

**ESCUELA DE POSTGRADO SAN FRANCISCO
XAVIER SFX**



SFX

ESCUELA DE POSTGRADO
ESCUELA DE NEGOCIOS

TESIS
**“DIAGNÓSTICO DE BPM COMO AGENTE DE DESARROLLO
SOSTENIBLE Y GENERACIÓN DE VALOR EN LAS ZONAS
GASTRONÓMICAS TURÍSTICAS DE AREQUIPA, 2021”**

AUTOR:

Presentada por la Bachiller:

Diego Fabricio Manrique Trujillo

Para optar el Grado Académico de:

Maestro en Administración de Empresas Innovadoras y
Emprendedoras -MBA

AREQUIPA – PERÚ

2021



DEDICATORIA

A mis queridos y amados padres, a mis mentores y leales amigos y amigas por el apoyo y soporte que me brindaron de manera moral y material desde el inicio de mis estudios de post grado, y seguir aún a presentes en cuerpo o alma para poder culminar esta etapa de mi vida.

Permítanme extenderme y dedicar en particular a dos profesionales las hojas de mi investigación, pues desde mis primeros pasos universitarios donde un gran mentor como el Ing. Orlando Duarte Muñoz nos inculcó a dedicarnos no solo a esforzarnos en nuestros estudios de pregrado en la universidad si no también visualizar y realizar nuestros pasos en las aulas de posgrado, y permitirme hacer el homenaje póstumo a mi gran amigo y mentor el Ing. Max Nilton Aguilar Zevallos durante una de mis más gratas experiencias profesionales.

Les agradezco y dedico con mucho cariño la presente investigación y así lograr un paso más de mi constante búsqueda del conocimiento y de mi mejora como ser humano y profesional.

Diego Manrique Trujillo

INDICE

RESUMEN.....	5
ABSTRACT.....	6
INTRODUCCIÓN.....	7
ANÁLISIS DE LAS VARIABLES.....	8
INTERROGANTES DEL PROBLEMA.....	9
JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO.....	10
ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	11
HIPÓTESIS.....	16
OBJETIVOS.....	17
CAPÍTULO I.....	18
MARCO TEÓRICO.....	18
CAPÍTULO II.....	38
METODOLOGÍA.....	38
2.1 DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	38
2.1.1 Tipo y Diseño de Investigación.....	38
2.2 CAMPO DE VERIFICACIÓN.....	38
2.2.1 Ubicación espacial.....	38
2.2.2 Ubicación temporal.....	39
2.2.3 Unidades de estudio.....	39
2.2.3.1 Población.....	39
2.2.3.2 Muestra.....	39
2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	40
2.3.1 Técnica.....	40
2.3.2 Instrumento.....	40
CAPÍTULO III.....	41
RESULTADOS.....	41
TABLA 01.....	42
TABLA 02.....	43
TABLA 03.....	44
TABLA 04.....	45
TABLA 06.....	46
TABLA 07.....	47
TABLA 08.....	48
TABLA 09.....	49
TABLA 10.....	50

TABLA 11	51
TABLA 12	52
TABLA 13	53
TABLA 14	54
TABLA 15	55
TABLA 16	56
TABLA 17	57
TABLA 18	58
TABLA 19	59
3.2 VERIFICACION DE LA HIPOTESIS.....	60
3.2.1. PLANTEAMIENTO DE HIPOTESIS.....	60
3.2.2 Selección del Nivel de Significación	61
3.2.3 Descripción de la población	61
Tabla 20: Frecuencia Observada.....	62
Tabla 21: Frecuencia Esperada	63
3.2.5 Recolección de datos y cálculo de la estadística	64
Tabla 22: Recolección de datos (Chi cuadrado).....	64
CONCLUSIONES	65
BIBLIOGRAFÍA.....	67

RESUMEN

La presente investigación lleva por título: Diagnóstico De BPM Como Agente De Desarrollo Sostenible Y Generación De Valor En Las Zonas Gastronómicas Turísticas De Arequipa,2021

El objetivo general es determinar cómo las Buenas prácticas medio ambientales contribuyen al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, y los objetivos específicos son: determinar cómo las BPM contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión ambiental, económica y social.

El paradigma de investigación es cuali-cuantitativo, la metodología aplicada es documental y de campo, el nivel de exploratorio, descriptivo y explicativo, la técnica fue la encuesta y para la recolección de datos se utilizó un cuestionario. El estudio se realizó en el ámbito de la provincia de Arequipa en los meses de octubre a diciembre del 2021. Las unidades de estudio estuvieron conformadas por los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de ambos sexos. La muestra fue de 45 representantes de los restaurantes y picanterías y esta fue por conveniencia.

