

Medición de los Objetivos de Desarrollo Sostenible

Sostenible ODS en las Empresas: Casos de estudio

Mayra Yasmina Espinoza Arauz
William Renán Meneses Pantoja
Kristhel Dayana Velaña Muñoz
Letty Alexandra Vera Zambrano
Emily Michelle Muñoz Espinoza





© Mayra Yasmina Espinoza Arauz
William Renán Meneses Pantoja
Kristhel Dayana Velaña Muñoz
Letty Alexandra Vera Zambrano
Emily Michelle Muñoz Espinoza

Editorial Grupo Compás, 2026
Guayaqui, Ecuador
www.grupocompas.com
<http://repositorio.grupocompas.com>

Primera edición, 2026

ISBN: 978-9942-53-142-1

Distribución online

 Acceso abierto

Cita

Espinoza, M., Meneses, W., Velaña, K., Vera, L., Muñoz, E. (2026) Medición de los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS en las Empresas: Casos de estudio. Editorial Grupo Compás

Este libro ha sido debidamente examinado y valorado en la modalidad doble par ciego con fin de garantizar la calidad de la publicación. El copyright estimula la creatividad, defiende la diversidad en el ámbito de las ideas y el conocimiento, promueve la libre expresión y favorece una cultura viva. Quedan rigurosamente prohibidas, bajo las sanciones en las leyes, la producción o almacenamiento total o parcial de la presente publicación, incluyendo el diseño de la portada, así como la transmisión de la misma por cualquiera de sus medios, tanto si es electrónico, como químico, mecánico, óptico, de grabación o bien de fotocopia, sin la autorización de los titulares del copyright.

**Mayra Yasmina Espinoza Arauz**

Ingeniera en Administración de Empresas por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE), Magíster en Gestión Empresarial, Técnica en Relaciones Públicas y Protocolo. Suficiencia en el Idioma Inglés. Especialista en Gestión de Proyectos Empresariales e Investigativos. Líder del Proyecto Formativo Emprendimiento Sostenible de la ULEAM Sucre. Experiencia docente en la PUCE y en la ULEAM en las áreas administrativas, turísticas, educación e idiomas. Investigadora de vocación acreditada en la SENESCYT Auxiliar II. Escritora de varias investigaciones relacionadas a Talento Humano, Comunicación Organizacional, Mercadotecnia, Turismo, Hospitalidad y Hotelería, Emprendimientos, Educación, entre otros, plasmados en artículos científicos, capítulos de libros, ponencias y libros a nivel nacional e internacional.

Correo: mayra.espinoza@uleam.edu.ec

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

**William Renán Meneses Pantoja**

Graduado en Turismo en la Universidad Católica San Antonio (España), Postgrado en Turismo Rural en la universidad de Castilla La Mancha (España), postgrado en Marketing. Turístico en la universidad Católica San Antonio (España). Experiencia profesional en el sector hotelero y turístico tanto fuera como dentro del país, experiencia en el área operativa, desarrollando proyectos de consultoría y asesoramiento técnico a emprendedores relacionados con el turismo y el hotelaría. Experiencia profesional como investigador acreditado por la SENESCYT. Líder de proyecto de investigación. Autor de obras de índole científico. Facilitador social que se actualiza permanentemente con dominio personal, ética y comprensión de la disciplina.

Correo: william.pantoja@uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-8080-9990>

**Kristhel Dayana Velaña Muñoz**

Licenciada en Administración de Empresas, por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Se desempeña como gerenta propietaria de un negocio de moda en la localidad de Vinces – Ecuador y como asesora independiente de proyectos empresariales, apasionada por el Desarrollo Sostenible. Ha participado en ponencias nacionales e internacionales.

Correo: e1206849505@live.uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0009-0004-2523-8119>

**Letty Alexandra Vera Zambrano**

Licenciada en Administración de Empresas, por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Actualmente se desempeña como asesora independiente de proyectos empresariales, es propietaria de su propio emprendimiento, y es una apasionada por el Desarrollo Sostenible y ha participado en ponencias académicas nacionales.

Correo: e1316519552@live.uleam.edu.ec

Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-1161-8948>

**Emily Michelle Muñoz Espinoza**

Licenciada en Administración de Empresas, por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Se desempeña como asesora independiente de proyectos empresariales, apasionada por el Desarrollo Sostenible. Ha participado en ponencias nacionales e internacionales.

Correo: e1317958607@live.uleam.edu.ec

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

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por la fortaleza y por iluminarnos en el camino de la vida. Queremos agradecer a nuestras familias por el soporte incondicional en nuestras vidas. Gracias a los estudiantes y comunidad universitaria de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí porque nos brindan la oportunidad de crecer para servir a la sociedad. Nuestra gratitud.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO	1
ÍNDICE	2
INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO I.....	11
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LOS EMPRENDIMIENTOS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y SU IMPACTO EN LA SOSTENIBILIDAD DE MERCADO DE CANOA - ECUADOR	11
Diagnóstico situacional de los emprendimientos del sector de la restauración y su impacto en la sostenibilidad de mercado de Canoa – Ecuador	12
Resumen	12
Introducción	13
Diagnóstico situacional.....	16
Etapas del diagnóstico situacional	16
Sostenibilidad de mercado	17
Factores de la sostenibilidad de mercado	18
¿Cómo mejorar la sostenibilidad de mercado en la restauración?	19
¿Quién mejora la sostenibilidad de mercado?.....	20
Metodología	20
Métodos teóricos	22
Métodos en el orden práctico	22
Población.....	22
Muestra.....	23
Análisis de los resultados de la entrevista a gerentes/propietarios	24
Motivación para emprender en el sector de la restauración:.....	24
Platos o menú más populares para sus clientes:	25
Número de personas que trabajan en el restaurante:.....	25
Recursos con los que iniciaron las actividades:	25

Número de mesas y sillas en el restaurante	25
Espacio para cocina.....	26
Espacio para baño	26
Recursos utilizados para comprar lo necesario en el restaurante.....	26
Cambios o mejoras planeadas en el corto plazo	27
Respuesta ante la pandemia	27
Desafíos (oportunidades, amenazas) actuales para el negocio.....	28
Control de ingresos o egresos en el restaurante	28
Valoración de las ganancias mensuales en el local:	28
Sugerencias:	29
Análisis de los resultados de la encuesta a clientes	30
¿Cómo califica el nivel de atención?	31
¿Cuáles son las condiciones que ofrece el establecimiento?.....	32
¿La oferta gastronómica este establecimiento se ajusta a sus requerimientos? ...	33
¿Por qué razón usted acude a este establecimiento?	34
¿Con qué frecuencia visitas los restaurantes?	35
Análisis de los resultados de la observación	36
Principal material de construcción.....	36
Estilo de construcción	37
Condiciones generales	37
Condiciones de mesas	37
Baños.....	38
Discusión	38
Conclusiones	40
Referencias	41
CAPÍTULO II.....	44
PROPUESTA DE NUEVAS ORDENANZAS QUE REGULEN EL COMERCIO TURÍSTICO EN LA PARROQUIA CANOA – SAN VICENTE, ECUADOR	44
Propuesta de nuevas ordenanzas que regulen el comercio turístico en la parroquia Canoa – San Vicente, Ecuador	45
Antecedentes	45

Justificación	47
Objetivos	49
General	49
Específicos.....	49
Propuesta de ordenanzas.....	1
Impactos esperados de las ordenanzas.....	7
Impacto local:.....	7
Impacto administrativo -financiero:.....	7
Impacto en la sostenibilidad empresarial:.....	7
Impacto productivo:.....	8
Impacto de mercado:.....	8
Conclusiones	9
CAPÍTULO III.....	10
ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LOS ODS:	
EMPRENDIMIENTOS ESTUDIANTILES ULEAM SUCRE.....	10
Estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS: Emprendimientos estudiantiles ULEAM Sucre.....	11
Resumen	11
Introducción	11
Emprendimiento.....	14
Estrategias empresariales.....	15
Estrategias para la competitividad empresarial	15
Razones para integrar los ODS en la estrategia empresarial	16
La incorporación de los ODS como factor de competitividad empresarial	17
El rol de la sostenibilidad en la competitividad	18
Sostenibilidad empresarial	18
Desarrollo Sostenible (DS).....	18
Las dimensiones de la Sostenibilidad.....	19
Los 17 ODS de la Agenda 2030.....	20
La gestión ambiental en el cumplimiento de los ODS.....	22
Metodología	23

Métodos prácticos.....	24
Población y muestra	44
Resultados	44
Información general sobre sostenibilidad en los emprendimientos	44
En el portafolio de productos de empresa ¿Cuáles tiene actualmente? Es decir, los productos/servicios con los que iniciará/inició su actividad	46
¿Qué materiales (materia prima) utiliza en su producción? y ¿Cuáles son sus proveedores?.....	47
¿Cuáles son las principales estrategias empresariales? (Producto, precio, promoción y plaza)	47
¿Su emprendimiento tiene acciones reales que demuestran el desarrollo en la práctica de los Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)?.....	47
Enfoque hacia los ODS.....	48
3.6.1. ODS 1. Fin de la pobreza	48
ODS 2. Hambre cero	49
ODS 3. Salud y bienestar	49
ODS 4. Educación de calidad.....	50
ODS5. Igualdad de género	50
ODS6. Agua limpia y saneamiento	51
ODS 7. Energía asequible y no contaminante	51
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico	52
ODS 9. Industria, innovación e infraestructura	52
ODS 10. Reducción de las desigualdades	53
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles.....	53
ODS 12. Consumo y producción responsables.....	54
ODS 13. Acción por el clima	54
ODS 14. Vida submarina	55
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres	55
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas.....	56
ODS 17. Alianzas para lograr los objetivos	56
Discusión	59

Conclusiones	60
Referencias	60
Anexos.....	64
Anexo 2. Fotografías de la aplicación de entrevistas en la Feria de Emprendimiento ULEAM Sucre.....	74
CAPÍTULO IV	75
ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LAS ODS: SECTOR DE LA RESTAURACIÓN EN SUCRE.....	75
Estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: Sector de la restauración en Sucre.....	76
Resumen	76
Introducción	76
Estrategias empresariales.....	83
Enfoques hacia los ODS	83
Desarrollo sostenible	83
Eje ambiental.....	84
Eje social.....	84
Eje económico.....	84
Los 17 objetivos del desarrollo sostenible	85
Metodología.....	86
Muestra.....	89
Resultados	89
ODS 1: Fin de la Pobreza	90
ODS 2: Hambre Cero	90
ODS 3: Salud y Bienestar	91
ODS 4: Educación de calidad.....	92
ODS 5: Igualdad de Género	93
ODS 6: Agua Limpieza y Saneamiento.....	94
ODS 7: Energía Asequible y No Contaminante	94
ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico	95
ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura.....	96

ODS 10: Reducción de las Desigualdades	97
ODS 11: Ciudades y comunidades Sostenibles	98
ODS 12: Producción y Consumo Responsable	98
ODS 13: Acción por el Clima	99
ODS 14: Vida Submarina.....	100
ODS 15: Vida de Ecosistemas Terrestres	101
ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Solidas	102
ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos	102
Discusión	103
Conclusiones	104
Referencias	105
Anexos	109

INTRODUCCIÓN

La presente obra aborda investigaciones sobre el contexto de emprendimientos en la zona norte de Manabí – Ecuador, considerando que Latinoamérica tiene grandes desafíos para enfrentar la crisis económica, desigualdades y crisis climática mundial, por ser una región que está caracterizada por las desigualdades sociales, economías en vías de desarrollo y una precaria infraestructura que no está preparada para los desastres naturales que ha enfrentado en las últimas décadas, este libro enfatiza en necesidad imperiosa de que esta región del continente y en específico en el cantón Sucre se busquen alternativas de solución para enfrentar de manera resiliente los problemas contextuales que vive la población.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) promulgados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) planteados para ser alcanzados en el 2030, han atravesado eventos que no estaban previstos en la Agenda, como es el caso de la crisis sanitaria por la Covid-19, que retrasó en gran medida los avances que se estimaban para cumplir con las Metas e Indicadores de los ODS. Ello, planteó a la ONU un llamado a medir el avance del cumplimiento de los ODS a nivel internacional, con lo cual representa un reto poder lograr la agenda 2030.

En este contexto internacional y nacional, el sector empresarial en el Ecuador es uno de los actores principales en la lucha contra el Cambio Climático o Ebullición Climática como la ONU la llama actualmente, es interesante conocer que en el país el Pacto Mundial brinda apoyo a al sector empresarial para orientarlos a alinear sus estrategias organizacionales para ser sostenibles, sin embargo, hay muchas empresas que, con el aporte de este organización intergubernamental y de otras, no han mostrado un real interés de aportar al Desarrollo Sostenible (DS), dado que consideran que ser Sostenibles es exclusivamente ser una empresa verde. Con una

visión limitada, de que la sostenibilidad abarca los ejes: Económico, social y ambiental, que tendrán también un impacto económico positivo en sus actividades.

Esta investigación busca llegar a los emprendedores y conocer de primera mano ¿En qué ODS están enfocados? ¿Qué estrategias o acciones están desarrollando al respecto? ¿Cómo están midiendo su progreso hacia la consecución de las metas sostenibles? dándoles a conocer que hay 17 ODS, dado que los emprendedores en su mayoría consideran que ser ecológicos es lo mismo que ser sostenibles, mostrando una visión limitada. En esta investigación se buscó plasmar la situación actual de cada uno de los 17 ODS. Para ello, se plantearon interrogantes, que se elaboraron tomando como referencia los Indicadores de las Metas de los ODS, de esta manera, se evalúa el nivel de avance de cada Objetivo en las empresas. En este orden de ideas, se desarrollan tres investigaciones:

En el Capítulo I, DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LOS EMPRENDIMIENTOS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y SU IMPACTO EN LA SOSTENIBILIDAD DE MERCADO DE CANOA – ECUADOR. En esta primera investigación se presenta un indagación sobre la situación actual de un balneario de la costa norte de Manabí, se aborda como un caso de estudio considerando que entre las principales actividades económicas de la provincia es el Turismo, se toma el caso de Canoa en el cual priman las actividades de los servicios turísticos como los de alimentos y bebidas, a las cuales le ha representado un desafío las condiciones económicas, sociales, ambientales y sanitarias en los últimos años, aquí se presenta una estudio profundo que muestra la situación desde la perspectiva de los propietarios de los locales de alimentos, los turistas y una observación directa.

En el Capítulo II, PROPUESTA DE NUEVAS ORDENANZAS QUE REGULEN EL COMERCIO TURÍSTICO EN LA PARROQUIA CANOA – SAN VICENTE, ECUADOR. Tomando como referencia lo estudiado en el acápite anterior y basado en la situación real del sector de Canoa, se presenta una propuesta de ordenanzas que

busca regular y, a la vez orientar las actividades turísticas como hospedaje, restauración, deportes, ventas ambulantes, circulación vehicular, servicios básicos, embarcaciones y un Programa Piloto de Separación Selectiva y Recolección Diferenciada de Residuos, estimando que es importante que poner por escrito las directrices, a través de las regulaciones como ordenanzas para que las acojan las autoridades locales, lo cual permitirá que se transforme en un espacio de desarrollo sostenible.

En su Capítulo III, ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LOS ODS: EMPRENDIMIENTOS ESTUDIANTILES ULEAM SUCRE. En una segunda fase investigativa, se procede a indagar sobre las estrategias empresariales y su alineación con los ODS, de esta manera, se desarrollan treinta y cuatro preguntas principales con sus respectivas sub preguntas que evalúan la aplicabilidad de acciones para corresponder a cada ODS, mostrando un nivel bajo en su aplicabilidad.

Finalmente, en el Capítulo IV, ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LAS ODS: SECTOR DE LA RESTAURACIÓN EN SUCRE, en este caso, se desarrolla una indagación sobre el sector turístico, por ser una localidad que en sus actividades económicas principales está el Turismo, en específico los restaurantes en el cantón Sucre, los cuales tienen la oportunidad de ser reconocidos como sostenibles ante los visitantes y mostrarnos al mundo como un destino que se enmarca en los ODS. Para ello, se plantean la investigación que buscó evaluar el cumplimiento de cada ODS en las operaciones de los restaurantes, cuyos resultados se exponen a continuación.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LOS EMPREDIMIENTOS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y SU IMPACTO EN LA SOSTENIBILIDAD DE MERCADO DE CANOA - ECUADOR

Figura 1

Balneario de Canoa, Manabí - Ecuador



Nota. Imagen extraída de GoRaymi (2025)

Diagnóstico situacional de los emprendimientos del sector de la restauración y su impacto en la sostenibilidad de mercado de Canoa – Ecuador

Kristhel Dayana Velaña Muñoz

William Renán Meneses Pantoja

Mayra Yasmina Espinoza Arauz

Resumen

La presente investigación se centra en el estudio de los emprendimientos del sector de la restauración y su influencia en la sostenibilidad del mercado en la parroquia Canoa, cantón San Vicente - Manabí, misma que tiene por objetivo principal es diagnosticar situacional que permita comprender la situación actual de estos emprendimientos y evaluar cómo afectan a la sostenibilidad económica de la parroquia. El estudio utiliza una metodología mixta que combina métodos cualitativos y cuantitativos. Se llevan a cabo entrevistas con propietarios de restaurantes, se realizan encuestas a clientes y se recopila información secundaria relevante a través de la observación. El estudio también se enfoca en el impacto de estos emprendimientos en la sostenibilidad del mercado local. Se examina las condiciones existentes y se identifican los desafíos y oportunidades a los que se enfrentan los emprendedores. Como resultado se conoció los emprendimientos no son relativamente jóvenes en el mercado, su administración es empírica, la mayoría no ha estudiado gastronomía y sus recursos físicos, económicos y técnicos son limitados, entre otros aspectos. A partir de estos hallazgos, se formulan recomendaciones para mejorar la sostenibilidad de los emprendimientos, como la diversificación de la oferta gastronómica, la implementación de estrategias de marketing efectivas y la promoción de la colaboración entre los restaurantes locales.

Palabras claves: Emprendimientos, Diagnóstico situacional, Gastronomía, Sostenibilidad.

Introducción

La presente investigación es un estudio sobre los emprendimientos del sector de la restauración y su impacto en la sostenibilidad de mercado de la parroquia Canoa. El sector de la restauración es uno de los más importantes de la economía en el país, contribuye significativamente al crecimiento y desarrollo de los restaurantes. Sin embargo, debido a la creciente de la competencia y los cambios constantes en las preferencias del consumidor, los emprendimientos en el sector de la restauración enfrentan varios desafíos.

Es importante realizar un diagnóstico situacional de los emprendimientos del sector de la restauración en la parroquia Canoa para evaluar su impacto en la sostenibilidad del mercado. La sostenibilidad de los emprendimientos en el sector de la restauración es crucial para garantizar la continuidad de sus operaciones y su éxito a largo plazo. Además, un enfoque sostenible también puede ayudar mejorar la imagen y reputación de los emprendimientos. Atraer nuevos clientes y aumentar la fidelidad de los existentes.

La parroquia Canoa más prevalecen establecimientos del sector turísticos, entre estos: los establecimientos de restauración, hospedaje y bares con lo que suplen las necesidades principales de los turistas de este balneario que es bastante pintoresco. Por otra parte, en una observación casual preliminar se puede apreciar que algunos establecimientos son jóvenes, que en su mayoría su infraestructura es antigua y que tienen mayor movimiento en los fines de semana, los puentes vacacionales y feriados, en contraste las temporadas bajas están vacíos lo que pone en riesgo su sostenibilidad.

La problemática central de esta investigación se orienta a determinar cuál es la situación actual de los emprendimientos de la restauración y su impacto en la sostenibilidad del mercado en la parroquia Canoa. Este análisis permitirá

comprender las condiciones en las que operan los establecimientos, los factores que influyen en su permanencia y las estrategias necesarias para mejorar su gestión.

En función de lo anterior, se plantean las siguientes interrogantes:

¿Por qué se crean los emprendimientos del sector de la restauración en la parroquia Canoa (Manabí) y cómo inciden en su sostenibilidad en el tiempo?; ¿Por qué muchos emprendimientos de restauración no logran mantenerse en el mercado a largo plazo y cierran sus puertas de forma prematura?; ¿Cuáles son los principales problemas contextuales que enfrentan los emprendimientos de la restauración ante la actual situación económica?; y ¿En qué medida los establecimientos de restauración cumplen con el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas en relación con los permisos y normativas vigentes?

El objetivo de este estudio es diagnosticar la situación actual de los emprendimientos del sector de la restauración y analizar su impacto en la sostenibilidad del mercado de la parroquia Canoa, mediante un enfoque descriptivo e histórico que permita identificar los factores que influyen en su permanencia y desarrollo.

La relevancia de esta investigación radica en la necesidad de fortalecer el sector gastronómico local como elemento clave del turismo sostenible. Además, los resultados permitirán ofrecer recomendaciones orientadas a la mejora de la gestión empresarial, la promoción de prácticas sostenibles y el incremento de la competitividad de los emprendimientos en la parroquia Canoa.

Diversos estudios previos han abordado la problemática del diagnóstico y la sostenibilidad de los emprendimientos turísticos, tanto a nivel internacional como nacional, lo que permite contextualizar la presente investigación y reconocer los aportes existentes en torno al tema. A continuación, se presentan algunos ejemplos significativos que sirven como referencia para comprender la situación de la parroquia Canoa.

A lo largo de los años, se han llevado a cabo diversas investigaciones a nivel local, nacional e internacional sobre el diagnóstico y análisis de la situación de lugares turísticos. Estos estudios han proporcionado una visión completa de los factores que influyen en el desarrollo turístico y la sostenibilidad en diferentes destinos. A continuación, se presentan algunos ejemplos significativos junto con sus autores y años de publicación, centrándose en el contexto de Canoa, Ecuador:

En una investigación realizada por Rodríguez et al. (2018) en una localidad costera de España, se llevó a cabo un análisis detallado de la percepción de los turistas sobre la calidad de los servicios turísticos ofrecidos en la zona. Los resultados destacaron que la calidad del servicio y la satisfacción del turista estaban estrechamente relacionadas con la lealtad hacia el destino turístico. Esto enfatiza la importancia de brindar experiencias positivas a los visitantes para fomentar la repetición de visitas y la recomendación a otros viajeros.

En el ámbito nacional, Ramírez et al. (2020) llevaron a cabo un diagnóstico del desarrollo turístico en una Loja su estudio analizó las tendencias de visitantes, la infraestructura turística y las prácticas sostenibles implementadas en la zona para evaluar la sostenibilidad del turismo en el destino. Los hallazgos resaltaron la necesidad de implementar políticas y estrategias que promuevan un turismo responsable y respetuoso con el medio ambiente para asegurar el desarrollo a largo plazo.

En cuanto a los antecedentes del desarrollo turístico de Canoa, Rivas (2018) realizó una investigación que proporcionó un análisis histórico detallado sobre cómo la parroquia ha experimentado un crecimiento turístico en los últimos años. Su estudio destacó los factores clave que han contribuido al desarrollo de la actividad turística en la zona, incluyendo la promoción de atractivos naturales y culturales, así como la mejora de la infraestructura turística. Esta comprensión histórica es esencial para

una planificación turística efectiva y una gestión adecuada de los recursos turísticos en el futuro.

Diagnóstico situacional

El diagnóstico “es el proceso de averiguar cómo funciona la compañía en el momento actual y de recabar la información necesaria para diseñar las intervenciones del cambio.” (Campoverde, 2019, p. 5).

Para Kotler (2016) y Gómez (2013) el diagnóstico situacional es el proceso de analizar y evaluar una organización con fines de investigación o intervención utilizando métodos y técnicas de investigación organizacional. El diagnóstico orienta las acciones de cambio y transformación organizacional. Esto permite elegir la técnica de intervención más conveniente para solucionar el problema detectado y aumentar su eficacia. Sirve de guía para ser consultor de una organización y sus clientes. (Beltrón, 2020).

Asimismo, Huilcapi (2020) revela que el Diagnóstico Situacional identifica la combinación adecuada de recursos para resolver un problema o atender una necesidad para lograr el máximo beneficio con el menor costo y riesgo. Define la dirección correcta que debe tomar una organización y el conjunto de transformaciones que debe realizar para tener éxito en el mercado. Herramientas para la toma de decisiones, acción, cambio y desarrollo institucional.

Etapas del diagnóstico situacional

Según Ascencio y Caiche (2017) en el diagnóstico situacional se diferencia tres etapas principales a saber; Generación de información; Organización de la información y Perspectivas del diagnóstico organizacional:

En la primera etapa se observan tres aspectos: la forma de recolectar la información, las herramientas y procesos utilizados; dos tendencias en los métodos de recopilación de información: métodos de obtención de información de clientes

(entrevistas, cuestionarios) y de consultores (observación) y la frecuencia de recopilación de información en función de la estabilidad del sistema.

La organización de la información tiene en cuenta aspectos clave como: el diseño de los procedimientos de procesamiento de la información, el adecuado almacenamiento y ordenamiento de la información, incluyendo el aislamiento de los elementos esenciales de la información y su verificación para responder a las preguntas planteadas al inicio de la investigación.

Estas perspectivas son complementarias y se utilizan de manera integrada en el diagnóstico organizacional para obtener una visión completa y holística de la organización. Cada perspectiva aporta información valiosa que ayuda a comprender los diferentes aspectos que influyen en el desempeño y éxito de la organización. (Beltrón, 2020, p. 4).

