	38
2.2. Enfoque de la investigación.....	38
2.3. Operacionalización de las variables	39-40
2.4. Diseño de estudio	41
2.5. Población y muestra	41
2.6. Métodos	41
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de información.....	42
2.7.1. Técnicas	42
2.7.2. Instrumentos.....	43
2.8. Recursos	43
CAPITULO III	44
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	44
3.1. Encuesta aplicada a los (15) dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia de la provincia de Santa Elena.	45-61
3.2. Entrevista aplicada a (1) representante de la comuna Valdivia de la provincia de Santa Elena.	62-64
4. DISCUSIÓN	65-66
5. PROPUESTA.....	67
Objetivo General	68
Objetivos Específicos.....	68-73
CONCLUSIONES	74
RECOMENDACIONES	75
BIBLIOGRAFÍA.....	76

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización	39
Tabla 2 Número aproximado de empleados	45
Tabla 3 Tipo de restaurante.....	46
Tabla 4 Tiempo de funcionamiento	47
Tabla 5 Control de inventario	48
Tabla 6 Ajuste de los niveles de inventarios.....	49
Tabla 7 Herramientas digitales	50
Tabla 8 Coordinación con proveedores.....	51
Tabla 9 Desechos de alimentos	52
Tabla 10 Aplicación de prácticas sostenibles	53
Tabla 11 Medición de los residuos.....	54
Tabla 12 Acciones para reducir residuos	55
Tabla 13 Capacitación	56
Tabla 14 Consumo	57
Tabla 15 Clasificación de residuos	58
Tabla 16 Mala calidad o empaque excesivo	59
Tabla 17 Volumen de residuos	60
Tabla 18 Eficiencia operativa	61
Tabla 19 Entrevista	62
Tabla 20 Estrategias sostenibles.....	69
Tabla 21 Presupuesto	73

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1 Comuna Valdivia.....	36
Figura 2 Número aproximado de empleados.....	45
Figura 3 Tipo de restaurante	46
Figura 4 Tiempo de funcionamiento.....	47
Figura 5 Control de inventario	48
Figura 6 Ajuste de los niveles de inventarios.....	49
Figura 7 Herramientas digitales	50
Figura 8 Coordinación con proveedores	51
Figura 9 Desechos de alimentos.....	52
Figura 10 Aplicación de prácticas sostenibles.....	53
Figura 11 Medición de los residuos.....	54
Figura 12 Acciones para reducir residuos.....	55
Figura 13 Capacitación.....	56
Figura 14 Consumo.....	57
Figura 15 Clasificación de residuos.....	58
Figura 16 Mala calidad o empaque excesivo.....	59
Figura 17 Volumen de residuos.....	60
Figura 18 Eficiencia operativa.....	61



"DISEÑO DE ESTRATEGIAS SOSTENIBLES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTRO EN RESTAURANTES: UN ENFOQUE PARA LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS EN LA COMUNA VALDIVIA ", PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025"

AUTOR:

Yalany Paulette De La Cruz Borbor

TUTOR:

Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán Mgs.

Resumen

El trabajo de investigación titulado “Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia”, provincia de Santa Elena, año 2025”. Tuvo como objetivo diseñar estrategias sostenibles para optimizar la cadena de suministro de alimentos bebidas en los restaurantes de la Comuna Valdivia, provincia de Santa Elena, para la reducción de residuos y fomento de las prácticas responsables en la gestión de recursos. La metodología tuvo un enfoque mixto debido a que fue analizada desde las perspectivas cuantitativa y cualitativa, además, se aplicó una encuesta a los dueños de los restaurantes y entrevista al presidente de la comuna los cuales permitieron fortalecer la validez del estudio. Los resultados evidenciaron una realidad diferente, no existen talleres de reciclaje, además, los dueños de los restaurantes no realizan una correcta separación de los residuos los cuales terminan en el mar. Se concluye que el implementar las estrategias como el uso de herramientas digitales, el tratamiento de residuos, permitirán mejorar la eficiencia de la cadena de suministros y la optimización del uso de alimentos disminuyendo los desperdicios.

Palabras claves: Residuos, herramientas digitales, estrategias, cadena de suministro.



"DISEÑO DE ESTRATEGIAS SOSTENIBLES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTRO EN RESTAURANTES: UN ENFOQUE PARA LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS EN LA COMUNA VALDIVIA ", PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025"

AUTOR:

Yalany Paulette De La Cruz Borbor

TUTOR:

Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán Mgs.

Abstract

The research project entitled “Design of Sustainable Strategies for Supply Chain Optimization in Restaurants: An Approach to Waste Reduction in the Valdivia Commune, Santa Elena Province, 2025” aimed to design sustainable strategies to optimize the food and beverage supply chain in restaurants in the Valdivia Commune, Santa Elena Province, to reduce waste and promote responsible resource management practices. The methodology employed a mixed-methods approach, incorporating both quantitative and qualitative perspectives. A survey was administered to restaurant owners, and an interview was conducted with the commune president, both of which strengthened the study's validity. The results revealed a stark reality: recycling workshops are nonexistent, and restaurant owners do not properly separate waste, which ends up in the ocean. The study concludes that implementing strategies such as the use of digital tools and waste management will improve supply chain efficiency and optimize food use, thereby reducing waste.

Keywords: Waste, digital tools, strategies, supply chain.

INTRODUCCIÒN

La investigación tiene como tema “Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la Comuna Valdivia, Provincia de Santa Elena, 2025.”, siendo de importancia debido a su impacto ambiental, económico y social que provoca el uso inadecuado de residuos en el área gastronómica sobre todo en zonas turísticas como es el caso de la comuna Valdivia, en donde, la mayoría de ingresos provienen de la cadena de restaurantes.

La industria restaurantera se refiere a la preparación y venta de alimentos y bebidas para el consumo de los clientes en un establecimiento. Este sector pertenece al tercer campo de la economía, conocido como sector de servicios y es una parte significativa porque proporciona empleo y contribuye al crecimiento económico del país (Sánchez, 2023).

Es importante resaltar que a nivel global una parte de todos los alimentos preparados se pierden o desperdician, es evidente que esto no solo afecta la seguridad alimenticia, sino que a su vez aumentan las exposiciones de gases de efecto invernadero. Además, en América Latina y en Ecuador el sector gastronómico ha presentado un crecimiento sostenido e incluso algunas veces sin una gestión eficiente de los recursos, perjudicando la situación ambiental y económica.

El sector de restaurantes en Ecuador es una parte relevante de la economía del país, puesto que cuenta con una amplia variedad de establecimientos de comida que ofrecen platos típicos de las diferentes regiones de la república, así como cocina internacional (Gómez y Rodríguez, 2020). En el caso de los restaurantes como lo expone Rojas *et. al.* (2020) la sostenibilidad significa “tener en cuenta la capacidad de una empresa para administrar de forma eficiente y racional de los recursos para garantizar la continuidad de este a largo plazo”.

Es por ello, que la investigación es necesaria y relevante porque buscara soluciones adaptadas al entorno local minimizando la reducción de residuos, fortalecer la competitividad de los restaurantes fomentando una cultura más responsable con el medio ambiente, es así, que la indagación no solo contribuye al desarrollo sostenible de la comuna, sino que a su vez sirve de guía para otras comunidades costeras del país.

Planteamiento del problema

Hoy en día la globalización ha logrado que la humanidad sea más consciente al momento de usar los recursos naturales, como la responsabilidad ecológica que se deja con el paso del tiempo. Según State y Popescu, (2022) en un contexto global donde la conciencia acerca de los problemas ambientales se maximiza, los consumidores están demostrando una creciente inquietud por la procedencia de los alimentos que consumen y como se preparan, para evaluar el impacto que estos tienen en el medioambiente.

La cadena de suministros se convierte en uno de los temas más relevantes para el desarrollo de toda sociedad, se trata de implementar un enfoque sistémico al manejo de flujos de información, materiales y servicios de los proveedores de materias primas a través de fábricas y los depósitos, hasta el cliente final (Pupo-Pérez, *et.al* 2022).

Las actividades que se desarrollan a diario es la alimentación y más si se trata del sector gastronómico en donde la práctica sustentable se ve afectada críticamente cuando el consumidor visualiza el uso del agua, los recursos que se utilizan en la elaboración de los alimentos que se ofrecen en los restaurantes entre otros aspectos que se deben tener en cuenta para que el negocio sea rentable.

Para ello, Alsetoohy *et.al*, (2021) manifiesta que la industria de restaurantes presenta desafíos como encontrar un equilibrio entre la demanda de ofrecer a las personas alimentos de alta calidad y la necesidad de adoptar prácticas sustentables para preservar el medioambiente y promover un futuro más viable.

De este modo, el consumo de alimentos y sobre todo la elaboración de los mismos conllevan a la generación de residuos, los cuales ejercen amenazas e impactos en la sociedad y por ende el medio ambiente, no obstante, el concientizar a los clientes y personal sobre la separación eficiente de los residuos puede conllevar a costos operativos, y a su vez tener un impacto económico en la logística y el tratamiento de los mismos.

Los residuos generados a lo largo de la cadena de suministro y operaciones de los restaurantes generan impactos significativos en el clima y el medio ambiente. Por ejemplo, las actividades relacionadas con la compra, el almacenamiento, el transporte y la distribución de la materia prima pueden tener impactos ambientales como desperdicio de alimentos, emisiones de gases efecto invernadero, la contaminación y generación de residuos, entre otras. Hoy en día se estima que un tercio de la comida producida a nivel mundial es desperdiciado, lo que equivale a 1,3 billones de toneladas al año (Botsch-Cellete, 2022).

En base a los planteamientos del autor quien manifiesta que los residuos que se generan en la cadena de suministros en el sector gastronómico han provocado severos daños en el clima, el medio ambiente, es decir, que la mayoría de los desperdicios no son reutilizados en algo productivo o más bien que los dueños implementen estrategias viables que optimicen su uso correcto.

En la ciudad de Guayaquil son pocos los restaurantes que ofrecen un modelo sostenible, siendo esta urbe la segunda ciudad más visitada después de Quito en el Ecuador, donde su potencial es el turismo gastronómico realizando innovaciones y delineando una propuesta que vaya acorde con la conciencia social, el respeto al medio ambiente, sin embargo, a pesar de esta tendencia, los restaurantes limitan sus ofertas al consumo de productos tratados ecológicamente, pero son la minoría, por lo tanto la sostenibilidad a nivel gastronómico no termina de despegar (Mintur, 2019).

La situación se vuelve evidente y preocupante cuando se analiza la realidad de los restaurantes en la Comuna Valdivia, ubicada en la parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena. Es reconocida por su riqueza cultural y gastronómica, pero enfrenta una serie de retos

relacionados con la sostenibilidad de su actividad económica, pese a no contar con una amplia oferta de establecimientos de comida tradicional, muchos no disponen de sistemas adecuados para el óptimo manejo de residuos, la gestión de inventarios, entre otros aspectos.

Llevando todo esto a la práctica se transforma en un desperdicio de alimentos, una ineficiente planificación, además, la mayoría de los restaurantes desean implementar prácticas sostenibles, pero la carencia de una guía eficiente limita sus capacidades, sin embargo, el desconocimiento de la cultura en base al consumo responsable en la población dificulta el desarrollo de la cadena de suministro orillada con los principios de sostenibilidad.

Ante esta problemática se presenta la siguiente interrogante:

Formulación de problema

¿De qué manera se pueden diseñar estrategias sostenibles que permitan optimizar la cadena de suministros y reducir los residuos generados en los restaurantes de la Comuna Valdivia, provincia de Santa Elena, en el año 2025?

Sistematización

¿Cuáles son las prácticas actuales de gestión de inventarios y abastecimiento que aplican los restaurantes de la Comuna Valdivia?

¿Qué tipo y cantidad de residuos generan los restaurantes y cómo los gestionan actualmente?

¿Qué estrategias sostenibles puede implementarse en la cadena de suministros de los restaurantes para reducir los residuos y optimizar los recursos?

Objetivo general

- Diseñar estrategias sostenibles para optimizar la cadena de suministro de alimentos y bebidas en los restaurantes de la Comuna Valdivia, Provincia de Santa Elena, para la reducción de residuos y fomento de las prácticas responsables en la gestión de recursos.

Objetivos específicos

- Analizar las prácticas de gestión de inventarios actuales en los restaurantes de la Comuna Valdivia.
- Categorizar los tipos y volúmenes de residuos generados en cada etapa de la cadena de suministro, desde el abastecimiento hasta el consumo.
- Proponer estrategias sostenibles, como el uso de tecnologías y procesos de reciclaje, para la mitigación de los residuos generados en los restaurantes.

Justificación

La investigación sobre el “Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la Comuna Valdivia, Provincia de Santa Elena, 2025.”, es fundamental para comprender las problemáticas que se presentan en el sector gastronómico, además, del inadecuado manejo de los recursos y el aumento de los residuos. Para ello, la investigación tiene una relevancia teórica, práctica y social, debido a que impulsa a los investigadores a estar perseverantes en la adquisición de nuevos conocimientos.

Desde una perspectiva teórica, se pretendió llenar vacíos de conocimientos relacionados con las variables objeto de estudio, se vio reflejada en la recopilación bibliográfica partiendo de fuentes de primer y segundo nivel debidamente validadas,

fortaleció los postulados teóricos desplegados en torno a las estrategias sostenibles y Optimización de la cadena de suministro y reducción de residuos, además, servirá como medio de consulta para futuras investigaciones que sustentarán el éxito profesional.

Desde el ámbito práctico la investigación es primordial porque permitió recopilar información precisa y confiable para el estudio que se desarrolló con la finalidad de

implementar estrategias viables que logren una mejor optimización de la cadena de suministros de los restaurantes de la comuna, desde la adquisición de materias primas hasta

la disposición de los residuos de esta manera se logrará el fortalecimiento de la imagen corporativa en un mercado que cada vez se vuelve más competitivo y exigente referente a sus prácticas de desarrollo sostenible, además, estos resultados servirán como guía para las buenas prácticas y capacitaciones en el sector.

Es por ello, que, en el ámbito social, el estudio es relevante porque buscará generar un impacto positivo en la comuna objeto de estudio, el reducir los residuos en los restaurantes se contribuye a la mejora de la salud pública, a la contaminación del suelo y el agua, además, se fomenta una cultura de sostenibilidad en el sector gastronómico promoviendo la responsabilidad social corporativa y por ende la participación activa de la comuna en prácticas más responsables.

Mapeo

El trabajo de investigación está dividido en capítulos que permiten comprender a profundidad la problemática relacionada con la gestión de la cadena de suministros y el manejo de residuos en los restaurantes de la Comuna Valdivia. Esta estructura permite un

desarrollo ordenado y coherente del estudio, guiando al lector desde el planteamiento del problema hasta la propuesta de soluciones.

Planteamiento del problema en este apartado se expone la situación actual que enfrentan los restaurantes de la Comuna Valdivia, así mismo, se define la pregunta de investigación, los objetivos, así como las razones por las cuales se realizó la indagación.

Capítulo I: Marco Teórico se realizó una revisión bibliográfica de la información relacionada a las variables de investigación, mediante la búsqueda de artículos científicos, revistas, libros entre otros; contenido que aporta con conocimientos necesarios para poder comprender la realidad de la situación que se va a indagar.

Capítulo II: Metodología que es parte fundamental para el desarrollo de la investigación, debido a que, es la que guía la realización de la investigación, mediante el tipo y el nivel de investigación a utilizar, los métodos, técnicas y los instrumentos aplicar, además se define la población y la selección de la muestra objeto de estudio.

Capítulo III: Resultados y Discusión se presentan los resultados obtenidos del trabajo de campo, interpretando los datos en función de los objetivos planteados. A partir de este análisis, se elaboran propuestas sostenibles enfocadas en mejorar la eficiencia en la cadena de suministros y reducir el impacto ambiental de los restaurantes locales.

Por último, se detallan las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado en la investigación, de acuerdo, al estudio desarrollado y a los resultados obtenidos por medio de los instrumentos empleados.

CAPÍTULO I.

MARCO REFERENCIAL

El tópico del objeto de estudio se realizó con una investigación bibliográfica que permitió obtener referencia de estudios realizados que sirvieron de eje principal del marco teórico en este sentido, se plantean los siguientes antecedentes.

Según, Chacón-Rivera (2023) destaca la compleja dificultad de la gestión de residuos y los altos costos logísticos que afectan la cadena de suministro de la industria alimentaria. La metodología presento un enfoque mixto, mediante un diseño exploratorio y descriptivo. La diversidad de empresas alimentarias se aborda con un muestreo estratificado, utilizando métodos mixtos de recopilación de información y análisis estadístico. Los resultados, muestran que las estrategias adaptadas a grandes empresas y pymes, apuntan a transformaciones significativas, desde implementar un Sistema Integral de Retorno Rastreable hasta una Red de Retorno Colaborativo, se busca reducir costos, minimizar residuos y fortalecer prácticas sostenibles en la cadena de suministro alimentaria.