La hipótesis general fue: es probable que las buenas prácticas ambientales, como agente de desarrollo sostenible generen valor en las zonas gastronómicas turísticas. La hipótesis general fue comprobada así como las específicas, donde las buenas prácticas ambientales son un agente de desarrollo sostenible y generan valor en las zonas gastronómicas turísticas de Arequipa, en las dimensiones ambientales, económicas y sociales.

Palabras clave: Buenas prácticas Medio ambientales, desarrollo sostenible y generación de valor.

ABSTRACT

This research is entitled: Good Environmental Practices as an agent of sustainable development and value generation in the gastronomic tourist areas of Arequipa, 2021.

The general objective is to determine how Good Environmental Practices contribute to sustainable development and value generation in restaurants in tourist gastronomic areas in Arequipa, and the specific objectives are: to determine how (BPM) would contribute to sustainable development and value generation in the restaurants of the tourist gastronomic areas in Arequipa, in terms of the environmental, economic and social dimension.

The research paradigm is qualitative and quantitative, the applied methodology is documentary and field, the level of exploratory, descriptive and explanatory, the technique was the survey and a questionnaire was used for data collection. The study was carried out in the province of Arequipa in the months of October to December 2021. The study units were made up of those responsible for restaurants and "picanterías" in country (tourist) areas of both sexes. The sample consisted of 45 representatives of restaurants and "picanterías" and this was for convenience.

The general hypothesis was: it is likely that good environmental practices, as an agent of sustainable development, generate value in gastronomic tourist areas. The main conclusion was that it verified the general and specific hypotheses, where good environmental practices are an agent of sustainable development and that generate value in the tourist gastronomic areas of Arequipa, in the environmental, economic and social dimensions.

Keywords: Good environmental practices, sustainable development and value generation.

INTRODUCCIÓN

Señores miembros del Jurado: Presento a ustedes el trabajo de investigación titulado: DIAGNÓSTICO DE BPM COMO AGENTE DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y GENERACIÓN DE VALOR EN LAS ZONAS GASTRONÓMICAS TURÍSTICAS DE AREQUIPA, 2021

Los residuos representan grandes desafíos para la conservación y mantenimiento de la sostenibilidad ambiental (Thyberg & Tonjes, 2016). Dentro de este amplio campo, los residuos sólidos están en continuo crecimiento, aumentando de volumen cada año. En el año 2018 se registraron 250 toneladas producidas por persona en el mundo, y se espera que para el 2050 los desechos a nivel mundial crecerán en un 70% (Banco Mundial, 2018).

Teniendo en cuenta esta problemática, las empresas deben aplicar prácticas sostenibles a sus procesos establecidos para su funcionamiento, lo cual puede generar beneficios de manera económica y fortalecer su imagen empresarial (Champi & Mamani, 2015).

Por otro lado, se conoce que no todas las empresas cuentan con un proceso estructurado para la gestión de sus residuos, es decir la clasificación de estos para percibir si pueden ser reutilizados, reciclados o eliminados (García, Gracia, Bello & Atasoro, 2018). Por ello, se considera necesario fomentar una fuerte concienciación social y empresarial en las compañías para que no solo se enfoquen en usar y eliminar cosas, sino también en aprovechar al máximo su beneficio durante su tiempo de vida, reutilizarlos y/o reciclarlos (Guailupo, Motta & Quiroz, 2017).

Diversas empresas del rubro hotelero todavía no han implementado una estrategia de manejo de residuos, lo cual puede causar daños en el medio ambiente como efectos de propagación de vectores que trae como consecuencia patógenos, contaminación de agua, suelo y aire, deterioro de paisaje, etc (Gómez, 2018).

En algunos casos, las empresas piensan que con la clasificación de residuos es suficiente para la sostenibilidad, pero gestionar residuos sólidos de manera exitosa tiene su principio desde la fuente de donde proviene, clasificación, recolección, transporte y disposición final (Moreno, 2019).

Considerando que cada vez es más la preocupación del sector y tomando en cuenta la necesidad de comprender y difundir el tema, la presente investigación trata sobre la implementación de buenas prácticas ambientales en restaurantes de

las zonas gastronómicas turísticas, como instrumento de gestión ambiental sostenible y generación de valor en Arequipa 2021. Este análisis, es un aporte para los interesados en la gestión ambiental en nuestra ciudad.