Sostenibilidad de mercado

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (2015) el Desarrollo Sostenible (DS) se conceptualiza como “Satisfacer las Necesidades presentes sin afectar la disponibilidad de los recursos para las futuras generaciones”, el cual se espera lograr mediante la Agenda 2030 que establece 17 ODS.



Por otra parte, el termino Sostenibilidad también se lo emplea en este libro para tratar la permanencia de los negocios en el mercado a lo largo del tiempo.

Según Murcia, Ramírez y Morales (2017) a la hora de hablar de sostenibilidad se tratan aspectos relacionados al crecimiento y desarrollo económico y equilibrio en la producción de recursos naturales.

Para Schaltegger y Wagner (2011) la sostenibilidad se refiere a la capacidad de una empresa para mantenerse a sí misma en el tiempo mediante el desarrollo de habilidades y capacidades. En este caso, se refiere a la capacidad de una organización para mantener su posición en el mercado y la industria, permitiéndole sobrevivir por muchos años, generando rentabilidad y valor para la propia empresa. (Gutiérrez, 2018).

La sostenibilidad de mercado se refiere a la capacidad de un producto, servicio o negocio para mantener su posición competitiva y generar beneficios a largo plazo en un entorno empresarial en constante cambio. Implica asegurar la viabilidad y el crecimiento continuo en el mercado, teniendo en cuenta los aspectos económicos, sociales y ambientales. (Bravo Vera, 2021).

Es decir, que la sostenibilidad abarca mucho más que simplemente el concepto de los impactos ambientales y sociales resultantes. Es decir, que es cómo las empresas realmente pueden responder durante las transformaciones de la sociedad. Los líderes deben definir una lógica para adaptar su negocio a un entorno más complejo, y eso es tener una visión sostenible real.

Factores de la sostenibilidad de mercado

Los factores y por ende causas que pueden afectar significativamente la sostenibilidad de la empresa. Estos factores se clasifican en: Factores internos, relacionados con las características de la empresa; factores del emprendedor, referentes a sus habilidades y rasgos y factores del entorno relacionados con el ecosistema en el que interactúa la empresa.

Factor interno: Taymaz & Köksal (2006) argumentan que existe una condicionalidad en la supervivencia de las pequeñas empresas. Las nuevas empresas suelen ser pequeños y, aunque tienen menos posibilidades de sobrevivir, sobrevivir, un crecimiento rápido puede condicionar su supervivencia. (Granda, 2019).

Factores del emprendedor: López et al. (2004) se refieren a las capacidades y competencias como las habilidades y conocimientos de un individuo, que se forman a partir de las habilidades desarrolladas durante su vida como resultado del aprendizaje y la experiencia. (Granda, 2019).

Factores del entorno: Una empresa tiene menos probabilidad de cerrar, si se ubica en alguno de los sectores en los que han ingresado la mayor cantidad de nuevas firmas, ya que, aunque se presentaría una mayor competencia, es una forma de impulsar el desarrollo del sector económico (Parra, 2011, pág. 47). Adicionalmente, el crecimiento del sector al que pertenece la empresa puede influir en la supervivencia, explicado como el aumento de la productividad y ganancias de un sector específico, en comparación a periodos anteriores. Las empresas ubicadas en sectores que decrecen presentan un mayor riesgo de fracaso.

Estos factores han sido ampliamente discutidos en la literatura empresarial y se consideran fundamentales para garantizar la sostenibilidad a largo plazo de un negocio en un entorno cambiante.

¿Cómo mejorar la sostenibilidad de mercado en la restauración?

Para mejorar la sostenibilidad de mercado en la industria de la restauración, se pueden implementar estrategias como la reducción del desperdicio de alimentos, el uso de ingredientes locales y de temporada, la promoción de opciones vegetarianas y veganas, y la mejora de la eficiencia energética mediante el uso de energías renovables. (Rodríguez-Monroy, 2020).

Estas prácticas no solamente ayudan a cuidar el medioambiente, sino que además fomentan un modelo de negocio más responsable y competitivo. La

implementación de este tipo de medidas es particularmente importante en el marco de lugares turísticos como la parroquia Canoa, pues posibilita que los emprendimientos sean más rentables, disminuye los gastos operativos y robustece la imagen sustentable del lugar ante los visitantes.

¿Quién mejora la sostenibilidad de mercado?

Márquez (2021) sostiene que "La sostenibilidad para las empresas es un enfoque de negocio orientado a generar valor a largo plazo para los accionistas y los demás grupos de interés" (p.369).

Es por ello, que la mejora de la sostenibilidad de mercado es responsabilidad tanto de las empresas como de los actores involucrados en la cadena de valor de un determinado mercado. Según Bustamante-Lara (2018) estos pueden ser:

Es responsabilidad de las organizaciones adoptar prácticas empresariales sostenibles, como la gestión responsable de recursos, la reducción de emisiones, la implementación de políticas sociales y ambientales sólidas, y la promoción de productos y servicios sostenibles.

Empresas: Las empresas juegan un papel fundamental en la mejora de la sostenibilidad de mercado. Es responsabilidad de las organizaciones adoptar prácticas empresariales sostenibles, como la gestión responsable de recursos, la reducción de emisiones, la implementación de políticas sociales y ambientales sólidas, y la promoción de productos y servicios sostenibles.

Al adoptar prácticas empresariales sostenibles en su propia cadena de suministro y colaborar con empresas que priorizan la sostenibilidad, se puede generar un impacto positivo en toda la cadena de valor. (Bustamante-Lara, 2018, P. 507).

Metodología

Este tipo de estudio utiliza técnicas metodológicas tanto cuantitativas como cualitativas, por lo que hay una mezcla de enfoque. En primer lugar, aplica el enfoque cualitativo para determinar la motivación del emprendimiento de los

restaurantes mediante entrevistas de profundidad que se le realizara al propietario y cliente de los restaurantes de la parroquia Canoa.

Por su parte, el enfoque cuantitativo se desarrolle a través de encuestas que permitirán obtener tablas y graficas de las mediciones del grado de satisfacción, el cual brindara una imagen de la percepción de los clientes, y la utilización de este enfoque será de gran importancia ya que beneficiará tanto a los restaurantes como a sus clientes.

Se trabajará desde una perspectiva en la que se pretende observar aspecto como las percepciones y opiniones de las personas, pero está claro que se necesitó recopilar este tipo de información que no es clasificable ni contable. Datos organizados de modo que sea posible el análisis y se puedan extraer conclusiones fiables.

La realidad del objeto de estudio es compleja, y para alcanzar los objetivos proyectados es necesario plantear estrategias que habiliten una motivación de los emprendimientos que impacten positivamente en la satisfacción en los restaurantes. Esto indica que este trabajo explora el fenómeno en un contexto del mundo real desde una perspectiva más amplia y profunda, lo que permite más teorización, datos más enriquecedores, diversos y profundos. Los estudios mixtos permiten medir fenómenos con mayor precisión para generar efectos alternativos.

La investigación cuenta con alcance descriptivos ya que esta investigación describe todas las incidencias, situaciones y eventos que determinaran en el tema en relación a la motivación de los emprendimientos de los restaurantes y que le dan forma a este estudio.

De este modo, es posible determinar que efectivamente existe una falencia en los en los restaurantes sobre sus condiciones física, los recursos humanos y los servicios. En este sentido la investigación puede generar aportes que serán de gran utilidad para los emprendimientos.

Métodos teóricos

En este estudio se usaron los métodos como el analítico, sintético, histórico, lógico, inductivo y deductivo.

Métodos en el orden práctico

En este proyecto se procedió a utilizar dos instrumentos de recolección de información, los cuales fueron los siguientes:

Encuestas: Estas se aplicaron a los clientes de los restaurantes porque permitieron conocer las áreas que necesitan mejoras, medir la calidad de los productos, el servicio que ofrecen los empleados, las condiciones en las que se encuentra el establecimiento y mucho más.

Entrevista: Esta se le realizó a los propietarios de los restaurantes con el propósito de recabar información de primera mano para conocer y mejorar las necesidades del establecimiento mediante un cuestionario estructura de preguntas.

Observación: Para esta técnica se diseñó como instrumento una ficha de observación científica con elementos a observarse y escalas de ponderación de la misma sobre las condiciones de cómo se encuentra los restaurantes, entre otros.

Población

La población objeto de este estudio está conformada por los turistas que frecuentan los restaurantes de la parroquia Canoa, perteneciente al cantón San Vicente, en la provincia de Manabí. Canoa se caracteriza por ser un destino turístico de aproximadamente 17 kilómetros de extensión, reconocido por su tranquilidad, belleza natural y oferta de recreación, ubicado cerca de las ciudades de Bahía de Caráquez y San Vicente.

Asimismo, el universo de la investigación incluye a los turistas locales, nacionales e internacionales que visitan los balnearios del cantón San Vicente, especialmente aquellos geográficamente más próximos, como Briceño y Canoa. Estas zonas

presentan un alto flujo de visitantes, dado que su principal actividad económica se sustenta en el turismo y en los servicios de restauración que este genera.

Variable demográfica:

Población: Turistas

Nacionalidad: Locales, nacionales e internacionales

Destino: San Vicente - Manabí

Género: Todos

Según Geoportal de Viajes Internos Turísticos del Ecuador GEO-VIT del Ministerio de Turismo MinTur el número de visitantes a San Vicente – Manabí fue de 137660 en 2017 y de 139204 pernoctaciones – turistas noche – en el año 2018 que es la última actualización del sistema. (Ministerio de Turismo, 2018). (Ver anexo 4).

Para obtener datos actualizados fue necesario realizar una proyección al cierre del último año 2020 para cuantificar la demanda interna de turismo, calculado en número de personas por origen y destino. De esta manera, se conoció que hubo una variación positiva para 2020 de 28140 personas

Muestra

Para determinar la muestra a encuestarse se aplica la siguiente fórmula estadística, con margen de error del 5% y nivel de confianza 1,96, con lo cual se obtuvo una muestra de 379 clientes.

Considerando que los negocios han cambiado, unos han cerrado, otros han aperturado, algunos tienen remodelaciones, entre otros cambios, fue necesario hacer la encuesta presencialmente a los clientes que se encontraban utilizando el servicio en los establecimientos con lo cual se logró llegar a 100 personas en tres visitas. No se aplicó un cuestionario en Forms Office de manera virtual, porque se

necesitaba que se valore la condición actual y real de los establecimientos y, por ello fue imperativo hacerla investigación presencial.

Análisis de los resultados de la entrevista a gerentes/propietarios

Fue necesario aplicar un instrumento a los gerentes/propietarios a quienes se les aplicó una entrevista de 14 preguntas, cuya modalidad fue en físico, dado que no se contaba con una base de datos para compartir encuesta en línea. Se realizó a 20 entrevistados, es decir a veinte establecimientos de un total de 70, en la investigación se aplicó a los establecimientos que estaban abiertos



Motivación para emprender en el sector de la restauración:

Objetivo: Conocer la razón por la cual se crearon en los emprendimientos

Análisis: El 100% de los propietarios respondieron que su motivación para emprender en el sector de la restauración es principalmente económica (generar ingresos propios) y disfrutar de la cocina. La mayoría de los propietarios están motivados por la necesidad de generar ingresos para ellos mismos y sus familias, así como por su pasión por la cocina.

Platos o menú más populares para sus clientes:

Objetivo: Identificar en qué se basa la propuesta gastronómica principal del sector de la restauración.

Análisis: Los platos más populares mencionados por los propietarios son el arroz mariner, el ceviche, el camotillo, las conchas asadas, el camarón apanado y otros. Existe una variedad de platos populares entre los restaurantes, lo que indica que los clientes tienen diferentes preferencias gastronómicas, pero en general son en base a fruto del mar.

Número de personas que trabajan en el restaurante:

Objetivo: Identificar las plazas laborables que tienen el sector de la restauración considerando las necesidades y la demanda del negocio, conociendo su impacto laboral y socioeconómico de la parroquia Canoa.

Análisis: El número de personas que trabajan en los restaurantes varía entre 2 y 12 personas. Los restaurantes tienen diferentes tamaños de equipo de trabajo, lo cual puede estar relacionado con el tamaño del establecimiento y la demanda de clientes.

Recursos con los que iniciaron las actividades:

Objetivo: Determinar la fuente de financiamiento con la que se constituye este tipo de emprendimiento.

Análisis: Todos los propietarios mencionaron que iniciaron sus actividades con capital propio. Los propietarios utilizaron sus propios recursos financieros para iniciar sus restaurantes, lo cual indica una inversión personal en sus negocios, algunos orígenes de estos recursos provienen de herencias y otros con emprendimiento pequeños que para entonces no necesitaba una inversión alta.

Número de mesas y sillas en el restaurante

Objetivo: Conocer la capacidad del restaurante en términos de mesas y sillas.

Análisis: El número de mesas y sillas varía entre 6 y 20 mesas, y entre 18 y 100 sillas. Los restaurantes tienen diferentes capacidades de asientos, lo cual puede estar relacionado con el tamaño del local y la demanda de clientes.

Espacio para cocina

Objetivo: Conocer la disponibilidad de espacio físico para cocina.

Análisis: Casi en su totalidad disponen espacio para cocina y unos pocos apenas cuentan con mesas en las cuales preparan los alimentos. Es de conocimiento público no disponen de servicio constante de agua potable y tampoco disponen de sistema de alcantarillados, por lo que se ven obligados a comprar tanqueros de agua para abastecer de líquido vital.

Resultados: La mayoría de los propietarios cuentan con espacio para cocina, mientras que algunos no cuentan con baños separados para clientes y personal.

Interpretación: La presencia de un espacio dedicado para cocina es común en los restaurantes, pero la disponibilidad de baños separados puede variar.

Espacio para baño

Objetivo: Conocer la disponibilidad de espacio físico para baño

Resultados: Casi algunos propietarios de los restaurantes no cuentan con baño y unos apenas cuenta con baños. Se considera que la falta de higiene y la imposibilidad de atender necesidades básicas pueden generar condiciones insalubres en el establecimiento y poner en riesgo la salud de las personas involucradas.

Recursos utilizados para comprar lo necesario en el restaurante

Objetivo: Identificar las fuentes de financiamiento de los restaurantes

Análisis: Todos los propietarios mencionaron que utilizan recursos propios (ganancias del restaurante) para comprar lo necesario. Los propietarios financian las

compras del restaurante con los ingresos generados por el negocio, lo cual indica autogestión financiera.

Cambios o mejoras planeadas en el corto plazo

Objetivo: Determinar la utilización de las ganancias generadas por el restaurante en la adquisición de los suministros y equipos necesarios.

Análisis: Los propietarios mencionaron planes de mejorar aspectos, tales como: las mesas y sillas, que planean comprar en material plástico o en material de madera pero en mejores estado, dado que las actuales son algunas en material de tallo de árbol; también, desean ampliar físicamente las cabañas hacia los espacios de la playa (aproximadamente hasta un metro); además, la mayoría menciona cambiar el techo porque les filtra agua en las lluvias; el restaurante en general y la oferta de platos. Existe una conciencia por parte de los propietarios sobre la importancia de realizar mejoras para atraer y satisfacer a los clientes, sin embargo, no hicieron énfasis en mejorar las condiciones físicas de la cocina ni de los baños que aspectos menos visibles para los clientes, pero los más importantes.

Respuesta ante la pandemia

Objetivo: Conocer las situaciones de crisis como la pandemia, considerando alternativas para mantener la operatividad del negocio, adaptarse a las restricciones y mantener la salud y seguridad de los clientes y el personal.

Análisis: Todos los propietarios respondieron que no trabajaron durante la pandemia. Los restaurantes se vieron afectados por la situación de la pandemia y no pudieron operar durante ese período, los llevó a tomar medidas de despidos de los empleados, algunos a dedicarse a otras actividades, y en general poco a poco se han ido recuperando, pero mencionan que no vuelven a los niveles previos a la pandemia.

Desafíos (oportunidades, amenazas) actuales para el negocio

Objetivo: Identificar las oportunidades que ofrece el mercado, así como superar los desafíos y amenazas, mediante estrategias que fortalezcan la posición competitiva del negocio y garanticen su crecimiento sostenible.

Análisis: Los propietarios mencionaron desafíos como la competencia, la falta de recursos, el fenómeno del niño, la baja en las ventas, la inseguridad social. Los restaurantes enfrentan desafíos en diferentes aspectos, pero también reconocen oportunidades en la calidad del servicio y la generación de empleo que se centran básicamente en las fechas de feriados, puentes vacacionales que les permiten recuperarse relativamente.

Control de ingresos o egresos en el restaurante

Objetivo: Conocer el control financiero más eficiente y preciso, ya sea a través de métodos manuales, con el fin de tener un mayor control sobre los ingresos y egresos del restaurante.

Análisis: La mayoría de los propietarios llevan un control manual de ingresos o egresos en el restaurante. Los propietarios registran sus movimientos financieros de forma manual, situación que es características de estos negocios, sólo un establecimiento lleva el control en el sistema, lo cual indica una gestión interna de las finanzas.

Valoración de las ganancias mensuales en el local:

Objetivo: Identificar el sistema de registro, análisis de ingresos y gastos más detallado y preciso, que permita evaluar y monitorear regularmente las ganancias mensuales del negocio.

Análisis: Los propietarios no proporcionaron una valoración específica de las ganancias mensuales. Según las respuestas de los propietarios existe una variación de las ganancias mensuales, porque en un mes determinado ganan un poco y el otro mes pierden, en general las ganancias son precarias e insuficientes para crecer,

porque apenas les alcanza para sobrevivir en el mercado. También, mencionan que es la única fuente de ingresos que tienen, por tanto, luchan por mantener estos negocios, aunque a veces tienen que cerrar sus puertas en semanas bajas y luego aperturar. Esto muestra una variabilidad en el rendimiento financiero de los negocios de restauración en Canoa.

Sugerencias:

Objetivo: Conocer la situación de la restauración para impulsar mejoras en la calidad del servicio, promoción turística y desarrollo de infraestructura básica en Canoa, buscando potenciar el crecimiento y la reputación del sector de la restauración en la zona.

Análisis: Las sugerencias incluyen mejorar el servicio de atención al cliente, promocionar los restaurantes en redes sociales, mejorar los precios y obtener servicios básicos. Los propietarios identifican áreas de mejora en aspectos relacionados con el servicio al cliente y la infraestructura básica, y sugieren utilizar estrategias de marketing digital para promocionar los restaurantes, haciendo énfasis en la carencia de los siguientes servicios que tienen relación con la Administración Pública.

- ✓ Agua potable
- ✓ Sistema de alcantarillado
- ✓ Mejoramiento del sistema eléctrico
- ✓ Mejor estado de las vías
- ✓ Mejoramiento del sistema de recolección de basura
- ✓ Control de vertido de desechos orgánicos e inorgánicos
- ✓ Ordenamiento de los espacios, como parqueaderos, señaléticas, control de vendedores ambulantes, animales domésticos y otros.
- ✓ Sistema de seguridad social
- ✓ Capacitación a los servidores turísticos

- ✓ Control de construcción en los espacios públicos
- ✓ Circulación vehicular
- ✓ Promover y cuidar los espacios verdes
- ✓ Control en la emisión de Permisos de Funcionamiento
- ✓ Entre otras.

Análisis de los resultados de la encuesta a clientes

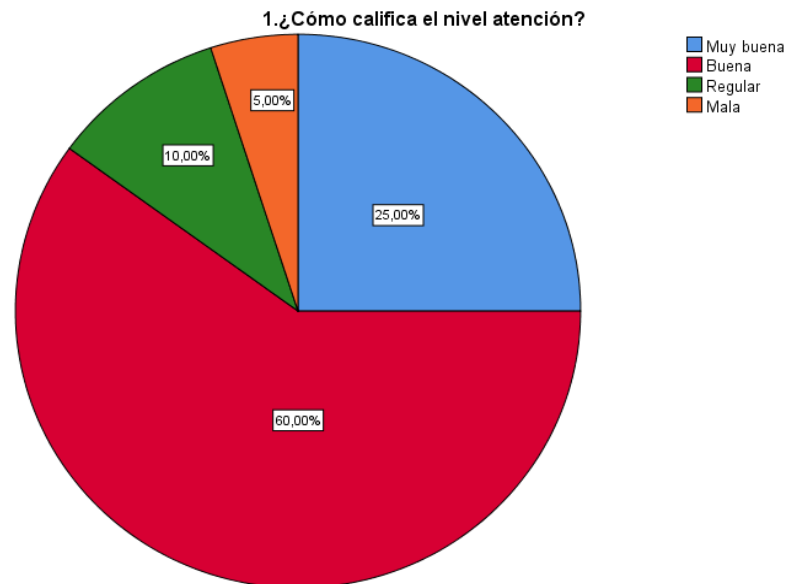
Para el desarrollo del diagnóstico fue necesario aplicar un instrumento a otra fuente de información como son los comensales, a quienes se les aplicó un cuestionario con cinco preguntas, cuya modalidad fue en físico, dado que no se contaba con una base de datos para compartir encuesta en línea. Se aplicaron a 100 encuestados, cuyos resultados fueron tabulados en SPSS. El análisis de los resultados se muestra a continuación.



¿Cómo califica el nivel de atención?

Figura 1

Nivel de atención



Nota: Obtenido de encuestas aplicadas a los restaurantes.

Elaborado por: Kristhel Velaña

Los resultados obtenidos evidencian que el 25,0% de los encuestados calificó el nivel de atención como "muy buena", mientras que el 60,0% lo consideró "buena". En contraste, el 10,0% lo percibió como "regular" y solo un 5,0% como "mala". Estos datos reflejan una valoración mayoritariamente positiva del servicio, ya que el 85,0% de los participantes se inclinó hacia percepciones favorables. Este resultado sugiere que los establecimientos de restauración en la parroquia Canoa mantienen estándares de atención que generan satisfacción en la mayoría de los clientes. Sin embargo, la existencia de un pequeño porcentaje que reporta niveles regulares o deficientes evidencia la necesidad de fortalecer aspectos específicos del servicio, a fin de alcanzar una atención de excelencia que contribuya a la fidelización del cliente y a la sostenibilidad del negocio.

¿Cuáles son las condiciones que ofrece el establecimiento?

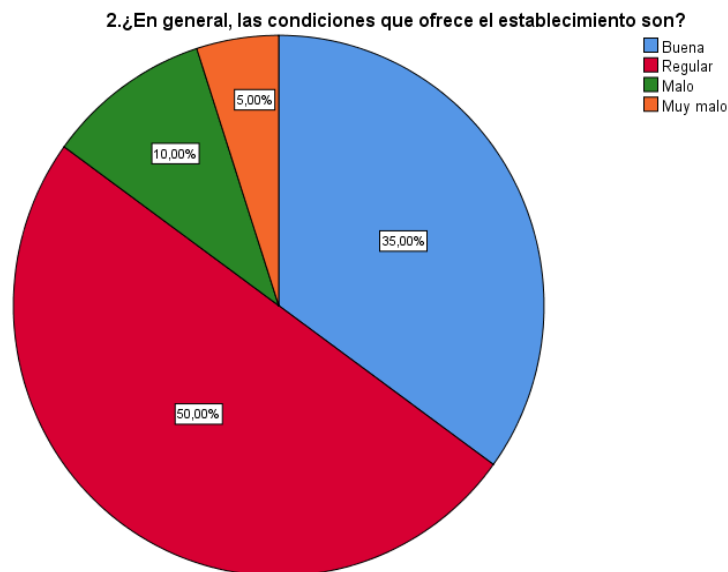


Figura 2

Condiciones del establecimiento

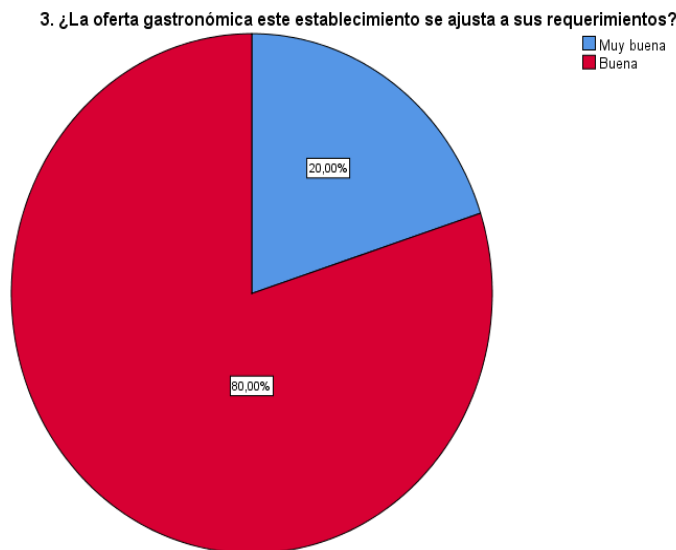
Nota: Obtenido de encuestas aplicadas a los restaurantes.

Elaborado por: Kristhel Velaña

Los resultados muestran que el 35,0% de los propietarios encuestados calificó las condiciones del establecimiento como “buenas”, mientras que el 50,0% las consideró “regulares”. En menor medida, el 10,0% las evaluó como “malas” y el 5,0% como “muy malas”. Estos datos revelan que, si bien la mayoría de los encuestados percibe las condiciones de los establecimientos como aceptables, persiste una proporción significativa que identifica deficiencias en la infraestructura o el mantenimiento. Este panorama sugiere la necesidad de implementar mejoras en aspectos físicos y operativos que permitan elevar la calidad de las instalaciones y, en consecuencia, optimizar la experiencia del cliente y la sostenibilidad del negocio.