Para, Alcivar-Garcia y Iglesias-Criollo (2024) la investigación tiene como objetivo analizar la sostenibilidad de las PYMES del sector restaurantes en la ciudad de Guayaquil y determinar mediante un estudio, los factores que influyen en la sustentabilidad. Esta investigación ha empleado la técnica de entrevista y una encuesta. En los resultados se constata un fuerte apoyo hacia las prácticas que son amigables con el ambiente en los restaurantes de Guayaquil, lo que resalta la importancia de que estos establecimientos consideren la adopción de prácticas responsables; En conclusión, la sostenibilidad en los restaurantes de Guayaquil se puede tratar como un tema relativamente nuevo y de interés social, si bien estas prácticas en los restaurantes aún se encuentran en desarrollo con desafíos como la inversión inicial y la resistencia al cambio, la creciente conciencia de los consumidores, las oportunidades de mejora en la imagen y el impacto ambiental presentes; son un claro incentivo para que estas empresas adopten prácticas más sustentables.

En tal sentido, Gómez-Cervera (2024) en su investigación busca implementar y evaluar estrategias de sostenibilidad en el sector gastronómico, enfocándose en reducir los residuos de alimentos a través de actividades, como la gestión de inventarios, preparar alimentos de manera eficiente. Tuvo un enfoque práctico de investigación, recopilando datos de empresas a nivel local, nacional e internacional mediante métodos cualitativos donde este análisis identificará prácticas innovadoras, evaluando su impacto ambiental y social y cómo se integran en la cultura corporativa y políticas de las empresas. Los resultados evidencian que estas empresas, contribuyen a estrategias más viables y sostenibles para minimizar los desperdicios de alimentos en Bogotá. Se concluye que con el estudio se buscará aportaciones para la sociedad en general, fomentando un cambio más amplio hacia prácticas sostenibles.

Del Rosario-Carrasco y Baque-Holguín (2024) en su trabajo analiza las estrategias para minimizar el desperdicio en el restaurante “Parrillas al costo” diseccionándolo en la optimización de productos de poca demanda. Su objetivo fue desarrollar propuestas estratégicas que fortalezcan la gestión de inventario, la oferta gastronómica, promoviendo la sostenibilidad y rentabilidad del negocio. La metodología fue de enfoque mixto, con encuestas a clientes, colaboradores y expertos del sector gastronómico; y observaciones directas. Asimismo, se emplearon herramientas como el análisis FODA, la matriz CANVAS y técnicas de identificación de insights. Los resultados revelaron que la poca demanda de ciertos productos genera desperdicios significativos, afectando la eficiencia operativa. Además, se observó que los clientes valoran las iniciativas sostenibles y que, las estrategias como la optimización del menú y el aprovechamiento de residuos orgánicos para biogás, mejoran la gestión del restaurante. Concluyendo que la implementación de prácticas y el rediseño de la oferta contribuirán a minimizar desperdicios, mejorar la eficiencia operativa y fortalecer la imagen de la marca.

Así mismo, Obando-chamorro (2024) la investigación tuvo como objetivo proponer alternativas de aprovechamiento de los residuos alimenticios en los procesos de producción dentro del restaurante de la Hostería “Casa Suaya”. Se aplicó una metodología mixta, a través de una investigación-acción y un estudio longitudinal, con técnicas como revisión bibliográfica, entrevista semiestructurada y ficha de observación. Entre los principales

resultados se determinó que el 75,41% de los residuos orgánicos se pueden aprovechar al máximo utilizando estrategias como el “trash cooking”, “ugly food”, gastronomía circular y las 4R, generando beneficio tanto ambiental como económico, lo que le permite a la Hostería “Casa Suaya” tener una ventaja competitiva por conceptos de sostenibilidad y responsabilidad social.

1.1. Bases teóricas

1.1.2. Estrategias sostenibles

Las estrategias sostenibles son las que implementan los negocios para lograr un modelo de gestión más eficiente y por ende responsable, estas estrategias aplicadas a la cadena de suministros les permiten a las empresas optimizar sus procesos y recursos, sino que a su vez fortalecen su compromiso ético, con el ambiente y la sociedad. Para ello, se abordan los planteamientos de los siguientes autores.

Cuando se habla de estrategias sostenibles, hablamos de planes de acción diseñados para promover el crecimiento económico, social y ambiental equilibrado y sostenible. Estas estrategias están dirigidas tanto a nivel organizacional como a nivel gubernamental y comunitario, y buscan abordar los desafíos relacionados con la preservación del medio ambiente, la equidad social y el crecimiento económico (Pupo-Pérez et al., 2023).

Flórez y Vázquez (2019) hablan de prácticas de responsabilidad sostenible, revisando la literatura científica existente y observando que han existido y existen numerosas posibles estrategias cuyos objetivos repercuten en la mayor calidad de vida futura de las generaciones venideras: promoción de la eficiencia energética, uso sostenible de recursos naturales, fomento de la responsabilidad social corporativa (RSC), inversión en tecnologías limpias, educación y sensibilización, desarrollo de políticas públicas o la colaboración y participación entre agentes sociales.

Si bien es cierto las estrategias sostenibles pueden ser primordiales para las organizaciones en el sentido que les garantiza ser más competitivos y permanentes en un

mercado que cada vez se vuelve más exigente contribuyendo al bienestar y la preservación del medio ambiente siendo socialmente responsables y a la vez se proyecta a la empresa como un ente de cambio en base al desarrollo sostenible.

1.1.3. Sostenibilidad

Por otra parte, la sostenibilidad se considera un eje clave en el diseño de políticas y estrategias en donde, se busca garantizar la optimización de los recursos buscando un equilibrio ambiental y la preservación de los ecosistemas, siendo esto una necesidad que se debe atender de manera inmediata para lograr una viabilidad del planeta a largo plazo. En base a lo antes expuesto, se expone las premisas de los siguientes autores:

Gómez-Cervera (2024) la sostenibilidad en el sector gastronómico se refiere a la “capacidad de satisfacer las necesidades alimenticias, sin comprometer la capacidad de generaciones futuras, esto implica un equilibrio entre los aspectos ambientales, económicos y sociales”.

Rodríguez-Guevara, *et, al* (2024) indica que la sostenibilidad ha evolucionado de una preocupación secundaria a un imperativo estratégico para las empresas y organizaciones. El agotamiento de recursos naturales, el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y otros desafíos ambientales han generado una creciente demanda por parte de los clientes, inversionistas y reguladores para que de esta manera operen más responsable y sostenible.

La sostenibilidad significa que la empresa se esfuerza por continuar las actividades económicas y utilizar los recursos para la gestión teniendo en cuenta los factores sociales, económicos y ambientales, en el trabajo que realizan las empresas se establece parámetros medibles para el uso de sus recursos y contribuye al desarrollo sostenible (Useche *et, al.* 2021).

En tal sentido, la sostenibilidad como mencionaban los autores busca un equilibrio al momento de satisfacer las necesidades sin afectar a las generaciones futuras, es decir, esto implica disminuir las desigualdades, fortalecer las condiciones laborales, recibir acceso

equilibrado de los recursos buscando de un u otra forma el crecimiento económico y el bienestar social.

1.1.4. Desarrollo sostenible

Este término genera en la sociedad y en las empresas un compromiso a la conservación del medio natural para la integridad y bienestar del presente y futuras generaciones, como se ha manifestado en líneas anteriores, muchas veces el uso incorrecto de los recursos, los desperdicios de residuos se vuelve un reto poder enfrentar estos aspectos no permiten el equilibrio del desarrollo humano.

El desarrollo sostenible organizacional se refiere a la capacidad de una organización para crecer y prosperar de manera equilibrada, teniendo en cuenta no solo sus objetivos económicos, sino también los sociales, ambientales y otros conexos a largo plazo. Ello implica adoptar prácticas empresariales que sean socialmente responsables, respetuosas con el medio ambiente y éticas, con el fin de garantizar la viabilidad a largo plazo de la organización y su contribución positiva a la sociedad y al medio ambiente en el que opera (Hernández, 2022).

Desde la perspectiva de los autores el desarrollo sostenible como se ha venido explicando no solo preserva el medio ambiente, sino que mejora la calidad de vida de la población en general, reduciendo la pobreza y fomentando la equidad sin afectar los recursos y oportunidades como el empleo, la educación y la participación de los ciudadanos son primordiales para este proceso.

1.1.5. Sector alimentario

En la actualidad el sector alimentario toma gran relevancia en la sociedad, debido a que este término busca satisfacer las necesidades de manera inmediata, es allí, donde los sectores de restaurantes buscan ofrecer diversidad en el área gastronómica y en conjunto con la sostenibilidad buscan mejorar el uso de recursos naturales de una manera más eficiente adoptando practicas más sostenibles y viables.

El sector alimentario también conocido como industria alimentaria, se refiere a todas las actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos y bebidas. El objetivo principal es satisfacer las necesidades nutricionales de la población humana, proporcionando alimentos en condiciones aptas para el consumo (Grajales y Ortiz, 2024).

Sin lugar a duda este sector lo que busca hoy en día es brindar alimentos al consumidor final de excelente calidad, para poder satisfacer las necesidades que cada vez son más exigentes, es allí, donde radica su importancia y a la vez es clave en el desarrollo sostenible porque logra un balance productivo y por ende una buena responsabilidad social que muchas empresas han perdido.

1.1.6. Sostenibilidad en el Sector Gastronómico

En la misma tendencia del tema el garantizar un sistema óptimo en este sector no solo mejora la calidad de los alimentos, sino que también contribuye al bienestar de la población, por ello, es primordial que los dueños de los restaurantes y en este caso los consumidores hagan conciencia de la responsabilidad que se debe tener con el entorno, es así, que se abordan los planteamientos del autor Gómez-Cervera (2024) quien presenta los tipos de sostenibilidad.

Sostenibilidad Económica: Análisis de la rentabilidad y competitividad, considerando la gestión eficiente de los recursos y la reducción de costos asociados al desperdicio de alimentos.

Sostenibilidad Ambiental: Evaluación del uso responsable de recursos y minimización del impacto ambiental en la producción y distribución de alimentos

Sostenibilidad Social: Enfoque en prácticas empresariales justas, incluyendo la mejora de la imagen corporativa y la responsabilidad social mediante la reducción del desperdicio de alimentos y la participación en iniciativas de beneficio comunitario.

Cáceres (2023), “La sostenibilidad en la gastronomía emerge como un tema crucial en la actualidad, reflejando una creciente conciencia sobre la necesidad de adoptar prácticas más responsables en la industria alimentaria”.

En este mismo contexto, se presentaron tres tipos de sostenibilidad los cuales reflejan su uso e importancia dentro del sector gastronómico, además, este sector no solo alimenta para cubrir necesidades de las personas, sino que también es un hilo de conexión con la sostenibilidad al buscar cambios positivos para lograr un impacto social y económico a largo plazo.

1.1.7. Estrategias de Reducción del Desperdicio de Alimentos

En tal sentido, la reducción de desperdicios en el ámbito gastronómico es un factor clave en el cuidado del medio ambiente, es por ello, que cada negocio dedicado al servicio de preparación de alimentos busca implementar estrategias viables que favorezcan su permanencia en el mercado y ser responsables socialmente, en este contexto investigativo, se trae las premisas del autor Gómez-Cervera (2024) quien plantea las siguientes estrategias:

Estrategias de Prevención: Iniciativas para minimizar la producción de residuos, incluyendo la optimización de procesos y la gestión eficaz de inventarios.

Estrategias de Recuperación y Reciclaje: Acciones destinadas a la reutilización de alimentos no vendidos y a la transformación de residuos en recursos, considerando tanto el beneficio ambiental como la mejora de la imagen y reputación corporativa.

Resaltando los argumentos señalados por el autor donde menciona dos estrategias viables para la reducción correcta de desperdicios como es la prevención y la recuperación o reciclaje, dichas estrategias mejoran la eficiencia productiva, y a la vez disminuir el costo económico de los alimentos que nos consumen promoviendo una cultura responsable y solidaria.

1.1.8. Economía circular en la gastronomía

Se entiende por economía circular en el ámbito de la gastronomía a aquella que permite de una u otra manera disminuir los desperdicios que se generan en la preparación de los alimentos a través de prácticas que permitan aprovechar estos ingredientes y así hacer uso correcto de los insumos, beneficiando no solo al medio ambiente, sino que, además, mejora la rentabilidad de los restaurantes.

En términos de economía circular, la adopción de sistemas de producción eficientes como la reutilización de recursos y la minimización de residuos es clave en la industria gastronómica. Esto respalda el aprovechamiento de partes de alimentos que normalmente se desecharían, así como el compostaje de residuos orgánicos. Destacando que estas prácticas favorecen la sostenibilidad del modelo de negocio, generando nuevos productos a partir de subproductos y aportando beneficios económicos y medioambientales. (Fernández y Vallejo, 2023).

A diferencia del modelo económico tradicional, en donde los recursos se extraen, se utilizan y se desechan, la economía circular busca que todos los productos y materiales duren el mayor tiempo posible, es un nuevo enfoque que promueve la eficiencia en el uso de los recursos, la disminución de la dependencia de los recursos naturales no renovables y el consumo (Espinoza, 2023).

En base a lo descrito en líneas anteriores, se indica que la economía circular es la que promueve que los negocios sean más sostenibles en el mercado y sobre todo en el sector gastronómico, implementando la innovación en los menús que se ofertan, en las alianzas estratégicas que garanticen una disminución en el impacto ambiental, y de esta manera se fomenta la responsabilidad social empresarial.

1.1.9. Responsabilidad social corporativa en restaurantes

Hoy en día, la responsabilidad social es un ente importante en el ámbito de los negocios, es decir, esta es una de las practicas que garantiza una mejora de la imagen y es la línea de conexión con los clientes, en otras palabras, este término busca la reducción del impacto ambiental y así mismo el trato justo a sus colaboradores, para ello se trae a colación las premisas del siguiente autor:

Responsabilidad Social Corporativa hace referencia al “conjunto de acciones planeadas a favor de las personas y su dignidad emprendidas libremente por las empresas” o aquella “forma de gestión organizacional que promueve mediante la acción un civismo responsable en el mundo de los negocios para que pase a ser uno de los retos de la organización planteada por la globalización” (Ayala, 2021).

En el mismo hilo conductual, la responsabilidad social en restaurantes en cierta manera es el compromiso de manera voluntaria que los negocios asumen para desenvolverse en el mercado de forma ética y responsable con la sociedad y el entorno, esto no se trata solo de cumplir con las leyes, sino que también crear un impacto positivo en la comunidad, los colaboradores y clientes que son los que garantizan la permanencia y éxito del negocio en el mercado.

1.1.10. Optimización de la cadena de suministros

La optimización de la cadena de suministros es una herramienta que permite mejorar la eficiencia en las operaciones, reducir los costos de producción y cumplir con las demandas del mercado. Para ello, Purvis *et, al.* (2018) menciona que “la gestión sostenible de cadenas de suministro emerge como un enfoque esencial para abordar estos desafíos y lograr un equilibrio entre el crecimiento económico, la protección del ambiente y el bienestar social” (p.12).

La gestión sostenible de cadenas de suministro busca reducir la huella ecológica y minimizar los impactos negativos en el entorno natural. Esto implica la adopción de prácticas

ecoeficientes, la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la conservación de recursos naturales y la promoción de la economía circular (Rodríguez-Guevara, *et al* 2024). Así mismo, en la década de 1990, las empresas tuvieron que adoptar nuevas estrategias para aumentar su rendimiento operativo y su capacidad de transporte debido a la cambiante cultura del cliente, que exigía una amplia gama de bienes y servicios (Pichucho, 2021).

Una cadena de suministro (SC) es una red de organizaciones y procedimientos en el que muchas empresas, incluidos distribuidores, productores, proveedores y minoristas, colaboran para comprar materias primas y transformarlas posteriormente en productos acabados (Ivanov *et al.*, 2017).

En el mismo orden de ideas, la optimización de la cadena de suministros no solo busca beneficiar a los negocios de manera económica, sino que también forma parte de la sostenibilidad y responsabilidad social, no obstante, una cadena de suministros bien formalizada es primordial para el éxito de las organizaciones y el entorno que los rodea y que cada vez es cambiante.

1.1.11. Factores de riesgo en la Cadena de Suministro

Hoy en día, los factores de riesgo se deben tener en cuenta si se desea implementar estrategias viables en la cadena de suministros para una mejor optimización de los recursos. Es por eso, como lo expone el autor, Oliveira *et al.* (2023) destacan que “las cadenas de suministro de alimentos son complejas y vulnerables a diversos factores que perjudican a la calidad de los productos finales que llegan al consumidor.

La presencia de factores disruptivos en una cadena de suministro limita su correcta respuesta ante perturbaciones internas o externas que amenazan su estabilidad. Por un lado, el riesgo es la manifestación de consecuencias perjudiciales de una acción, mientras que, un factor de riesgo es una característica o exposición que incremente la posibilidad de perjuicio (Das *et al.*, 2023).

En la cadena de suministro es fundamental identificar los riesgos para luego ser evaluados e implementar acciones correctivas que garanticen un óptimo uso de los recursos. De tal forma, así como lo plantea Paredes-Rodríguez *et al.* (2022) menciona los siguientes factores:

Los factores externos: se relacionan con las interrupciones de agentes que no pertenecen a la operación regular de la cadena logística, como lo son: desastres naturales, inestabilidad política, cambios de volumen de producción provocados por los clientes.

Los factores internos: afectan a los procesos diarios de las cadenas logística relacionados con los eslabones: red de proveedores, empresa y red de distribución.