ANÁLISIS DE LAS VARIABLES

Variables	Indicadores	Dimensiones
Variable I. BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES	Educación Ambiental	Cultura responsable y amigable con el ambiente.
	Ecoeficiencia	Reducir el consumo de recursos
		Reducir el impacto ambiental
		Suministrar valor con el producto o servicio
Variable II. DESARROLLO SOSTENIBLE	Turismo gastronómico	Dimensión Ambiental
		Dimensión Económica
		Dimensión Social

Fuente: Elaboración propia.

INTERROGANTES DEL PROBLEMA

Interrogante general

¿Cómo las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa 2021?

Interrogantes específicas

- a) ¿Cómo las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Ambiental?
- b) ¿Cómo las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Económica?
- c) ¿Cómo las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Social?

Descripción del Problema

- a) **Campo:** Ciencias Sociales.
- b) **Área:** Administración Empresarial.
- c) **Línea:** Gestión Ambiental.

JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Conveniencia:

Las razones que han llevado a realizar la presente investigación se plantean sobre la necesidad de conocer cómo las Buenas prácticas medioambientales (BPM) podrían influir como agente de desarrollo sostenible de los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa.

Teórica

Esta investigación juzgamos necesaria ya que existe la necesidad de conocer el tema en profundidad, tanto en los aspectos teóricos como su implicancia práctica, siendo los resultados de utilidad para los propietarios de los restaurant y picanterías de las zonas campestres de Arequipa, como a futuras investigaciones vinculadas al ámbito de las Buenas prácticas medioambientales y la gastronomía.

Práctica

Se realiza esta investigación debido a que los restaurant y picanterías de las zonas campestres de Arequipa, están íntimamente relacionados con el medioambiente, ya que este es su soporte tanto comercial como identitario a la cultura de la ciudad, el aportar a su Desarrollo Sostenido es el objeto de estudio del presente trabajo.

ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

TESIS:

“BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNIDAD DE SINCHI WARMÍ DE LA PARROQUIA PUERTO MISAHUALLÍ, CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO”

El desarrollo de la presente investigación tiene como principal interés proponer alternativas favorables para el cuidado del ambiente y para una adecuada conservación de los recursos naturales y culturales. La importancia para ejecutar dicho proyecto se enfoca en la comunidad de Sinchi Warmi como área para el manejo ambiental que sirva de beneficio para la conservación del medio ambiente y al mismo tiempo mejorar la prestación de servicios turísticos por medio de una idea ambientalista. Los habitantes de la comunidad de Sinchi Warmi serán los principales protagonistas y beneficiarios de esta investigación y su aporte contribuirá al desarrollo económico, sociocultural, ambiental y turístico de la zona. Promoviendo un turismo responsable y consciente y así contribuir a la protección y conservación del ambiente. Además, se cuenta con el apoyo y el conocimiento de las autoridades locales de la parroquia Puerto Misahuallí para que el proyecto se lleve a cabo y sea un aporte para fomentar el turismo sostenible e incrementar la llegada de turistas nacionales y extranjeros. La investigación es factible porque se cuenta con las herramientas necesarias para poder llevarla a cabo. La Universidad Técnica de Ambato goza con una biblioteca de la cual se puede extraer bibliografía necesaria, además de poseer condiciones de índole financiera, material y humana para ejecutar dicho proyecto.

TESIS:

“GESTION SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA TURISTICA RETORICA Y PRACTICA EN EL SECTOR HOTELERO ESPAÑOL”

El avance hacia un desarrollo sostenible se ha convertido en uno de los principales retos para la sociedad y la economía del siglo XXI. No hay una única definición de la sostenibilidad ni un único enfoque válido, ya que la polivalencia de la idea de la sostenibilidad imposibilita encontrar un concepto aceptado por todos los agentes sociales en todos los contextos diferentes. Es precisamente esta ambigüedad del concepto de desarrollo sostenible que compone en parte su fuerza como nuevo paradigma. De forma similar a los conceptos de libertad, igualdad o solidaridad, la

sostenibilidad tanto describe como califica la realidad, y no sólo explica el “ser” de las cosas sino su “deber ser”. Independientemente de su interpretación concreta, el concepto de desarrollo sostenible contiene una propuesta normativa con respecto al actual modelo de desarrollo y a lo que entendemos hoy por bienestar (Tàbara 2001). La sostenibilidad implica, pues, un proceso de cambio, que en último término depende de la voluntad y de los valores de los agentes sociales para liberarse de las inercias existentes y llevar a cabo las transformaciones necesarias en los sistemas en los que operan. En este sentido, la presente tesis doctoral pretende contribuir a la discusión actual de operacionalizar el desarrollo sostenible.