¿La oferta gastronómica este establecimiento se ajusta a sus requerimientos?

Figura 3



Oferta gastronómica

Nota: Obtenido de encuestas aplicadas a los restaurantes.

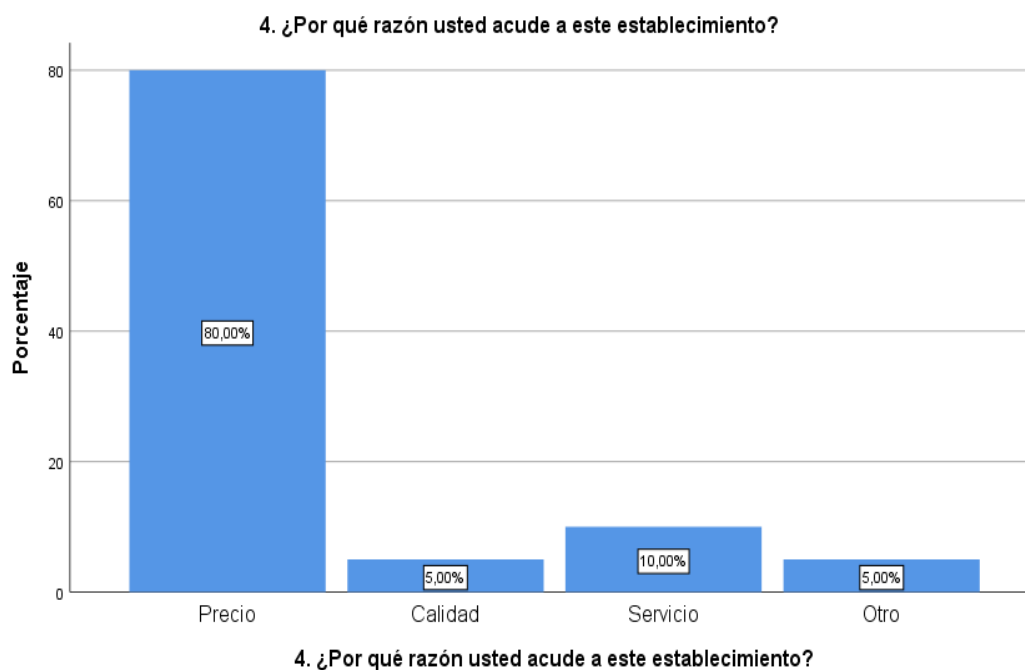
Elaborado por: Kristhel Velaña

Los resultados evidencian que el 20,0% de los encuestados calificó la oferta económica del establecimiento como "muy buena", mientras que el 80,0% la consideró "buena". No se registraron valoraciones negativas en esta categoría. Estos datos reflejan una percepción ampliamente favorable respecto a la relación calidad-precio y a la variedad de opciones gastronómicas disponibles. En términos generales, los clientes manifiestan un alto nivel de satisfacción con la oferta del establecimiento, lo que sugiere que los precios y productos ofrecidos se ajustan adecuadamente a sus expectativas y necesidades de consumo.

¿Por qué razón usted acude a este establecimiento?

Figura 4

Acudir al restaurante



Nota: Obtenido de encuestas aplicadas a los restaurantes.

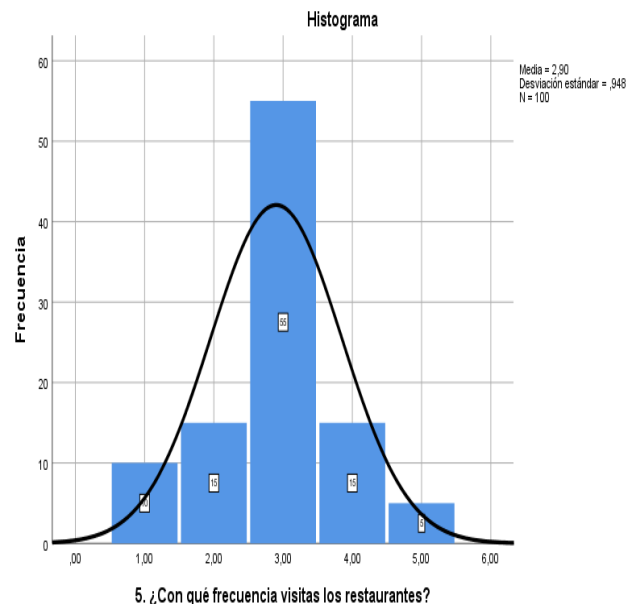
Elaborado por: Kristhel Velaña

De total de encuestados indican las razones por las cuales acuden a este establecimiento. El 80,0% de las personas mencionaron el "Precio" como la razón principal para acudir, seguido de la "Calidad" con un 5,0%. Un 10,0% mencionó el "Servicio" y el 5,0% destacó "Otros". En base a estos resultados, se puede concluir que las razones principales por las cuales los encuestados acuden a este establecimiento son el "Precio" y la "Calidad". Esto sugiere que las personas consideran que el establecimiento ofrece una buena relación calidad-precio y esto influye en su decisión de visitarlo. Además, el "Servicio" y "Otros" también se mencionaron como factores importantes, aunque en menor medida.

¿Con qué frecuencia visitas los restaurantes?

Figura 5

Frecuencia de visita al restaurante



Nota: Obtenido de encuestas aplicadas a los restaurantes.

Elaborado por: Kristhel Velaña

Según los resultados obtenidos indican la frecuencia con la que los encuestados visitan los restaurantes. El 10,0% de las personas lo hacen "Diariamente", mientras que el 15,0% lo hacen "Varias veces a la semana". Un 55,0% lo hacen "Los fines de semana", el 15,0% lo hacen "Una vez al mes y solo el 5,0% lo hacen Otros. En base a estos resultados, se puede concluir que la mayoría de los encuestados visitan los restaurantes con frecuencia, ya sea diariamente o incluso varias veces a la semana. Esto sugiere que los restaurantes son lugares frecuentes de elección para las comidas de los encuestados. Sin embargo, también hay un porcentaje significativo que los visita con menos frecuencia, ya sea los fines de semana, una vez al mes u otros.

Análisis de los resultados de la observación

La ficha de observación se utilizó como herramienta complementaria que permitió contrastar la información obtenida, esta herramienta tuvo 5 criterios de observación que fueron calificados mediante una ponderación del 1 al 5, siendo 1 el valor más bajo y el 5 el más alto.



Principal material de construcción

En el criterio del principal material de construcción de los restaurantes, se notó que los restaurantes presentaban una construcción de cementos y otras arquitecturas rustica de madera, puesto que estos materiales duraderos transmiten una sensación de solidez y confianza a los clientes. Esto contribuye a la percepción de un entorno seguro y estable. Por otro lado, es importante destacar que el material de construcción debe ser adecuado para el propósito del restaurante y cumplir con los estándares de seguridad y regulaciones aplicables. En este sentido, se recomienda realizar inspecciones periódicas para verificar la integridad y el estado del material de construcción especialmente en áreas expuestas a desgaste o deterioro.

Estilo de construcción

Dentro de este criterio de observación, se pudo observar algunos restaurantes presentaban un estilo de construcción tipo cabaña de caña guadua y madera o mixta, también algunos nuevos locales de construcción de hormigón armado. Es conocido que una cabaña atractiva y coherente, un estilo de construcción bien pensado y ejecutado puede contribuir a crear un ambiente agradable y única, que atraiga y retenga a los clientes. Un estilo de construcción distintivo puede ser factor diferenciador en un mercado competitivo y puede ayudar a establecer una entidad de marca sólida.

Sin embargo, también se observaron casos en los que el estilo de construcción era poco atractivo o parecía anticuado. Esto puede influir en la percepción estética del restaurante y afectar la experiencia de los clientes. Un estilo de construcción desactualizados o poco atractivo puede dar impresión de falta de mantenimiento o descuido, lo que puede perjudicar la imagen general del establecimiento.

Condiciones generales

En este sentido las condiciones generales de los establecimientos son: la mayoría sin mejoras (antiguas); algunas han sido mejorados; y muy pocas son nuevas, en específico se observó paredes desgatadas o con manchas, techos con filtraciones y áreas comunes descuidadas. Estas condiciones pueden afectar la experiencia general de los clientes y transmitir una imagen negativa. Se recomienda implementar un programa de mantenimiento regular y establecer estándares de limpieza para mantener un ambiente atractivo y acogedor.

Condiciones de mesas

La manera en que se identificaron algunas áreas de mejoras en cuanto a condiciones de las mesas. Se observó que algunas mesas presentaban desgaste evidente como manchas o superficies desgastadas y otras que eran de madera. Estas condiciones pueden afectar la estética y la comodidad de los comensales, lo que potencialmente

perjudica su experiencia en el restaurante. Además, se observaron mesas inestables o con patas desequilibradas, lo que puede resultar incómodo y poco seguro para los clientes. Es esencial abordar estos problemas para garantizar la seguridad y la comodidad de los comensales durante su estancia en el restaurante.

Baños

Cabe recalcar que la mayoría no tienen baños, es así que dentro de este criterio se pudo observar las áreas de mejora en cuanto a las condiciones de los baños en los restaurantes observados. En específico, en cuatro establecimientos se observaron problemas de limpieza, como falta de suministros básicos, malos olores y basura acumulada. Estas condiciones pueden generar una experiencia negativa para los clientes y refleja una falta de atención en cuanto a la limpieza y el mantenimiento general de los restaurantes. Además, se observó que algunos no presentaban baños para los clientes ni para el personal que labora en los establecimientos, lo cual es especialmente importante para garantizar la satisfacción de los clientes.

Discusión

En el análisis de la encuesta a clientes y la observación de los restaurantes, se pueden identificar áreas comunes y puntos de convergencia, ya que ambos métodos de recopilación de datos arrojan información coincidente sobre aspectos clave que afectan la experiencia de los clientes en los establecimientos gastronómicos. Entre estos aspectos, destacan la motivación, los platos populares, el personal, la infraestructura, los desafíos y las repercusiones de la pandemia

En cuanto a la motivación, tanto la encuesta como la observación señalan que el principal factor que impulsa a los clientes a visitar los restaurantes es el precio, seguido de la calidad de los platos y el servicio ofrecido. Esta coincidencia en los resultados resalta la importancia que los clientes dan al equilibrio entre el costo y la calidad de la experiencia gastronómica, en concordancia con Saputra y Khalid (2023), quienes evidencian que la percepción del precio y la calidad influyen significativamente en la satisfacción del cliente en establecimientos de comida.

En relación a los platos populares, ambos métodos de investigación revelan que ciertos platos específicos son especialmente apreciados por los clientes. Esta consistencia en los datos sugiere que algunos productos se han destacado en el gusto de los comensales y son determinantes en la elección del restaurante. Thomas (2023) señala que la innovación culinaria y la diferenciación de productos influyen directamente en la disposición del cliente a pagar precios más altos, fortaleciendo la competitividad de los negocios gastronómicos.

En lo que respecta al personal, tanto la encuesta como la observación concuerdan en que el servicio brindado por el personal tiene un papel relevante en la satisfacción del cliente. Esta convergencia de datos indica que el trato amable y eficiente del personal es un factor determinante para crear una experiencia positiva en los restaurantes.

En relación a la infraestructura, ambas fuentes de información identifican que el estilo de construcción y las condiciones generales del establecimiento pueden influir en la percepción de los clientes. Esta similitud en los resultados resalta la importancia de mantener una infraestructura adecuada y atractiva para asegurar una experiencia satisfactoria. Rodhiah et al. (2023) afirman que el entorno físico y las condiciones de higiene son determinantes en la satisfacción y fidelización de los comensales.

En cuanto a los desafíos, tanto la encuesta como la observación sugieren que los restaurantes enfrentan ciertos retos en su operación y atención al cliente. La coincidencia en estos datos destaca la necesidad de abordar y superar estos desafíos para mejorar la experiencia del cliente. Finalmente, en lo que concierne a las repercusiones de la pandemia, ambas fuentes de información señalan que la crisis sanitaria ha tenido un impacto significativo en los restaurantes. Esta convergencia de datos resalta la importancia de adaptarse y tomar medidas para afrontar los cambios en el entorno y las necesidades de los clientes debido a la pandemia.

En resumen, la convergencia de datos entre la encuesta a clientes y la observación de los restaurantes demuestra la consistencia y solidez de los hallazgos. Estos resultados resaltan la importancia de considerar aspectos como la motivación, los platos populares, el personal, la infraestructura, los desafíos y las repercusiones de la pandemia para mejorar la experiencia de los clientes en los establecimientos gastronómicos.

Conclusiones

- ✓ El diagnóstico de la situación actual de los locales de servicio de restauración en la parroquia Canoa a través del estudio de campo histórico descriptivo ha revelado una visión precisa y detallada de la realidad local. Se ha identificado aspectos clave que afectan el rendimiento de los establecimientos gastronómicos, relacionado a mejorar la infraestructura, precario cuidado ambiental, mejorar la calidad del servicio, deficiencia en los servicios básicos, entre otros. Este diagnóstico ha sido fundamental para comprender las necesidades y deficiencias específicas del sector, lo que ha permitido enfocar acciones y propuestas en áreas críticas de mejora.
- ✓ Los resultados de las encuestas y observaciones demuestran que el precio y la calidad de los platos son los principales factores que motivan la preferencia de los clientes. Sin embargo, persisten deficiencias en las condiciones físicas de los establecimientos y en la atención al cliente. La sostenibilidad de estos negocios dependerá de su capacidad para equilibrar estos elementos, adoptando prácticas sostenibles, mejorando su oferta gastronómica y optimizando la experiencia del comensal.
- ✓ La sostenibilidad del sector restaurador en Canoa requiere de una estrategia integral que combine innovación, formación empresarial y cooperación entre los actores locales. Implementar políticas de apoyo al emprendimiento, promover la formalización y fortalecer el cumplimiento de normas turísticas y ambientales son acciones clave para consolidar un modelo de desarrollo

gastronómico sostenible y competitivo que contribuya al turismo local y al crecimiento económico de la parroquia.

Referencias

- Ascencio, L., Guarnizo, S., & Caiche, W. y. (2017). El diagnóstico organizacional contextualizado en. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 137-147.
<https://www.redalyc.org/pdf/7378/737881324010.pdf>
- Beltrón, C. O. (2022). Diagnóstico situacional para la gestión estratégica de la Asociación Asopapropie en Membrillo, Ecuador. *ECA Sinergia*, 13(3), 65-72.
<https://doi.org/https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v13i3.4278>
- Bravo Vera, J. L. (2021). Marketing del turismo rural en la sostenibilidad económica de los emprendimientos rurales de Manabí. *Bachelor's thesis, Calceta: ESPAM MFL*. <https://redi.cedia.edu.ec/document/346426>
- Bustamante-Lara, T. I.-R. (2018). Perfil y situación de los productores que integran los tianguis y mercados orgánicos en México. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 507-530. <https://www.scielo.org.mx/pdf/asd/v15n4/1870-5472-asd-15-04-507.pdf>
- Campoverde, D. A. (2019). Diagnóstico situacional del potencial turístico de la parroquia Ricaurte, Azuay. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 4(1), 376-407. <https://doi.org/https://doi.org/10.35381/r.k.v4i1.462>
- Granda, G. V. (2019). Análisis de los factores asociados a la sostenibilidad de los emprendimientos en la zona de planificación 7-Sur del Ecuador. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 370-397.
<https://share.google/8NdV5NOQKmsWOa9DK>
- Gutiérrez, W. R. (2018). Análisis semiparamétrico de los factores asociados a la sostenibilidad de los emprendimientos. *Revista Facultad de Ciencias*

Económicas: Investigación y Reflexión, 163-180.

<https://doi.org/https://doi.org/10.18359/rfce.3144>

Kotler, P. &. (2017). Fundamentos de marketing. Mexico: Cengage Learning.

<https://es.scribd.com/document/643068323/pdf-fundamentos-de-marketing-13-ava-edicion-pdf-compress-pdf>

Márquez, L. E. (2021). Proceso administrativo y sostenibilidad empresarial del sector hotelero de la parroquia Crucita, Manabí-Ecuador. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*.

<https://doi.org/https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7927671>

Muente, G. (15 de mayo de 2019). *rockcontent*.

<https://rockcontent.com/es/blog/analisis-pest/>

Ramírez, J. B., Alvarado, F. Y., Lima, M. S., & Herrera, j. M. (2020). El impacto económico del turismo en la Provincia de Loja, Ecuador. Evaluación histórica y prospectiva. *ECA Sinergia*, 11(1), 113-121.

https://doi.org/https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v11i1.1962

Rivas, V. A. (2018). Viabilidad de la reactivación turística de playa Canoa en Ecuador, mediante el turismo sustentable. *Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Humanas*.

<https://doi.org/https://ridaa.unicen.edu.ar:8443/server/api/core/bitstreams/8d8eaa38-2474-41de-b605-16272abf99e1/content>

Rodhiah, R., R, L. R., & Ervina, E. (2023). Physical Environment and Food Safety on Loyalty through Customer Satisfaction at Fast Food Restaurant "X" in North Jakarta. *International Journal of Management Science and Application*, 3(1), 1-14. <https://doi.org/https://doi.org/10.58291/ijmsa.v3i1.137>

- Rodriguez, M. (2018). 5 Herramientas de análisis estratégico para elaborar un plan de negocio. <https://www.euroresidentes.com/empresa/exito-empresarial/5-herramientas-de-analisis-estrategico-para-elaborar-un-plan-de-negocio>
- Rodríguez-Monroy, C. (2020). Gestión sostenible de los alimentos y la energía en la industria de la restauración. *Energia INS*.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/journal/3223/322359389006/html/>
- Saputra, R. A., & Khalid, J. (2023). The effect of product quality, perceived price and accessibility on customer satisfaction: an empirical study in indonesian restaurants. *Strategic Management Business Journal*, 3(1), 143-152.
<https://doi.org/https://doi.org/10.55751/smbj.v3i01.56>
- Thomas, G. (2023). Demystifying the Relationship between Restaurant Innovativeness, Customer Engagement, and Customer Willingness to Pay a Higher Price. *Sustainability*, 15(10), 7795.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su15107795>

CAPÍTULO II

PROPUESTA DE NUEVAS ORDENANZAS QUE REGULEN EL COMERCIO TURÍSTICO EN LA PARROQUIA CANOA – SAN VICENTE, ECUADOR

Figura 1

Imagen comparativa de Balneario Canoa Vs Balneario de Puerto López - Ecuador



Nota. Imagen extraída de Google Earth (2025)

Propuesta de nuevas ordenanzas que regulen el comercio turístico en la parroquia Canoa – San Vicente, Ecuador

Kristhel Dayana Velaña Muñoz

William Renán Meneses Pantoja

Mayra Yasmina Espinoza Arauz

Antecedentes

A lo largo de los años, se han llevado a cabo diversas investigaciones a nivel local, nacional e internacional sobre el diagnóstico y análisis de la situación de lugares turísticos. Estos estudios han proporcionado una visión completa de los factores que influyen en el desarrollo turístico y la sostenibilidad en diferentes destinos. A continuación, se presentan algunos ejemplos significativos junto con sus autores y años de publicación, centrándose en el contexto de Canoa, Ecuador:

En una investigación realizada por Rodríguez et al. (2018) en una localidad costera de España, se llevó a cabo un análisis detallado de la percepción de los turistas sobre la calidad de los servicios turísticos ofrecidos en la zona. Los resultados destacaron que la calidad del servicio y la satisfacción del turista estaban estrechamente relacionadas con la lealtad hacia el destino turístico. Esto enfatiza la importancia de brindar experiencias positivas a los visitantes para fomentar la repetición de visitas y la recomendación a otros viajeros.

En el ámbito nacional, Smith et al. (2019) llevaron a cabo un diagnóstico del desarrollo turístico en una Loja su estudio analizó las tendencias de visitantes, la infraestructura turística y las prácticas sostenibles implementadas en la zona para evaluar la sostenibilidad del turismo en el destino. Los hallazgos resaltaron la necesidad de implementar políticas y estrategias que promuevan un turismo responsable y respetuoso con el medio ambiente para asegurar el desarrollo a largo plazo.

A nivel internacional, Chen et al. (2020) llevaron a cabo un estudio comparativo de varios destinos turísticos en diferentes países de Asia. Su objetivo era analizar los factores que influyen en la competitividad de cada destino, incluyendo aspectos culturales, económicos y ambientales. Este tipo de investigación comparativa es valiosa para identificar las mejores prácticas y lecciones aprendidas en el desarrollo turístico, lo que puede servir como guía para otras regiones, incluyendo Canoa, en la formulación de estrategias turísticas efectivas.

En cuanto a los antecedentes del desarrollo turístico de Canoa, Ecuador, Gómez y Cevallos (2018) realizaron una investigación que proporcionó un análisis histórico detallado sobre cómo la parroquia ha experimentado un crecimiento turístico en los últimos años. Su estudio destacó los factores clave que han contribuido al desarrollo de la actividad turística en la zona, incluyendo la promoción de atractivos naturales y culturales, así como la mejora de la infraestructura turística. Esta comprensión histórica es esencial para una planificación turística efectiva y una gestión adecuada de los recursos turísticos en el futuro.

En un enfoque más reciente, Pérez et al. (2021) llevaron a cabo un diagnóstico de la situación actual del turismo en Canoa, Ecuador, centrándose en la calidad del servicio, el impacto ambiental y la percepción de los turistas. Sus resultados proporcionaron información valiosa para la planificación y toma de decisiones en el desarrollo turístico de la parroquia. La identificación de áreas de mejora y oportunidades permitirá diseñar estrategias efectivas para mejorar la experiencia del turista y promover el desarrollo sostenible en la zona. Por lo tanto, las investigaciones sobre el diagnóstico y análisis de la situación de lugares turísticos han sido amplias y diversas a nivel local, nacional e internacional. Los estudios mencionados ofrecen valiosos conocimientos para comprender los factores que influyen en el desarrollo turístico y la sostenibilidad en diferentes destinos, incluyendo Canoa, Ecuador. Estas investigaciones previas proporcionan una base sólida para la planificación y gestión del turismo, lo que permite abordar los desafíos

y maximizar las oportunidades para un desarrollo turístico responsable y beneficioso para las comunidades locales y los visitantes.

Justificación

El turismo es una importante fuente de desarrollo económico y social para la parroquia Canoa - San Vicente, Ecuador. Sin embargo, el crecimiento del turismo también puede traer consigo desafíos y problemáticas que deben ser abordados de manera adecuada para garantizar un desarrollo sostenible y equitativo.

En la actualidad, el comercio turístico en la parroquia se ha expandido significativamente, lo que ha generado una serie de situaciones que requieren una regulación adecuada. Entre los problemas identificados se encuentran la proliferación descontrolada de vendedores ambulantes y puestos informales, la falta de control en la emisión de permisos de funcionamiento, la deficiencia en la gestión de residuos y la escasa infraestructura para brindar servicios básicos a los visitantes y residentes. Por lo tanto, la propuesta para implementar nuevas ordenanzas que regulen el comercio turístico tiene como objetivo principal abordar estos desafíos y mejorar la situación actual en la parroquia. Al contar con regulaciones claras y específicas, se busca lograr los siguientes beneficios:

Ordenamiento y embellecimiento del espacio público: La implementación de ordenanzas permitirá controlar la ubicación y cantidad de vendedores ambulantes y puestos informales, lo que contribuirá a una mejor organización del espacio público y una imagen más atractiva para los turistas. Protección del medio ambiente: Las nuevas regulaciones podrán abordar la gestión de residuos y establecer medidas para el cuidado del entorno natural, lo que contribuirá a preservar los atractivos turísticos y promover el turismo sostenible.

Mejora en la calidad de los servicios turísticos: Mediante la implementación de permisos de funcionamiento y capacitaciones a los prestadores de servicios turísticos, se busca elevar la calidad de los servicios ofrecidos a los visitantes, lo que

aumentará la satisfacción de los turistas y su propensión a volver en futuras ocasiones.

Estímulo a la inversión y creación de empleo: La regulación adecuada del comercio turístico brindará seguridad jurídica a los inversionistas y emprendedores, lo que incentivará la inversión en infraestructura y servicios turísticos. Esto a su vez generará empleo y oportunidades de desarrollo económico para la comunidad local.

Promoción del desarrollo sostenible y equitativo: Las nuevas ordenanzas buscarán asegurar que el desarrollo turístico sea equitativo y respetuoso con la comunidad local, evitando impactos negativos en su cultura y forma de vida. Asimismo, se promoverá un turismo responsable que contribuya al bienestar de todos los actores involucrados. En el presente trabajo de investigación se basa en los resultados del diagnóstico situacional realizado en el capítulo precedente, que, entre otros aspectos, la situación relacionada con: Estos aspectos abarcan diversas áreas y temáticas, entre las que se encuentran:

- Carenia de servicios básicos: Se señala que la zona estudiada carece de servicios de agua potable permanente y alcantarillado, lo que puede afectar la calidad de vida de los residentes y limitar el desarrollo turístico o comercial de la región.
- Deficiencia en infraestructura: Se menciona que hay deficiencias en el sistema eléctrico y el estado de las vías, lo que podría implicar dificultades en el acceso y movilidad dentro del área, afectando tanto a los residentes como a los visitantes.
- Gestión de residuos y ordenamiento del espacio: Se identifican problemas en el sistema de recolección de basura y el control de vertido de desechos orgánicos e inorgánicos. Además, se señala la necesidad de ordenar los espacios públicos, como parqueaderos, señaléticas y la presencia de vendedores ambulantes y animales domésticos.