De esto modo, los factores internos y externos en la cadena de suministros hacen que las organizaciones implementen acciones correctivas y una visión estratégica para edificar procesos más sostenibles, que mejoren su ventaja competitiva y a su vez garanticen la permanencia de la empresa en el mercado, además, estos negocios se puedan adaptar a escenarios contingentes.

1.2. Reducción de residuos

La reducción de residuos y en el caso de los restaurantes es algo que se debe considerar de importancia debido a que esto implica la protección del medio ambiente y a la vez una correcta optimización de los recursos, convirtiendo todo esto en un ahorro económico y por ende la rentabilidad del negocio incrementaría garantizando la permanencia del negocio en el mercado que cada vez se vuelve más exigente.

Del Rosario-Carrasco y Baque-Holguín (2024) menciona que los desperdicios de alimentos en el sector gastronómico “constituyen un desafío ambiental y a su vez económico, ya que la mayoría de los alimentos que llevan un proceso para el consumo termina en desechos sin su aprovechamiento en totalidad”.

Los desperdicios se producen en distintas etapas como lo son: abastecimiento, almacenamiento, producción, entre otras. De igual manera, se considera que adoptar prácticas

de conservación y rotación de productos permitiría optimizar el uso de insumos y así disminuir pérdidas, fomentando la sostenibilidad. (Loveday y Corbacho, 2024, p.22). En tal sentido, la Real Academia Española (2023), define como la “parte que queda de un todo” y “aquello que resulta de la descomposición de algo” (p.2).

Por ende, en líneas expuestas por los autores, la reducción de residuos garantiza que los restaurantes implementen prácticas viables y sostenibles, como es el caso de reutilización de los desperdicios que se generan en la preparación de los alimentos, además, esta estrategia fortalece el compromiso social y ambiental en el aspecto gastronómico, creando una imagen y consumo más responsable ante los clientes y el entorno.

1.2.1. Gestión de residuos

En el mismo orden de ideas, se aborda la gestión de residuos como se ha venido mencionando es una de las prácticas sostenibles más efectivas, el poder reutilizar y reciclar los desechos no solo disminuye el impacto negativo que provocan los restaurantes, sino que a la vez fomenta una cultura ecológica entre los colaboradores, proveedores y sobre todo con los clientes.

Martín-Ríos *et al.*, (2022) indica que “la gestión de residuos es una categoría primordial para la rentabilidad de los restaurantes, conscientes del impacto ambiental que generan, muchos locales han implementado prácticas para reducir, reutilizar y reciclar los desechos generados en sus operaciones diarias”.

La generación de desechos parte desde la prevención de su elaboración hasta su proceso final, organizándose en diversas etapas, como la reducción, reutilización, reciclaje entre otros, además, también busca la educación y la sensibilización de la colectividad para fomentar la participación continua en la minimización de residuos (López, 2020).

Por otra parte, se plantean sistemas de separación de residuos, como papel, cartón, plástico y vidrio, para facilitar su posterior reciclaje, y se promueve el empleo de productos

de un solo uso biodegradables o compostables, en lugar de los no reciclables, reduciendo así el impacto ambiental (Baloglu *et al.*, 2022).

En el orden de ideas, se destaca que la gestión de residuos si se implementa de manera adecuada se convierte en beneficios económicos para los dueños de los restaurantes, al realizar un uso adecuado de los recursos, el poder controlar los desperdicios aplicando procesos en el manejo de desechos lograra reducir los costos operativos y por ende sus ingresos serían más rentables.

1.2.2. Clasificación de residuos alimenticios

En la actualidad las personas valoran mucho a los negocios que son responsables socialmente y muestran una sostenibilidad con el medio ambiente y entorno que les rodea, por lo cual, se estima prudente destacar los postulados de Álvarez *et al.*, (2021) quien presenta de manera breve la clasificación de los residuos en el área gastronómica dependiendo de su origen:

Los residuos alimenticios se clasifican en si su origen es vegetal o animal, dentro del origen vegetal se encuentran cereales, raíces y tubérculos, cultivos oleaginosos y legumbres, además de frutas y vegetales, mientras que los de origen animal son los productos de carne, pescados y mariscos, y productos lácteos.

En este mismo contexto, como lo han expresado los autores, los residuos se clasifican dependiendo de su origen, es importante poder clasificarlos porque eso ayuda a optimizar el tratamiento de los mismos y a la vez promueve una cultura sostenible siendo responsables con el medio ambiente y el entorno, para garantizar una permanencia y éxito de los restaurantes.

1.2.3. Residuos Alimenticios

Los residuos alimenticios en otras palabras es la pérdida de recursos, además, genera costos económicos innecesarios en la cadena de producción, distribución y consumo, es así, que el poder aplicar estrategias viables en los restaurantes para disminuir en cierta manera el

impacto negativo de estos desechos, garantiza un mayor ingreso, mejora la rentabilidad y fortalece la imagen corporativa ante los clientes.

Todo aquel alimento y sobrante que quede de la cadena de producción y que puede ser aprovechable, sin embargo, se ha empezado a desperdiciar alimentos por no cumplir estándares estéticos, son desechados e incluso que no han sido manipuladas llegan a ser consideradas como basura (Obando-chamorro, 2024).

Por cuanto, es de importancia resaltar que los residuos alimenticios se traducen a la reducción de costos en la compra de insumos, esta es una estrategia que permite llevar un mejor control de las porciones que se brindan al consumidor, además, el poder monitorear todo lo que se desperdicia de manera diaria y porque no decir el poder capacitar a los colaboradores en técnicas de aprovechamiento de los alimentos.

1.2.4. Problemáticas de los residuos en restaurantes

Las problemáticas que se viven a diario en los restaurantes son muy notorias y en ocasiones son poco los dueños que buscan una solución inmediata en bienestar de sus clientes y del medio ambiente, esto se debe a los desperdicios que se generan en estos negocios, por la mala distribución de la cadena de suministros, o la inadecuada gestión de residuos, la falta de capacitación son desafíos que deben ser atendidos de manera urgente.

Los establecimientos provocan una cantidad evidente de residuos, incluyendo orgánicos, plásticos, vidrio, y desechos no aptos, como aceites usados, es decir, la gestión ineficiente de estos desechos conlleva a la contaminación del suelo y el agua, emisiones de gases de efecto invernadero y dificultades en la salud pública (Carlín, 2023).

Muchos restaurantes utilizan envases y utensilios de un solo uso, lo que aumenta la cantidad de basura. La falta de separación y reciclaje eficiente complica aún más la situación, contribuyendo a la acumulación de residuos en vertederos. Abordar esta problemática requiere un enfoque integral que incluya la reducción de desperdicios, el uso de materiales

sostenibles, y la implementación de prácticas de reciclaje y compostaje (Cedeño-Tobar, 2025).

En tal sentido, el sector gastronómico es uno de los factores claves de la economía, sin embargo, son los que mayores residuos generan provocando daños en el medio ambiente y en la sociedad, a la vez muchos negocios no hacen conciencia de la responsabilidad social que deben tener y la imagen que deben dar a sus clientes quienes son los que dan rentabilidad y los mantienen en el mercado.

1.2.5. Estrategias cero residuos

Las estrategias de residuos si bien es cierto y como se había mencionado anteriormente es una necesidad que debe ser atendida de manera urgente debido al impacto que estos residuos generan en el medio ambiente es por ello, que los dueños de los restaurantes deben aplicar estrategias que reduzcan este impacto, es así, que se presentan los siguientes aportes:

El concepto de Cero Residuos es un movimiento que promueve la reutilización de productos para evitar que se conviertan en basura. Este enfoque busca comprender el proceso de vida de los productos a través del reciclaje y la utilización responsable de todos los materiales, sin recurrir a la incineración o a los vertederos (Guamán-Egas, 2023).

Lozano-Murciego, (2021) destaca que el sistema de Cero Residuos se refiere a preservar de cierta manera los recursos naturales y reducir los impactos ambientales y a su vez los problemas en la salud. El movimiento también implica un cambio de mentalidad hacia un consumo más responsable y la adopción de prácticas sostenibles.

- **Almacenamiento temporal:** los residuos se almacenan temporalmente en instalaciones óptimas hasta que se puedan tratar de manera segura.

- **Transporte:** se transportan desde el lugar de generación hasta las instalaciones de tratamiento o disposición final.
- **Tratamiento:** pueden someterse a varios procesos para reducir su volumen, bajar su toxicidad o estabilizarlos antes de su proceso final.
- **Disposición final:** una vez tratados, los residuos se procesen de manera segura en instalaciones diseñadas como vertederos sanitarios, instalaciones de incineración controlada, entre otros.

En base a los aportes expuestos por autores se consideran estrategias que de cierta manera garantizan disminuir el impacto de los residuos generados en los restaurantes, para ello, la estrategia cero residuos es factible por su manera correcta de reutilizar los residuos garantizando un bajo costo en las compras de materiales y a la vez un aumento en sus ingresos al optimizar de manera adecuada los recursos.

1.3. Contextualización objeto de estudio

Como parte de la contextualización se plantean los aportes del autor Vela-Riera (2020) quien indica la historia de la comuna:

La comuna Valdivia pertenece a la parroquia Manglaralto, de la provincia de Santa Elena. Limita al norte con la comuna Libertador Bolívar o Atravesado, al sur con la comuna San Pedro, al este con la comuna Sinchal y al oeste con el Océano Pacífico. La comuna fue fundada el 11 de diciembre de 1937, y en 1973 fue la reorganización de la comuna en la cual tuvo Vida Jurídica. Fue declarada Patrimonio Cultural el 16 de julio de 1997, mediante Acuerdo Ministerial N° 3397 y publicado en registro oficial N° 123.

Las principales actividades identificadas son elaboración de calzado y artesanía, pesca, eviscerado de pescado, enlazadora de sardinas y camaronicultura. En cuanto al turismo que se desarrolla en la comuna es muy reducido, además, está dotada de atractivos turísticos naturales como sol, playa, flora y fauna propia y endémica, dentro del patrimonio natural están las áreas protegidas y zonas naturales.

La actividad turística comunitaria que se desarrolla en la comunidad Valdivia trae como consecuencias una amplia gama de impactos positivos y negativos en el orden de lo económico, social, cultural y medioambiental; lo que significa esta actividad repercute directamente en el desarrollo actual y futuro de esta comuna y sus pobladores.

Figura 1 *Comuna Valdivia*



1.4. Marco Legal

1.4.1. Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

En el Ecuador para la definición de los desechos y manejo de los mismos se rige al Código Orgánico del Ambiente, el cual en su Registro Oficial Suplemento 983, establece en su Artículo 27 que, la elaboración de planes, programas y proyectos de recolección de residuos así como su clasificación, aprovechamiento o disposición final, son facultad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Metropolitanos y Municipales y deben estar en

acuerdo con las políticas y normas emitidas por los Gobiernos Autónomos Provinciales y la Autoridad Ambiental Nacional (COA, 2018, p.10).

1.4.2. Norma NTE INEN 2841

Esta norma es fundamental para la gestión adecuada de residuos sólidos en Ecuador, incluyendo aquellos generados en restaurantes como “Baltimore Resto Bar”. La NTE INEN 2841 establece los requisitos para la estandarización de colores en los recipientes de depósito y almacenamiento temporal de residuos sólidos, facilitando así la separación y recolección de residuos en la fuente Norma INEN 284. (Cedeño-Tobar, 2025).

1.4.3. Otras normas y regulaciones

En este mismo andamio investigativo el autor Cedeño-Tobar, (2025) destaca las siguientes normas:

Código Orgánico del Ambiente (COA): Este código establece las políticas y regulaciones para la protección ambiental en Ecuador. Incluye disposiciones específicas sobre la gestión de residuos sólidos, la clasificación y separación en la fuente, y las responsabilidades de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) para implementar y supervisar programas de manejo de residuos.

Reglamento Ambiental de Actividades Gastronómicas: Este reglamento establece los requisitos ambientales específicos que deben cumplir los establecimientos gastronómicos, incluyendo la correcta gestión y disposición de residuos sólidos y líquidos, el manejo de aceites usados y la reducción del uso de plásticos de un solo uso.

Reglamento para la Gestión de Residuos Peligrosos: Este reglamento establece los procedimientos y requisitos para el manejo seguro de residuos peligrosos, incluyendo su almacenamiento, transporte y el proceso final. Es especialmente relevante para la gestión de aceites de cocina usados y otros residuos peligrosos generados en los restaurantes.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

La investigación se fundamentó en autores los cuales se sustentó en base a indagaciones existentes, con la finalidad de aportar a futuras investigaciones, para ello, Marroquín (2013) afirma que “la investigación descriptiva, también denominada estadística, explica los datos y particularidades de los habitantes o fenómeno de estudio”. Este tipo de investigación es descriptiva porque se describieron los hechos tal y como se presentan en la realidad, en relación a la obtención de la información sobre las variables de estudio.

Además, Sánchez-Molina y Murillo-Garza (2021) indican que la investigación exploratoria permite explorar fenómenos de manera inicial y generar ideas. Así mismo, Huamani-Mantari (2019) menciona que la investigación correccional se enfoca en el análisis y evaluación de las variables. Presento trayectorias de tipo exploratoria y correlacional, el cual se vinculó a estudios relacionados al grado de asociación que existe entre las variables.

En efecto, Palma y Pinargote (2021) mencionan “un paradigma positivista es la acción de descubrir hechos sobre conocimientos ya existentes, aportando para cumplir el propósito de la investigación empleando técnicas como la observación” (p.24). La investigación presento un paradigma positivista porque se apoyó en la observación precisa y el análisis de los fenómenos, que ocurren y que pueden ser explicados.

2.2. Enfoque de la investigación

Desde el punto de vista de Hernández-Sampieri *et al*, (2014) indica que los métodos mixtos constituyen un conjunto de técnicas sistemáticas, empíricos y críticos de investigación que implican la recolección y el análisis de datos para lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio (p.534). Para ello, la investigación presento un enfoque mixto debido a que fue analizada desde las perspectivas cuantitativa y cualitativa, utilizando la estadística para el análisis de los datos, aplicando una encuesta y entrevista estructurada para recolectar información, que sustentó los alcances y permitió presentar los resultados precisos.

2.3. Operacionalización de las variables

Tabla 1 Operacionalización

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Preguntas	Técnicas
Variable Independiente	Inventarios	Control del inventario.	Revisa y ajusta los niveles de inventario con base en temporadas altas y bajas.	
Estrategias sostenibles				
Flórez y Vázquez (2019) mencionan que existen numerosas estrategias cuyos objetivos repercuten en la mayor calidad de vida futura de las generaciones venideras: promoción de la eficiencia energética, uso sostenible de recursos naturales, fomento de la responsabilidad social corporativa (p.32).	Compras y proveedores Orientación ambiental Sostenibilidad global	Planificación de y compras Capacitación sobre reducción de desechos Mejora de la eficiencia a través de la reducción de desechos	Coordina con proveedores para recibir productos en cantidades adecuadas y en el tiempo justo. Se aplican prácticas sostenibles para reducir el desperdicio alimentario. Considera que reducir los residuos en cada etapa puede mejorar la eficiencia operativa del restaurante.	Encuesta/ Entrevista

Variable dependiente	Proceso de residuos	Volumen de desechos	El volumen de residuos generados durante el servicio o entrega a clientes es bajo, gracias a prácticas sostenibles de empaques y utensilios	Encuesta/ Entrevista
Reducción de residuos	Proceso municipal de desechos	Existencia de registros	Se mide o estima regularmente la cantidad de residuos generados.	
Rosario-Carrasco y Baque-Holguín (2024) menciona que los desperdicios de alimentos en el sector gastronómico “constituyen un desafío ambiental y a su vez económico, ya que la mayoría de los alimentos que llevan un proceso para el consumo termina en desechos sin su aprovechamiento en totalidad” (p.21).	Prácticas sostenibles	Participación en programas ambientales.	¿Qué nivel de conciencia ambiental cree que tienen los propietarios de restaurantes de la comuna?	
	Percepción de las instituciones	Medidas para la optimización de la cadena de suministro	¿Qué medidas considera prioritarias para optimizar la cadena de suministro de los restaurantes y reducir sus impactos ambientales?	

Nota. Elaborado por autoras de tesis

2.4. Diseño de estudio

Hernández *et al.* (2014), destaca el “diseño no experimental-transversal es el que permite obtener información detallada sobre el fenómeno en un solo momento”. La investigación tuvo trayectorias de tipo no experimental-transversal debido a que se analizó las variables correspondientes respecto a la problemática de estudio, basándose en categorías, conceptos y la observación de los fenómenos tal y como se presentan en su contexto natural.

2.5. Población y muestra

Arias (2012) indica que la población “se constituye por un determinado número de personas para obtener información”. De esto modo, la población objeto de estudio conformada por (30) dueños de restaurantes y (1) representante de la comuna Valdivia, para ello, la selección de esta población permitió obtener información confiable y precisa sobre los posibles participantes.

Para Hernández-Sampieri *et al.* (2014), “La muestra es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos”. En tal sentido, para la aplicación de la muestra y debido al tamaño reducido del universo (30 personas), no se consideró necesario aplicar fórmulas estadísticas para determinar el tamaño muestral. Para la selección de los participantes se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, escogiendo a (15) dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia provincia de Santa Elena.