TESIS:

“PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN RESTAURANTES MYPES DEL CENTRO HISTÓRICO DE LIMA COMO INSTRUMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL TURÍSTICA SOSTENIBLE”

Las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) son medidas que pueden ser aplicadas en diferentes procesos productivos y de servicio, su aplicación progresiva trae consigo una serie de beneficios tanto ambientales como económicos. Así, el presente trabajo de investigación buscó dar respuesta a la interrogativa sobre la relación que existe entre la implementación de BPM en restaurantes mypes del Centro Histórico de Lima (CHL) y la gestión ambiental turística sostenible de los mismos, a través de la optimización del consumo de agua, energía y del manejo de residuos. Para ello, se aplicó un cuestionario a 20 restaurantes de tipo mypes (micro y pequeñas empresas), mediante el cual se consiguió conocer los principales procesos relacionados a las áreas de cocina, área de servicio y compras, así como su impacto en el medio ambiente, además de la problemática y oportunidades de mejora en aspectos relacionados a la gestión ambiental. En cuanto a los aspectos metodológicos, el estudio es de enfoque cuantitativo principalmente, con ciertos elementos cualitativos; y, cuyo alcance abarca aspectos exploratorios, correlacionales y explicativos. El diseño de investigación es no experimental y transversal. Finalmente, a partir del análisis estadístico de los resultados obtenidos, se concluyó que existe una relación significativa y considerable (valor 0.871 en la escala de Spearman) entre la aplicación de BPM en restaurantes mypes del Centro Histórico de Lima y la gestión ambiental turística sostenible de los mismos,

demonstrando así que existe una interdependencia entre ambas variables, ya que la aplicación de BPM abarca dimensiones de sostenibilidad y por lo tanto actúa como instrumento de la gestión ambiental turística sostenible.

TESIS:

“LA SOSTENIBILIDAD DEL TURISMO GASTRONÓMICO Y LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN ACERTADO PARA LOS PUEBLOS DE CABO ROJO Y LAJAS, PUERTO RICO”

Esta investigación fue realizada con el objetivo de desarrollar un plan estratégico para fomentar el turismo gastronómico para los municipios de Cabo Rojo y Lajas en Puerto Rico. El mismo pretende la inclusión de lugares de interés gastronómico como lo son la agricultura las artes culinarias, puntos de interés cultural e histórico en el área. Esta inclusión le brindara la oportunidad al turista de tener una experiencia vivencial de la zona. Al mismo tiempo aportará positivamente a la economía del área y a la creación de nuevas microempresas y empleos. Para el desarrollo de este plan se analizaron las estrategias realizadas previamente por las agencias gubernamentales de la isla y se realizó un análisis comparativo de diferentes planes estratégicos para el desarrollo del turismo gastronómico en países que han tenido éxito en este ámbito. Durante el desarrollo de esta tesis se resaltan estrategias sostenibles para implementar de forma efectiva e inmediata el turismo gastronómico en la zona. Es importante aclarar que los esfuerzos de esta no es crear un programa sino incorporar estrategias que sean funcionales y exitosas.

TESIS:

“BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LOS ACTORES DE DESARROLLO AGRARIO DEL DISTRITO DE ACOBAMBA – HUANCVELICA”

El trabajo de investigación se realizó en el distrito y provincia de Acobamba, tuvo como propósito determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas ambientales para la conservación de los factores ambientales, por los actores de desarrollo del sector agrario de Acobamba. Se tuvo como muestra de estudio a 16 actores involucrados con el desarrollo agrario, agrupándolos por sectores: público, privado y de la sociedad civil; en el análisis de la información se utilizaron la matriz de importancia e influencia de actores y se construyó el mapa de interacción de actores. Encontrándose que los actores más importantes e influyentes a la agencia

agraria, la federación de comunidades y la asociación de productores agrarios. Se obtuvo como resultados concluyentes: La implementación de políticas y actividades de responsabilidad social por los actores de desarrollo, es incipiente, la mayoría de los actores presenta tendencia de actitud negativa ante la responsabilidad ambiental. Tanto en la gestión interna de los actores, así como, para ser implementados a nivel externo en el distrito de Acobamba. El 50% de actores de desarrollo de Acobamba involucrados con el sector agrario, no cuentan con documento de gestión de buenas prácticas ambientales, sólo el 12.5% presentan tendencia de actitud positiva. La mayor coincidencia de los actores en la implementación se encuentra en la implementación de prácticas relacionadas al uso adecuado de la energía eléctrica, materiales ahorradores de energía en el sistema eléctrico y electrónico. Los pocos actores de desarrollo que tienen implementado la selección y clasificación de residuos sólidos en su interior sienten que es una actividad vana fuera de ellos, debido el vehículo recolector de la entidad responsable de la disposición final de los desechos, no se tiene una política de recojo selectivo de desechos a nivel de Acobamba. El 56.25% de actores de desarrollo involucrados con el sector agrario presentan actitud positiva sobre la tenencia de conocimientos de Buenas Prácticas Ambientales.