- Fortalecimiento de servicios y seguridad social: Se menciona la importancia de mejorar el sistema de seguridad social y proporcionar capacitación a los servidores turísticos para brindar un servicio de calidad.
- Control de construcción y circulación vehicular: Se destaca la necesidad de regular y controlar la construcción en espacios públicos y la circulación vehicular para garantizar un ambiente seguro y ordenado.
- Cuidado del medio ambiente: Se menciona la importancia de promover y cuidar los espacios verdes y controlar la emisión de permisos de funcionamiento para actividades que puedan tener un impacto negativo en el medio ambiente.

Tomando como base lo anterior, es evidente que la raíz del problema central está en manos de la Administración Pública (Gobierno Municipal de San Vicente), que las acciones aisladas de los servidores no impactarían de forma integral en los servicios turísticos de este balneario. Por tanto, es imperativo proponer ordenanzas que regulen este sector.

Objetivos

General

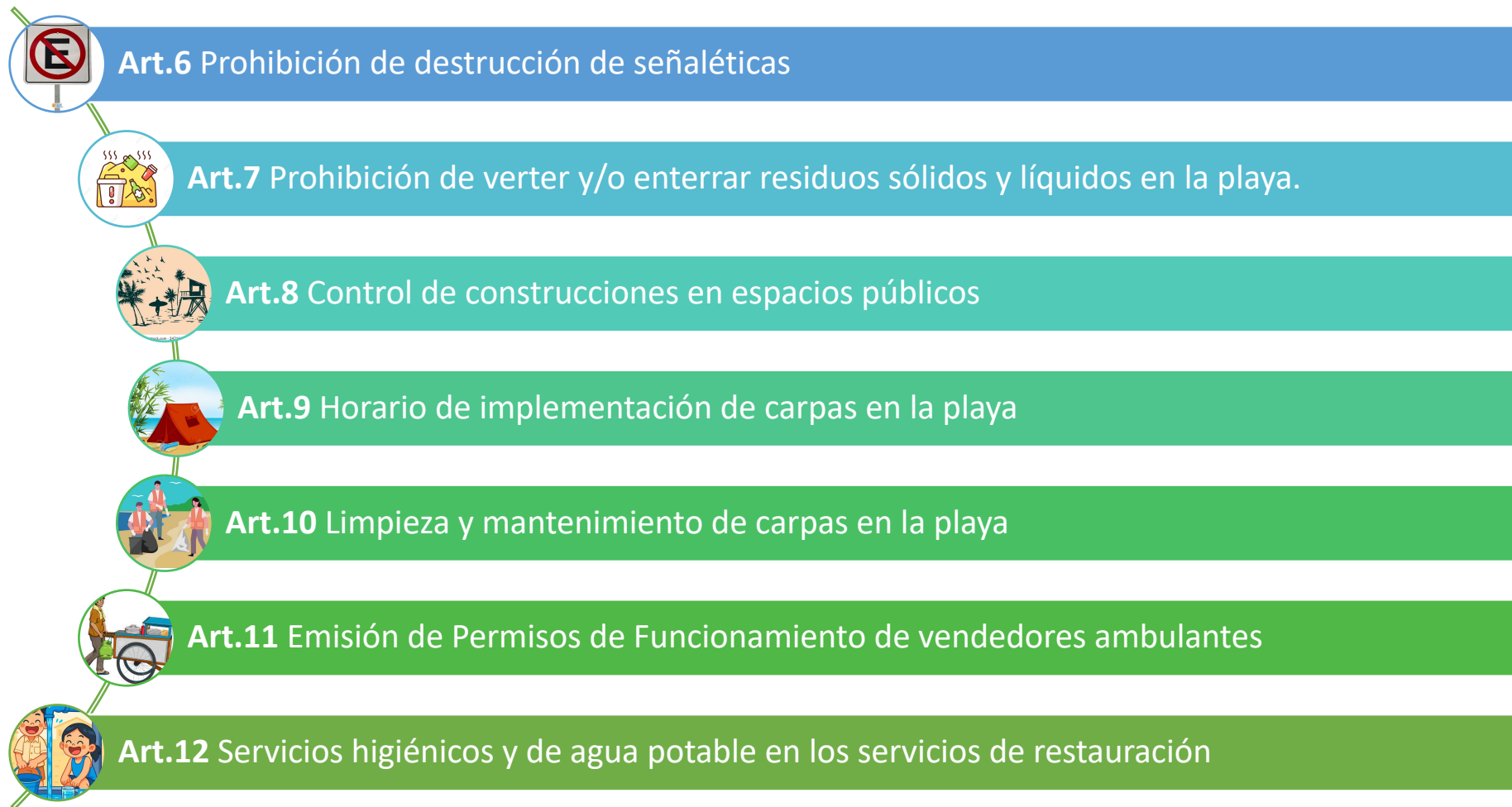
Diseñar nuevas ordenanzas que regulen el comercio turístico en la parroquia Canoa – San Vicente, Ecuador.

Específicos

- Delimitar zonas específicas para el comercio turístico.
- Regular el otorgamiento de permisos de funcionamiento a los comerciantes turísticos.
- Implementar medidas de gestión de residuos y cuidado ambiental.
- Recomendar ordenanzas para el ordenamiento y gestión turística integral del destino.

Propuesta de ordenanzas

Ordenanza del Comercio Turístico en la parroquia Canoa - San Vicente





Art.13 La circulación vehicular en el malecón de Canoa



Art.14 Control del sistema de aguas residuales



Art.15 Regulación del personal anfitrión de los servicios de bares, discotecas y restaurantes.



Art.16 Control de vendedores de productos agrícolas en el malecón.



Art.17 Ubicación de embarcaciones acuáticas



Art.18 Control del área de embarcaciones acuáticas



Art.19 Creación de Programa Piloto de Separación selectiva y recolección diferenciada de residuos.

Art.1 Obtención de Permiso de Funcionamiento.- Para obtener el Permiso de Funcionamiento de un negocio cuyo giro comercial esté relacionado de forma directa e indirecta a la actividad turística, es necesario que el representante legal y el personal a cargo al momento de presentar la solicitud, tenga por lo menos, dos capacitaciones de aprobación al año, con los debidos certificados en temas vinculados a la prestación de servicios turísticos, incluyendo: servicio al cliente, gestión ambiental, higiene en preparación de alimentos, bioseguridad, etc.

Art.2 Limpieza de espacios físicos de los negocios y alrededores.- Los espacios físicos del balneario de la parroquia Canoa deben permanecer limpios en pro de la buena imagen y salubridad para alcanzar un turismo sostenible por un beneficio en común, debiéndose realizar la recolección de residuos, además de la efectuada por parte del Departamento de Ambiente e Higiene del GAD de San Vicente, es necesario que los dueños de los negocios mantengan limpios los espacios que comprenden su establecimiento y de sus alrededores. Por ello, además de la cabaña/carpa/quiosco que deben permanecer limpios, se dividirá la playa en metros cuadrados y se asignará una parte de éstos a propietarios específicos para que mantengan limpios estos espacios y se cumpla la responsabilidad social y ambiental, que al final redunda en beneficios y es redituable económicamente para negocios, turistas y la comunidad en general.

Al comprobarse el incumplimiento a esta disposición se aplicará: la primera vez, una notificación y limpieza inmediata; la segunda vez, se aplicará una multa del 5% del Remuneración Básico Unificado RBU y limpieza inmediata; y si reincide en el incumplimiento por tercera vez se aplicará, además de la limpieza inmediata, una multa de 20% del SBU y realizar trabajo comunitario.

La aplicabilidad y controles de las disposiciones de este artículo será de competencia del GAD de San Vicente a través de sus organismos dependientes

como la Junta Parroquial de Canoa, Comisaria Municipal u otros, a quien bien tenga designar la autoridad cantonal.

Art.3 Pago de cuota para el mantenimiento del malecón.- Propietarios de servicios de hospedaje, bares, discotecas, restaurantes, cabañas y carpas cancelarán una cuota mensual establecida por la autoridad cantonal competente, que será destinada para el mantenimiento del malecón del balneario, como: recolección de desechos en la playa, trabajos de pintura de bordillos, mantenimiento de señaléticas, adquisición y mantenimiento de recipientes para depósitos de basura, reforestación, cuidado y riego de plantas en la playa, entre otras.

Art.4 Regularizar el permiso de funcionamiento para bares y discotecas. - Es necesario establecer la diferencia entre bar y discoteca: el primero, hace referencia a un establecimiento donde sirven bebidas alcohólicas, refrescos o infusiones; y el segundo, se refiere a un espacio al cual la gente acude para escuchar música, bailar y beber, en el cual se toca música a alta volumen, tiene pista de baile, y opera hasta las 02h00 am. No se permiten discotecas en la playa, cada una debe estar encerrado con sus respectivas paredes, con solo un punto de acceso/entrada y una salida de emergencia.

Para evitar una contaminación ambiental sonora respetando el derecho de las personas a un ambiente sano y evitar el estrés de las especies marinas, según la Organización Mundial de Salud OMS. El uso de parlantes encendidos debe ser exclusivamente en el interior de los locales y en su exterior estandarizar el ruido, según el horario al permitido en Zona Comercial, no mayor a 70 decibles en el día y 60 en la noche.

Si se encuentra menores de edad o vendedores de droga o clientes violentos resultará en clausura y/o multa. Esto es competencia de la policía nacional y la junta parroquial. (Esta parte no es necesario que este regularizado por una ordenanza municipal, porque ello está contemplando en el Código de la Niñez y Adolescencia;

y esto es de conocimiento público que es de competencia de la Policía Nacional controlar esta situación).

Art.5 Prohibición de ingreso de vehículos a la playa. - No se permite ingresar vehículos en la playa. Quienes ingresen a la playa con vehículo pagará una multa del 10% del Remuneración Básico Unificado RBU. Es competencia de las policías de tránsito, policía nacional, comisaría, y agentes municipales controlar para evitar accidentes y robos por los mismos.

Art.6 Prohibición de destrucción de señaléticas. – Se prohíbe el daño directo al material usado como señalización en los espacios públicos, para lo cual se aplicará una multa del 25% del SBU. Toda persona que observe que alguien realiza destrucción de la señalización tiene el compromiso social de llamar a los números de la policía nacional para denunciar este acto.

Art.7 Prohibición de verter y/o enterrar residuos sólidos y líquidos en la playa. – Para el público en general, y en especial para los turistas y servidores públicos, se sancionará las siguientes acciones:

- a) Verter los residuos orgánicos e inorgánicos en la playa
- b) Verter residuos líquidos y/o biológicos en la playa
- c) Enterrar residuos sólidos en la arena

El incumplimiento a lo dispuesto en los literales anteriores estará sujeto a una multa de 25% del SBU, sin perjuicio al resarcimiento del daño a estos espacios públicos. Las personas que observen estos actos tienen el compromiso social de llamar a la Policía Nacional y Junta Parroquial para ejecutar esta sanción.

Art.8 Control de construcciones en espacios públicos. – A través de la autoridad cantonal y su órgano competente (Departamento de Planificación) controlar el debido uso de los espacios públicos mediante prohibiciones, como: construcciones de ladrillo, bloque, hormigón o cemento en espacios públicos. Si una persona

construye en espacio público será responsable de demoler la construcción. En caso contrario, la autoridad competente lo hará y cobrará al responsable por el trabajo, sin perjuicio al cobro de una multa del 25% de la Remuneración Básica Unificada RBU.

Art.9 Horario de implementación de carpas en la playa. - Para precautelar la seguridad nocturna de la playa se establece el horario de implementación de carpas (de material de tela y caña) de 06h00 am hasta 18h00 pm, las mismas que deben ser desmontadas por sus propietarios a fin de evitar desmanes en horas de la noche. Si un carpero deja sus carpas armadas en la playa en la noche será sancionado: la primera vez, con multa del 5% de la RBU; la segunda vez, con clausura temporal; y la tercera vez, con revocación del permiso de funcionamiento.

Art.10 Limpieza y mantenimiento de carpas en la playa. – Se prohíbe el uso de material plástico en la playa para la sostenibilidad del espacio y de las especies marinas. Además, los propietarios de las carpas deben precautelar la limpieza de las carpas y de darles mantenimiento para que estén en buen estado y se mantengan la estética del espacio de los bañistas.

Art.11 Emisión de Permisos de Funcionamiento de vendedores ambulantes. – Se dotarán de Permisos de Funcionamiento para vendedores ambulantes, para lo cual cada permiso debe especifica el lugar donde los vendedores tienen que desarrollar sus actividades comerciales. La Junta Parroquial tendrá la competencia de otorgar permisos, y no otorgarán permisos a personas que no son habitantes de Canoa.

Art.12 Servicios higiénicos y de agua potable en los servicios de restauración. – Los establecimientos de servicios de restauración, como: restaurantes, pizzerías, chifas, comidas rápidas, cafeterías, marisquerías, heladerías y a fines, deberán contar con servicios higiénicos limpios y el sistema de agua potable. Los establecimientos que no cumplan con esta disposición serán clausurados de acuerdo a los procedimientos de la autoridad competente.

Art.13 La circulación vehicular en el malecón de Canoa. – La circulación de tráfico vehicular en el malecón será de una vía, específicamente de norte al sur. Es de competencia de Agencia Nacional de Tránsito ANT, agentes municipales y Comisario velar por el cumplimiento de esta disposición para la fluidez vehicular y disminución de la contaminación frente a la playa.

Art.14 Control del sistema de aguas residuales. – Es de competencia de la autoridad municipal velar por la separación del sistema de aguas lluvias del sistema de aguas residuales, con la finalidad de evitar la contaminación del agua del mar que afecta la flora y fauna submarina, a los bañistas y al ambiente en general. No cumplir resultará en clausura y multas establecida por la autoridad competente para los domicilios y negocios conectado al sistema de lluvia.

Art.15 Regulación del personal anfitrión de los servicios de bares, discotecas y restaurantes. – Se prohíbe a los menores de edad que ejerzan la actividad de anfitrión, llamados popularmente “enganchadores” y “jaladores” (personas que trabajan en la calle buscando clientes para ciertos negocios) dado que generan quejas y reclamaciones por ser molestos y agresivos. Además, que el Código de la Niñez y Adolescencia y el Código de Trabajo lo prohíben.

Art.16 Control de vendedores de productos agrícolas en el malecón. - Los vendedores de productos agrícolas solo pueden estar en el malecón entre las 07h00 am hasta las 10h00 am. Además, se permite perifonear a un volumen exagerado.

Art.17 Ubicación de embarcaciones acuáticas. - Las lanchas de pescadores tienen que ubicarse en la zona indicada por la autoridad competente, al lado de las vías de acceso y en fila ordenada. A los propietarios de las lanchas encontradas fuera de la zona serán multadas de 1% de la Remuneración Básica Unificada RBU por día. Es competencia de la Comisaría Municipal velar por el cumplimiento de esta disposición.

Art.18 Control del área de embarcaciones acuáticas. – Los pescadores deberán ubicar postes y cabos para cerrar las vías de acceso a la playa y evitar cualquier accidente.

Art.19 Creación de Programa Piloto de Separación selectiva y recolección diferenciada de residuos. - Los comercios comprendidos en la presente norma deberán realizar la separación en origen, orgánica e inorgánica, al tiempo de adoptar las medidas tendientes a disminuir la cantidad de residuos sólidos urbanos que genere. Dicha separación debe ser de manera tal que los residuos posibles de ser reciclados, reutilizados o reducidos queden distribuidos en diferentes recipientes o contenedores para su recolección diferenciada. Es de competencia del órgano dependiente de la autoridad municipal (Departamento de Ambiente) velar por el cumplimiento de esta disposición.

El Departamento Municipal capacitará a los propietarios y/o responsables de los comercios comprendidos en la presente Ordenanza sobre el particular, al tiempo de implementar una campaña de información y concientización sobre la disposición final de los residuos sólidos urbanos y los beneficios de la separación de origen, de la recolección diferenciada de estos residuos y de su posterior reciclado y reutilización.

Art.20 Reforestación de la zona del malecón. – Reforestar a lo largo del malecón con plantas que se adapten al lugar (como palmas, árboles frutales y otros) que ayuden a preservar el ecosistema, a la vez que sirven de atractivo en el ornato y sombra para el lugar. El cuidado de las plantas estará a cargo del Departamento de Ambiente de la municipalidad.

Impactos esperados de las ordenanzas

Impacto local:

El impacto local de las nuevas ordenanzas que regulan el comercio turístico en la parroquia Canoa - San Vicente será significativo. Al delimitar zonas específicas para el comercio turístico, se logrará una mejor organización del espacio público y una distribución más equitativa de los comerciantes. Esto contribuirá a embellecer y mejorar la imagen de la parroquia, lo que a su vez atraerá a más turistas y visitantes.

Además, la implementación de medidas de cuidado ambiental y gestión de residuos promoverá la protección del entorno natural y cultural de la parroquia. La prohibición de materiales no biodegradables y la separación adecuada de desechos reducirán el impacto ambiental y contribuirán a un turismo más sostenible.

Impacto administrativo -financiero:

La implementación y control de las nuevas ordenanzas implicará un impacto administrativo para la Municipalidad de Canoa - San Vicente. Será necesario establecer un sistema de otorgamiento y seguimiento de los permisos de funcionamiento, así como mecanismos de inspección y fiscalización periódica. Esto requerirá recursos humanos y logísticos adicionales para asegurar el cumplimiento de las regulaciones.

En términos financieros, la Municipalidad podría obtener ingresos adicionales mediante el cobro de tasas y multas por el otorgamiento y renovación de permisos. Estos recursos podrían destinarse a programas de capacitación, promoción turística y mejoramiento de la infraestructura local. Principalmente, tendrá a largo plazo un impacto positivo para los propietarios de los establecimientos y sus clientes.

Impacto en la sostenibilidad empresarial:

El impacto en la sostenibilidad empresarial dependerá de cómo los comerciantes turísticos se adapten y cumplan con las nuevas ordenanzas. Aquellos comerciantes

que se ajusten a las normas de calidad, seguridad e higiene y adopten prácticas sostenibles de manejo de residuos, podrán mejorar su imagen y atraer a más clientes. Además, la promoción de productos locales y artesanales les brindará oportunidades de diferenciación y mayor visibilidad en el mercado turístico.

Por otro lado, los comerciantes que no se ajusten a las regulaciones y no adopten prácticas sostenibles podrían enfrentar sanciones y la suspensión de sus permisos de funcionamiento. Esto podría afectar su sostenibilidad a largo plazo y generar desafíos para mantener su actividad comercial.

Impacto productivo:

El impacto productivo estará relacionado con la promoción del comercio local y artesanal. Al fomentar la venta de productos auténticos y representativos de la cultura local, se estimulará la producción y comercialización de bienes locales. Esto puede generar oportunidades de desarrollo para los productores locales y contribuir al fortalecimiento de la economía de la parroquia.

Asimismo, el ordenamiento del comercio turístico permitirá una mejor planificación y distribución de los comerciantes, lo que puede facilitar la logística y operaciones productivas. La organización y promoción de los productos locales también puede generar una mayor demanda y diversificación de la oferta, beneficiando a los productores y a los turistas.

Impacto de mercado:

La implementación de nuevas ordenanzas que regulen el comercio turístico en la parroquia Canoa - San Vicente puede tener un impacto positivo en el mercado turístico local y regional. Al establecer zonas específicas para el comercio turístico y promover prácticas sostenibles, se mejorará la imagen y la calidad de los servicios ofrecidos a los turistas.

Esto puede generar una mayor satisfacción entre los visitantes, lo que aumentaría la reputación de la parroquia como destino turístico. Además, la promoción de productos locales y artesanales puede diferenciar la oferta de la parroquia en el mercado, atrayendo a turistas interesados en experiencias auténticas y culturales.

Conclusiones

El diseño de un cuerpo de normativas como ordenanzas para responder a los problemas internos y externos de los establecimientos gastronómicos es una herramienta poderosa para impulsar el desarrollo sostenible del comercio turístico en la parroquia. Estas ordenanzas establecerán regulaciones claras y específicas que promuevan prácticas responsables, la preservación del entorno natural y la calidad en el servicio ofrecido a los visitantes. Asimismo, fomentarán la promoción del comercio local y artesanal, lo que contribuirá al crecimiento económico de la comunidad y fortalecerá la identidad cultural de la parroquia Canoa - San Vicente.

CAPÍTULO III

ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LOS ODS: EMPRENDIMIENTOS ESTUDIANTILES ULEAM SUCRE

Figura 1

Feria de emprendimientos en la ULEAM Sucre



Nota. Presentación del stand del Emprendimiento "Bebbamburg" en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural para el Emprendimiento en la ULEAM Sucre (2024)

Estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS: Emprendimientos estudiantiles ULEAM Sucre

Letty Alexandra Vera Zambrano

Mayra Yasmina Espinoza Arauz

Resumen

El presente trabajo de investigación trata sobre las estrategias empresariales de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre y su nivel de enfoque hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El objetivo fue identificar si los emprendimientos están alineados con los ODS, conocer sus estrategias con el fin de determinar su nivel de alineación y entendimiento que tengan sobre la sostenibilidad. También, se analizó el grado de conocimiento que tienen los emprendedores sobre la Agenda 2030 y cómo influye en sus decisiones empresariales. La metodología fue de tipo descriptivo con un enfoque cualitativo, aplicando los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético e histórico-lógico, lo que permitió comprender las prácticas empresariales observadas y su relación teórica con los ODS. Se utilizó como técnica la entrevista y la ficha de observación a los representantes de los emprendimientos que participaron en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural y de Emprendimiento en la ULEAM Sucre, logrando entrevistar a 46 emprendimientos, a los cuales se les aplicó un cuestionario de preguntas abiertas orientadas a conocer su enfoque estratégico y su nivel de sostenibilidad. Se concluye que los emprendimientos estudiantiles casi en su totalidad no están alineados con los ODS y se evidencia la falta de conocimientos de estos objetivos por muchos emprendedores, aunque muestran interés por aplicar prácticas responsables en sus actividades, pero sus acciones son poco relevantes para integrar un compromiso con la sostenibilidad. Esto demuestra la necesidad de reforzar más la formación educativa, con temas sobre la sostenibilidad y responsabilidad social capacitaciones, talleres teóricos, mentorías, etc.

Palabras clave: estrategias empresariales, emprendimientos estudiantiles, ODS, sostenibilidad.

Introducción

La investigación se llevó a cabo en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), extensión Sucre, enfocándose específicamente en los emprendimientos estudiantiles que se desarrollan en la institución, en el cual se analizan las estrategias empresariales implementadas en los proyectos estudiantiles activos. Este estudio permitirá obtener una visión actualizada sobre el nivel de alineación de las actividades económicas de los emprendimientos jóvenes con los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS). En este sentido, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, (DS) proclamada por los Estados Miembros de las Naciones Unidas

(ONU), se “presenta como una oportunidad sin igual para la región [Latinoamérica], promoviendo un crecimiento inclusivo y sostenible que puede ser fundamental para los jóvenes emprendedores” (CEPAL, 2018, p. 9)

Hoy en día las instituciones universitarias están incorporando los ODS dentro de los programas de emprendimiento sostenible, promoviendo así no solo al desarrollo económico de los estudiantes sino también a la participación a un buen desarrollo social y ambiental Para Calderón et al. (2024):

La formación en emprendimientos facilita a los estudiantes a desarrollar habilidades permitiéndoles identificar ideas de negocio e incentivar a tener intenciones emprendedoras, por esta razón ciertas universidades ha comenzado a incorporar emprendimientos sostenibles llevando una alineación con los ODS que vaya relacionada con las buenas prácticas sostenibles. Esto tiene como objetivo que los alumnos no solo busquen el éxito económico, sino que también contribuyan al desarrollo social ambiental. (p.3)

Con relación a lo anterior, el problema central planteado en esta investigación radica en que los emprendimientos estudiantiles no están alineados y definidas las actividades hacia los ODS, aunque estos proyectos de negocios buscan el éxito económico, tienden a descuidar el impacto social y ambiental, minimizando su potencial para contribuir al desarrollo integral y sostenible. Considerando que los emprendimientos jóvenes están centrados en las actividades económicas y enfocados en la sostenibilidad de manera precaria; el efecto de ello es que el negocio no tiene como prioridad el cuidado del medio ambiente y el desarrollo social.

Por otro lado, los ODS buscan incentivar a las empresas y emprendimientos a equilibrar sus logros económicos con un impacto positivo en el medio ambiente y la sociedad, Santiago (2021) indica que la sostenibilidad debe incorporar de manera conjunta los aspectos económicos, sociales y ambientales destacando la necesidad de guiar al emprendimiento en resolver problemas sociales y ambientales sin descuidar los objetivos financieros.

Con base, al problema identificado, el presente estudio plantea analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre. Con ello, se analizarán si las estrategias están en función de las tres dimensiones de la sostenibilidad: Económico, social y ambiental, es decir, que en la praxis trabajan en cumplimiento de uno a varios de los 17 ODS.