2.6. Métodos

Al momento de realizar la investigación los métodos son primordiales, los cuales son una serie de procedimientos que orientan a los investigadores a expresar y comprender la realidad que se está indagando, en efecto, Aguilera (2013) expresa que los métodos de investigación “son herramientas que permiten investigar, aclarar y clasificar los segmentos de la vida identificados como problemas”.

- **Bibliográfico:** Gómez-Luna *et al* (2014) define que es el análisis y recopilación de información de un tema específico. Este método permitió direccionar el punto de partida de la investigación, con la búsqueda bibliográfica de fuentes confiables como revistas científicas, libros, repositorios, periódicos que permitieron indagar sobre los aspectos teóricos de las variables de estudio.
- **Estadístico:** Imbaquingo (2015), afirma “es una secuencia de procedimientos para el manejo de los datos de la investigación”. Este método permitió analizar los datos obtenidos por las técnicas de recolección de información aplicadas.

2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de información

2.7.1. Técnicas

Arias (2012) las técnicas “son un conjunto de herramientas, procedimientos e instrumentos que se utilizan para obtener información y conocimiento sobre una problemática que envuelve una población, se emplean de acuerdo a los protocolos establecidos en cada metodología determinada”.

- **Encuesta:** Según Troncoso y Amaya (2017), la entrevista se define como “una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar”. Esta técnica permitió a los investigadores obtener información más completa y profunda por parte de los dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia.
- **Entrevista:** Gonzáles, *et al.* (2022) menciona que se “produce a través de la interacción entre un entrevistador y un entrevistado con un propósito específico”. Para ello, esta técnica se aplicó al presidente de la comuna Valdivia donde la información recopilada dio sustento a la indagación.

2.7.2. Instrumentos

Bravo y Vera (2022) “son recursos que el investigador utiliza para abordar fenómenos y extraer información”.

- **Formulario de encuesta:** En la investigación se utilizó un cuestionario con preguntas cerradas de opciones múltiples aplicadas a una población estimada, para ello, el autor Meneses (2016) menciona que el cuestionario es un “conjunto de pasos organizados para su diseño y administración por cuanto sirve para la recogida de los datos”. El instrumento fue de mucho apoyo para la investigación, permitió recopilar información relevante de los dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia.
- **La guía de entrevista:** Troncoso y Amaya (2017) son “el intercambio de experiencias, saberes, percepción, creencias y pensamientos de la persona entrevistada” (p.6). Dicho instrumento se aplicó al presidente de la comuna objeto de estudio con preguntas semiestructurada dando sustento a la investigación.

2.8. Recursos

Humanos

- Investigadoras, Tutora del proyecto
- Los sujetos de estudios, los dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia

Materiales

- Hojas, esferos, marcadores,
- Copias, carpetas

Tecnológicos

- Computadora, Impresora, anillados

Financieros

- El dinero invertido dentro de esta investigación fue financiado por las investigadoras.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el mismo hilo conductual de la investigación, se trae a mención los planteamientos de los autores Tamayo y Tamayo (2013), en donde mencionan “una vez recopilados los datos por los instrumentos diseñados es necesario procesarlos, lo que significa elaborarlos matemáticamente, la cuantificación y su tratamiento estadístico, lo que permitirá conseguir las conclusiones con relación en las hipótesis planteadas”.

Así mismo, es importante resaltar que la interpretación de los resultados, “consisten en inferir conclusiones sobre los datos codificados, basándose en operaciones intelectuales de razonamiento lógico e imaginación, ubicando tales datos en un contexto teórico” (Palella y Martins, 2012).

Para ello, se presentan los resultados adquiridos de la presente investigación, es decir, al concluir la aplicación del instrumento de recolección de información se da paso a la interpretación de los resultados. La información fue recopilada haciendo uso de las técnicas de encuesta y entrevista, de los cuales fueron dirigido a (15) dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia, los datos recogidos fueron plasmados en figuras, considerando las alternativas, el porcentaje y la representación gráfica en circunferencia, además, se realizó una entrevista a (1) representante de la comuna que permitieron obtener información precisa y confiable.

3.1. Encuesta aplicada a los (15) dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia de la provincia de Santa Elena.

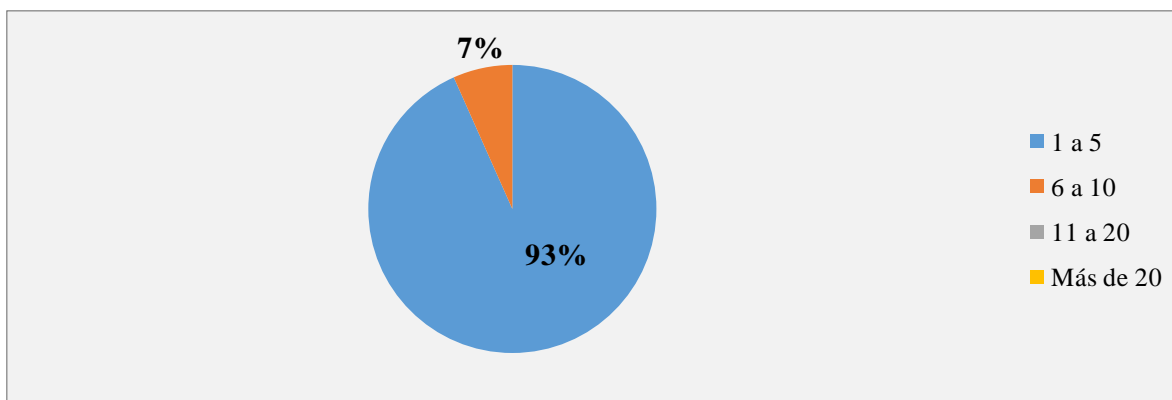
Datos generales

Tabla 2 Número aproximado de empleados

Ítems	Frecuencia	Total
1-5	14	93%
6-10	1	7%
11-20	0	0%
Más de 20	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 2 Número aproximado de empleados



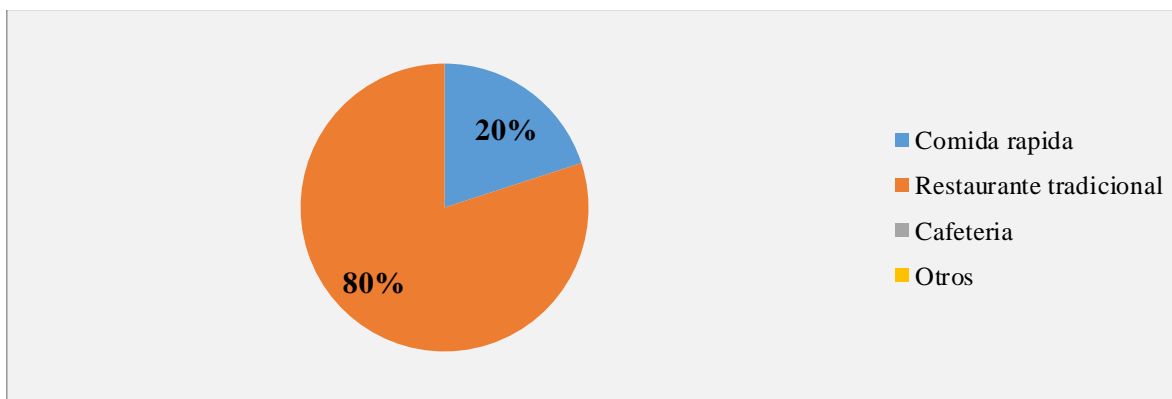
Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a los resultados del instrumento aplicado se evidencia con un 93% de los restaurantes tienen de 1 a 5 empleados y el 7% restante de 6 a 10, es decir, se consideran microempresas debido a que laboran con un número reducido de colaboradores, en donde, sus propietarios participan en la atención del negocio. En tal sentido, UNIR (2025) indica que las microempresas son unidades productivas que cuentan con un número reducido de empleados al menos 10 personas, a la vez, las mismas representan una parte significativa en el tejido empresarial.

Tabla 3 *Tipo de restaurante*

Ítems	Frecuencia	Total
Comida rápida	3	20%
Restaurante tradicional	12	80%
Cafetería	0	0%
Otros	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 3 *Tipo de restaurante*

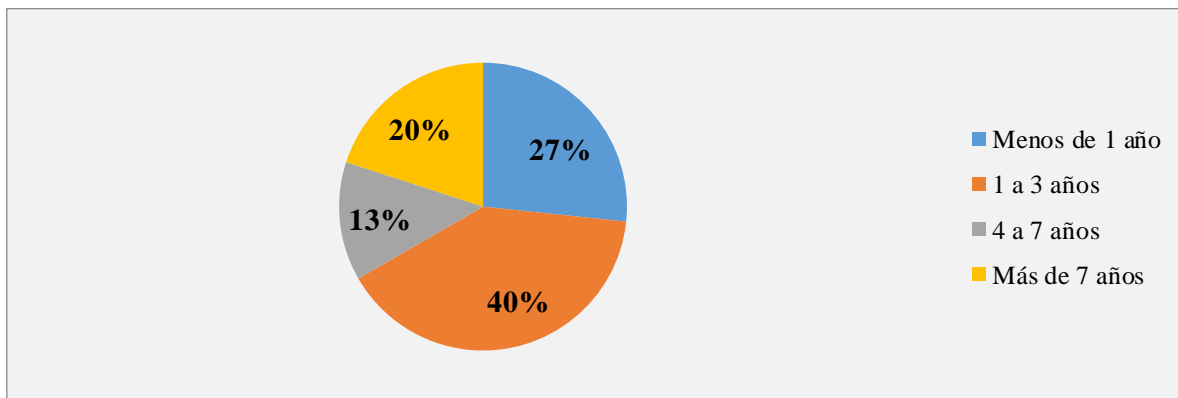
Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En la gráfica se visualiza que el 20% pertenece al tipo de comida rápida, mientras que el 80% son restaurantes tradicionales siendo este el de mayor presencia en el sector gastronómico, lo cual se caracteriza como un sector más conservador predominando la cultura culinaria local, adaptándose a las necesidades y preferencias del consumidor. Para ello, Garzón (2019) expresa que los restaurantes son “todo establecimiento cualquiera que sea su denominación y sirvan al público a través de un precio, bebidas entre otros para ser consumidas en un mismo local”.

Tabla 4 *Tiempo de funcionamiento*

Ítems	Frecuencia	Total
Menos de 1 año	4	27%
1 a 3 años	6	40 %
4 a 7 años	2	13%
Más de 7 años	3	20%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 4 *Tiempo de funcionamiento*

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a los resultados se observa el 27% lleva menos de un año, un 40% de 1 a 3 años, el 13% de 4 a 7 años y el 20% más de 7 años de funcionamiento en el mercado, es decir, que los restaurantes en su mayoría son nuevos, sin dejar de lado los negocios consolidados quienes aportan estabilidad y experiencia en el mercado que cada vez se vuelve más competitivo. Para, Orellana (2020) manifiesta que “la sostenibilidad económica es la habilidad que tiene una organización para administrar sus propios recursos y a la vez generar una estabilidad y rentabilidad de manera responsable a largo plazo”.

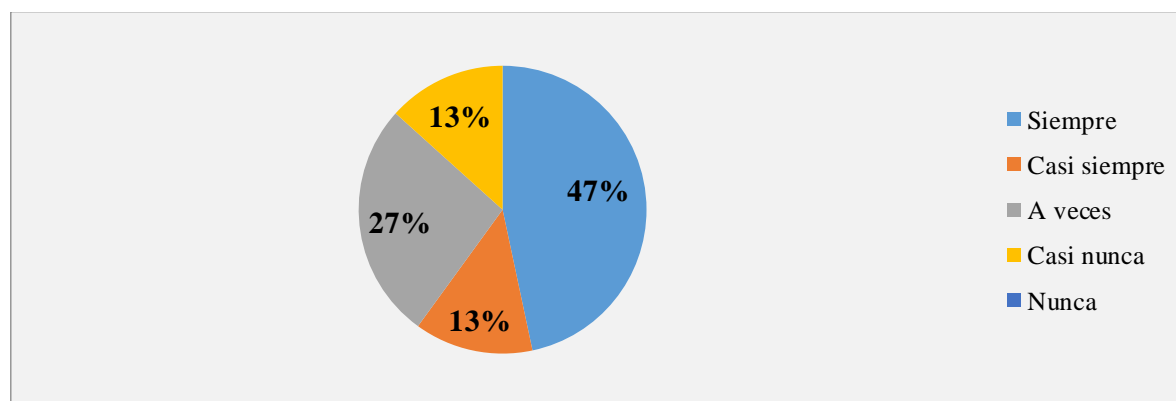
Pregunta 1: En el restaurante llevan un control detallado y actualizado del inventario.

Tabla 5 Control de inventario

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	7	47%
Casi siempre	2	13%
A veces	4	27%
Casi nunca	2	13%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 5 Control de inventario



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: El 47% indica que siempre, un 27 % veces y con el mismo porcentaje del 13% se refleja casi siempre y casi nunca se lleva un control detallado del inventario, esto refleja que el control de los inventarios no es una práctica consolidada en los restaurantes, siendo esta una necesidad para fortalecer su gestión administrativa que garantice una mayor rentabilidad y sostenibilidad. Según, Marcos-Centeno (2021) indica que “un control de inventarios es una actividad que permite a los negocios tener un mayor control de las existencias de productos o artículos que se encuentran almacenados en un espacio físico”.

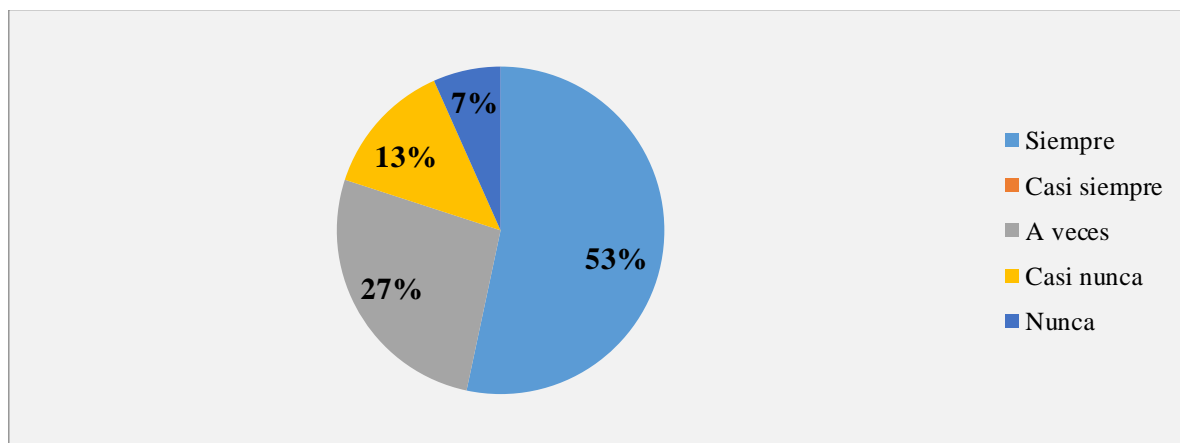
Pregunta 2: Revisa y ajusta los niveles de inventario con base en temporadas altas y bajas

Tabla 6 Ajuste de los niveles de inventarios

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	8	53%
Casi siempre	0	0%
A veces	4	27%
Casi nunca	2	13%
Nunca	1	7%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 6 Ajuste de los niveles de inventarios



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: Los resultados reflejan que un 53% siempre revisan y ajustan los niveles de inventarios en función de las temporadas altas y bajas, el 27% a veces, un 13% casi nunca y un 7% restante nunca aplica esta práctica, es decir, que la mitad de los restaurantes presenta una gestión proactiva de inventarios y otra parte requiere fortalecer sus estrategias que le permitan optimizar sus recursos ante los cambios en la demanda. Para, Teixeira (2021) menciona que “es mantener una estabilidad en la disponibilidad de productos, lo cual no significa mantener altos niveles de inventario, sino que se debe balancear el inventario para lograr bajos niveles que garanticen alto nivel de servicio al cliente”.

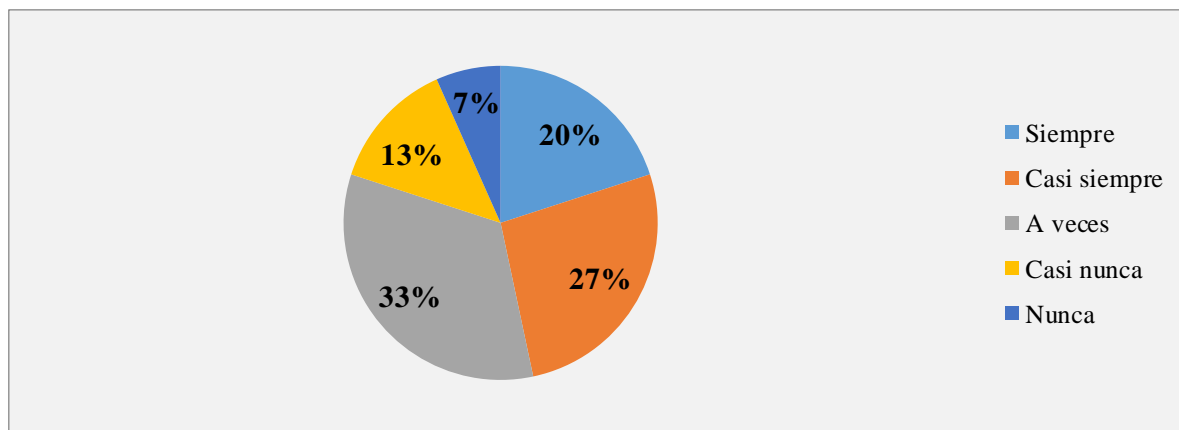
Pregunta 3: Emplean herramientas digitales (software, códigos de barras, hojas electrónicas) para mejorar la gestión del inventario.