TESIS:

“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN "EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DOMÉSTICOS", PARA EL DESARROLLO BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS POBLADORES DE SEGUNDA JERUSALÉN”

Hoy día el medio ambiente es considerado como un complejo sistema de interrelaciones, ya que está constituido por conexiones entre las distintas esferas del sistema social y el medio ambiente. En definitiva, hablar hoy del medio ambiente no es sólo tratar de los peligros que se ciernen sobre la tierra, el mar, el clima, la flora o la fauna. Sino va mucho más halla al tratar de explicar y analizar cómo se originan estos peligros y desastres, y; que podemos hacer para contrarrestarlo o como sobrellevarlo. Mediante el presente trabajo de investigación se desarrolló un programa de capacitación denominado "El manejo de Residuos Sólidos Domésticos", como parte de una educación no formal a un total de 162 pobladores del barrio de SINAI - Segunda Jerusalén Distrito de Rioja, que representaba nuestra muestra estadística; para lo cual se desarrollaron coordinaciones con los dirigentes de barrio, 03 talleres de capacitación O 1 por mes durante 03 meses consecutivos,

aplicación de un cuestionario antes del inicio del programa Pre Test y al finalizar el programa Pros Test. Al inicio de la aplicación del Programa de Capacitación, Pre Test, los pobladores del barrio de Sinaí, tenían poco interés por el buen manejo de los Residuos Sólidos Domiciliarios, con un 48.1% que no sabían que son los residuos sólidos, sólo un 64 % le daba una importancia alta, el 60.5% manifiesta su interés por participar en el programa de capacitación, el 40% no sabía cómo identificar los Residuos Sólidos para su disposición de acuerdo al color del contenedor y el 21 % disponía los residuos sólidos en el camión recolector de servicio municipal. Finalizado el programa los resultados positivos fueron significativos, disminuyendo a un 1.9% de los pobladores que no sabían que eran los residuos sólidos, un 81.5% de daba importancia alta, el 84 % mostraba su interés por participar en el programa y programas posteriores de capacitación, el 87.5% identificaba el tipo de residuos y color del contenedor donde depositar los residuos, así como el 92.6% manifestó que venía disponiendo sus residuos sólidos en el camión recolector de residuos municipales. Esta variación en conocimiento (Coeficiente de Variación) representa un 65.5%, lo que nos demuestra que la metodología utilizada tuvo una variabilidad positiva entre el Pre-Test y Pos-Test, comprobando estadísticamente la asimilación de los conocimientos y técnicas (teórico Práctico).

HIPÓTESIS

Hipótesis general

Dado que las Buenas Prácticas Medio ambientales (BPM) en restaurantes se relacionan significativamente con la gestión sostenible en lo ambiental, económico y social.

Es probable que las Buenas prácticas medio ambientales actúen como agente de desarrollo sostenible de los restaurantes, generando valor en las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa 2021.

Hipótesis Específicas

- H1. Es probable que, las BPM contribuyan al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en la dimensión Ambiental.
- H2. Es probable que, las BPM contribuyan al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en la dimensión Económica.
- H3. Es probable que, las BPM contribuyan al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en la dimensión Social.

OBJETIVOS

Objetivo General

Determinar cómo las Buenas prácticas ambientales contribuyen al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa.

Objetivos específicos.

- a) Determinar de como las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Ambiental.

- b) Determinar de como las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Económica.

- c) Determinar de como las Buenas Prácticas Medioambientales (BPM) contribuirían al desarrollo sostenible y generación de valor en los restaurantes de las zonas gastronómicas turísticas en Arequipa, en cuanto a la dimensión Social.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 LAS BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES.

Para Styles et al. (2013) las Buenas Prácticas Medioambientales pueden ser de carácter técnico o tecnológico, como mejorar la eficiencia energética de un determinado proceso o de un tipo más organizativo o de gestión, como la formación de los empleados. Asimismo, indican que las BPM se identifican no sólo dentro de los límites físicos de las organizaciones, sino también a través de toda la cadena de valor de sus productos y servicios y considerando los impactos ambientales durante todo el ciclo de vida.

En cuanto a las Buenas Prácticas Medioambientales en el sector turístico, el CALTUR (2010) señala que éstas contribuyen a una mejor calidad de vida a través de medidas preventivas y de la ejecución repetida de experiencias positivas que reducen el impacto ambiental de las actividades cotidianas. También aclaró que las BPM se basa en valores como la honestidad, la responsabilidad y la unidad. Si una persona practica buenas prácticas, complementará las acciones que realice, teniendo en cuenta la sociedad a la que pertenece y el espacio en el que interactúa (el entorno).