Los emprendimientos estudiantiles en la ULEAM Sucre se caracterizan por ser empíricos, lo que implica que a menudo carecen de planificación estratégica y viabilidad a largo plazo. El proyecto institucional de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión Sucre titulado “Emprendimiento sostenible desde la práctica educativa en los procesos de formación para fomentar la actividad profesional y

organizacional, ULEAM Sucre” aborda esta situación con la finalidad de generar el diseño e implementación de emprendimientos sostenibles a partir de la formación universitaria. Con ese objetivo la institución busca capacitar a los estudiantes emprendedores de la zona norte de Manabí con herramientas administrativas, contables y de marketing, para que logren desarrollar modelos de negocios sostenibles, promover el desarrollo socioeconómico y la creación de empleo en la región. Espinoza et al. (2024)

En nuestro país el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos hace énfasis en su artículo 33 cuán importante es la participación de estudiantes en el área productiva considerándose como formación del talento humano; haciendo referencia en que los estudiantes de todos los niveles de formación de educación superior, orientados al desarrollo de las habilidades y destrezas del saber hacer (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016,).

Así mismo, la Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación en su artículo 18 destaca que para incentivar la sabiduría y educación emprendedora se necesita que en todos los aspectos de educación haya un mejoramiento en las capacidades, habilidades y destrezas que permitan emprender con éxito iniciativas de proyectos productivos, haciendo hincapié en la formación en habilidades técnicas y blandas tales como liderazgo, creatividad, ética empresarial, etc. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016,).

La finalidad de esta indagación es determinar si ¿Los emprendimientos estudiantiles están enfocados hacia los ODS en la ULEAM Sucre? como parte de la Formulación del Problema; para despejarlo se plantean sub preguntas como: ¿Cuáles son las estrategias empresariales actuales de los emprendimientos jóvenes en la ULEAM Sucre?, ¿Cuáles es el nivel de inserción de los ODS en las actividades de los emprendedores? y ¿Cuáles son las razones por las cuales hay un enfoque o desenfoco hacia los ODS en los emprendimientos? Este análisis permitirá comprender si los proyectos están alineados con los ODS, y qué barreras o motivaciones influyen en su desarrollo, con la finalidad de proponer recomendaciones que fortalezcan su compromiso con el desarrollo sostenible. Dado que, el Desarrollo Sostenible no solo implica la implementación de políticas y prácticas que protejan el medio ambiente, sino también la creación de un modelo educativo que prepare a los individuos para enfrentar los desafíos sociales y ambientales de manera efectiva y responsable (Lopez, 2019).

La problemática consiste en que la mayoría de los emprendimientos no estarían orientados en llevar sus actividades de manera responsable al cuidado ambiental. La investigación tiene como objetivo analizar cuáles son las estrategias empresariales actuales que presentan los jóvenes emprendedores y determinar su nivel de alineación con los ODS. Observando las actividades económicas que realizan y sugerir que integren dentro de sus prácticas un enfoque claro hacia los

ODS, analizando de qué manera están trabajando para contribuir al bienestar comunitario y la protección del medio ambiente, considerando un enfoque que beneficie su economía y el entorno socioambiental.

Además de generar beneficios económicos, estos emprendimientos juegan un papel fundamental en la conservación del medio ambiente. Al adoptar prácticas responsables y sostenibles, no solo se busca la rentabilidad, sino también el respeto y la protección de los recursos naturales. (Lanchi, 2020)

Los principales beneficiarios de esta investigación son los estudiantes emprendedores, puesto que recibirán capacitaciones para que sigan desarrollando sus prácticas de manera responsable con el ambiente, así mismo, servirá de base para que las autoridades tomen medidas como cursos, talleres, mentorías que ayudan a los emprendimientos universitarios a fortalecer su conocimiento en los ODS y puedan aplicarlas en pro de sus negocios.

Emprendimiento

De acuerdo con lo que establece la Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación, el emprendimiento es un proyecto que debe tener una trayectoria inferior a cinco años, que requiere de recursos económicos para cubrir una necesidad de mercado, este tipo de iniciativas genera riesgos, su desarrollo es crucial para impulsar la creación de empleo y el progreso de la sociedad. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016,).

Asimismo, esta normativa establece una serie de reglas que busca promover el emprendimiento, la innovación y el desarrollo tecnológico en el país, por lo que pretende fomentar una actitud emprendedora, facilitar la creación y operación de nuevos negocios, y ofrecer acceso a financiamiento a través de diversas modalidades, como capital, semilla y riesgo. (p. 4)

También, crea el Registro Nacional de Emprendimiento (RNE), que permite a los emprendedores acceder a facilidad financiera y beneficios institucionales, Quienes consten en el RNE tendrán acceso inmediato a los servicios financieros y a los fondos de inversión públicos que se generen a partir de la aplicación de la ley. (p. 8)

La Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación de Ecuador resalta la importancia de los emprendimientos como motores del crecimiento económico y social del país. En consecuencia, “el artículo 21 de esta ley se establece que las instituciones de educación superior deben incorporar el desarrollo de planes de negocio o proyectos de emprendimientos como alternativa a los tradicionales trabajos de titulación” (p. 10)

Para Pinargote et al. (2022) los emprendimientos estudiantiles son iniciativas empresariales desarrolladas por estudiantes universitarios, las cuales buscan fomentar y perfeccionar habilidades que poseen, desarrollando su liderazgo

empresarial. Estas propuestas emprendedoras permiten a los jóvenes aplicar conocimientos adquiridos y llevarlos a la práctica, incentivando a incrementar competencias. Así mismo impulsan la innovación y la capacidad de resolver situaciones económicas adversas a futuro, contribuyendo de esta manera al desarrollo personal y profesional de los estudiantes. (p. 7)

Estrategias empresariales

Desde una perspectiva teórica, Tarziján (2019) explica que la estrategia empresarial es un conjunto de decisiones y acciones que una empresa busca para alcanzar objetivos y poder lograr una rentabilidad superior y sobre todo sostenible a lo largo del tiempo, resaltando que una buena estrategia tiene un efecto beneficioso notable en los resultados de la organización, mientras que las estrategias mal diseñadas pueden conducir a consecuencias desfavorables.

En este aspecto el autor manifiesta cuán importante es diseñar una buena estrategia para llegar a obtener los resultados esperados alcanzando una buena rentabilidad sobre todo no dejando de lado la sostenibilidad, haciendo énfasis que una estrategia mal elaborada conlleva a resultados no beneficiosos para la empresa.

Como señala (Riveros, 2020) hoy en día es crucial la estrategia empresarial dentro de una compañía, porque permite definir cuál es el enfoque estratégico que debe seguir la empresa, y adaptarse a exigencias del entorno y competir de manera eficaz en el mercado actual.

En este sentido el autor señala la importancia de realizar buenas estrategias teniendo claro la perspectiva a cumplir, cabe resaltar que las definiciones de ambos autores hacen énfasis en la relevancia de establecer buenas estrategias empresariales para el éxito de la empresa. Esta visión organizacional abarca tomar decisiones coordinadas sobre elementos como la propuesta de valor, los mercados objetivos y la estructura organizativa, garantizando que las acciones empresariales estén alineadas con sus objetivos a largo plazo.

Por otro lado, El "Plan Nacional de Desarrollo para el Nuevo Ecuador 2024 - 2025" (2024) indica que es de vital importancia fortalecer el sistema económico y de finanzas públicas con la finalidad de impulsar la inversión y las relaciones comerciales, promover una producción sostenible productiva y así fomentar la producción mejorando los niveles de productividad e incentivar la creación de empleo digno (p. 4), este planteamiento resalta la relevancia de aplicar estrategias empresariales que no solo busquen la beneficios rentables, sino que también aporten al desarrollo sostenible y al bienestar social del país

Estrategias para la competitividad empresarial

La estrategia empresarial es un elemento esencial que guían a las organizaciones para tener una visión clara y un propósito Montoya et al. (2024) hace énfasis que

son un conjunto de decisiones cruciales que orientan a las organizaciones desde su situación reciente hasta las metas futuras. Los autores señalan que elaborar una estrategia apropiada es importante para que las empresas sean exitosas, dado que les permite tener una visión clara para saber que hacer, hacia donde dirigirse y que acciones deben tomar para tener un mejor resultado.

Es importante mencionar que la relevancia de la gestión del conocimiento dentro de una organización es fundamental en un entorno cada vez más competitivo, teniendo en cuenta que una estrategia efectiva debe considerar no solo factores económicos, sino también el bienestar y la motivación de los colaboradores. Es por ello, que las estrategias empresariales deben ser flexibles y adaptables, alineadas con las capacidades internas de la organización y las exigencias del entorno competitivo.

Por otro lado, (Hayes, 2023) indica que las estrategias empresariales se clasifican en tres niveles:

Estrategia a nivel corporativo. Es el conjunto de decisiones que son tomadas por la gerencia superior de una compañía, la cual se centra en definir la misión, visión y valores de la organización, este tipo de estrategia es de gran alcance e involucra la planificación de la cartera de negocios, la adquisición y la diversificación. (p. 4)

Estrategia a nivel funcional. Se implementa en departamentos específicos, como el de recursos humanos o finanzas, esta estratégica es clave dado que se centra en áreas concretas, de esta manera contribuye directamente a las metas estratégicas de la organización en su conjunto. (p. 4)

Estrategia a nivel de negocio. Se relaciona con la manera en la que una compañía busca obtener una ventaja competitiva en el mercado elegido ya sea por medio de la diferenciación, el liderazgo en precios o la expansión, este tipo de estrategia se complementa con la operativa. (p. 4)

Razones para integrar los ODS en la estrategia empresarial

Integrar los ODS en las estrategias empresariales puede facilitar la innovación y la identificación de nuevas oportunidades de negocio, contribuyendo así a una mayor competitividad en un mercado global cada vez más exigente. Según la Confederación Canaria de empresarios (2024) varias de las razones para integrar los ODS en las estrategias empresariales son las siguientes:

Nuevas alianzas comerciales. Las empresas que hoy en día incorporan un enfoque sostenible son reconocidas por la administración pública y grandes empresas, lo que les ayuda convertirse en proveedores de seguridad. Dado que, las organizaciones evalúan a sus proveedores mediante cláusulas sociales y ambientales, de esta manera hay un aumento de credibilidad para convertirse en proveedores de confianza, dado que se incorpora la necesidad de que las empresas

ya sean pequeñas, grandes u medianas sean sostenibles estableciendo así relaciones comerciales perdurables.

Facilita la innovación. Al alinear las estrategias empresariales con los ODS posibilita la innovación dando así satisfacción de requerimientos ambientales o sociales, impulsando nuevas iniciativas empresariales al hacer una combinación del propósito social de la empresa con su experiencia técnica y los intereses comerciales, es decir sus capacidades.

Mayor resiliencia. En el tiempo actual se están experimentando múltiples procesos de cambio que están ocurriendo rápidamente en el entorno, se está consolidando una nueva era en la economía orientada en criterios de sostenibilidad, impulsada por la Agenda 2030. Es por ello por lo que en la actualidad se encuentran modelos económicos sociales diferentes con el fin de superar la crisis derivada de la pandemia con un enfoque sostenible que son más resilientes, permitiéndoles un mejor posicionamiento en el mercado al adoptar este enfoque innovador para no quedarse rezagada en un mundo cada vez más exigente a la sostenibilidad.

Aumento de la competitividad. Alinear las estrategias empresariales con los ODS resulta en un aumento de la competitividad. Dado que esto se logra mediante una mejor identificación y gestión de riesgos, así como el impulso de la innovación. Las empresas que dialogan estrechamente con sus grupos de interés refuerzan la confianza y mejoran su percepción pública, lo cual es esencial en un entorno económico global cada vez más exigente. (p. 8)

La incorporación de los ODS como factor de competitividad empresarial

Es fundamental integrar los ODS en las estrategias empresariales, puesto que hay una mayor reputación para las empresas obteniendo así inversiones responsables, también optimiza costos reduciendo riesgos legales. La integración de prácticas sostenibles surge como una respuesta hacia los consumidores quienes se sienten sensibilizado con el bienestar social y ecológico. Sin embargo, para potenciar estos beneficios es esencial superar dificultades como la escasez de recursos y diseñar indicadores claros de medición de progreso hacia los ODS. (Navarro & Revilla, 2020)

Por otra parte, los autores Ordoñez & Calvache (2022) resaltan cómo las prácticas de responsabilidad social no solo benefician al entorno, sino también potencian la sostenibilidad y el crecimiento competitivo de las microempresas. Al adquirir acciones responsables con sus colaboradores, comunidad y medio ambiente, estas acciones fomentan su potencial de adaptación frente a retos económicos y refuerzan sus vínculos con los grupos de interés accediendo un equilibrio a largo plazo y abriendo oportunidades de alianzas corporativas y ayuda del gobierno.

El rol de la sostenibilidad en la competitividad

Según Montaña (2024), “la sostenibilidad se ha convertido en un componente crítico de la competitividad empresarial” (p. 16)

Es importante mencionar, que la sostenibilidad se ha transformado en un elemento estratégico para el posicionamiento en el mercado en las estrategias empresariales, incidiendo de manera directa, las organizaciones gestionan sus operaciones en el mercado, en este sentido Guillén (2023) señala que la sostenibilidad no es solo una postura ética, sino una táctica empresarial inteligente que equilibra a las compañías una ventaja competitiva. Al implementar prácticas responsables, las empresas pueden elevar su prestigio y proyectar una imagen de marca auténtica, lo que a su vez fomenta confianza y lealtad al público promoviendo a la fidelización de clientes. (p. 6)

Sostenibilidad empresarial

Actualmente la sostenibilidad empresarial ha desempeñado un rol esencial en la estrategia organizacional global dado que las empresas buscan tener un equilibrio entre el crecimiento económico y el impacto socioambiental Suarez (2023) destaca que la gestión empresarial sostenible involucra adoptar un modelo de negocio que reduzca el impacto negativo en las comunidades y ecosistemas donde opera, por esta razón plantea implementación de políticas sociales, económicas y ambientales que aseguren la continuidad del negocio sin comprometer su entorno.

Castelán (2024) señala que incorporar los ODS es de suma importancia para guiar los modelos de negocio hacia la sostenibilidad por lo que, incluir el diseño estratégico con los ODS no solo refuerza la integridad ética de las empresas, sino que ayuda a garantizar la continuidad a largo plazo, y así lograr posicionarse como líderes dedicadas y responsables con un futuro más justo, equitativo y responsable, para llegar a alcanzar esta integración es importante identificar los ODS más significativos, establecer metas y objetivos concretos, promoviendo la participación con distintos stakeholders.

Desarrollo Sostenible (DS)

La definición de Desarrollo Sostenible proviene de la comisión Brundtland, constituida por la Asamblea General en 1983. En su informe, “Nuestro Futuro Común” (1987) definió este concepto como el desarrollo que permite satisfacer las necesidades actuales sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades.



Fuente: (CMMAD, 1987)

Elaborado por: Meneses Pantoja, W. y Espinoza Arauz, M. (2025)

Por este motivo, se requería la integración de las políticas ambientales con las estrategias de desarrollo económico y social. Luego de ello se consolidó el enfoque de "tres dimensiones" o "tres pilares" considerados fundamentales del desarrollo sostenible (el económico, el social y el ambiental). (CEPAL, 2019)

Las dimensiones de la Sostenibilidad.

Las tres dimensiones de la sostenibilidad, también conocidas como los tres pilares fundamentales del desarrollo sostenible, son Ambiental, Económica y Social. Cada una de estas dimensiones es fundamental en la búsqueda de un desarrollo que no comprometa el bienestar de las generaciones futuras. Existe un consenso cada vez mayor de que el progreso económico no garantiza para disminuir la pobreza si este no es inclusivo ni considera los tres pilares fundamentales del desarrollo sostenible: económico, social y ambiental. Según la ONU (2016), la CEPAL (2018) y Grupo (2024) hacen énfasis en estas tres dimensiones:

Dimensión Ambiental. Este eje es de vital importancia dado que se enfoca en la conservación y cuidado de los ecosistemas y recursos naturales de manera responsable, buscando reducir el impacto negativo sobre el entorno y medio ambiente. Esto involucra acciones como la protección de la biodiversidad, gestionar

de manera sostenible y responsable los recursos como el agua y la energía y minimizar la contaminación y los residuos. La sostenibilidad ambiental es muy importante para asegurar que las futuras generaciones puedan vivir y disfrutar de un planeta saludable y funcional.

Dimensión Económica. Este eje también es fundamental de modo que hace referencia a la capacidad de generar riqueza y empleo de manera sostenible y equilibrada, asegurando que el crecimiento económico no ponga en riesgo los recursos naturales ni el bienestar social. Esta dimensión impulsa la eficacia en el uso de recursos, como la innovación tecnológica y la adopción de esquemas económicos que beneficien la sostenibilidad, como la economía circular, por lo tanto, un enfoque económico sostenible promueve el desarrollo sin arriesgar el equilibrio ecológico.

Dimensión Social. Este último eje se enfoca en el bienestar de los colaboradores, comunidades locales y la sociedad, es por ello que las empresas deben asegurar condiciones de trabajo seguras, equitativas y dignas, fomentar a la diversidad y la inclusión, contribuyendo positivamente a la comunidad, así mismo es esencial promover la sostenibilidad social, creando un entorno de trabajo productivo, eficiente y armonioso donde todas las personas tengan participación, ayudando a contribuir a un mejor

Estos tres pilares son fundamentales para lograr un desarrollo sostenible equilibrado que cubra las necesidades actuales sin comprometer las de las generaciones futuras, dado que están interconectadas entre sí, donde cada una debe ser considerada en conjunto para lograr un equilibrio duradero, es por ello que es importante tener en cuenta que la sostenibilidad es esencial para que las empresas logren un desarrollo sostenible.

Los 17 ODS de la Agenda 2030

Estos ODS, se basan en 5 ejes principales: planeta, personas, prosperidad, paz y alianzas:

1. **Fin de la pobreza:** Este ODS tiene como meta principal erradicar la pobreza extrema en la población a nivel global garantizando que todas las personas tengan acceso a recursos esenciales y oportunidades que les permitan tener una vida digna
2. **Hambre cero:** Por otro lado, este ODS procura que todas las personas tengan acceso a alimentos sanos y nutritivos poniendo para de esta manera poner fin al hambre e impulsando prácticas de agricultura más sostenible.
3. **Salud y bienestar:** Así mismo, con este ODS se busca mejorar el acceso a servicios de atención médica, fomentar la prevención de enfermedades y así fortalecer la salud mental.

4. **Educación de calidad:** Busca promover el aprendizaje y el desarrollo de habilidades de una manera inclusiva para que todos tengan una educación de calidad.
5. **Igualdad de género:** Este ODS aspira eliminar la desigualdad entre géneros promover la equidad para que todas las personas tengan los mismos derechos y oportunidades, eliminando la discriminación y la violencia.
6. **Agua limpia y saneamiento:** Se centra en garantizar un buen acceso para contar con agua potable limpia y segura, teniendo servicios de saneamiento adecuado, impulsando la higiene y el uso responsable de los recursos hídricos.
7. **Energía asequible y no contaminante:** Busca asegurar que todas las personas tengan un acceso universal a energía asequible, confiable y sostenible, fomentando el buen uso de las fuentes energéticas renovables.
8. **Trabajo decente y crecimiento económico:** Busca promover el crecimiento económico equitativo, digno y sostenible asegurando empleo pleno y decente para todas las personas
9. **Industria, innovación e infraestructura:** Pretende fomentar el desarrollo para construir infraestructuras resilientes, promoviendo la industrialización integradora con innovación sostenible.
10. **Reducción de las desigualdades:** Plantea reducir la desigualdad entre países, reducir las diferencias sociales y económicas, fomentando reglas que aborden estos aspectos.
11. **Ciudades y comunidades sostenibles:** Su enfoque es transformar los entornos como comunidades urbanas sostenibles, seguras, resilientes e inclusivas y accesibles para todos.
12. **Producción y consumo responsable:** Promueve prácticas que tengan un consumo y producción responsable y sostenible, minimizando el impacto ambiental, y de esta manera fomentar el uso eficiente de los recursos.
13. **Acción por el clima:** Tiene como finalidad combatir el cambio climático y las consecuencias mediante medidas que contribuyan a minimizar los efectos negativos que se generan sobre el planeta
14. **Vida submarina:** Busca enfocarse en la preservación y en el buen uso de los océanos, mares y todos aquellos recursos marinos es decir de manera responsable, asegurando su sostenibilidad como base principal.
15. **Vida de ecosistemas terrestres:** Se centra en asegurar y utilizar de manera sostenible los océanos, mares y recursos marinos fomentando a la conservación para el desarrollo sostenible, promoviendo también gestión adecuada de la biodiversidad.

16. **Paz, justicia e instituciones sólidas:** Busca fomentar sociedades pacíficas, justas y equitativas fortaleciendo a todas las instituciones para de esta manera garantizar el acceso a la justicia para un desarrollo sostenible.
17. **Alianzas para lograr los objetivos:** Promueve a fortalecer y reforzar los mecanismos de implementación y así llegar a revitalizar la cooperación internacional impulsando alianzas estratégicas promoviendo la colaboración global. Y el buen cumplimiento de la Agenda 2030 (CEPAL,2018)

La gestión ambiental en el cumplimiento de los ODS

Además, es importante resaltar el cumplimiento de los ODS con la gestión ambiental de modo que, ISO 14001 (2020) indica que es fundamental para alcanzar los ODS, en vista de que estos objetivos buscan promover el bienestar tanto de las personas como del planeta a través de la Agenda 2030, abordando temas como la reducción de la pobreza, la protección del medio ambiente y la promoción de la justicia. La educación ambiental desempeña un rol importante en la sensibilización sobre problemas globales como la desigualdad y el cambio climático, destacando la interconexión de los ODS, especialmente en áreas como la gestión del agua, ODS 6 y la acción climática ODS13. Las empresas deben adoptar prácticas sostenibles, como reducir la huella de carbono y usar energías renovables, para contribuir a un desarrollo sostenible y garantizar un futuro saludable para las próximas generaciones, (p. 5).

Por otro lado, la norma Organización Internacional de Normalización (ISO) 14001 es una herramienta clave que ayuda a las organizaciones a gestionar su impacto ambiental. Esta norma proporciona un marco para identificar, evaluar y mitigar los efectos sobre el medio ambiente, alineándose con los ODS, es por esto que implementar un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) en una empresa ofrece numerosas ventajas, desde garantizar el cumplimiento de normativas ambientales y evitar sanciones hasta fortalecer el compromiso con la sostenibilidad, facilita el aumento de la eficiencia al identificar y minimizar el desperdicio de recursos, y promueve la mejora continua del desempeño ambiental mediante el establecimiento de objetivos sistemáticos. (14001, 2019)

Lo que se quiere saber con esta investigación determinar si las estrategias empresariales implementadas en estos emprendimientos van más allá del éxito económico, identificando las prácticas que alinean los emprendimientos con los ODS, así como las razones detrás de su enfoque o falta de alineación con estos objetivos, proporcionando un análisis detallado de su nivel de sostenibilidad.

Por lo que es necesario y a su vez vital analizar el enfoque de estos emprendimientos hacia los ODS, para fomentar un desarrollo más equilibrado y contribuir a la protección del medio ambiente y al bienestar social, alineando las actividades empresariales con la Agenda 2030.

Es relevante señalar que el propósito de este trabajo tiene como finalidad analizar y posterior a ello recomendar soluciones prácticas a los jóvenes emprendedores, para que de esta manera mejoren sus estrategias empresariales, incorporando de manera efectiva los ODS en sus actividades económicas. Esto no solo favorecerá a que los estudiantes tengan éxito económico, sino que también les permita contribuir al desarrollo sostenible de sus comunidades y del entorno en el que se desenvuelven. Así mismo, esta investigación busca fortalecer el compromiso de los emprendedores con la sostenibilidad, promoviendo un espíritu empresarial más responsable y consciente sobre todo que estos modelos de negocios vayan alineados con los objetivos globales.

Metodología

El tipo de estudio de esta investigación es descriptivo, porque busca proporcionar una visión clara y detallada de las estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS, determinar el nivel de conocimiento de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre, por ende, esta investigación se centró en recopilar y analizar datos para entender cómo funcionan dichas estrategias y su alineación con los ODS, y qué características presentan, sentando las bases para futuras investigaciones más profundas.

Por otro lado, en la actual investigación se utilizó un enfoque cualitativo, dado que, se busca comprender la perspectiva de los propios emprendedores, para alcanzar este objetivo se utilizaron técnicas de recopilación de datos cualitativos, específicamente la entrevista y ficha de observación.

Dentro de los métodos de investigación en el orden teórico se utilizaron 3 métodos.

Inductivo - Deductivo. Se aplicó este método comenzando con un análisis inductivo, observando casos específicos de los emprendimientos para identificar como implementan sus estrategias y la alineación que tienen con los ODS. Luego se aplicó el enfoque deductivo, partiendo de los principios generales de los ODS, para evaluar su influencia en cada emprendimiento, examinado como se adaptarán en sus prácticas.

Analítico - sintético. En el cual se analizaron las estrategias empresariales de cada emprendimiento con la finalidad de identificar los componentes claves, luego se aplicó el enfoque sintético para determinar que estrategias utilizan estos emprendimientos y si están alineadas hacia los ODS y que practicas sostenibles utilizan.