Tabla 7 Herramientas digitales

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	3	20%
Casi siempre	4	27%
A veces	5	33%
Casi nunca	2	13%
Nunca	1	7%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 7 Herramientas digitales



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a la encuesta aplicada se evidencia con un 20% siempre, el 27% casi siempre, con 33% a veces, un 13% casi nunca y el 7% restante manifiesta que nunca hace uso de estas herramientas digitales, es decir, que la mayoría de los restaurantes aun depende de cierta manera de métodos tradicionales para mejorar la gestión de inventarios. En efecto, Villalobos y Zelada, (2021) la gestión de inventarios, es considerada “el eslabón más importante en la cadena logística, dado que permite mantener los productos de la empresa cerca a los distintos mercados objetivo”.

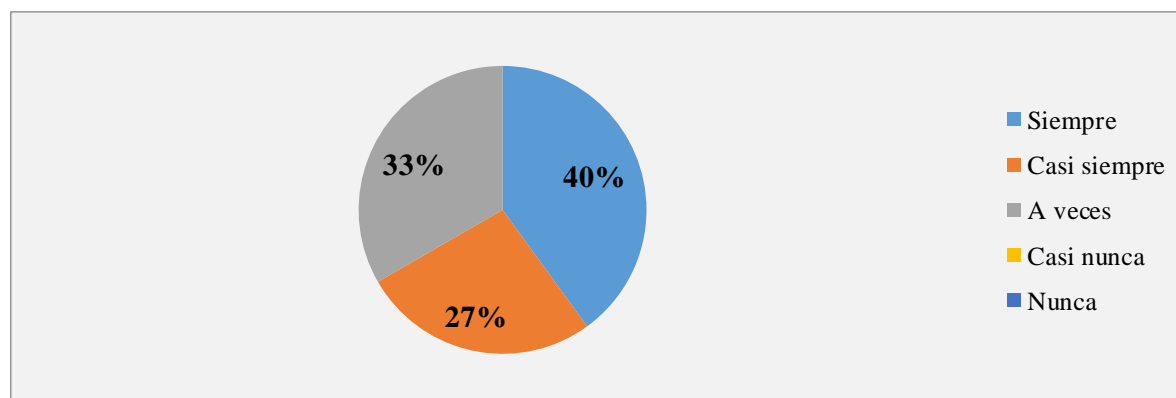
Pregunta 4: Coordina con proveedores para recibir productos en cantidades adecuadas y en el tiempo justo.

Tabla 8 Coordinación con proveedores

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	6	40%
Casi siempre	4	27%
A veces	5	33%
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 8 Coordinación con proveedores



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: De acuerdo con las personas encuestadas (los dueños de los restaurantes) respondieron con un 40% siempre coordina con proveedores para recibir productos en cantidades adecuadas y en el tiempo justo, el 27% casi siempre y un 33% restante a veces, esto significa que un porcentaje considerable mantiene una buena frecuencia de comunicación y planificación con sus proveedores, el implementar estrategias viables mejoraría la eficiencia operativa y reduciría los riesgos en el abastecimiento de insumos. Para, Lindao-Guevara (2022) expone que “los proveedores son fundamentales en las organizaciones que quieren y se esfuerzan día a día por seguir siendo competitivas ofreciendo productos y servicios que generen confiabilidad al entorno de la organización”.

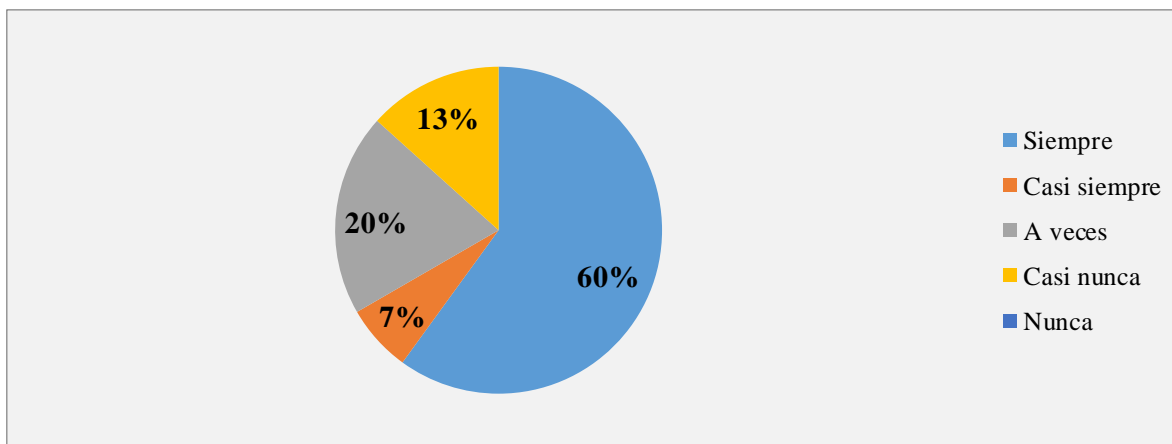
Pregunta 5: ¿Con qué frecuencia se ve obligado a desechar alimentos por vencimiento o mal estado?

Tabla 9 Desechos de alimentos

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	9	60%
Casi siempre	1	7%
A veces	3	20%
Casi nunca	2	13%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 9 Desechos de alimentos



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: Del total de la muestra encuestada el 60% siempre se ve obligado a desechar los alimentos por vencimiento o mal estado, un 7% casi siempre, el 20% a veces, mientras que el 13% restante casi nunca realiza este tipo de descarte, es evidente que la mayoría de los restaurantes presenta con frecuencia pérdida de alimentos, lo que conlleva al uso ineficiente del almacenamiento, conservación y manejo de inventarios. Según, Lang *et. al.* (2020) destaca que “el mejorar el conocimiento en esta área permitirá que los restaurantes se comprometan de manera más efectiva con el reciclaje de desechos de alimentos”.

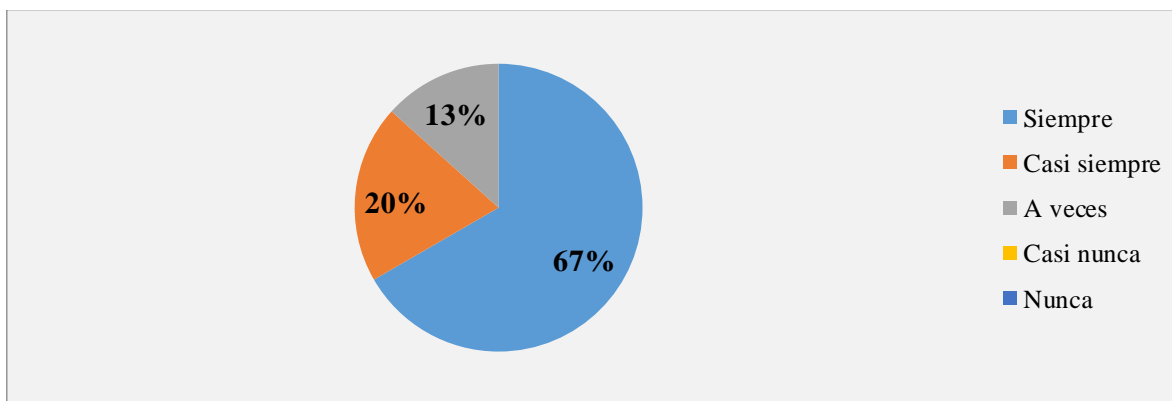
Pregunta 6: Se aplican prácticas sostenibles para reducir el desperdicio alimentario.

Tabla 10 Aplicación de prácticas sostenibles

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	10	67%
Casi siempre	3	20%
A veces	2	13%
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 10 Aplicación de prácticas sostenibles



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a los resultados se observa que el 67% indica que siempre se aplican prácticas sostenibles para reducir los desperdicios alimenticios, un 20% casi siempre, mientras que el 13% restante a veces, esto significa que en su mayoría los restaurantes han incorporado acciones sostenibles de manera frecuente en sus procesos operativos. Según, Montesdeoca-Calderón *et. al.* (2020) afirma que “estas medidas permiten minimizar los costos operativos al utilizar de manera eficiente los recursos, y al optar por ingredientes locales o de temporada fortalecerá las relaciones con proveedores locales, lo que estimula la economía y la comunidad”.

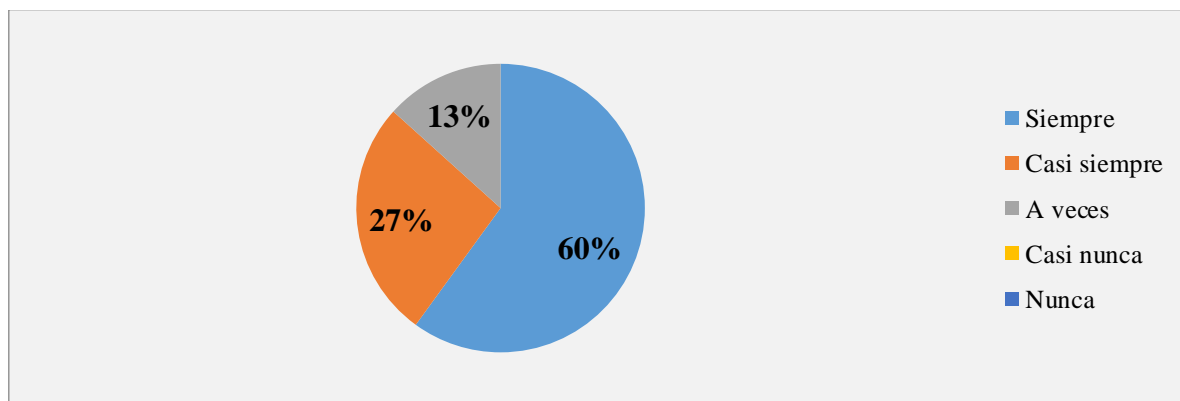
Pregunta 7: Se mide o estima regularmente la cantidad de residuos generados

Tabla 11 *Medición de los residuos*

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	9	60%
Casi siempre	4	27%
A veces	2	13 %
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 11 *Medición de los residuos*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a los resultados se evidencia que el 60% de los encuestados afirman que siempre se mide o estima regularmente la cantidad de residuos generados, un 27% casi siempre y con el 13% restante veces realizan este método, concluyendo que la mayoría llevan un control preciso sobre la generación de desperdicios lo que les permite evaluar de manera efectiva y así tomar las acciones pertinentes. En efecto, Da Silva *et. al.* (2022) expone que “la reducción del desperdicio de comida, los restaurantes implementan medidas para evitar el exceso de preparación de alimentos, como ajustar las cantidades de acuerdo con la demanda y utilizar técnicas de almacenamiento adecuadas”.

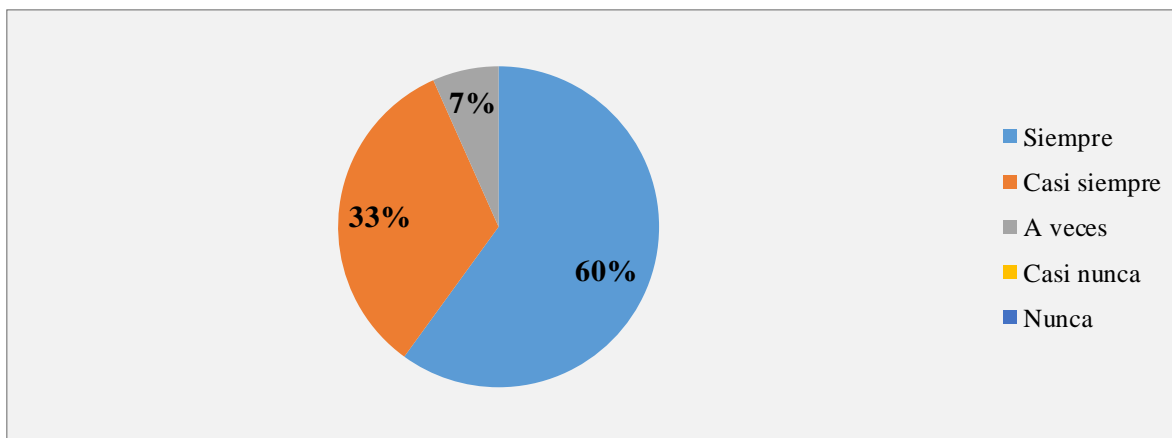
Pregunta 8: Ha implementado acciones para reducir la generación de residuos (reutilización, compostaje, ajustes en el menú, etc.).

Tabla 12 *Acciones para reducir residuos*

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	9	60%
Casi siempre	5	33%
A veces	1	7%
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 12 *Acciones para reducir residuos*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: Se observa en la gráfica que el 60% indican que siempre han implementado acciones para reducir la generación de residuos, un 33% casi siempre y un 7% restante a veces, es decir, que la mayoría implementa acciones efectivas para reducir de manera eficiente los residuos reflejando un alto nivel de conciencia ambiental. Según, La gestión de residuos es una categoría fundamental para la sustentabilidad de los restaurantes. Conscientes del daño ambiental que provocan muchos locales de comida han implementado prácticas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en sus operaciones diarias (Martin-Ríos *et. al.* 2023).

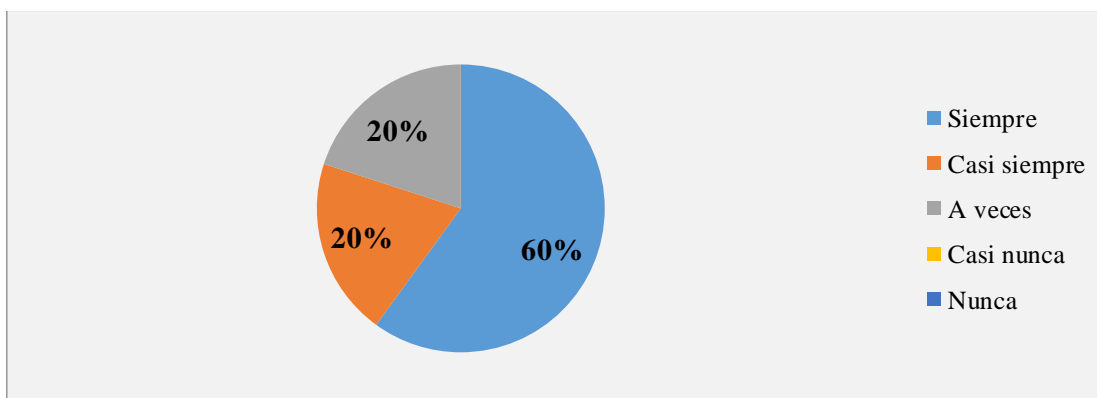
Pregunta 9: ¿Ha capacitado a su personal sobre el manejo eficiente de inventarios y reducción de desperdicios?

Tabla 13 Capacitación

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	9	60%
Casi siempre	3	20%
A veces	3	20%
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 13 Capacitación



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: El 60% de los encuestados manifestaron que siempre se ha capacitado al personal sobre el manejo eficiente de inventarios y reducción de desperdicios y con el mismo porcentaje del 20% indican que casi siempre y a veces, concluyendo que la mayoría de los dueños de los restaurantes mantienen una política activa de capacitación de su personal respecto a los inventarios y reducción de desperdicios. Para, Nasifoglu *et, al.* (2020) indica que “la integración de prácticas creativas y sustentables por parte de los empleados puede mejorar la experiencia del cliente y promover una imagen positiva del restaurante”.

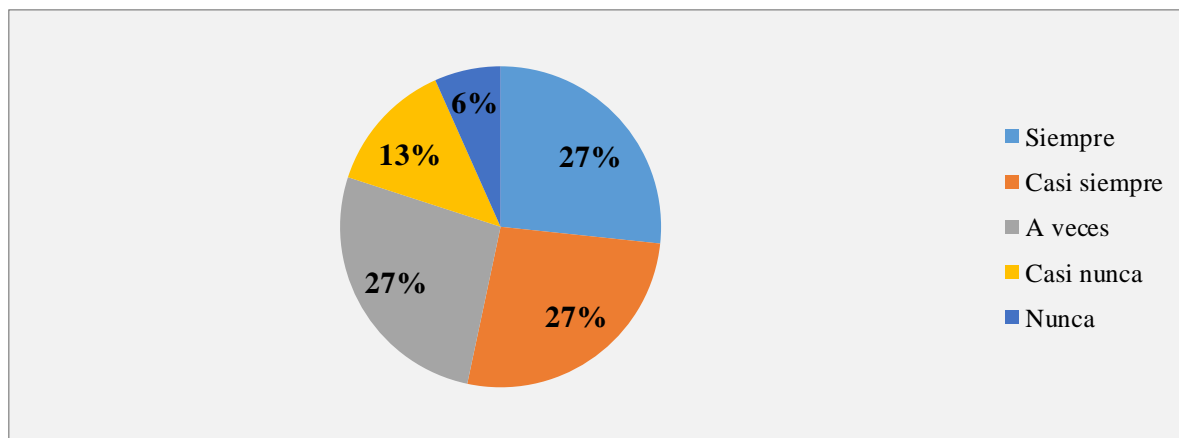
Pregunta 10: Durante el consumo, los clientes suelen dejar sobras significativas en sus platos.