MINCETUR y CALTUR (2012) destacan ciertas características que las BPM debe respetar para ser buenos ejemplos y modelos por seguir:

- **Innovación o creatividad:** cada buena práctica propone actividades nuevas o novedosas técnicas de aplicación, estilos de trabajo, métodos, procesos y Técnicas, Implementación exitosa.
- **Eficiencia/Impacto:** toda buena práctica tiene éxito en la consecución de los objetivos marcados y la consecución de los resultados esperados.
- **Reproducibilidad:** incluye los procesos y recursos que se pueden movilizar para repetir la experiencia, con especial atención a los

procesos que conducen a su éxito. Sus elementos constitutivos pueden adaptarse a nuevas circunstancias y diferentes agentes.

- **Sostenibilidad:** continuidad y permanencia de los procesos establecidos y logros.
- **Relevancia:** se refiere a la relevancia y oportunidad de una experiencia entregada, respondiendo a las oportunidades comerciales, las necesidades del cliente, los problemas de la industria y el contexto en el que se desarrolla la experiencia.
- **Eficiencia y desempeño:** representa la capacidad de lograr los resultados esperados con un consumo mínimo de tiempo, energía y recursos financieros (p.14).

1.1.1 Aplicación de BPM en restaurantes

Las BMP más importantes a aplicar en el sector de alimentos y bebidas se refieren al consumo de agua, energía, gestión de residuos, logística y compras de cocina.

1.1.1.1 BPM para el consumo de agua

El consumo de agua en los restaurantes varía mucho según el servicio que presta cada establecimiento y el nivel de conciencia de los usuarios. Existen muchas medidas específicas que se adaptan a lo que se quiere conseguir o al consumo que se quiere reducir. Por su parte, la Asociación de Protección Ambiental (EPA) de Estados Unidos señala que el mayor consumo de agua en un restaurante está relacionado con los equipos y procesos que se realizan en la cocina y el baño (EPA, 2012).

1.1.1.2 Sistema de ahorro de agua.

CALTUR (2010) recomienda instalar accesorios de plomería eficientes. Para ello, existen dispositivos ahorradores de agua que simplemente se adaptan a los elementos existentes. Suelen ser

baratos y ahorran mucho consumo de agua. Entre ellos se encuentran aireadores/perlizadores, mecanismos de doble descarga, entre otros.

1.1.1.3 **BPM para el uso eficiente de la energía y la electricidad**

CALTUR (2010) afirma que las posibilidades de ahorro energético sin grandes inversiones en los servicios turísticos son numerosas, y ante ello es necesario cambiar de actitud. reducir el consumo de energía, mejorar la eficiencia y sustituir las fuentes de energía convencionales por renovables.

Kubert (s.f.) revela que el consumo de energía puede ser un costo controlable en lugar de un costo fijo en un restaurante. Además, “el equipo de cocina consume la mayor parte de la energía en la mayoría de los restaurantes (35%). Le siguieron calefacción y refrigeración (28%), lavavajillas (18%), iluminación (13%) y refrigeración (6%)” (p.).

1.1.2 **BPM para la gestión de residuos**

Filosofía 3Rs. Estas son las medidas más adecuadas y aplicadas en los restaurantes:

Reducir:

- Debe reducirse el consumo excesivo de productos, especialmente aquellos que son fuentes de desechos no biodegradables, como los plásticos.
- Compre productos de buena calidad; estos duran más, por lo que no necesitará renovarlos con tanta frecuencia.
- No utilice platos, vasos o cubiertos desechables. Compre loza, cubiertos de metal y tazas de vidrio.
- Proporcionar agua potable en garrafas de vidrio en lugar de botellas de plástico.
- Colocar dispensadores de jabón y papel higiénico en el baño para evitar desperdicios.
- Instalar secadores de manos en lugar de dispensadores de toallas.

- Almacenar adecuadamente los materiales para evitar pérdidas de producto.
- Compre productos elaborados con materiales biodegradables o reciclables.
- No utilice productos potencialmente nocivos para el medio ambiente, como los envases de espuma de poliestireno.

Reutilizar

- Comprar refrescos o alimentos en envase retornables. Preferir los envases de vidrio, ya que son más fáciles de reutilizar y reciclar que los de plástico.
- Utilizar pilas recargables; solo uno reemplaza a cien desechables (muy contaminantes para el suelo y el agua).
- Donar alimentos, muebles y equipos en desuso.
- Valorización de residuos orgánicos para la producción de fertilizantes.
- Reutilice el papel impreso para tomar notas o imprimir a doble cara.
- Compre cartuchos de tinta recargables para impresoras, fotocopiadoras y faxes.
- Use toallas de tela lavables en lugar de toallas de papel para la limpieza.