Histórico - lógico. Examinar como las estrategias empresariales de los emprendimientos universitarios han evolucionado a lo largo del tiempo, comprender su relación con los ODS, mientras que el enfoque lógico es entender las posibles causas de que algunos emprendimientos no se alineen con los ODS

incluye el desconocimiento o falta de formación de los mismos, la prioridad de objetivos a corto plazo, la falta de apoyo institucional, entre otros.

Métodos prácticos

En esta investigación se empleó un enfoque empírico mediante la recolección de datos a través de dos técnicas principales: la entrevista y la ficha de observación.

La **entrevista**: Se les realizó a todos los emprendedores que se presentaron en la III Feria académica, ambiental, cultural y de emprendimiento, visitando cada uno de los Stand de los 46 emprendimientos presentados, con la finalidad de conocer las estrategias empresariales que los jóvenes universitarios están desarrollando y a su vez determinar el enfoque u alineación de estos emprendimientos hacia los ODS. Se utilizó el instrumento de un cuestionario de preguntas abiertas, permitiendo conocer las experiencias y opiniones de los emprendedores y el grado de conocimiento sobre los ODS.

Figura 2

Feria de emprendimientos en la ULEAM Sucre



Nota. Presentación del stand del Emprendimiento “Le Petit Delicia” en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural para el Emprendimiento en la ULEAM Sucre (2024)

Los 17 ítems de las preguntas y subpreguntas de la entrevista fueron planteados considerando los Indicadores de cada ODS de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Estimado que la agenda tiene 169 Metas y 231 Indicadores, se elaboraron las preguntas escogiendo los indicadores que tienen relación directa con las actividades de los negocios, como se muestra en la imagen a continuación.

LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

De la Agenda 2030



La **observación**: Se utilizó para analizar de manera más directa las prácticas y comportamiento en el entorno empresarial de los emprendimientos, mediante una ficha de observación se pudo analizar y observar los productos de cada stand que tenían los emprendedores en exhibición,

brindando una visión más completa de cómo se implementan las estrategias y se alinean con los ODS en la práctica. La información recopilada a partir de estas técnicas permitió obtener datos cualitativos que contribuirán a una comprensión más profunda de la relación entre las estrategias y los ODS.

Población y muestra

Cabe mencionar que la población estimada para este estudio de investigación estuvo conformada por el total de emprendimientos estudiantiles registrados, los cuales para el 2025 se cuenta con una base de datos actualizada el 08 de octubre del 2024 en la III Feria académica, ambiental, cultural y de emprendimiento con un total de 46 emprendimientos. Este registro muestra tanto los proyectos que se encuentran en fase de diseño como aquellos que ya están en fase de implementación, abordando una variedad de propuestas económicas impulsadas por los estudiantes universitarios.

La muestra es un subgrupo de la población, en esta investigación se logró aplicar al 100%, es decir a todos los emprendimientos que se presentaron en dicha feria. Permite obtener una visión representativa de las estrategias empresariales implementadas y determinar su alineación con los ODS, en cada emprendimiento entrevistado.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados de la entrevista y ficha de observación que se les realizó a los emprendimientos estudiantiles que para el 2025 se cuenta con una base de datos de 46 emprendimientos, actualizado el 08 de octubre del 2024 en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural y de Emprendimiento en la ULEAM Sucre.

Estos datos ofrecen una visión detallada, lo que permitió una comprensión más profunda sobre las estrategias empresariales que optan los jóvenes emprendedores actualmente y su alineación con los ODS en cada actividad económica que realizan.

Información general sobre sostenibilidad en los emprendimientos

1. ¿Su emprendimiento está en fase de diseño o de implementación?

De los 46 emprendimientos estudiantiles registrados, 26 de ellos se encuentran en fase de diseño, 8 en fase de implementación y 12 de ellos se presentaron en la III Feria académica, ambiental, cultural y de emprendimiento. De los cuales 8 que se

encuentran en fase de implementación están en el mercado desde el 2007 hasta el 2024.

2. ¿Tiene su marca registrada?

En relación con lo anterior de los 8 que están en el mercado, 2 tienen registrada su marca y la actividad comercial que realiza posee RUC y RIMPE.

3. ¿Dónde se encuentra ubicado/a? o ¿se va a ubicar a futuro?

De los emprendimientos que se encuentran en fase de implementación, se ubican en diversos cantones como San Vicente, Sucre, Chone y Pichincha.

4. ¿En qué sector de la economía está su negocio?

BIENES DE CONSUMO

☐ Alimentación y nutrición

☐ Bebidas alcohólicas

☐ Bebidas sin alcohol

☐ Cosmética y cuidado personal

☐ Equipamiento del hogar

☐ Juguetes

☐ Mascotas

☐ Productos de limpieza

☐ Hogar y jardinería

☐ Ropa y complementos

☐ Tabaco

☐ Comercio

☐ Seguros

DEPORTE Y OCIO

☐ Aficiones

☐ Arte y cultura

☐ Deporte y fitness

☐ Juegos de azar

☐ Parques y actividades al aire libre

ARICULTURA Y GANADERÍA

☐ Agricultura

☐ Ganadería

☐ Pesca y acuicultura

☐ Silvicultura

SERVICIOS

__Servicios empresariales

TECNOLOGÍA Y TELECOMUNICACIONES

__Electrodomésticos

__Electrónica de consumo

__Hardware

__Servicios de TI

TURISMO Y HOSTELERÍA

__Alojamiento

__Viajes de ocio

__Restaurantes y cafeterías

Otra ¿Cuál? _____

__Viajes de negocios

En base a la entrevista realizada a los emprendedores se logró determinar que en el sector de la economía en Agricultura y Ganadería específicamente en agricultura existen 2 emprendimientos.

En Bienes de consumo en cuanto a Alimentación y nutrición existen 16 emprendimientos, en cuanto a bebidas alcohólicas 4, cosmética y cuidado personal 2, ropa y complementos 2, hogar y jardinería 6. En lo que concierne a Turismo y Hotelería en cuanto a Restaurantes y cafeterías existen 8. Respecto a Servicios en el área de Servicios empresariales existen 6.

Se logra evidenciar que la mayoría de los emprendimientos en cuanto al sector de la economía se enfocan en bienes de consumo concretamente en la alimentación y nutrición.

En el portafolio de productos de empresa ¿Cuáles tiene actualmente? Es

decir, los productos/servicios con los que iniciará/inició su actividad

De los 46 emprendimientos entrevistados 2 que se encuentran en el sector de la economía en Agricultura y ganadería específicamente en agricultura se encuentra la producción de plátano y producción de maracuyá, los 16 que se encuentran en Bienes de consumo en alimentación y nutrición ofrecen productos como batido de frutas, postres, yogurt artesanal, snack, jugos naturales entre otros.

Lo que respecta a Turismo y hotelería en restaurantes y cafeterías ofrecen pasteles café postres bocaditos dulces y salados, entre otros.

Dentro del sector de Servicios en específico los servicios empresariales ofrecen actividades como marketing digital, servicio técnico, guardería canina, centros de tareas dirigidas y nivelación escolar, entre otros.

¿Qué materiales (materia prima) utiliza en su producción? y ¿Cuáles son sus proveedores?

Materia prima. Plátano, café, sábila, leche, maracuyá, frutas como mango, naranja, grosella, **Proveedores.** Representantes de la comunidad, (vecinos) familiares que siembran dichos productos, mercados, tiendas para proveerse de la materia prima que no tienen.

¿Cuáles son las principales estrategias empresariales? (Producto, precio, promoción y plaza)

Los jóvenes emprendedores universitarios desarrollan productos innovadores y sostenibles según su sector económico, destacando alimentos naturales, servicios como marketing digital y turismo, y opciones diferenciadas con insumos locales como frutas, leche y café. En términos de precios mencionaron que se ajustan a la demanda local con un enfoque en accesibilidad y calidad, es decir que se enfocan en ofrecer una buena relación en cuanto a calidad y precio para atraer clientes y garantizar la viabilidad del negocio. Por otro lado, en la promoción utilizan principalmente redes sociales como Facebook, Instagram y WhatsApp para dar visibilidad a sus productos y servicios. Además, recurren a la estrategia boca a boca, la participación en ferias estudiantiles y eventos comunitarios como estrategia clave para generar confianza y fidelización. En cuanto a la distribución prefieren la venta directa dentro de la universidad y en los sectores de donde obtienen la materia prima, algunos emprendimientos han comenzado a utilizar plataformas digitales para hacer conocer su negocio y de esta manera expandirse. Actualmente, solo 8 emprendimientos están en implementación con trayectorias desde 2007, mientras que 26 permanecen en fase de diseño, cabe mencionar que los 12 que se presentaron en la III Feria académica, ambiental, cultural y de emprendimiento, mencionaron que en un futuro sus modelos de negocio serían implementados.

¿Su emprendimiento tiene acciones reales que demuestran el desarrollo en la práctica de los Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)?

40 de los emprendimientos respondieron que Sí, mientras, que los otros 6 respondieron que No.

Si su respuesta es afirmativa ¿En qué ODS está trabajando? y ¿Cómo?

De los 40 emprendimientos que afirmaron trabajar en los ODS, solo 4 identificaron claramente su enfoque, mientras que los 36 restantes desconocían de qué manera

su emprendimiento tenía acciones reales que demostraban el desarrollo en la práctica de los ODS.

De los 4 emprendedores que identificaron su enfoque uno de ellos destacó su alineación con el ODS 12 (Consumo y producción responsable) indicando que su emprendimiento promueve prácticas sostenibles mediante el uso de materia prima local y renovable, reduciendo el desperdicio en su proceso de producción, lo que refuerza su compromiso con un modelo económico más responsable y alineado con la sostenibilidad ambiental. Por otro lado, otro emprendimiento se enfocó en el ODS 4 (Educación de calidad), explicando que en su modelo de negocio ofrecía servicios como nivelaciones escolares y centros de tareas dirigidas, esta iniciativa contribuye directamente a mejorar el acceso a una educación inclusiva y equitativa, dado que apoyan el aprendizaje de estudiantes que necesitan refuerzo académico, promoviendo el desarrollo de habilidades y conocimientos necesarios para su crecimiento personal y profesional. Uno de los jóvenes hizo énfasis en que su emprendimiento se enfocaba en el ODS 7 (Energía asequible y no contaminante), narrando que promueve el uso de energía renovables, como paneles solares o equipo que no consuman mucha energía, mencionando que su idea de negocio generaba conciencia al adoptar buenas soluciones sostenibles y de esta manera incentivaba a más emprendedores que realicen buenas prácticas en sus actividades con el fin de ser más responsable con el medio ambiente.

Finalmente, otro joven mencionó que su emprendimiento se orientaba al ODS 11 (Ciudades y comunidades sostenibles), dado que busca fortalecer iniciativas que no solo fomentan al crecimiento económico local. Sino que también busca mejorar la calidad de vida de la comunidad, a través de la recreación de espacios inclusivos y sostenibles, su enfoque contribuye a mejorar la calidad de vida, impulsando la participación comunitaria y el cuidado del medio ambiente, lo cual es clave para construir comunidades más resilientes.

Enfoque hacia los ODS



3.6.1. ODS 1. Fin de la pobreza

¿Cómo influye su emprendimiento a mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades? ¿Cómo? Familias más pobres o vulnerables de la sociedad
Creación de empleos, la oferta de productos a precios accesibles.

Los estudiantes emprendedores señalaron que sus propuestas de negocios lo que buscan es mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades mediante la generación de empleo y ofrecer productos a precios accesibles.

Ahora bien, cabe resaltar que la mayoría de los emprendimientos que aún están en fase de diseño mencionan que se enfocan en darle prioridad a las personas de sus comunidades en comprarle a ellos la materia prima para elaborar sus productos contribuyendo al fortalecimiento económico de las zonas rurales, apoyando al bienestar comunitario, más que todo a familias en condiciones de vulnerabilidad.



ODS 2. Hambre cero

¿De qué manera su emprendimiento contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas en relación a disminuir el hambre de los más desfavorecidos? ¿Cómo? Seguridad alimentaria y la nutrición acceso a alimentos saludables y nutritivos

Los estudiantes hicieron énfasis que mediante la producción y comercialización de alimentos nutritivos como batidos de frutas, yogurt artesanal, jugos naturales etc. Son alternativas accesibles para mejorar la nutrición en la comunidad, fomentando una producción sostenible, de esta manera existe una alimentación más saludable para estudiantes y sectores vulnerables, así mismo fortalecen la producción sostenible y el acceso a alimentos frescos, lo que beneficia especialmente a sectores más vulnerables.



ODS 3. Salud y bienestar

¿Qué medidas toma para asegurar que su emprendimiento promueva un estilo de vida saludable para sus clientes? ¿Cómo? garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades

Los jóvenes emprendedores mencionaron que sus ideas de negocio impulsan hábitos de un estilo de vida saludable, al ofrecer productos naturales y servicios que favorecen al bienestar de sus clientes, en el sector alimenticio, le dan prioridad a el uso de ingredientes frescos y reducen los aditivos y conservantes artificiales, brindando alternativas más nutritivas. Así mismo, algunos emprendimientos promueven la actividad física y el autocuidado mediante de servicios como asesoría

nutricional o productos de cuidado natural. Con estas acciones se busca fomentar una vida sana y mejorar la calidad de vida de personas de todas las edades.

4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



ODS 4. Educación de calidad

Su emprendimiento, en específico mediante la etiqueta del producto, página web, material publicitario u otros medios ¿Informa e instruye al consumidor/clientes con información adicional sobre cómo los ingredientes y potencialidades del producto/servicio ayudan al: consumidor, al ambiente, a las comunidades, ¿entre otras? ¿Cómo?

Uno de los proyectos presentados en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural y de Emprendimiento destacó que su actividad emprendedora se alineaba en el ODS 4 Educación de calidad, puesto que su idea de negocio se centra en brindar servicios como nivelaciones escolares y centros de tareas dirigidas, con el fin de ampliar oportunidades de aprendizaje para aquellos estudiantes que requieran un refuerzo académico.

5 IGUALDAD DE GÉNERO



ODS5. Igualdad de género

¿En su emprendimiento contratan o contratarán hombres, mujeres y personas del grupo LGTQ+? ¿Cuál es el rol de la mujer en su emprendimiento?

En su totalidad los emprendedores estudiantiles aseguraron que brindan oportunidades laborales, a hombres, mujeres y personas del grupo LGTQ+, fomentando un ambiente inclusivo y equitativo. En muchos casos priorizan la labor que realizan las mujeres, más aún si estas son responsables de hogar y siembran productos para generar ingresos a sus viviendas, de esta manera las mujeres emprendedoras también contribuyen al crecimiento económico y fortalecimiento de cada idea de negocio.

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



ODS6. Agua limpia y saneamiento

¿Cuál es el nivel de importancia del agua en los productos o servicios de su emprendimiento (alto, medio, bajo)? ¿Qué hace para optimizar el consumo de agua / de dónde obtienen el agua?

La totalidad de los emprendedores entrevistados coincidieron que el agua tiene un nivel de importancia alto en sus productos y servicios especialmente en aquellos que tengan relación con la alimentación y producción artesanal, por esta razón buscan mejorar su consumo a través de diversas prácticas como la reutilización en ciertos procesos, la disminución del desperdicio y el uso responsable en las tareas diarias. A pesar de estos esfuerzos la mayoría depende del agua del servicio público, lo que los hace dependiente de su disponibilidad y calidad. Algunos indicaron que se han explorado métodos como la recolección de agua de lluvia o el uso de pozos, pero estas prácticas aún son poco comunes.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



ODS 7. Energía asequible y no contaminante

¿Cuál es la fuente de energía eléctrica en su emprendimiento? ¿Tiene medidas para reducir el consumo de energía? Sí, no ¿Cuál?

Uno de los jóvenes emprendedores indicó que su idea de negocio se enfocaba en el ODS 7 Energía accesible y no contaminante, narrando que impulsa el uso de fuentes de energía renovable, como paneles solares o equipos que no consuman mucha energía, que su emprendimiento impulsa una transformación hacia la adopción de tecnologías sostenibles. A pesar de que la mayor parte de los emprendimientos utilizan el suministro eléctrico convencional como su principal fuente de abastecimiento, han incorporado medidas responsables como el apagado de dispositivos cuando no están en funcionamiento, de esta manera contribuyen al ahorro energía.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico

Actualmente ¿Cuántas plazas de trabajo estima crear o creo con su emprendimiento? Sí__ No__ ¿Su emprendimiento crea las condiciones necesarias (oportunidades) para que las personas accedan a un empleo decente (actualmente y/o cuando se implemente en el mercado? ¿Cómo? ¿El emprendimiento proporciona a los jóvenes (entre 15 y 24 años) que no cursan estudios, no están empleados, ni reciben capacitación, oportunidades de trabajar con ustedes?

Los estudiantes emprendedores indicaron que estiman crear algunas plazas de trabajo, principalmente a jóvenes que no tenga muchas oportunidades en el mercado, mencionando que dentro de sus ideas de negocio incentivan a más jóvenes a emprender, consideran importante apoyar a chicos/as que no tienen la posibilidad de seguir estudiando, por lo que estiman generar entre 2 a 5 fuentes de trabajo cada emprendimiento brindando esa oportunidad para que tengan un trabajo decente y seguir contribuyendo al crecimiento económico.



ODS 9. Industria, innovación e infraestructura

¿Qué innovaciones ha implementado o implementará en su emprendimiento? Descríbalas.

Los jóvenes emprendedores indicaron que han implementado innovaciones dentro de sus estrategias de marketing y tienen previsto desarrollar innovaciones enfocadas en sostenibilidad y transformación digital, por ejemplo en el sector de bienes de consumo han optado por adquirir materia prima local, entre ellos prácticas de producción ecológica, en el sector de servicios han implementado técnicas de marketing digital y el uso de plataformas online para que sus productos tengan una mayor visibilidad por el público, otros emprendimiento optan por el uso de energías renovables, utilizan empaques biodegradables, siendo más amigables y conscientes con el medio ambiente.

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



ODS 10. Reducción de las desigualdades

En su emprendimiento ¿Ofrece oportunidades laborales inclusivas, como para personas con discapacidad, migrantes, diferentes edades (en edad de trabajar), etnia?

Los emprendedores manifestaron que aún no han desarrollados planes u estrategias específicas para promover la inclusión laboral para personas con discapacidad, migrantes o grupos en situación de vulnerabilidad. No obstante, puesto que sus emprendimientos aún están en fases de diseño e implementación, algunos consideran la posibilidad de ofrecer oportunidad laboral sin restricciones de edad, género o etnia. Es importante indicar que ellos señalan que a medida que crezcan, podrían incorporar políticas inclusivas orientadas a reducir las desigualdades y brindar oportunidades de empleo digno a diversos sectores de la población.

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles

¿Su emprendimiento esta o estará implementado en la zona urbana o rural? Si estuviera en la zona rural ¿Por qué lo ubicaría allí? ¿Priorizaría compra a proveedores locales?

De los 8 emprendimientos que se encuentran actualmente en fase de implementación todos mencionaron que se encuentran en zonas urbanas, en cantones como San Vicente, Sucre, Chone y Pichincha. Sin embargo, adquieren su materia prima de comunidades locales, también señalaron que priorizan la compra a proveedores de la comunidad, promoviendo el desarrollo económico local y fomentando un modelo de negocio más sostenible e inclusivo.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



ODS 12. Consumo y producción responsables

En su emprendimiento ¿Qué procesos ecoeficientes implementan para asegurar la producción sostenible? ¿Cómo implementarían acciones para reducir la huella de carbono? Si su producto es un bien ¿Qué medidas toman para reducir la nocividad en la salud del consumidor/cliente?

Cuatro iniciativas emprendedoras manifestaron que en sus ideas de negocio incorporan prácticas sostenibles mediante el uso de materia prima local y renovable minimizando el desperdicio durante su producción y emplean técnicas de reutilización, para reducir el impacto ambiental, emplean empaques biodegradables y les dan prioridad a los proveedores de la zona rural, lo que ayuda a disminuir la huella de carbono. En el ámbito de la salud del consumidor, los emprendimientos del sector alimenticio optan por ingredientes naturales y reduciendo en su gran mayoría el uso de aditivos artificiales, con la finalidad de ofrecer productos más seguros y saludables.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



ODS 13. Acción por el clima

¿En su emprendimiento reduce el uso de plástico y en específico del plástico de un solo uso? ¿Cómo extienden la vida útil de sus productos? ¿Priorizará el uso de tecnología para reducir el impacto climático?

Todos los emprendedores mencionaron que, si reducen el uso del plástico explorando alternativas saludables como empaques biodegradables o reutilizables, algunos emprendedores han mostrado interés en incorporar soluciones más eficientes en el futuro, como la optimización de recursos y fuentes de energía renovable. Cabe mencionar que mediante la ficha de observación se logró evidenciar que los productos presentados en la III Feria académica, ambiental, cultural y de emprendimiento. Los jóvenes emprendedores aún utilizan plásticos de un solo uso en sus empaques y productos.

14 VIDA SUBMARINA



ODS 14. Vida submarina

¿En su emprendimiento cómo reduce el uso de plástico para que no terminen en los océanos? ¿Cuál es el proceso de gestión de residuos que realizará su emprendimiento? Reusar, reducir y reciclar.

Los jóvenes universitarios señalan que por lo general los desechos comunes los depositan en los contenedores de basura más cercano a donde tengan ubicado su negocio mientras que los desechos orgánicos son destinados a huertos, dejando claro que no cuentan con una técnica específica para evitar que el plástico utilizado de sus productos termine contaminado los océanos. En cuanto a la gestión de residuos, indicaron que han aplicado prácticas de reducción, reutilización y reciclaje de materiales, aunque estas opciones no están completamente implementadas en todos los emprendimientos.

15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres

¿En qué actividades participa para proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad?

En su totalidad los emprendedores manifestaron que, no participan actualmente en ninguna actividad que esté orientada a la protección y restauración al uso de ecosistemas terrestres. No obstante, para colaborar a la protección de los ecosistemas terrestres, le dan prioridad a el, uso de materia prima sostenible y de origen local, lo que permite a minimizar el impacto ambiental en su producción, han comenzado a implementar prácticas responsables, como evitar el desperdicio de recursos naturales e impulsar la reforestación en pequeñas áreas cercanas a sus actividades comerciales, reflejando el compromiso a el uso sostenible de los ecosistemas.

16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas

¿Qué valores de paz y justicia promueve su emprendimiento? Para apoyar a la proporción de la población que ha sufrido a) violencia física, b) violencia psicológica y c) violencia sexual en los últimos 12 meses

Los emprendedores mencionan que los valores que promueven son el respeto, la equidad y la inclusión dentro de sus prácticas comerciales, sin embargo, a medida que crezcan, podrían incorporar iniciativas más directas para apoyar a personas afectadas por violencia física, psicológica o sexual.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



ODS 17. Alianzas para lograr los objetivos

¿Pertenece o pertenecerá a un proyecto/programa o al MIES, MIPRO para establecer alianzas? ¿Tiene proyectado establecer alianzas con otras organizaciones (empresas) u ONGs para lograr los ODS?

Los jóvenes emprendedores en conjunto mencionaron que ninguno cuenta con alianzas formales con instituciones como el MIES o el MIPRO, a pesar de ello, afirmaron su disposición de que en el futuro colaborarían con este tipo de organizaciones, empresas u ONGs con el propósito de potenciar el impacto social y ambiental. Así mismo enfatizaron que este tipo de alianzas podrían contribuir a mejorar sus estrategias de sostenibilidad, ampliar su cobertura y recibir apoyo en capacitación y financiamiento para el desarrollo de sus negocios.

En general ¿Cuál es su nivel de conocimiento acerca de los ODS?

De los 46 emprendimientos entrevistados 3 respondieron que bajo 10 medio 15 alto mientras que 18 respondieron que muy alto. En base a la ficha de observación se logró identificar que estas respuestas no eran sinceras dado que desconocían los ODS en su totalidad y que conlleva cada uno de ellos.

De acuerdo con la información que nos ha proporcionado ¿cuál es su nivel de cumplimiento de los ODS en su emprendimiento?

En relación con la respuesta obtenida anteriormente se logró identificar un bajo nivel de conocimiento sobre los ODS se refleja en que, a pesar de que muchos

emprendedores se autoevaluaron con un alto conocimiento, sus respuestas mostraron un desconocimiento real de los ODS. Confundieron su alineación con los ODS con acciones generales de cuidado ambiental, sin comprender los objetivos completos, lo que indica una falta de información y formación adecuada sobre los ODS. Esto limita su capacidad para aplicar acciones efectivas y alineadas con los objetivos globales.

FICHA DE OBSERVACIÓN.