Tabla 14 *Consumo*

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	4	27%
Casi siempre	4	27%
A veces	4	27%
Casi nunca	2	13%
Nunca	1	6%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 14 *Consumo*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: Con respecto a la interrogante se observa que con un mismo porcentaje del 27% eligieron la alternativa siempre, casi siempre, a veces durante el consumo, los clientes suelen dejar sobras significativas en sus platos, un 13% casi nunca, el 6% restante afirman que nunca, es evidente la necesidad de optimizar el tamaño de las porciones y a la vez promover prácticas de consumo responsable entre los clientes. En tan sentido, Lee *et, al.* (2020) menciona que “al comunicar y orientar a sus clientes, los restaurantes pueden tener un impacto significativo en la toma de decisiones de consumo y promover una mayor conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad en la cadena alimentaria”.

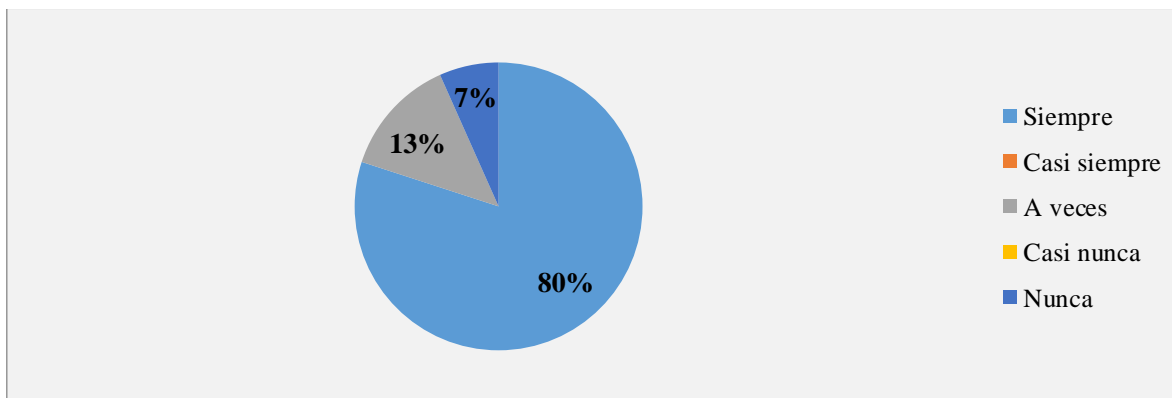
Pregunta 11: Clasifica los residuos generados en el restaurante (orgánicos, reciclables, peligrosos).

Tabla 15 *Clasificación de residuos*

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	12	80%
Casi siempre	0	0%
A veces	2	13%
Casi nunca	0	0%
Nunca	1	7%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 15 *Clasificación de residuos*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: El 80% manifiesta que siempre se clasifican los residuos generados en el restaurante, un 13% a veces y el 7% nunca realiza esta práctica, esto significa que en su mayoría han adquirido un compromiso con la gestión sostenible y el manejo responsable de desechos. En efecto, La gestión de residuos es una categoría fundamental para la sustentabilidad de los restaurantes. Conscientes del daño ambiental que provocan muchos locales de comida han implementado prácticas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en sus operaciones diarias (Martin-Ríos *et. al.* 202).

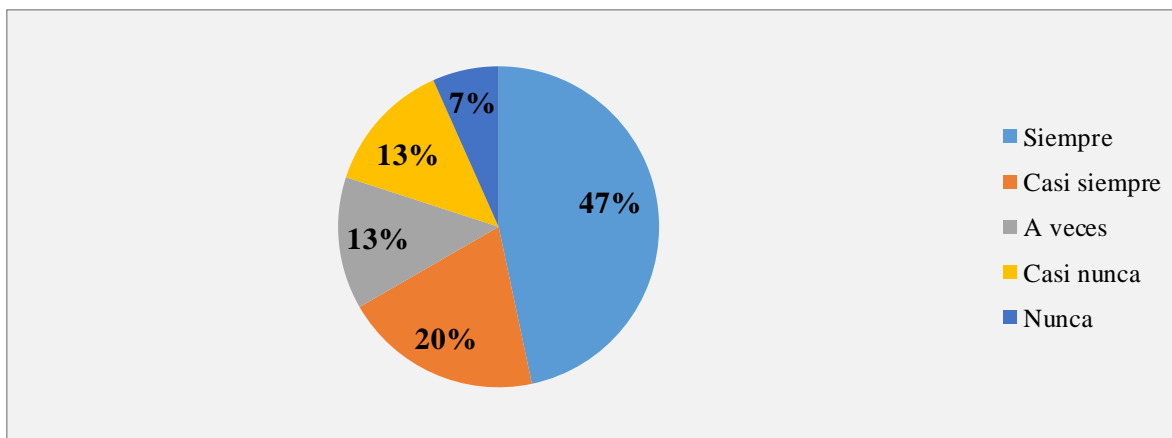
Pregunta 12: Se generan residuos durante la recepción de insumos por mala calidad o empaque excesivo.

Tabla 16 Mala calidad o empaque excesivo

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	7	47%
Casi siempre	3	20%
A veces	2	13%
Casi nunca	2	13%
Nunca	1	7%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 16 Mala calidad o empaque excesivo



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: La gráfica manifiesta que el 47% de los encuestados optaron por la alternativa siempre se generan residuos durante la recepción de insumos por mala calidad o empaque excesivo, un 20% casi siempre, con el mismo porcentaje del 17% casi nunca y nunca, concluyendo que aún los restaurantes enfrentan dificultades en la generación de residuos debido a la recepción de insumos y por empaques excesivos o no ecológicos. Para, Kim y Hall (2020) menciona que “Los restaurantes deben brindar productos y servicios de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes y, al mismo tiempo, promover que fomentan la sostenibilidad medioambiental para construir una base de clientes leales”.

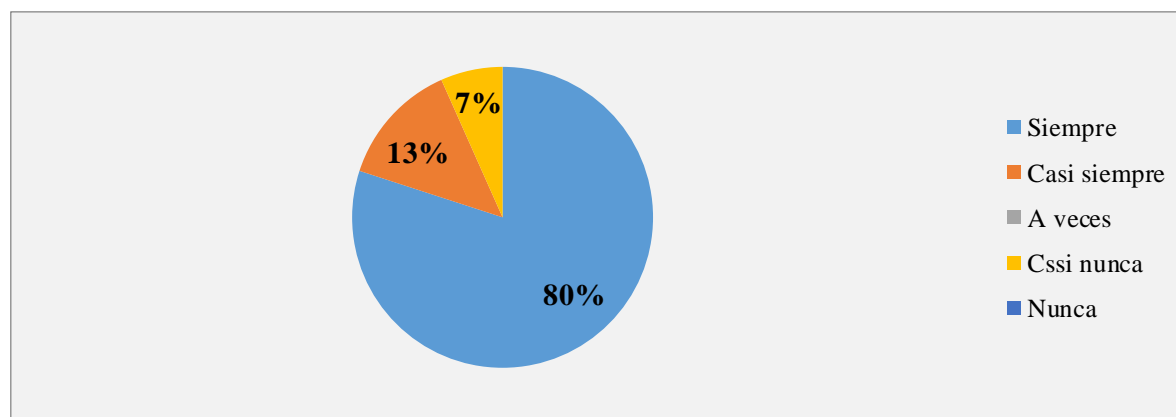
Pregunta 13: El volumen de residuos generados durante el servicio o entrega a clientes es bajo, gracias a prácticas sostenibles de empaques y utensilios.

Tabla 17 *Volumen de residuos*

Ítems	Frecuencia	Total
Siempre	12	80%
Casi siempre	2	13%
A veces	0	0%
Casi nunca	1	7%
Nunca	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 17 *Volumen de residuos*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: En base a los resultados se evidencia que el 80% indica que siempre el volumen de residuos generados durante el servicio o entrega a clientes es bajo, gracias a prácticas sostenibles de empaques y utensilios, un 13% casi siempre, mientras que el 7% casi nunca, es decir, que los restaurantes mantienen un bajo nivel de residuos debido a la implementación de prácticas sostenibles y el uso adecuado de empaques y utensilios. Según, Baloglu *et, al.* (2022) indica que “los restaurantes que implementan prácticas sustentables pueden ejercer un liderazgo positivo en la comunidad, se convierten en modelos para otros establecimientos y pueden inspirar cambios en los hábitos de consumo de la sociedad”.

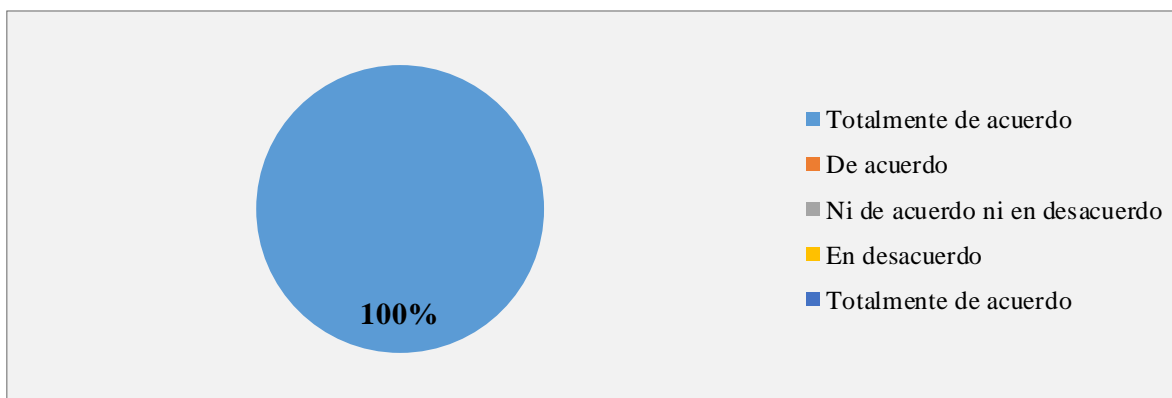
Pregunta 14: Considera que reducir los residuos en cada etapa puede mejorar la eficiencia operativa del restaurante.

Tabla 18 *Eficiencia operativa*

Ítems	Frecuencia	Total
Totalmente de acuerdo	15	100%
De acuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
Total	15	100%

Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Figura 18 *Eficiencia operativa*



Nota. Dueños de restaurantes de la comuna Valdivia provincia Santa Elena

Análisis e interpretación: El 100% de la población encuestada indica que está totalmente de acuerdo que el reducir los residuos en cada etapa puede mejorar la eficiencia operativa de los restaurantes, considerando que esta gestión es importante dentro del sector gastronómico. En tal sentido, Said *et. al.* (2023) menciona que “La adopción de tecnologías innovadoras, como la monitorización inteligente de los desperdicios alimentarios, puede mejorar la eficiencia operativa y la rentabilidad”.

3.2. Entrevista aplicada a (1) representante de la comuna Valdivia de la provincia de Santa Elena.

Tabla 19 *Entrevista*

Preguntas	Respuestas del presidente de la comuna Valdivia
<p>1. ¿Cuál es su percepción sobre el nivel de generación de residuos por parte de los restaurantes de la comuna Valdivia?</p>	<p>Es muy grande ya que los mismos casi siempre van a dar al mar por la cercanía de los comedores. Se ha podido visualizar en su mayoría objetos plásticos</p>
<p>2. ¿La comuna cuenta con datos actualizados sobre los residuos que se generan en los restaurantes? ¿Y qué tipo de residuos son más comunes?</p>	<p>No se cuenta con estos datos y entre los residuos los más comunes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Residuos orgánicos (alimentos) • Plástico (vasos, platos) • Vidrio (botellas).
<p>3. ¿Cuáles considera que son las principales causas del desperdicio o mala gestión de residuos en los restaurantes de la zona?</p>	<p>Desconocimiento sobre el reciclaje y la reutilización, la falta de capacitación por parte de las autoridades (E masa) y falta de recipientes para dividir los desechos.</p>
<p>4. ¿Qué nivel de conciencia ambiental cree que tienen los propietarios de restaurantes de la comuna?</p>	<p>Muy poco debido a la falta de capacitaciones y orientación.</p>
<p>5. ¿La comuna realiza controles en base la gestión de desechos sólidos en los restaurantes? ¿con qué frecuencia y bajo qué criterios?</p>	<p>No se realizan</p>

-
6. **¿La comuna aporta con algún tipo de apoyo a los restaurantes que desean implementar prácticas sostenibles** Si, se les ha brindado apoyo económico (restaurantes malecón). Ubicación (tanques metálicos de basura)
7. **¿Qué medidas cree necesarias para optimizar la cadena de suministro de los locales de comida y minimizar sus impactos ambientales?**
- Concientizar a la comunidad en general
 - Implementar capacitaciones
 - Adquirir recipientes (depósitos de desechos) (sólidos, orgánicos).
8. **¿Cómo observa el rol de la comuna en los próximos años en base al desarrollo sostenible del sector gastronómico?** Valdivia es una comunidad que aún no posee un proyecto turístico definido, además, hay que trabajar en la seguridad para a futuro nuestros actores puedan desarrollar sus actividades con normalidad. Si las autoridades competentes no nos brindan herramientas, realizarlo con nuestros propios recursos será una prioridad y urgencia.

Nota. Presidente de la comuna Valdivia de la provincia de Santa Elena.

En base a la entrevista realizada al señor presidente en donde respecto a su opinión y experiencia se visualiza una situación crítica de las problemáticas y hallazgos identificados en los restaurantes de la comuna objeto de estudio, respecto a la gestión de residuos, es decir, este escenario puede observarse desde tres ejes principales como es el ambiental, el institucional y socioeducativo.

En tal sentido, y referente al aspecto ambiental la generación de residuos es muy alta, debido a su naturaleza turística, en donde, la mayoría de los restaurantes se encuentran

ubicados cerca del mar, conllevando a que una proporción de residuos terminen allí, y de esta manera se afecta directamente al ecosistema. Cabe destacar que estos residuos se derivan del sector gastronómico y este aumenta el manejo deficiente de los mismos, conllevando a la contaminación del mar, deterioro de la naturaleza y a la vez provoca riesgos sanitarios en la comunidad.

Así mismo, por la parte institucional se evidencia que la comuna no cuenta con datos actualizados sobre la generación de residuos provocados por este sector, lo que en gran parte no permite la planificación adecuada de las políticas públicas, como diseñar estrategias ambientales, no obstante, el no contar con controles rutinarios a los restaurantes se fomenta al desorden y manejo inadecuado de los residuos. Sin embargo, la comuna cuenta con apoyo económico, pero no es suficiente para el desarrollo viable de la comuna.

Por último, el aspecto educativo refleja falta de capacitación a los dueños de los restaurantes, y de esta manera tener un conocimiento claro del manejo y clasificación de los residuos siendo esto un factor clave para la disminución del impacto ambiental. La comuna Valdivia busca la manera de avanzar con sus propios recursos y transformar todas estas problemáticas en oportunidades para generar un turismo y gastronomía más responsable y sostenible.

4. DISCUSIÓN

Basados en los resultados que se obtuvieron a partir de la encuesta y entrevista donde los dueños de los restaurantes y el presidente de la comuna Valdivia ubicado en la provincia de Santa Elena, manifestaron sobre la situación actual de la comuna respecto a la generación de residuos, así como las prácticas de la cadena de suministro del sector gastronómico.

La investigación tiene como objetivo diseñar estrategias sostenibles para optimizar la cadena de suministro de alimentos bebidas en los restaurantes de la Comuna Valdivia, Provincia de Santa Elena, para la reducción de residuos y fomento de las prácticas responsables en la gestión de recursos. En base a los resultados obtenidos se realiza una discusión crítica que permite analizar de una manera más clara las problemáticas identificadas y en base a aquello plantear soluciones que contribuyan al desarrollo ambiental y económico de la comunidad.

De tal manera, como lo sustenta Martin-Ríos *et. al.* (2023) la gestión de residuos es una categoría fundamental para la sustentabilidad de los restaurantes. Conscientes del efecto ambiental que provocan, muchos locales se han implementado prácticas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en sus operaciones diarias (p.11). Sin embargo, en la comuna objeto de estudio se visualiza una realidad diferente, por ejemplo, no existen capacitaciones o talleres de reciclaje, además, los dueños de los restaurantes no realizan una correcta separación de los residuos y en este caso los mismos terminan en el mar provocando una contaminación severa al entorno. En este aspecto se observa que la comuna Valdivia no integra los principios básicos de sostenibilidad expuestos por Martin-Ríos *et. al.* por lo tanto, las estrategias que se planteen deben estar enfocadas a la gestión adecuadas de residuos en todas sus etapas.