Reciclaje

- Utilizar productos fabricados con materiales reciclados.
- Imprimir folletos en papel elaborado con materiales reciclados y/o reciclables.
- Colocar contenedores de reciclaje para separar los residuos sólidos en aluminio, plástico, vidrio, papel y residuos orgánicos. Colóquelos en lugares frecuentados por visitantes y empleados.
- Coordinar la recepción de los residuos depositados en contenedores de reciclaje, con empresas privadas o con las autoridades locales.
- Analizar de la posibilidad de comprar inodoros de compostación, para la conversión transforman en abono de los desechos orgánicos humanos (Rainforest Alliance, 2008).

Al respecto el MINCETUR (2012) indica lo siguiente:

Los residuos deberán ser separados a fin de reutilizar y reciclar algunos de los residuos generados. Los residuos serán segregados en las siguientes categorías y para cada una de ellas deberá implementarse un contenedor especial debidamente rotulado:

- Residuos orgánicos: todos los residuos de los alimentos generados durante y después de la preparación (restos de verduras, carnes, frutas, cereales, etc.) y malezas (hojas, ramas, etc.) de las áreas verdes.
- Vidrios: botellas de vidrio y envases.
- Plásticos: botellas de plástico, envases.
- Papel: residuos de papel utilizado en el área administrativa, residuos de embalajes de cartón.
- Residuos peligrosos: pilas, focos, fluorescentes, aceites, grasas, pinturas, líquidos de limpieza, paños de limpieza usados, entre otros. (p.30).

1.1.3 Disposición de aceites y restos de grasa.

SEDAPAL recomienda:

- Depositar el exceso de aceite y grasa en recipientes herméticos para su recolección.
- Retire los restos de los platos y tírelos a la basura o bolsas de papel y deséchelos adecuadamente.
- Separa aceite y grasa de platos, ollas, freidoras, parrillas, etc.
- Evite lavar el aceite y la grasa con agua caliente. (Sedapal, s.f.).

1.1.4 BPM para Gerentes de Compras

MINCETUR y CALTUR (2012) mencionan que se debe tener en cuenta que al priorizar la compra de productos locales se deben exigir ciertos requisitos para asegurar que el producto sea de la calidad necesaria y así contribuir a mejorar la calidad de los productos suministrados localmente. También

recomienda comprar con responsabilidad y comprobar la fecha de caducidad para no desperdiciar el producto innecesariamente. Finalmente, en el caso de la compra de suministros marítimos, es necesario respetar la temporada de veda y las dimensiones o tallas mínimas.

Recomendaciones de compra ambientalmente responsable de Sweeting y Rosenfeld (s.f):

- Siempre que sea posible, compre productos que tengan certificación de calidad ambiental y provengan de comercio justo.
- Donde sea posible, exigir a los proveedores que tengan y se adhieran a una política ambiental y prácticas laborales justas.
- Proporcionar a los clientes información sobre sustitutos producidos localmente para productos importados, como agua embotellada, así como una lista de productos y servicios a evitar que amenacen la vida silvestre.
- Comprar productos de papel que sean altamente reciclables después de su consumo y que no estén clorados.
- Siempre que sea posible, compre productos que ya tengan un mercado de reciclaje.
- Comprar productos a granel y con menos embalaje, para reducir los costes de embalaje, almacenamiento, transporte y eliminación.

Finalmente, Austmüle (2015) argumenta que el sector de compras y logística es fundamental para lograr la eficiencia ecológica de la empresa, pero encuentra obstáculos, entre ellos la visión a corto plazo, la falta de capacitación en compras de los empleados sobre temas ambientales, desconocimiento sobre el impacto ambiental causado por la empresa, estereotipos y prejuicios respecto a las compras ambientales, y la falta de apoyo de los directivos en superar los problemas mencionados.

1.2 EDUCACIÓN AMBIENTAL

En 1970, la UNESCO creó la siguiente definición: La educación ambiental reconoce valores y aclara conceptos con el objetivo de promover habilidades y

actitudes que conduzcan a la comprensión y reconocimiento de las interrelaciones entre el ser humano, su cultura y su entorno biofísico. Es un proceso. La suma de habilidades y actitudes conduce a un comportamiento respetuoso con el medio ambiente para mejorar la calidad de vida.