Objeto de la observación:	Constatar el uso de plásticos en los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre y evaluar su alineación y aplicación respecto a los ODS, con el fin de identificar prácticas sostenibles.
Observador:	Letty Alexandra Vera Zambrano
Fecha:	08/10/2024 (III Feria Académica, Ambiental, Cultural y de Emprendimiento)

OBSERVACIÓN DEL USO DE PLÁSTICOS Y CONOCIMIENTO DE LOS ODS EN EMPRENDIMIENTOS POR CATEGORÍA

Aspecto/ODS	Agricultura y Ganadería	Bienes de consumo	Tecnología y telecomunicaciones	Turismo y hostelería	Otros
1. Fin de la pobreza	✓				
2. Hambre cero	✓				
3. Salud y bienestar	✓				
4. Educación de calidad			✓		
5. Igualdad de género		✓			
6. Agua limpia y saneamiento					✓
7. Energía asequible y no contaminante			✓		
8. Trabajo decente y crecimiento económico	✓	✓			
9. Industria, innovación e infraestructura		✓	✓		
10. Reducción de desigualdades					✓

11. Ciudades y comunidades sostenibles				✓	
12. Producción y consumo responsables		✓			
12.1 Uso de plásticos	✓	✓	✓	✓	✓
13. Acción por el clima			✓		
14. Vida submarina					✓
15. Vida de ecosistemas terrestres					✓
16. Paz, justicia e instituciones sólidas					✓
17. Alianzas para lograr los objetivos					✓
Aplicación de los ODS	✓	✓	✓	✓	✓

Nota. Observación a los stands de emprendimientos estudiantiles en la III Feria Académica, Ambiental y Cultural para el Emprendimiento en la ULEAM Sucre, octubre 8 de 2024.

Análisis

Con base en los resultados logrados a través de esta ficha de observación en la III Feria Académica, Ambiental, Cultural y de Emprendimiento de la ULEAM Sucre, se puede notar que los emprendimientos estudiantiles, aunque gran parte, casi en su totalidad todavía está en etapa de diseño, demuestran entusiasmo por desarrollar propuestas innovadoras y respetuosas con el medio ambiente.

Además, la ficha de observación fue una herramienta cualitativa diseñada para registrar de manera sistemática el uso de plástico por los emprendimientos presentados y la aplicación de los ODS en sus actividades, por lo que, de acuerdo a las categorías seleccionadas tuvo mayor ponderación la categoría de otros, indicando la diversidad de emprendimientos que tiene la extensión, se creó con el fin de agrupar a los emprendimientos que no encajaban en las categorías predefinidas, se lo realizó con el propósito de evitar la pérdida de información y asegurar que todos fueran considerados, dentro de este grupo se incluyeron proyectos de servicios técnicos, empresariales, de asesoría, arte y artesanía, etc.

Se percibe un impulso emprendedor orientado hacia la creación de propuestas con valor agregado, donde la innovación y la conciencia ecológica son pilares conceptuales. Esta orientación se materializa en el rescate de ingredientes locales y la oferta de productos más naturales, lo cual es un indicativo muy favorable. No

obstante, se identifica una disonancia palpable entre el discurso sostenible y la práctica operativa, manifestada principalmente en el uso recurrente de materiales desechables como el plástico, lo que debilita el postulado de responsabilidad ambiental.

Adicionalmente, se observa una brecha de conocimiento significativa en lo que respecta a los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Mientras que el compromiso con los ODS es una afirmación casi unánime entre los jóvenes, la capacidad para articular dicha contribución en metas específicas como el consumo responsable, la educación o el uso de energías limpias es limitada. Sus modelos de negocio, enfocados estratégicamente en la asequibilidad y la promoción digital, consiguen generar un impacto social notable. Sin embargo, el análisis integral del proceso productivo revela que aún queda un largo camino por recorrer en la gestión eficiente de recursos y la sostenibilidad operativa. En definitiva, los resultados demuestran que las buenas intenciones deben ser catalizadas mediante formación especializada y mentoría, transformando las ideas inspiradoras en modelos de negocios robustos y coherentemente sostenibles.

Discusión

Los resultados indican que, aunque los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre presentaron un enfoque innovador y realicen algunas prácticas sostenibles, la mayoría no están alineados directamente con los ODS, cabe mencionar que la integración de dichos objetivos en los modelos de negocios no solo contribuye al desarrollo sostenible, sino que también permite a los emprendedores acceder a nuevas oportunidades de mercado y obtener reconocimientos a nivel nacional e internacional. En este sentido, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) destaca que los ODS representan una oportunidad significativa para que las empresas den forma, orienten y comuniquen sus estrategias y actividades, permitiéndole capitalizar diversos beneficios (PNUD, 2019). No obstante, la falta de conocimientos sobre la importancia de los ODS y la ausencia de estrategias específicas para su aplicación pueden estar reduciendo los beneficios que estos emprendimientos generan en la sociedad y el medio ambiente.

De acuerdo con los resultados obtenidos en la investigación, se evidencia que los ODS menos implementados por los emprendimientos estudiantiles son el ODS 7 (Energía asequible y no contaminante), el ODS 9 (Industria innovación e infraestructura) el ODS 14 (Vida submarina), e ODS 15 (Vida de ecosistemas terrestres) y el ODS 17 (Alianza para lograr los objetivos). Esta baja presencia se debe a que la mayoría de los emprendimientos están centrados en actividades comerciales, gastronómica o de productos artesanales, donde no se incorporan prácticas sostenibles relacionadas con energía limpia, más innovación tecnológica o la protección de los ecosistemas. Además, se observó que hay poca conexión con otras personas u organizaciones que podrían apoyar sus iniciativas, lo que reduce

las posibilidades de crecer o trabajar en conjunto con otros. Esta situación refleja una falta de conciencia o de formación entorno a ciertos ODS, especialmente aquellos que requieren una visión más integral del desarrollo sostenible.

Tal como lo menciona Espinoza et al. (2024) la sostenibilidad en los emprendimientos dependerá en gran parte de la visión estratégica que tengan los emprendedores y de su capacidad para integrar los ODS como eje transversal en sus actividades económicas. Este punto de vista es esencial, ya que, valida los hallazgos de este estudio, esta investigación demuestra que, si bien los estudiantes tienen iniciativas valiosas, a menudo carecen de una visión estratégica.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados obtenidos, se concluye que las estrategias empresariales aplicadas por los jóvenes emprendedores están enfocadas en acciones operativas como la atención al cliente, la promoción en redes sociales y el desarrollo de productos tradicionales, recurren a la estrategia boca a boca, la participación en ferias estudiantiles y eventos comunitarios como estrategia clave para generar confianza y fidelización, sin embargo no han establecido una estrategia definida de sostenibilidad a largo plazo.

Por otro lado, se deduce que los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre, si bien implementan acciones que contribuyen a los ODS, no integran estos principios de sostenibilidad de manera consciente, estratégica, ni estructurada en su estrategia empresarial, sin embargo, realizan ejemplos de acciones como la elaboración de productos naturales y la adquisición de insumos a productores locales, que se relacionan con el ODS 12 (producción y consumo responsable) y el ODS 8 (trabajo decente y crecimiento económico), cabe mencionar que estas prácticas no son el resultado de un plan de sostenibilidad estructurado.

Por último, las razones por las cuales hay un desenfoque hacia los ODS en las actividades de los emprendedores se deben, a que estos proyectos nacen como una necesidad económica, lo que reduce el interés por incorporar prácticas sostenibles, otra carencia es la falta de formación específica sobre sostenibilidad de manera estratégica y a la escasa vinculación con instituciones que fomenten una cultura empresarial sostenible. Por lo tanto, es esencial promover más procesos de asesoramiento y acompañamiento que permita a los estudiantes emprendedores a comprender la importancia de integrar los ODS en sus proyectos

Referencias

14001, I. (2019). *Las ventajas de implementar un sistema de gestión ambiental para su empresa*. Obtenido de <https://www.iso.org/es/cambio-climatico/sistema-de-gestion-ambiental-sga>

- 14001, I. (2020). *La gestión ambiental en el cumplimiento de los ODS*. Obtenido de <https://www.nueva-iso-14001.com/2020/02/la-gestion-ambiental-en-el-cumplimiento-de-los-ods/>
- Aguirre, C. (2023). *Estrategia empresarial: ¿Qué es y cómo diseñarla en 2023?* Obtenido de <https://www.smartcommerce21.com/blog/estrategia-empresarial-que-es-y-como-dise%C3%B1arla-en-2023>
- Angulo, E. í. (2021). *La evolución del concepto emprendimiento y su relación con la innovación y el conocimiento*. <https://doi.org/https://doi.org/10.38147/invneg.v14i23.126>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Código orgánico de la economía social de los conocimientos*. Obtenido de <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/2018/10/Codigo-Organico-de-la-Economia-Social-de-los-Conocimientos-Creatividad-e-Innovacion.pdf>
- Calderón Martínez, G. P.-H. (2024). *Educación en emprendimiento y sostenibilidad para la configuración de intenciones emprendedoras sostenibles en estudiantes universitarios*. Obtenido de <http://www.doi.org/10.36390/telos262.15>
- Castelán, J. (2024). *La importancia de los ODS para empresas*. Obtenido de <https://www.iseazy.com/es/blog/ods-para-empresas/>
- CEPAL. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Una oportunidad para América Latina y el Caribe*. Obtenido de [file:///C:/Users/danie/Downloads/Agenda%202030%20y%20los%20ODS_Una%20oportunidad%20para%20Am%C3%A9rica%20Latina%20y%20el%20Caribe%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/danie/Downloads/Agenda%202030%20y%20los%20ODS_Una%20oportunidad%20para%20Am%C3%A9rica%20Latina%20y%20el%20Caribe%20(1).pdf)
- CEPAL. (2019). *Naciones Unidas CEPAL*. Obtenido de <https://www.cepal.org/es/temas/desarrollo-sostenible/acerca-desarrollo-sostenible>
- Confederación Canaria de empresarios . (2024). *10 razones para integrar los ODS en la estrategia empresarial*. Obtenido de <https://www.odsempresascanarias.org/10-razones-para-integrar-ods-estrategia-empresarial/>
- Ecuador, A. N. (2016). Obtenido de <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/2018/10/Codigo-Organico-de-la-Economia-Social-de-los-Conocimientos-Creatividad-e-Innovacion.pdf>
- Ecuador, A. N. (2020). *Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-07/151%20Exp%C3%ADdase%20la%20Ley%20Org%C3%A1nica%20de%20>

- Emprendimiento%20e%20Innovaci%C3%B3nLey%20Org%C3%A1nica%20de%20Emprendimiento%20e%20Innovaci%C3%B3n.pdf
- Ecuador, G. d. (2024). *Plan Nacional de Desarrollo 2024-2025*. Dirección Nacional de Planificación. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/el-plan-de-desarrollo-para-el-nuevo-ecuador-2024-2025-busca-estimular-el-sistema-economico-fomentar-la-produccion-e-incentivar-el-empleo/>
- Espinoza Arauz, M. Y., Mejía Ruperti, L. M., Intriago Torres, J. E., Hidalgo Cedeño, M., Romero Zambrano, M., & Román Vélez, V. M. (2024). *Emprendimiento sostenible desde la práctica educativa en los procesos de formación para fomentar la actividad profesional y organizacional*, ULEAM Sucre. Obtenido de <https://departamentos.uleam.edu.ec/investigacion/programas-y-proyectos/>
- Espinoza Arauz, M. Y., Mejía Ruperti, L., Meneses Pantoja, W. R., Hidalgo Cedeño, M., Romero Zambrano, M. A., & Román Vélez, V. M. (2024). *Emprendimiento sostenible Una propuesta para la creacion de empresasa desde los talentos estudiantiles*. [https://doi.org/RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C.](https://doi.org/RED%20IBEROAMERICANA%20DE%20ACADEMIAS%20DE%20INVESTIGACION) 2024
- Group, E. (2024). *Los 3 pilares de la sostenibilidad: medioambiental, social y económico*. Obtenido de <https://www.enel.com/es/nuestra-compania/historias/articulos/2023/06/tres-pilares-sostenibilidad>
- Guillén, T. (2023). *LA SOSTENIBILIDAD DENTRO DE LA ESTRATEGIA EMPRESARIAL*. Obtenido de <https://www.expansion.com/blogs/pensar-estrategicamente/2023/04/11/la-sostenibilidad-dentro-de-la.html>
- Hayes, M. (2023). *Tipos de estrategia empresarial*. Obtenido de <https://www.ibm.com/es-es/think/topics/business-strategy-types>
- Inovacion, L. O. (2020). *La educación superior y su influencia en el desarrollo de habilidades emprendedoras*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-07/151%20Exp%C3%ADdase%20la%20Ley%20Org%C3%A1nica%20de%20Emprendimiento%20e%20Innovaci%C3%B3nLey%20Org%C3%A1nica%20de%20Emprendimiento%20e%20Innovaci%C3%B3n.pdf>
- Lanchi, P. (2020). *Derechos al ambiente sano y de la naturaleza*. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7292/1/T3172-MDE-Lanchi-Derechos.pdf>
- Lopez, I. G. (2019). *Desarrollo Sostenible* (1.0 ed.). ELEARNING S.L. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=ZSPvDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=desarrollo+sostenible&ots=ufgoheWfzu&sig=YRtcqGJt_LCePexjc8eVBAbx9QI#v=onepage&q=desarrollo%20sostenible&f=false

- Montaño, J. (2024). *Estrategias Empresariales para Triunfar en 2024: Innovación, Sostenibilidad y Transformación Digital*. Obtenido de <https://remotesolutions.lat/tag/estrategias-empresariales/>
- Montoya, N. P., Vega Martinez Javier Eduardo, Romo Bacco Carlos Eduardo, & Garcia Vidales, M. (2024). *Estrategias para la competitividad empresarial*. <https://doi.org/https://doi.org/10.33064/UAA/978-607-8909-66-7>
- Navarro, V. G., & Revilla, G. G. (2020). *La incorporación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible como factor de competitividad empresarial*. <https://doi.org/https://doi.org/10.32796/ice.2020.912.6963>
- ODS. (2021). *ODS Empresas Canarias Tres enfoques diferentes para sumar los ODS*. Obtenido de <https://www.odsempresascanarias.org/tres-enfoques-diferentes-para-sumar-a-los-ods/>
- ONU. (2016). *Objetivo del Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.un.org/es/impacto-acad%C3%A9mico/page/objetivos-de-desarrollo-sostenible#:~:text=Existe%20un%20consenso%20cada%20vez,%3A%20econ%C3%B3mica>
- Ordoñez, L. B., & Calvache, J. M. (2022). *La Responsabilidad Social Empresarial como eje de fortalecimiento en la competitividad de la microempresa*. <https://doi.org/https://doi.org/10.18041/2215-8944/academia.25.10584>
- Pinargote-Navarrete, E. T., & Useche-Aguirre, M. G. (2022). *Emprendimientos estudiantiles universitarios: caso Universidad del Zulia*. <https://doi.org/https://doi.org/10.26871/killkanasocial.v5i2.263>
- PNUD. (2019). *PNDU Objetivos de Desarrollo Sostenible Las Empresas y los ODS*. Obtenido de <https://www.undp.org/es>
- Riveros, A. (2020). *EALDE Definicion estrategia empresarial*. Obtenido de <https://www.ealde.es/definicion-estrategia-empresarial/>
- Santiago, F. (2021). *El emprendimiento innovador en el contexto de los ODS*. Obtenido de https://www.cepal.org/sites/default/files/presentations/sesion_3_-_unido_introduccion_-_29_marzo_2023_-_f-santiago.pdf
- Suarez, D. (2023). *Sostenibilidad Empresarial*. Obtenido de <https://www.solucion.co/blog/4-estrategias-para-lograr-una-sostenibilidad-empresarial/>
- Tarziján, J. (2019). *Fundamentos De Estrategia Empresarial* (5 ed.). ALFAOMEGA U.C. DE CHILE. <https://doi.org/https://www.alpha-editorial.com/Papel/9789587785623/Fundamentos%2BDe%2BEstrategia%2BEmpresarial>

Anexos

Tabla 1.

Matriz de consistencias

MATRIZ DE CONSISTENCIAS				
Título: Estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS: Emprendimientos estudiantiles ULEAM Sucre				
Autoras: Vera Zambrano Letty Alexandra; Espinoza Arauz Mayra Yasmina				
PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	MÉTODOS
<p>GENERAL:</p> <p>¿Los emprendimientos estudiantiles están enfocados hacia los ODS en la ULEAM Sucre?</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>- ¿Cuáles son las estrategias empresariales actuales de los emprendimientos jóvenes en la ULEAM Sucre?</p>	<p>GENERAL:</p> <p>Analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>- Identificar las estrategias empresariales que han diseñado y/o implementado los emprendimientos estudiantiles que han surgido en la ULEAM Sucre.</p>	<p>INDEPENDIENTE:</p> <p>Estrategias empresariales</p> <p>DEPENDIENTE:</p> <p>Enfoque hacia los ODS</p>	<p>Estrategias Empresariales Implementadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de estrategias empresariales adoptadas. - Ejemplos concretos de estrategias que incorporan prácticas sostenibles. <p>Nivel de Integración de los ODS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de ODS abordados por cada emprendimiento. - Grado de alineación de las actividades del emprendimiento con los ODS seleccionados <p>Conocimiento y Capacitación en ODS.</p>	<p>TIPO DE ESTUDIO</p> <p>El tipo de estudio de esta investigación es descriptivo, porque busca proporcionar una visión clara y detallada de las estrategias empresariales y su enfoque hacia los ODS, determinar el nivel de conocimiento de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre.</p> <p>MÉTODOS TEÓRICOS</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuáles es el nivel de inserción de los ODS en las actividades de los emprendedores? - ¿Cuáles son las razones por las cuales hay un enfoque o desenfoque hacia los ODS en los emprendimientos? 	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar el nivel de desarrollo de los ODS como parte de las actividades económicas que realizan los emprendedores. - Establecer los motivos por los cuales los emprendimientos tienen enfoque o desenfoque en los ODS en sus actividades 		<ul style="list-style-type: none"> - Número de talleres o sesiones de capacitación realizadas sobre los ODS. - Nivel de conocimiento de los emprendedores sobre los ODS antes y después de la capacitación. 	<p>Inductivo-deductivo</p> <p>Analítico- sintético</p> <p>Histórico-lógico</p> <p>TÉCNICA</p> <p>Entrevista</p> <p>Observación</p>
--	--	--	---	--

Nota. Matriz de consistencia

ENTREVISTA A EMPRENDEDORES ESTUDIANTILES DE LA ULEAM SUCRE 2024

La presente entrevista tiene como objetivo identificar las estrategias y practicas utilizadas para determinar su orientación hacia los ODS de los emprendimientos estudiantiles de la ULEAM Sucre en el 2024. Con la finalidad de recopilar información que aporte a mi investigación de titulación.

La información que proporcione será confidencial, sólo para fines académicos.

DATOS:

Nombre de representante del emprendimiento: _____

Carrera: _____ Nivel: _____

Nombre del emprendimiento: _____ Nombre de la marca (logotipo - slogan): _____

Productos principales: _____

Teléfono: _____ Correo: _____

INFORMACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO Y ESTRATEGIAS:

1. ¿Su emprendimiento está en fase de diseño o de implementación?

Diseño__ Implantación__

Si estuviera en fase de implementación ¿cuánto tiempo tiene en el mercado? _____

2. ¿Tiene su marca registrada?

Sí__ No__

3. ¿Dónde se encuentra ubicado/a? o ¿se va a ubicar a futuro?

Ciudad: _____ Parroquia: _____ Cantón: _____

4. ¿En qué sector de la economía está su negocio?

AGRICULTURA Y

GANADERÍA

__Agricultura

__Ganadería

__Pesca y acuicultura

__Silvicultura

BIENES DE CONSUMO

__Alimentación y
nutrición

__Bebidas alcohólicas

__Bebidas sin alcohol

__Cosmética y cuidado
personal

__Equipamiento del
hogar

__Juguetes

__Mascotas

__Productos de limpieza

__Hogar y jardinería

__Ropa y complementos

__Tabaco

__Comercio

__Seguros

DEPORTE Y OCIO

__Aficiones

__Arte y cultura

__Deporte y fitness

__Juegos de azar

__Parques y actividades
al aire libre

SERVICIOS

__Servicios empresariales

TECNOLOGÍA Y

TELECOMUNICACIONES

__Electrodomésticos

__Electrónica de
consumo

__Hardware

__Servicios de TI

TURISMO Y HOSTELERÍA

__Alojamiento

__Restaurantes y
cafeterías

__Viajes de negocios

__Viajes de ocio

Otra

¿Cuál? _____

5. En el portafolio de productos de empresa ¿Cuáles tiene actualmente? Es decir, los productos/servicios con los que iniciará/inició su actividad

_____	_____
_____	_____
_____	_____

6. ¿Qué materiales (materia prima) utiliza en su producción? y ¿Cuáles son sus proveedores?

Materia prima

Proveedores

_____	_____
_____	_____
_____	_____

7. ¿Cuáles son las principales estrategias empresariales? (Producto, precio, promoción y plazo)

8. ¿Su emprendimiento tiene acciones reales que demuestran el desarrollo en la práctica de los Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS)?

Sí____

No____

Si su respuesta es afirmativa ¿En qué ODS está trabajando? y ¿Cómo?

ENFOQUE HACIA LOS ODS

ODS1 (Fin de la pobreza): ¿Cómo influye su emprendimiento a mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades? ¿Cómo?

Familias más pobres o vulnerables de la sociedad

Creación de empleos, la oferta de productos a precios accesibles

ODS2 (Hambre cero): ¿De qué manera su emprendimiento contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas en relación a disminuir el hambre de los más desfavorecidos? ¿Cómo?

Seguridad alimentaria y la nutrición acceso a alimentos saludables y nutritivos

ODS3 (Salud y bienestar): ¿Qué medidas toma para asegurar que su emprendimiento promueva un estilo de vida saludable para sus clientes? ¿Cómo?

Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades

ODS4 (Educación de calidad): Su emprendimiento, en específico mediante la etiqueta del producto, página web, material publicitario u otros medios ¿Informa e instruye al consumidor/clientes con información adicional sobre cómo los ingredientes y potencialidades del producto/servicio ayudan al: consumidor, al ambiente, a las comunidades, ¿entre otras? ¿Cómo?

ODS5 (Igualdad de género): ¿En su emprendimiento contratan o contratarán hombres, mujeres y personas del grupo LGTQ+? ¿Cuál es el rol de la mujer en su emprendimiento?

ODS6 (Agua limpia y saneamiento): ¿Cuál es el nivel de importancia del agua en los productos o servicios de su emprendimiento (alto, medio, bajo)? ¿Qué hace para optimizar el consumo de agua / de dónde obtienen el agua?

ODS7 (Energía asequible y no contaminante): ¿Cuál es la fuente de energía eléctrica en su emprendimiento? ¿Tiene medidas para reducir el consumo de energía? Sí, no ¿Cuáles?

ODS8 (Trabajo decente y crecimiento económico): Actualmente ¿Cuántas plazas de trabajo estima crear o creo con su emprendimiento? Sí__ No__ ¿Su emprendimiento crea las condiciones necesarias (oportunidades) para que las personas accedan a un empleo decente (actualmente y/o cuando se implemente en el mercado? ¿Cómo? ¿El emprendimiento proporciona a los jóvenes (entre 15 y 24 años) que no cursan estudios, no están empleados, ni reciben capacitación, oportunidades de trabajar con ustedes?

ODS9 (Industria, innovación e infraestructura): ¿Qué innovaciones ha implementado o implementará en su emprendimiento? Descríbalas.

ODS10 (Reducción de las desigualdades): En su emprendimiento ¿Ofrece oportunidades laborales inclusivas, como para personas con discapacidad, migrantes, diferentes edades (en edad de trabajar), etnia?

ODS11 (Ciudades y comunidades sostenibles): ¿Su emprendimiento esta o estará implementado en la zona urbana o rural? _____ Si estuviera en la zona rural ¿Por qué lo ubicaría allí? ¿Priorizaría compra a proveedores locales?

ODS12 (Consumo y producción responsables): En su emprendimiento ¿Qué procesos ecoeficientes implementan para asegurar la producción sostenible? ¿Cómo implementarían acciones para reducir la huella de carbono? Si su producto es un bien ¿Qué medidas toman para reducir la nocividad en la salud del consumidor/cliente?

ODS13 (Acción por el clima): ¿En su emprendimiento reduce el uso de plástico y en específico del plástico de un solo uso? ¿Cómo extienden la vida útil de sus productos? ¿Priorizará el uso de tecnología para reducir el impacto climático?

ODS14 (Vida submarina): ¿En su emprendimiento cómo reduce el uso de plástico para que no terminen en los océanos? ¿Cuál es el proceso de gestión de residuos que realizará su emprendimiento? Reusar, reducir y reciclaje.

ODS15 (Vida de ecosistemas terrestres): ¿En qué actividades participa para proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad?

ODS16 (Paz, justicia e instituciones sólidas): ¿Qué valores de paz y justicia promueve su emprendimiento? Para apoyar a la proporción de la población que ha sufrido a) violencia física, b) violencia psicológica y c) violencia sexual en los últimos 12 meses

ODS 17 (Alianzas para lograr los objetivos): ¿Pertenece o pertenecerá a un proyecto/programa o al MIES, MIPRO para establecer alianzas? ¿Tiene proyectado establecer alianzas con otras organizaciones (empresas) u ONGs para lograr los ODS?

En general ¿Cuál es su nivel de conocimiento acerca de los ODS?

Ninguno__ Bajo__ Medio__ Alto__ Muy alto__

De acuerdo a la información que nos ha proporcionado ¿cuál es su nivel de cumplimiento de los ODS en su emprendimiento?

Ninguno__ Bajo__ Medio__ Alto__ Muy alto__

¡Gracias por su colaboración!

FICHA DE OBSERVACIÓN.