Así mismo, Da Silva *et. al.* (2022) respecto a la reducción del desperdicio de comida, los restaurantes implementan medidas para evitar el exceso de preparación de alimentos, como ajustar las cantidades de acuerdo con la demanda y utilizar técnicas de almacenamiento

adecuadas. En este caso, los dueños de los restaurantes carecen de una adecuada planificación en compras y almacenamiento lo que genera exceso de preparación de alimentos, deterioro de los productos y por ende la acumulación de residuos, viéndose en la necesidad de implementar estrategias que fortalezcan la rotación de inventarios y el control adecuado de insumos, minimizando pérdidas, tomando en cuenta los lineamientos de Da Silva *et, al*, los cuales son de relevancia en esta investigación, es decir, la gestión de residuos debe comprenderse como una técnica directa que permite mejorar la sostenibilidad y la minimización de costos operativos.

Aunque las prácticas sostenibles en los locales de comida pueden parecer internas, el estudio realizado por Kwok *et, al*. (2016) evidencia que son percibidas y valoradas por los consumidores, influyendo en sus decisiones de compra, frecuencia de visita, lealtad y disposición a pagar precios altos por productos y servicio. Estos acontecimientos son relevantes para los restaurantes de la comuna Valdivia quién busca fortalecer su imagen gastronómica y por ende el turismo. Por ende, con esta investigación se muestra que no existe una comunicación sólida de prácticas sostenibles entre otros aspectos claves, además, la comuna no solo debe implementarlas sino adaptarlas a la experiencia de los consumidores convirtiendo esto en una ventaja competitiva que permita a la comuna posicionarse como un destino turístico responsable con el medio ambiente y el entorno.

Según, Bagur-Femenias, *et, al*. (2019) las prácticas sustentables de los restaurantes desempeñan un papel crucial en la construcción de la marca de una ciudad, especialmente en destinos turísticos. Estos aportes son claves para la comuna, la cual carece de un proyecto turísticos consolidado en base a lo expuesto por el presidente de la comuna, es decir la falta de gestión de residuos afecta de cierta manera la imagen del lugar, para ello, aplicando el enfoque de los autores Bagur-Femenias, *et,al* donde la sostenibilidad no debe verse como un requisito sino como una estrategia de posicionamiento turístico que garantice a la comuna diferenciarse del resto, fortaleciendo sus atractivos y reputación en el mercado que cada vez se vuelve más competitivo.

5. PROPUESTA

Tema:

ESTRATEGIAS SOSTENIBLES PARA LA MITIGACIÓN DE RESIDUOS GENERADOS EN LOS RESTAURANTES DE LA COMUNA VALDIVIA, PROVINCIA DE SANTA ELENA.

Introducción

La presente indagación busca proponer estrategias sostenibles enfocadas en mitigar la generación de residuos por parte de los restaurantes de la comuna Valdivia, partiendo desde el enfoque de las problemáticas visualizadas, las capacidades de la comuna y la participación entre los diferentes actores locales, institucionales, ambientales e incluso los dueños de los restaurantes y de esta manera garantizar un impacto positivo que fortalezca la imagen turista del lugar.

Es por ello, que con la implementación de dichas estrategias se vuelve indispensable promover un eje responsable en los restaurantes, optimizando de manera eficiente los recursos y, por ende, la reducción de la contaminación, no obstante, es importante mencionar que estas estrategias permitirán mejorar la reducción de desperdicios y fomentar las prácticas sostenibles, donde, la comuna Valdivia se convierta en un destino gastronómico comprometido de manera responsable con el medio ambiente.

Justificación

Para el desarrollo de esta propuesta se plantean estrategias sostenibles con el fin de mitigar el manejo inadecuado de los desperdicios, la falta de conocimiento sobre el reciclaje y la clasificación de los mismos, teniendo en cuenta que estos factores afectan la actividad turística de la localidad siendo esta su principal fuente de ingresos, al mismo tiempo el implementar prácticas más sustentables se generara un valor agregado a cada negocio, brindándole al cliente una imagen más responsable con el medio ambiente.

Con la propuesta se pretende que los restaurantes de la comuna objeto de estudio logren un mayor posicionamiento en el mercado, creando ventaja competitiva, sensibilizando a la comunidad en hábitos de consumo, entre otros aspectos, además, permitirá crear alianzas estratégicas con entidades públicas que beneficien tanto a los restaurantes como a la comunidad.

Objetivo General

- Plantear estrategias sostenibles para la mitigación de residuos generados en los restaurantes de la comuna Valdivia, provincia de Santa Elena.

Objetivos Específicos

- Fortalecer las capacidades del personal de los restaurantes mediante programas de capacitación y talleres.
- Promover el uso de tecnologías para la optimización de residuos en los restaurantes de la comuna Valdivia.
- Implementar prácticas sostenibles direccionadas a la reducción, reutilización y reciclaje de desechos.

Estrategias sostenibles

A continuación, se detallan las estrategias sostenibles que servirán de guía para el fortalecimiento de las prácticas ambientales, la gestión y logística de los restaurantes ubicados en la comuna Valdivia provincia de Santa Elena, con la finalidad de mitigar de manera óptima los residuos generados por estos locales del sector gastronómico.

Dichas estrategias se plasmarán en una matriz con sus respectivas actividades y metas para una mejor comprensión

Tabla 20 Estrategias sostenibles

Objetivos	Estrategias	Actividades	Técnicas	Metas	Responsable
Fortalecer las capacidades del personal de los restaurantes mediante programas de capacitación y talleres	Programa de capacitación ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Realizar talleres continuos sobre el manejo de residuos y su correcta clasificación. 	Charlas didácticas Guías prácticas	Estas actividades permitirán fortalecer los conocimientos y capacidades del personal y dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia, logrando al menos un 80% de participación y que dichos conocimientos sobre el manejo de residuos, reducción de desechos, contribuyan a la conservación del entorno y bienestar de la comunidad al implementar prácticas sostenibles.	Dueños de restaurantes
	Sensibilizar a los dueños de restaurantes sobre el impacto ambiental local	<ul style="list-style-type: none"> Promover campañas informativas sobre contaminación y gestión adecuada de residuos. 	Material audiovisual Observación		Líderes comunitarios
	Conocimientos sobre economía circular.	<ul style="list-style-type: none"> Talleres sobre reutilización creativa de residuos (aceites, orgánicos, envases). Realizar prácticas demostrativas. 	Talleres y guías prácticas.		ONG ambientales

	Implementación de tecnologías para el tratamiento de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Instalar computadoras o biodigestores • Capacitar en su uso 	Equipos de compostaje y manuales técnicos.	El poder implementar tecnologías referentes a la gestión de residuos en los restaurantes se logrará en un 70% que estos negocios adopten aplicaciones digitales que permitan un mejor control de desperdicios y separación según su clasificación, con el fin de modernizar la gestión de residuos y optimizar la reducción de los desechos generados en los restaurantes de la comuna, garantizando un mejor tratamiento y prácticas más eficientes.	Dueños de restaurantes
Promover el uso de tecnologías para la optimización de residuos en los restaurantes de la comuna Valdivia.	Digitalización del control de inventarios	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de una aplicación para registrar cantidades de alimentos desperdiciados. • Generar reportes mensuales. 	Aplicaciones móviles		Expertos tecnológicos
	Adopción de sistemas de separación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de contenedores codificados por color y nombre • Señaléticas informativas en puntos estratégicos. 	Contenedores Señaléticas visuales		Municipios y dueños de los restaurantes

Implementar prácticas sostenibles direccionadas a la reducción, reutilización y reciclaje de desechos.	Reducción de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Optimizar porciones de alimentos en base a la demanda para disminuir sobrantes. • Reemplazar productos desechables por reutilizables o biodegradables. 	Menús estandarizados	Con estas prácticas se buscará la reducción, reutilización y reciclaje en los restaurantes de la comuna Valdivia, logrando disminuir al menos un 40% de los residuos no aprovechables para asegurar un 80% de los desechos reciclables y reutilizables, al implementar todo esto permitirá fortalecer la gestión de residuos disminuyendo el impacto ambiental y a su vez promover un modelo operativo más limpio direccionado con la sostenibilidad.	Chef Proveedores
	Reutilización de recursos	<ul style="list-style-type: none"> • Reutilizar aceite para transformarlo en algo útil. • Reutilizar envases para almacenamiento interno. 	Alianzas con recolectores. Prácticas de reutilización.		Restaurantes Recicladores autorizados
	Implementación de reciclaje integral	<ul style="list-style-type: none"> • Crear puntos verdes dentro de los restaurantes • Coordinación con recicladores comunitarios. 	Contenedores de reciclaje. Convenios con centros de acopio.		Municipios Asociaciones recicladoras

Nota. Elaborado por autora de tesis

Alcance de la propuesta

El seguimiento de la propuesta se direcciona a través de los resultados obtenidos y alcanzados durante la investigación, permitiendo evaluar la efectividad de las estrategias propuestas para mitigar la generación de residuos de los restaurantes, además, fortalecerá las capacidades, habilidades y destrezas de los propietarios y colaboradores de los locales gastronómicos quienes son los principales beneficiarios de la propuesta.

Validación

La propuesta fue validada a partir de la información obtenida a través de técnicas teóricas que sirvieron para identificar los aspectos relacionados con la problemática identificada en la comunidad objeto de estudio, además, del enfoque cuantitativo, se aplicó el cualitativo lo que permitió analizar, interpretar la realidad en base a la gestión de residuos en los restaurantes de la comuna Valdivia, facilitando la recopilación de datos concretos para evaluar las prácticas actuales y implementar estrategias sostenibles.

Beneficiarios de la Propuesta (Directos – Indirectos)

Beneficiarios Directos

- Restaurantes de la comuna Valdivia
- Propietarios y personal de los restaurantes
- Clientes

Beneficiarios Indirectos

- La comunidad de Valdivia
- Municipio y entidades ambientales
- Sector turístico
- Recicladores y gestores ambientales

Tabla 21 *Presupuesto*

Estrategias	Responsables	Recursos	Medición	Costo
<ul style="list-style-type: none"> • Programa de capacitación ambiental • Sensibilizar a los dueños de restaurantes sobre el impacto ambiental local • Conocimientos sobre economía circular. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dueños de restaurantes • Líderes comunitarios • ONG ambientales 	<ul style="list-style-type: none"> • Salones para talleres • Material didáctico • Guías • Material audiovisual 	1 mes	\$ 450
<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de tecnologías. • Digitalización del control de inventarios • Adopción de sistemas de separación de residuos 	<ul style="list-style-type: none"> • Dueños de restaurantes • Expertos tecnológicos • Municipios 	<ul style="list-style-type: none"> • Compost adores, biodigestores, • Manuales técnicos, • Instalación 	2 meses	\$ 600
<ul style="list-style-type: none"> • Reducción de residuos • Reutilización de recursos • Implementación de reciclaje integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Chef • Proveedores • Recicladores autorizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases • Contenedores 	2 meses	\$ 300
				\$ 1.350
		TOTAL		

Nota. Elaborado por autora de tesis

CONCLUSIONES

- La investigación permitió analizar las prácticas de gestión de inventarios en los restaurantes de la comuna Valdivia y en su mayoría aún desempeñan funciones con técnicas empíricas, es decir, se evidencia la falta de herramientas digitales que permitan un registro y control adecuado de los inventarios, conllevando al desperdicio de alimentos y la utilización ineficiente de los recursos. Estos hallazgos requieren la necesidad de implementar sistemas de inventarios más óptimos apoyados en tecnologías para una mejor planificación y optimización de recursos dentro de la cadena de suministros de cada uno de los restaurantes de la comuna objeto de estudio.
- Así mismo, se constató que los desechos orgánicos, envases plásticos y empaques son los que representan mayores volúmenes de residuos generados desde el abastecimiento hasta el consumo, además, en base a los resultados se observó que gran parte de estos residuos van directamente al mar causando un daño a la biodiversidad marina, sin embargo, esto se puede reducir si se adoptan prácticas sostenibles como la separación y manejo de residuos en conjunto con el reciclaje y reutilización con la finalidad de fortalecer la sostenibilidad del sector gastronómico, la conservación del ecosistema y el turismo de la comuna Valdivia.
- Por último, el implementar las estrategias sostenibles como el uso de herramientas digitales para el control de inventarios, el tratamiento de residuos, la correcta separación de los mismos y su reutilización permitirán mejorar la eficiencia de la cadena de suministros, la optimización del uso de alimentos, disminuyendo en cierta parte los desperdicios y por ende se fortalece la gestión ambiental de los restaurantes creando una ventaja competitiva e imagen socialmente responsable con el entorno.

RECOMENDACIONES

- Desarrollar programas de formación direccionados a los dueños y colaboradores de los establecimientos de comida sobre temas de interés como el manejo de herramientas digitales, control de inventarios, garantizando una implementación idónea de las estrategias para crear una cultura organizacional responsable con el medio ambiente y el entorno.
- Promover prácticas sostenibles como la reutilización de materiales, el compostaje de residuos orgánicos, creando alianzas con recicladoras, además, de aplicar los procesos de clasificación de residuos en los diferentes contenedores disminuyendo la cantidad de desechos en el mar facilitando su debido tratamiento.
- A las autoridades locales realizar el debido acompañamiento y supervisión de los restaurantes, brindando apoyo técnico, establecer incentivos y normativas que impulsen la reducción de desperdicios y el cuidado del medio ambiente, del sector gastronómico y turístico de la comuna objeto de estudio.
- Se sugiere realizar un monitoreo y evaluación constante de la propuesta en caso de implementarla, con la finalidad de medir la efectividad de las estrategias implementadas tanto en la gestión de inventarios como en la reducción de residuos, permitiendo la toma de decisiones oportunas para la mejora ambiental y operativa de los restaurantes de la comuna Valdivia.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcivar-Garcia, X.M & Iglesias-Criollo, D.D (2024) Análisis de la sostenibilidad de las pymes del sector restaurantes en la ciudad de Guayaquil. Tesis de pregrado. Universidad Politécnica Salesiana. Archivo digital. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/28915/1/UPS-GT005647.pdf>
- Aguilera, R. (2013). Identidad y diferenciación entre método y metodología. Estudios políticos, (28), 81-103. <https://www.scielo.org.mx/pdf/ep/n28/n28a5.pdf>
- Alsetoohy, O., Ayoun, B., & Abou-Kamar, M. (2021). COVID-19 pandemic is a wake-up call for sustainable local food supply chains: Evidence from green restaurants in the USA. *Sustainability*, 13(16), 1-23. <https://doi.org/10.3390/su13169234>
- Arias F. (2012). El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica (Sexta Edición ed.). Volumen 1(6) Episme. https://www.researchgate.net/publication/301894369_el_proyecto_de_investigacion_6a_edicion
- Álvarez, C., Mullen, A. M., Pojić, M., Hadnađev, T. D., & Papageorgiou, M. (2021). Classification and target compounds. *Food Waste Recovery: Processing Technologies, Industrial Techniques, and Applications*, 21–49. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820563-1.00024-X>
- Ayala, C. (2021). La Responsabilidad Social Corporativa: concepto, ámbito de aplicación, grupos de interés y objetivos. Madrid: Universidad Rey Juan Carlos.
- Baloglu, S., Raab, C., & Malek, K. (2022). Organizational motivations for green practices in casual restaurants. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 23(2), 269-288. <https://doi.org/10.1080/15256480.2020.1746216>

- Bagur-Femenías, L., Perramon, J., & Oliveras-Villanueva, M. (2019). Effects of service quality policies in the tourism sector performance: An empirical analysis of Spanish hotels and restaurants. *Sustainability*, 11(3), 872. <https://doi.org/10.3390/su11030872>
- Bravo, S. y Vera, L. (2022). Violencia de género y su impacto en la salud mental de las mujeres de la asociación “Santa Marta” de la comunidad caña del cantón Junín, Manabí, Ecuador. [Tesis de pregrado]. Universidad Técnica de Manabí. <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/2022%20VIOLENCIA%20GENERO%20Leonor.pdf>
- Botsch-Cellete Gómez, P., Garay-Betrán, A. Tabera-Jiménez, D., & Vidyaranya, V. (2022). Guía de Gestión Integral de Residuos Sólidos y Economía Circular Enfoque en el Sector Restaurador. GIZ Colombia & BlackForest Solutions GmbH. Bogotá, Colombia. <https://www.andi.com.co/Uploads/Gu%C3%ADa%20de%20gesti%C3%B3n%20Sector%20restaurador.pdf>
- Cáceres, M. (2023). Sostenibilidad la gastronomía práctica y desafíos. Quito: KOSMOS.
- Carlín, L. (2023). La importancia de la gestión ambiental y el manejo de los residuos sólidos. *Gestionar: Revista De Empresa Y Gobierno*.
- Cedeño-Tobar, A.E. (2025) Desarrollo de una estrategia de cero residuos en el restaurante “Baltimore resto bar” de la ciudad de Riobamba: un enfoque hacia la economía circular. Tesis de pregrado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Archivo digital. <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/abd52875-08b5-4c98-8893-4aa03fe0ff61/content>
- Chacón-Rivera, L.M. (2023) Eficiencia y Sostenibilidad en la Cadena de Suministro de la Industria Alimentaria: Logística Inversa y Optimización Estratégica. Tesis de pregrado. Universidad Ean <https://repository.universidadean.edu.co/server/api/core/bitstreams/49842b47-7dd7-468a-90a4-a3543d4b1ab4/content>
- Da Silva, D. J. C., Johann, D. A., Schaefer, J. L., de Fátima Nunes, A., Pozzer, R. H. P., & Polacinski, E. (2022). Evaluation of sustainable alternatives for restaurants using the fuzzy TOPSIS method. *International Journal of Business Excellence*, 28(4), 544- 566. <https://doi.org/10.1504/ijbex.2022.127498>