OBSERVACIÓN DEL USO DE PLÁSTICOS Y PLICACIÓN DE LOS ODS EN EMPRENDIMIENTOS POR CATEGORÍA					
Aspecto/ODS	Agricultura y Ganadería	Bienes de consumo	Tecnología y telecomunicaciones	Turismo y hostelería	Otros
1. Fin de la pobreza					
2. Hambre cero					
3. Salud y bienestar					
4. Educación de calidad					
5 Igualdad de género					
6. Agua limpia y saneamiento					
7. Energía asequible y no contaminante					
8. Trabajo decente y crecimiento económico					
9. Industria, innovación e infraestructura					
10. Reducción de desigualdades					
11. Ciudades y comunidades sostenibles					

12. Producción y consumo responsables					
12.1 Uso de plásticos					
13. Acción por el clima					
14. Vida submarina					
15. Vida de ecosistemas terrestres					
16. Paz, justicia e instituciones sólidas					
17. Alianzas para lograr los objetivos					
Aplicación de los ODS					

Anexo 2. Fotografías de la aplicación de entrevistas en la Feria de Emprendimiento ULEAM Sucre



Nota. Fuente: Evidencia fotográfica de la entrevista realizada a los stands de los emprendedores



Nota. Fuente: Evidencia fotográfica de la entrevista realizada a los stands de los emprendedores



emprendedores

Nota. Fuente: Evidencia fotográfica de la entrevista realizada a los stands de los emprendedores

CAPÍTULO IV

ESTRATEGIAS EMPRESARIALES Y SU ENFOQUE HACIA LAS ODS: SECTOR DE LA RESTAURACIÓN EN SUCRE.

Figura 11

Restaurante “El Marinero”



Nota. Entrevista con la administración del restaurante “El Marinero” de Bahía de Caráquez (2025)

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

Emily Michelle Muñoz Espinoza

Mayra Yasmina Espinoza Arauz

Resumen

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

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

Introducción

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

una clientela que está comprometida con la sostenibilidad, esta capacidad de adaptación y reinversión se convierte en un motor de crecimiento.

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

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



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

Alania y Orosco (2024) señala que:

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

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

En relación, para Casado (2024) señala que:

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

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

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

De tal sentido, se han planteado como objetivo: *Analizar las estrategias empresariales y su enfoque hacia las ODS: sector de la restauración en Sucre*. Con la finalidad de analizar e investigarlos mediante los objetivos específico: -Analizar de las estrategias empresariales actuales de los restaurantes; - Analizar el grado de conocimientos sobre los ODS en el sector de la restauración de Sucre; -

Diagnosticar el grado de inserción de los ODS en las actividades de los restaurantes. De esta manera poder determinar ¿De qué manera las estrategias empresariales se alinean a los ODS en las actividades de los emprendimientos de la restauración en el cantón Sucre?

Existe una creciente tendencia entre los consumidores al momento de elegir restaurantes que demuestren responsabilidad social y ambiental, valorando como el

reciclaje, y la eficiencia energética sobre todo el respeto por sus empleados. Para Valenzuela (2024) “para adaptarse a las exigencias de los clientes que valorarán mucho que el restaurante sea respetuoso con el medioambiente, y para cumplir las normas públicas”. Al satisfacer las necesidades de los consumidores, los restaurantes pueden contribuir con un futuro más sostenibles para el Cantón.

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

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

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

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

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

emprendedores del sector de la restauración sobre los ODS?, ¿De qué manera los emprendedores integran los ODS en las practicas diarias?

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

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

Davalos (2023) señala que:

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

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

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

Apoyar políticas de implementación sostenibles, los gobiernos deben impulsar con un cambio significativos hacia un consumo más responsable. "Los gobiernos deben priorizar la inversión en infraestructura sostenible, educación y salud para lograr el desarrollo sostenible" (Kim, 2017). La adopción de una Economía Circular implica un cambio de modelos en el diseño y la producción de bienes, priorizando la

durabilidad, la reparabilidad y la reciclabilidad de los productos. Estas prácticas permiten minimizar el impacto ambiental, al reducir el consumo de recursos naturales y promover una economía circular más sostenible.

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

Debido a que compromete el bienestar de las generaciones presentes y futuras, al poner en riesgo los sistemas naturales que mantiene la vida en el planeta. Numerosos estudios demuestran que la colaboración de los actores sociales es fundamental para alcanzar un desarrollo sostenible, es decir, uno que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, el consumo de alimentos por fuera del hogar se ha visto favorecido por el cambio en el estilo de vida de los comensales.

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

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

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

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

El Desarrollo Sustentable (DS) es una parte integral desde la perspectiva que se lleva a cabo con la reducción de riesgo por desastres y medidas de adaptación al cambio

climático, con la ayuda de reducir la vulnerabilidad de las poblaciones expuestas a factores de riesgo ambiental, consolidando las capacidades de los gobiernos e interlocutores para hacer frente al reto de la migración (Organización Internacional para las Migraciones, 2019). Los ODS es el plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos se interrelación entre e incorporan los desafíos globales como la pobreza, la desigualdad, etc. (Guijarro et al. 2016).

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

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

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

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

La adopción de prácticas sostenibles por partes de los restaurantes no solo ayuda en reducir el impacto ambiental, puesto que genera beneficios adicionales, como el fortalecimiento de seguridad alimentaria, y mejora la contribución del bienestar social. Como resultado se espera que asuman un rol proactivo en la búsqueda de soluciones innovadoras que respondan con la necesidad de un desarrollo sostenible. "Los restaurantes al ser un negocio, deben acoplar sus procesos a los demandados por los consumidores. Además, son actores clave en la satisfacción alimentaria y de recreación de la sociedad" (Oladeji et al. 2022).

Estrategias empresariales

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

Enfoques hacia los ODS

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

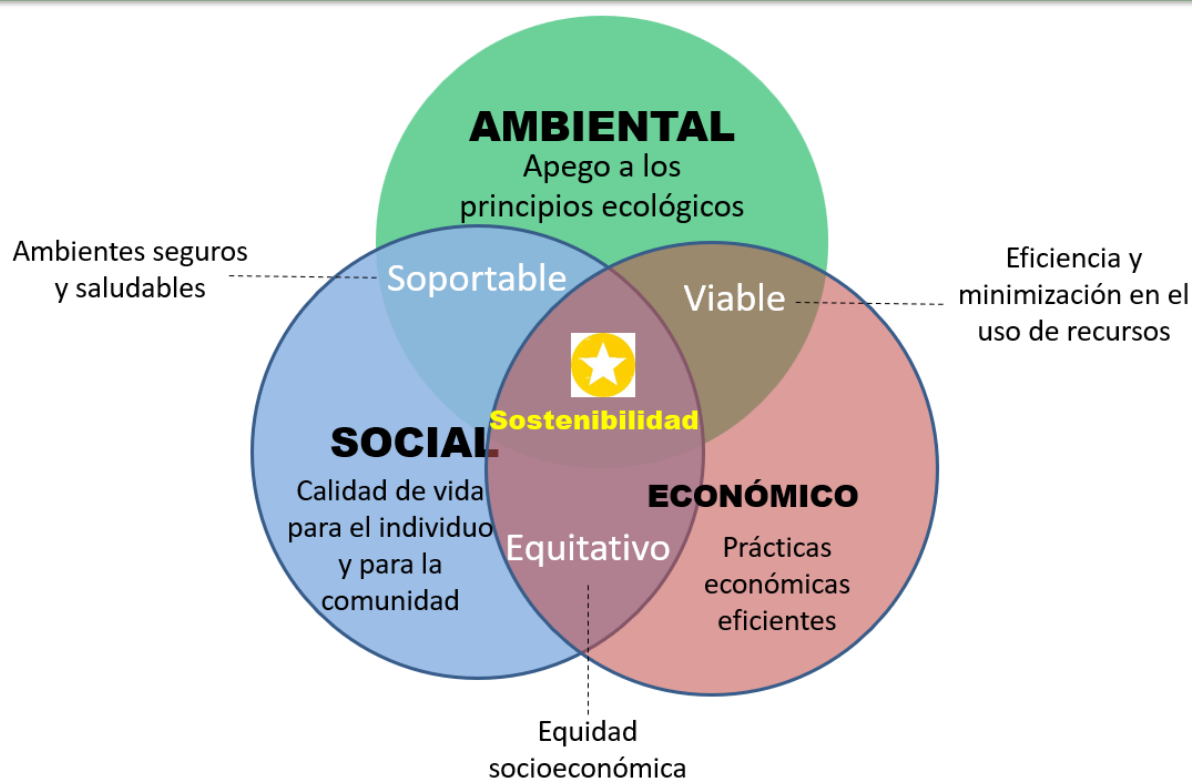
La Agenda 2030 será adoptada en septiembre, por el Fondo ODS este cuenta con programas en 18 países, todos los actores involucrados están incorporando los temas globales de esta nueva agenda y sus actividades.

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

Desarrollo sostenible

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

Las 3 Dimensiones de la sostenibilidad



Fuente: Epstein, Marc J. (2009)

Elaborado por: Meneses, Pantoja, W. y Espinoza Arauz, M. (2023)

Eje ambiental

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

Eje social

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

Eje económico

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

Los 17 objetivos del desarrollo sostenible

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

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

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

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

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

ODS 6 Garantizar la disponibilidad y la gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos.**ODS 7 Garantizar el acceso a una energía** asequible, fiable, sostenible y moderna para todos.

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

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

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

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

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

ODS 12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

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

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

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

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

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

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

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

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

Se debe analizar como los restaurantes pueden contribuir con los ODS, para encontrar nuevas oportunidades de negocios, así como el desarrollo e implementación de menús sostenibles, para que los residuos sean menores. Asimismo, los restaurantes que demuestran su compromiso al enfoque de los ODS, ayudan a la mejora de la reputación y atrae a un público más amplio.

Metodología

Enfoque

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

Tipo de estudio

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

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

Métodos teóricos

Los métodos de la investigación en el orden teórico son:

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

Métodos en el orden práctico

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

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

Población y Muestra:

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

Los mismos que son:

Tabla 1

Población de restaurante del Cantón Sucre

Nombre del comercial	Clasificación	Provincia	Cantón	Parroquia
Rey del Burrito	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Gran Muralla	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Comidas de Víctor	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Carl's Bahía	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Parador los Cerezos	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Frowen	Bar- Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Paola	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Vanessa	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Viviana	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Submarino	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Karina	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Marco's	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Don Cuba	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
La sazón de Chelita	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Laurita	Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
Pitahaya	Bar- Restaurante	Manabí	Sucre	Charapotó
La Terraza	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
D'Carlo	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
El Buen Sabor	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Big Boy	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez

Marinero	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Fabiola	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Pizzería Claudia	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Cevichon	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Puerto Amistad Yachit Club	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
D'Camaron	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
H Sports Café	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Chifa cantón	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Pizza Hut	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez
Resto Mar	Restaurante	Manabí	Sucre	Bahía de Caráquez

Nota. Castrato de Turismo 2023

Muestra

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

Resultados

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

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

ODS 1: Fin de la Pobreza



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

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

Los dueños de los restaurantes mencionaron que participan en campañas de donaciones de alimentos, restaurante como “La terraza” participan en donaciones de canasta de alimentos en fin de año y de forma periódicamente, en algunas fundaciones y también hacen la entrega de alimentos que no fueron vendidos y están aptos para el consumo. Con esto no solo reducen el desperdicio, sino que también les permiten contribuir a que personas en situación de calle o familias con recursos limitados puedan acceder a una comida.

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

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

ODS 2: Hambre Cero



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

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

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

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

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

ODS 3: Salud y Bienestar



**Garantizar una vida sana
y promover el bienestar
de todos a todas las edades**

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

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

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

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

ODS 4: Educación de calidad



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

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

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

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

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

ODS 5: Igualdad de Género



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

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

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

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

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

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

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

ODS 6: Agua Limpieza y Saneamiento



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

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

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

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

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

ODS 7: Energía Asequible y No Contaminante



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

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

Expresaron que no cuentan con fuentes de energía renovable o iluminación led. Aunque son plenamente conscientes de la importancia que tienen adoptar energías limpias para combatir el cambio climático y reducir la huella ambiental, lo cual, por

distintas razones, no ha podido avanzar en esa dirección de manera concreta. Han evaluado en varias ocasiones las posibilidades de instalar paneles solares en los techos debido a que cuentan con superficie que podrían aprovechar, pero han decidido postergar esa decisión aun no encuentra la manera adecuada de compatibilizar dichos beneficios.

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

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

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

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico



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

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

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

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

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

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

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura



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

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

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

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

Expresaron que una de las principales razones por las cuales no han incorporado nuevas tecnologías es por la limitación de recursos económicos, porque mucho de los sistemas tecnológicos que les permitirían reducir el impacto ambiental requieren de inversiones considerables, muchos de los restaurantes expresaron que operan con márgenes ajustados y enfocados en mantener precios accesibles para los clientes, este tipo de inversiones ha sido difícil el priorizar frente a otras necesidades más urgentes y operativas.

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

ODS 10: Reducción de las Desigualdades



Reducir la desigualdad en los países y entre ellos

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

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

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

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

ODS 11: Ciudades y comunidades Sostenibles



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

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

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

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

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

ODS 12: Producción y Consumo Responsable



Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

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

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

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

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

ODS 13: Acción por el Clima



Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos

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

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

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

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

ODS 14: Vida Submarina



**Conservar y utilizar
sosteniblemente los océanos,
los mares y los recursos marinos
para el desarrollo sostenible**

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

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

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

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

ODS 15: Vida de Ecosistemas Terrestres



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

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

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

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

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

ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Solidas



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

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

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

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

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

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

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos



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

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

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

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

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

Discusión

Al relación a las estrategias empresariales y el enfoque en los ODS, se pudo analizar que algunos los dueños de esto establecimientos cuentan con el conocimiento acerca de los Objetivos Desarrollo Sostenibles y los incorporan en sus operaciones y políticas diarias sin darse cuenta es por ello, que se pudo encontrar que de acuerdo con Duarte, S. (2017) con la temática los ODS son una oportunidad para que las empresas amplíen la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) porque constituyen una agenda global que busca afrontar y solucionar los graves problemas que en la actualidad enfrenta el planeta. Por esta razón, algunas empresas gastronómicas incorporan en sus actividades anuales, lo que significa que varios establecimientos están contribuyendo.

Por consiguiente, la autora (Romero Valencia & Espinoza Arauz, 2025) con la temática de "La Responsabilidad Ambiental en el empleo del plástico de un solo uso: Caso negocios de comidas rápidas en Bahía de Caráquez" de la misma manera (Bollaín & Vicente, 2019) el tema Presencia de micro plásticos en aguas y su potencial impacto en la salud pública. El cual indica que hay establecimientos que siguen usando el plástico de un solo uso lo que tiene un impacto negativo en el ambiente,

ante ello, se recomienda la utilización de plásticos biodegradables, lo cual no solo mejoraría la reputación de los negocios, sino que también contribuiría de manera socialmente responsable al cuidado del entorno, como menciona la Ley Orgánica para la racionalización, reutilización y reducción de plástico de un solo uso en su art. 5 literal a, indica que la responsabilidad de quien promueve una actividad que genere o puede generar impacto sobre el ambiente, abarca de manera integral, responsabilidad compartida y diferenciada. Esto incluye todas las actividad, el ciclo de producto y la gestión de desechos o residuos

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

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

Conclusiones

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

Por otra parte, se fomenta la generación y el uso consciente principalmente mediante enfoques que intentan reducir la pérdida de alimentos, maximizar la utilización de recursos y enfocar el consumo en productos locales y de temporada. Además, se ha presenciado un empeño por educar al personal sobre las consecuencias del desperdicio de alimentos. Estas acciones no solo benefician el entorno, sino que también aumenta la rentabilidad de las empresas al recortar gastos que son innecesarios.

Se analizó que el nivel de conocimiento que tienen los emprendedores gastronómicos a cerca de los ODS es relativamente medio, aunque se evidencia un creciente interés y sensibilización sobre su importancia, muchos de ellos están conscientes de la necesidad de implementar las practicas sostenibles, pero no lo asocian directamente con que están establecidos por la ONU de la Agenda 2030, estas acciones, aunque no siempre sean conscientes como alineadas como ODS,

constituyen una base sólida para una futura integración más explícita de la Agenda 2030, la formación y la concientización son claves para que los propietarios y gestores de restaurantes puedan alinear de manera estratégica sobre sus actividades y de forma más efectiva y consciente.

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

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

Referencias

Agricultura, O. d. (16 de Octubre de 2016). *Noticias ONU*. Obtenido de <https://www.fao.org/home/es/>

Agricultura, O. d. (16 de Octubre de 2018). *Noticias ONU*. Obtenido de <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382#:~:text=En%20total%2C%20seg%C3%BAAn%20cifras%20del,%2C%20procesado%2C%20distribuci%C3%B3n%20y%20consumo.>

Alania , N., & Orosco , J. (2024). *Procesamiento de informacion y automatizacion de procesos en restaurantes de consumo masivo*. Religacion Press. doi:<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=My8bEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA6&dq=agricultores+en+el+proceso+de+restaurante+&ots=xYbyybY6sc&sig=os3uRKFCBVNgN8dZ7jbKuwzMlf0#v=onepage&q&f=false>

Ban, K.-M. (17 de Abril de 2015). *Banco Mundial*. Obtenido de <https://envivo.bancomundial.org/es/experts/b/ban-ki-moon>

Banco Mundial. (2022). *Informe sobre el Desarrollo Mundial* . Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/publication/wdr2022>

Bollaín Pastor C, Vicente Agulló D. Presencia de microplásticos en aguas y su potencial impacto en la salud pública. *Rev Esp Salud Pública*. 2019;93: 28 de agosto e201908064.

Cantele , S., & Cassia , F. (2020). Implementación de la sustentabilidad en restaurantes: un modelo integral de impulsores, barreras y efectos mediados

- por la competitividad en el desempeño de las empresas.
doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102510>
- Cardenas , A. (2019). *Riesgo Ambientales y Sociales en Hoteles, Restaurantes y Estaciones de Servicios*. Pilotos de Innovacion Financiera Negocios Verdes. Obtenido de <https://www.asobancaria.com/wp-content/uploads/2020/10/Riesgos-Ambientales-y-Sociales-sector-Hoteles-restaurantes-y-EDS-1.pdf>
- Casado , R. (2024). *Desperdicio Alimentario y Sostenibilidad: Evaluación de Políticas y Estrategias hacia la consecución del ODS 12*. Universidad Rey Juan Carlos. Obtenido de <https://burjcdigital.urjc.es/bitstream/handle/10115/39092/2023-24-ESCET-JL-2338-2338036-r.casadoe-MEMORIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castastro de Turismo. (26 de 10 de 2023). *Castratro de Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>
- CONAMA. (1998). Guía para el control y prevención de la contaminación industrial. *Estaciones de servicio*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd27/estaciones.pdf>
- Davalos , M. (14 de Julio de 2023). *La gastronomía con enfoque sostenible gana más espacio en Ecuador*. Obtenido de <https://youtopiaecuador.com/gastronomia-enfoque-sostenible-espacio-ecuador/>
- De Niz , A., & Najera , A. (2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. *Fundación Universitaria Konrad Lorenz*, 163-173. doi:<https://doi.org/10.14349/sumneg/2023.V14.N31.A8>
- De Niz Sedano, Á., & Nájera González, A. (2021). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: prácticas, desafíos y oportunidades. 14(31), 164-173. doi:<https://doi.org/10.14349/sumneg/2023.V14.N31.A8>
- Duarte , S. (2017). *Cámara de comercio de Bogotá* . Obtenido de Biblioteca Digital CCB: <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/items/73bd2650-c412-4898-ad8e-e182c81b2e6d>
- Elle, M. (2005). *Ellen MacArthur Foundation*. Obtenido de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/sobre-nosotros/la-historia-de-ellen#:~:text=En%202005%2C%20Ellen%20MacArthur%20se,transici%C3%B3n%20hacia%20una%20econom%C3%ADa%20circular.>
- Ferran, A. (4 de Febrero de 2021). *El País* . Obtenido de <https://elpais.com/economia/mucho-por-hacer/2021-02-04/la-historia-de-ferran-adria-el-nino-al-que-no-le-gustaba-cocinar-que-cambio-la-gastronomia.html>

- Fondos ODS. (2015). *Sustainable Development Goals Fund*. Obtenido de [https://www.sdgfund.org/es/enfoque-del-fondo-ods-para-los-objetivos-de-desarrollo-sostenible#:~:text=El%20Fondo%20para%20el%20Desarrollo%20Sostenible%20\(Fondo,en%20su%20implementaci%C3%B3n%2C%20sino%20desde%20la%20fase](https://www.sdgfund.org/es/enfoque-del-fondo-ods-para-los-objetivos-de-desarrollo-sostenible#:~:text=El%20Fondo%20para%20el%20Desarrollo%20Sostenible%20(Fondo,en%20su%20implementaci%C3%B3n%2C%20sino%20desde%20la%20fase)
- Gobierno de Manabi Desarrollo y Equidad. (25 de mayo de 2020). *Municipio de Sucre*. Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/sucre>
- Guijarro , M., Ortigosa, A., Gallego, J., Berné, J., Martínez , C., Pisa, M., . . . García, Á. (Marzo de 2016). *LABORATORIO ODS* . Obtenido de <https://labods.es/que-son-los-ods-2/#:~:text=Los%20Objetivos%20de%20Desarrollo%20Sostenible,la%20paz%20y%20la%20justicia.>
- Kim, J. (11 de Abril de 2017). *Banco* . Obtenido de Mundial: <https://www.bancomundial.org/es/news/speech/2017/04/11/speech-by-world-bank-group-president-jim-yong-kim-rethinking-development-finance>
- Ley Orgánica para la Racionalización Reutilización y Reducción de Plásticos, d. u. (21 de Diciembre de 2020). *Asamblea Nacional*. Obtenido de <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/02/1.-Ley-de-plasticos-R.Oficial.-21.12.2020-Comprimido.pdf>
- ONU, M. (2018). Obtenido de ONU Mujeres: <https://www.unwomen.org/es/digital-library/publications/2018/2/gender-equality-in-the-2030-agenda-for-sustainable-development-2018>
- Organizacion de las Naciones Unidas. (2018). *La Agenda para el Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>
- Organización Internacional para las Migraciones. (2019). Medioambiente, cambio climático y migración: Perspectiva y actividades de la OIM. Obtenido de https://publications.iom.int/system/files/pdf/climatechangesp_final.pdf
- Paradi, J. (2024). *La Climatería* . *Revista de Por el clima*. doi:<https://ethic.es/2022/04/una-guia-para-el-futuro-de-las-empresas/>
- Perez , A. (Febreo de 2024). *Bussines School* . Obtenido de <https://www.obsbusiness.school/blog/estrategia-competitiva-definicion-tipos-y-planteamiento>
- Programa de las Naciones Unidas , p. (04 de Marzo de 2019). *Programa para el medio ambiente* . Obtenido de <https://www.unep.org/es/resources/perspectivas-del-medio-ambiente-mundial-6>

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

Anexos

Anexo 1

Cuestionario de preguntas de la entrevista a propietarios de restaurantes

Nombre del Restaurante:

Nombre del Dueño del Restaurante:

¿Cuánto tiempo tiene en la industria Gastronómica?

ODS 1: Fin de la Pobreza

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

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

ODS 2: Hambre Cero

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

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

[illegible]

ODS 3: Salud y Bienestar

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

[illegible]

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

ODS 4: Educación de Calidad

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

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

ODS 5: Igualdad de Género

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

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

ODS 6: Agua Limpia y Saneamiento

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

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

ODS 7: Energía Asequible y No Contaminante

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

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

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico

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

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

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura

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

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

ODS 10: Reducción de las Desigualdades

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

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

ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles

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

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

ODS 12: Producción y Consumo Responsables

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

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

ODS 13: Acción por el Clima

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

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

ODS 14: Vida Submarina

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

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

ODS 15: Vida de Ecosistemas Terrestres

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

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

ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Sólidas

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

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

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos

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

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

Anexo 2

Evidencias de las entrevistas

Figura 1.

Entrevista a propietario de La Terraza



Figura 2.

Entrevista a propietario El Buen Sabor



Figura 4.

Entrevista a propietario de El Marinero



Figura 5.

Entrevista a propietario de D'Cameron



Figura 7.

Entrevista a propietario Comidas de Victor



Figura 8.

Entrevista a propietario Pizza Hut



Figura 9.

Entrevista a propietario H-Bar Sport





La Organización de las Naciones Unidas (ONU) ha propuesto la Agenda Global 2023 los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la cual representa retos y oportunidades para todos los sectores, como al medio empresarial. En esta obra se presentan tres investigaciones sobre ¿Cómo las empresas integran los ODS en sus actividades económicas? Exponiendo un diagnóstico situacional de las necesidades de los emprendimientos estudiantiles y del sector de la restauración en el cantón Sucre, Ecuador. Estimando que el país es considerado uno de los países con mayor nivel de emprendimientos en Latinoamérica, y también, uno de los países en los cuales estos negocios cierran en el corto plazo, todo ello en el contexto de una crisis económica, social y climática internacional. Las empresas que desde su gestión empresarial integren los ODS a sus actividades, no como una actividad filantrópica separada de la estrategia empresarial, sino como parte de sus estrategias organizacionales planificadas estratégica y deliberadamente, permitirá a los negocios crecer en lo social, económico y ambiental para lograr ser sostenibles, lo cual mejorar su imagen corporativa y es redituable para las actividades.

Autor: William Renán Meneses Pantoja

ISBN: 978-9942-53-142-1



Compás
capacitación e investigación