- Das, S., Myla, A. Y., Barve, A., Kumar, A., Sahu, N. C., Muduli, K., & Luthra, S. (2023). A systematic assessment of multi-dimensional risk factors for sustainable development in food grain supply chains: A business strategic prospective analysis. *Business Strategy and the Environment*. <https://doi.org/10.1002/bse.3435>
- Del Rosario-Carrasco, N.M & Baque-Holguín, Z.A. (2024) Estrategia de productos evitando desperdicios en parrillas al costo ADMI-1122. Tesis de pregrado. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Archivo digital. [https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/7bbc9012-77a5-435b-b775-1eb4adb5d58a/T-114874%20ADMI-1122%20%20BAQUE DEL%20ROSARIO.pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/7bbc9012-77a5-435b-b775-1eb4adb5d58a/T-114874%20ADMI-1122%20%20BAQUE%20DEL%20ROSARIO.pdf)
- Espinoza, A. (2023). Economía circular: una aproximación a su origen, evolución e importancia como modelo de desarrollo sostenible. *Revista de Economía Institucional*.
- Fernández, P. M., & Vallejo Ayabaca, J. A. (2023). La economía circular como modelo de producción y consumo en el crecimiento sostenible en el sector industrial gastronómico en el cantón Cuenca. Cuenca: Universidad Católica de Cuenca.
- Flórez, J.M.C. y Vásquez, C.R. (2019). Prácticas de responsabilidad sostenible de cadenas de suministro: Revisión y propuesta. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24(87), 668-683.
- Garzón Patiño, X. G. (2019). Diseño de un plan para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana en el centro histórico de Quito. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial. http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/2105/1/46435_1.pdf
- Grajales, D., & Ortiz, K. (2024). UCEAVA. Obtenido de Impacto de la cadena de suministro en la producción y comercialización de mantequilla de aguacate: Un análisis en el sector agrícola del Valle del Cauca, Colombia: <http://hdl.handle.net/20.500.12993/4311>

- Gómez, H., & Rodríguez, K. (2020). Revista Pi Ecuador. Obtenido de Las especialidades tradicionales garantizadas (ETG): Una herramienta para promover el turismo gastronómico: https://revistapi.ec/?page_id=1881
- Gómez, E., Fernando, D., Aponte, G., & Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos a través de su estructuración y sistematización. *DYNA*, 81(184), 158-163. <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- Gómez-Cervera, I. (2024) Propuesta y análisis de estrategias sostenibles para optimizar la gestión de desperdicios y mejorar la imagen corporativa de empresas del sector gastronómico de Bogotá. Tesis de pregrado. Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) Archivo digital. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/64484/igomez.pdf?sequence=1>
- Guamán Egas, S. (2023). Moda sostenible: sistema de vestuario femenino a través de la técnica cero residuos. PUCE.
- Hernández, B.L.S. (2022). Gestión del conocimiento y sostenibilidad en la gestión de la cadena de suministro: revisión de literatura. *Telos: Revista de Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales*, 24(3), 732-748.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. (6^a ed.). México: McGraw. Hill.
- Huamani, S. (2019). Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria. [Trabajo de Grado], Universidad Nacional de Tumbes Perú. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI%2C%20SOFIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ivanov, D., Tsipoulanidis, A., & Schönberger, J. (2017). *Global Supply Chain and Operations Management* (Springer). <https://doi.org/10.1007/978-3-319-24217-0>

- Imbaquingo, D. (2015). Método Estadístico. Slideshare.
<https://es.slideshare.net/DiegoImbaquingo2/mtodo-estadstico-55385543>
- Kim, M. J., & Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 127-138. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>
- Kwok, L., Huang, Y.-K., & Hu, L. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107-117. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.03.002>
- Lang, L., Wang, Y., Chen, X., Zhang, Z., Yang, N., Xue, B., & Han, W. (2020). Awareness of food waste recycling in restaurants: Evidence from China. *Resources Conservation and Recycling*, 161, 104949. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2020.104949>
- Lee, M. J. (MJ), Kang, H., Choi, H., & Olds, D. (2020). Managerial attitudes towards green practices in educational restaurant operations: An importance-performance analysis. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 32(3), 142-155. <https://doi.org/10.1080/10963758.2019.1655437>
- Lindao-Guevara, N.E. (2022) Análisis del proceso de control de proveedores en las empresas industriales manufactureras de cartones del cantón Duran. Tesis de pregrado. Universidad Politécnica Salesiana Sede Ecuador. Archivo digital. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/23749/1/UPS-GT004039.pdf>
- Loveday González Orbegoso, K. M., & Corbacho Cordero, F. (2024). Importancia de la reducción de desperdicios alimentarios en los restaurantes de Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- López, Y. (2020). Gestión de residuos sólidos urbanos: Un enfoque en Colombia y el departamento de Antioquia. Activa.
- Lozano Murciego, Á. (2021). Desarrollo de una aplicación para medir el impacto del programa de "Recreos Residuos Cero" en centros de educación primaria y secundaria. Universidad de Salamanca

- Martín-Ríos, C., Meier, C. D., & Pasamar, S. (2022). Sustainable waste management solutions for the foodservice industry: A Delphi study. *Waste Management & Research*, 40(9), 1412-1423. <https://doi.org/10.1177/0734242X221079306>
- Marcos-Centeno, J.L. (2021) Desarrollo de un sistema web, para el control de inventarios para el restaurante de comidas rápidas el Bro. Tesis de pregrado. Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil. Archivo digital. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20965/1/UPS-GT003400.pdf>
- Marroquín, R. (2013, marzo 4). Metodología de la investigación. [PowerPoint presentación]. <https://es.slideshare.net/marthaiparraguirre/metodologia-de-la-investigacion-ppt>
- Meneses, J. (2016). El Cuestionario [Archivo PDF]. <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Mintur, (2019). Ministerio de Turismo. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/guayaquil-la-segunda-ciudad-mas-visitada-en-semanasantac/>
- Montesdeoca-Calderón, M. G., Gil-Saura, I., & Ruiz-Molina, M. E. (2020). ¿Cómo influyen las prácticas verdes y el manejo del desperdicio alimentario en el capital de marca de los restaurantes? *Estudios Gerenciales*, 36(154), 100-113. <https://doi.org/10.18046/j.estger.2020.154.3349>
- Nasifoglu Elidemir, S., Ozturen, A., & Bayighomog, S. W. (2020). Innovative behaviors, employee creativity, and sustainable competitive advantage: A moderated mediation. *Sustainability*, 12(8), 3295. <https://doi.org/10.3390/su12083295>
- Obando-chamorro, V.M. (2024) “Estudio de aprovechamiento de los residuos alimenticios en los procesos de producción de restaurantes. Caso Hostería Casa Suaya.” Tesis de pregrado. Universidad Técnica del Norte. Archivo Digital. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/15830/2/02%20LGAS%20096%20TRA%20BAJO%20GRADO.pdf>

- Palma, K., Pinargote, S. (2021). El trabajo social en fundaciones de bienestar social en tiempos de covid-19. (Tesis de grado). Universidad Técnica de Manabí. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Tesis%20Final%20Palma%20Bravo%20Kyssy,%20Pinargote%20Saltos%20Maria%20Cristina%20(1)%20(4).pdf
- Pichucho, C. (2021). Análisis de la estructura de la cadena de suministro en restaurantes ubicados en el centro y norte de Quito, en el contexto provocado por el Covid-19. Escuela Politécnica Nacional. <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/25313/1/CD%2013941.pdf>
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2021). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021. In Pnuma. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- Pupo-Pérez, A, Pérez-Campaña, M, Ortiz-Pérez, A & Gómez de Cádiz-Hernández, A. (2022). La gestión de la sostenibilidad en las cadenas de suministros como contribución al desarrollo económico y social. *Revista Universidad y sociedad*, vol.14 no.5 http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202022000500427
- Purvis, B., Mao, Y., & Robinson, D. (2018). Three Pillars of Sustainability: In search of Conceptual Origins. *Sustainability Science*, 14(3), 681-695. <https://doi.org/10.1007/s11625-018-0627-5>
- Real Academia Española. (2023). *Diccionario de la lengua española* (22 ed.). <https://dle.rae.es/residuo?m=form>
- Rodríguez-Guevara, E. G., García-Bonilla, D. A., & Pineda-Ospina, D. L. (2024). Prácticas de gestión sostenible en las cadenas de suministro. *Desarrollo Gerencial*, 16(1), 1-35. <https://doi.org/10.17081/dege.16.1.6788>
- Rojas, C., Niebles, W., Pacheco, C., & Hernández, H. (2020). Información tecnológica, 31(4), 221-232. Obtenido de Calidad de servicio como elemento clave de la responsabilidad social en pequeñas y medianas empresas: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642020000400221>
- Sánchez, A. (2023). ICEX. Obtenido de NRA / National restaurant association show 2023: https://www.icex.es/content/dam/es/icex/oficinas/035/documentos/2023/06/anexos/IF_National%20Restaurant%20Association%20Show_REV_2023.pd

- Sánchez, A., & Murillo, G. (2021). Enfoques metodológicos en la investigación histórica: cuantitativa, cualitativa y comparativa. *Debates por la Historia*, 9(2), 147-181. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2594-29562021000200147&script=sci_abstract
- Said, Z., Sharma, P., Thi Bich Nhung, Q., Bora, B. J., Lichtfouse, E., Khalid, H. M., Luque, R., Nguyen, X. P., & Hoang, A. T. (2023). Intelligent approaches for sustainable management and valorisation of food waste. *Bioresource Technology*, 377, 128952. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2023.128952>
- Teixeira, L. D. (26 de Enero de 2021). “Gestión de Inventarios en el servicio de Tiendas Retail”: Una revisión sistemática de la Literatura Científica de los últimos 10 años. (L. D. Teixeira, Ed.) Repositorio Institucional UPN, 39. Doi: 11537/25717
- Troncoso, C. y Amaya, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Revista de la Facultad de Medicina*, 65(2), 229-232. <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v65n2.60235>
- UNIR (2025) Clasificación de empresas según su tamaño, sector y actividad. Página web. <https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/clasificacion-empresas/>
- Useche, M., Vásquez, L., Salazar, F., & Ordóñez, M. (2021). *Revista Universidad y empresa*, 23(40), 167-188. Obtenido de *Fórmula estratégica empresarial para PYMES en Ecuador ante la COVID-19*: <https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/empresa/a.9309>
- Vela-Riera, P.A. (2020) *El turismo comunitario y su impacto en el desarrollo socioeconómico de la comunidad Valdivia en la península de Santa Elena en Ecuador*. Tesis de pregrado. Universidad Politécnica Salesiana. Archivo Digital. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/19498/1/UPS-GT003044.pdf>
- Villalobos, Q. M., & Zelada, S. D. (2021). Gestión de inventarios y su impacto en la reducción de costos operacionales: revisión de la literatura. Repositorio Institucional UPN, 31. Doi: 11537/25676

ANEXOS

Anexo 1: Formulario de encuesta

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

Tema: Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia", provincia de Santa Elena, año 2025"

Formulario de encuesta dirigida a los (15) dueños de los restaurantes de la comuna Valdivia

Instrucciones: Marque la opción que mejor refleje su experiencia o percepción. La información es confidencial y será utilizada solo con fines académicos.

Datos generales

Tamaño del restaurante (número aproximado de empleados):

1-5

6-10

11-20

Más de 20

Tipo de restaurante:**Tiempo de funcionamiento**

Comida rápida

Menos de 1 año

Restaurante tradicional

1 a 3 años

Cafetería

4 a 7 años

Otros

Más de 7 años

1. En el restaurante llevan un control detallado y actualizado del inventario.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

2. Revisa y ajusta los niveles de inventario con base en temporadas altas y bajas.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

3. Emplean herramientas digitales (software, códigos de barras, hojas electrónicas) para mejorar la gestión del inventario.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

4. Coordina con proveedores para recibir productos en cantidades adecuadas y en el tiempo justo.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

5. ¿Con qué frecuencia se ve obligado a desechar alimentos por vencimiento o mal estado?

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

6. Se aplican prácticas sostenibles para reducir el desperdicio alimentario.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

7. Se mide o estima regularmente la cantidad de residuos generados.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

8. Ha implementado acciones para reducir la generación de residuos (reutilización, compostaje, ajustes en el menú, etc.).

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

9. ¿Ha capacitado a su personal sobre el manejo eficiente de inventarios y reducción de desperdicios?

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

10. Durante el consumo, los clientes suelen dejar sobras significativas en sus platos.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

11. Clasifica los residuos generados en el restaurante (orgánico, reciclable, peligroso).

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

12. Se generan residuos durante la recepción de insumos por mala calidad o empaque excesivo.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

13. El volumen de residuos generados durante el servicio o entrega a clientes es bajo, gracias a prácticas sostenibles de empaques y utensilios.

Siempre

Casi siempre

A veces

Casi nunca

Nunca

14. Considera que reducir los residuos en cada etapa puede mejorar la eficiencia operativa del restaurante.

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

Anexo 2: Formulario de entrevista


UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

Tema: Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia", provincia de Santa Elena, año 2025"

Formulario de entrevista dirigido al presidente de la comuna Valdivia

1. **¿Cuál es su percepción sobre el nivel de generación de residuos por parte de los restaurantes de la comuna Valdivia?**
2. **¿La comuna cuenta con datos actualizados sobre los residuos que se generan en los restaurantes? ¿Y qué tipo de residuos son más comunes?**
3. **¿Cuáles considera que son las principales causas del desperdicio o mala gestión de residuos en los restaurantes de la zona?**
4. **¿Qué nivel de conciencia ambiental cree que tienen los propietarios de restaurantes de la comuna?**
5. **¿La comuna realiza inspecciones o controles sobre la gestión de residuos sólidos en los restaurantes? Si es así, ¿con qué frecuencia y bajo qué criterios?**
6. **¿La comuna brinda algún tipo de apoyo técnico, logístico o económico a los restaurantes que buscan implementar prácticas sostenibles (por ejemplo, compostaje, reciclaje, reducción de plásticos)?**
7. **¿Qué medidas considera prioritarias para optimizar la cadena de suministro de los restaurantes y reducir sus impactos ambientales?**
8. **¿Cómo visualiza el papel de la comuna en los próximos años respecto al desarrollo sostenible del sector gastronómico?**

Anexo 3: Fotos entrevista


UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

Tema: Diseño de estrategias sostenibles para la optimización de la cadena de suministro en restaurantes: un enfoque para la reducción de residuos en la comuna Valdivia*, provincia de Santa Elena, año 2025*

Formulario de entrevista dirigido al presidente de la comuna Valdivia

- 1. ¿Cuál es su percepción sobre el nivel de generación de residuos por parte de los restaurantes de la comuna Valdivia?**

- Es muy grande ya que los mismos casi siempre van a dar al mar por la cercanía de los comedores. Se ha podido visualizar en su mayoría objetos plásticos (vasos, platos, recipientes desechables etc)
- 2. ¿La comuna cuenta con datos actualizados sobre los residuos que se generan en los restaurantes? ¿Y qué tipo de residuos son más comunes?**

No se cuenta con estos datos...

 - Residuos orgánicos (Alimentos)
 - Plástico (Vasos, platos)
 - Vidrio (Botellas)
- 3. ¿Cuáles considera que son las principales causas del desperdicio o mala gestión de residuos en los restaurantes de la zona?**

 - Desconocimiento sobre el reciclaje y la reutilización.
 - Falta de capacitación por parte de las autoridades (Emasa)
 - Recipientes para dividir los derechos
- 4. ¿Qué nivel de conciencia ambiental cree que tienen los propietarios de restaurantes de la comuna?**

Muy poco. Falta de capacitaciones/orientación
- 5. ¿La comuna realiza inspecciones o controles sobre la gestión de residuos sólidos en los restaurantes? Si es así, ¿con qué frecuencia y bajo qué criterios?**

- No se realiza.

6. ¿La comuna brinda algún tipo de apoyo técnico, logístico o económico a los restaurantes que buscan implementar prácticas sostenibles (por ejemplo, compostaje, reciclaje, reducción de plásticos)?

- Sí, se les ha brindado apoyo económico (Restaurantes malecón)
 Ubicación - (langues mejor de basura)

7. ¿Qué medidas considera prioritarias para optimizar la cadena de suministro de los restaurantes y reducir sus impactos ambientales?

- Concientizar a la comunidad
- Generar capacitaciones
- Adquirir recipientes (depósito de desechos) (sólidos- orgánicos)

8. ¿Cómo visualiza el papel de la comuna en los próximos años respecto al desarrollo sostenible del sector gastronómico?

- Valdivia es una comunidad que aun no posee un proyecto turístico definido.
- Hay que trabajar en la seguridad para a futuro nuestros actores puedan desarrollar sus actividades con normalidad.
- Si las autoridades competentes no nos brindan herramientas, realizarlo con recursos propios será una prioridad y urgencia.

Anexo 4: Foto, presidente de la Comuna valdivia