Según Moreno (2005, p. 78), la educación ambiental define un proceso que implica el reconocimiento de valores, el conocimiento de conceptos que promuevan las oportunidades necesarias para proteger el medio ambiente, a partir del cual los seres humanos somos humanos.

Gutiérrez y Pozo (2006) igualmente, sostuvieron que la educación ambiental permite el desarrollo de habilidades como la observación, la comparación, la investigación, la lectura y la exposición de resultados ya que promueven el trabajo en equipo (p. 28).

Por su parte, Velásquez (2000, p. 86), expresa que la educación ambiental es vista como una estrategia para que la sociedad opte por cambiar los valores sociales, culturales, y la política ambiental brinda a las personas nuevas formas de producción y a la sociedad mejores cosas, dijo que se sustentaría en una economía sólida. Intervención humana en el medio ambiente y por tanto adecuada calidad de vida. Cualquiera que haya hecho un cambio positivo hará una gran diferencia.

1.2.1 Dimensiones de la educación ambiental

Según Castro (2001), las condiciones ambientales están íntimamente relacionadas.

Problemas de índole social y económica, contaminación del aire, extinción de especies irreparables. Uno necesita saber cómo salvar el medio ambiente en el que vive para las generaciones futuras (p.36).

1.2.2 Actitud ecológica

Castro (2001) señaló cómo los seres humanos deben comportarse y utilizar responsablemente los recursos naturales empleando estos de una manera

responsable, por otro lado, Hernández e Hidalgo (2000) plantearon que las personas sólo cuando están informadas cumplen con ciertas conductas con respecto a la protección del medio ambiente.

1.2.3 Conocimiento ambiental

Castro (2001) también argumentó que el conocimiento ambiental es un proceso complejo que involucra la adquisición, el análisis y la sistematización individuales.

Valdez (2001, p. 66) define los objetivos de la educación ambiental de la siguiente manera:

- Ayuda a comprender la existencia y las implicaciones de la interdependencia económica, social, política y ambiental en las áreas urbanas y rurales.
- Proveer en los hombres, el conocimiento de los valores y el interés de cuidar nuestro medio ambiente.
- Transmitir nuevas pautas de conducta en los individuos, con respecto al ambiente.
- Lograr prácticas y hábitos sobre el cuidado de recursos y los medios de transporte.
- Saber en qué consiste el plan de conservación el medio ambiente por parte de nuestras autoridades.
- Diferenciar los orígenes que trastornan el ambiente, así como la interacción entre los factores naturales y la intervención humana.
- Registrar la calidad del impacto de los modelos económicos en el ambiente.
- Reconocer cómo se apropian de los recursos naturales y el impacto ambiental que las mismas generan.

Con referencia a este tema, Gutiérrez (2006, p. 42) definió los objetivos de la educación ambiental de la siguiente manera:

- Promover el intercambio de ideas, información y experiencias en el contexto del campo de la educación ambiental, de carácter interdisciplinario y multidisciplinario.

- Iniciar el progreso de la investigación sobre la comprensión de los temas sobre educación ambiental.
- Comenzar la elaboración y evolución de nuevos, planes de estudio, materiales didácticos y programas en el campo de la educación ambiental.
- Promover capacitaciones al personal sobre cómo se debe cuidar el medio ambiente. Involucrando a la comunidad educativa y público en general.
- Educar sobre los conflictos socio ambiental, en el debate de alternativas y en la forma de decisiones, individual y colectiva, orientada a su resolución.
- Inculcar la práctica de vida sostenible en los diferentes contextos, en el empleo adecuado de nuestros recursos y sobre todo el saber respetar el medio ambiente.

1.2.4 Conservación del medio ambiente.

Según Naciones Unidas (2007), la protección del medio ambiente se debe a que el ser humano y la modernidad han destruido previamente las últimas áreas silvestres o naturales donde no solo la tierra sino también especies animales y vegetales se están extinguiendo. Esta contaminación también se produce en el mar, el aire, el suelo y el agua.

El Ministerio del Medio Ambiente del Perú (2008) manifestó que su objeto es promover políticas y normas que rijan la restauración, conservación, protección, clasificación, manejo, aprovechamiento y aprovechamiento de los recursos naturales renovables y del medio ambiente.

1.2.5 Protección del suelo

Según la Guía Técnica de Buenas Prácticas (2008), la protección del suelo es importante como recurso natural, para el crecimiento de las plantas, y es necesario mantener el suelo limpio evitando tirar basura en la vía pública, parques y jardines. De esta manera, protegemos el medio ambiente. La calidad del suelo permitirá que exista una buena producción agrícola donde no intervengan sustancias químicas (p. 20).

1.2.6 Conservación del agua

Según la Guía Técnica de Buenas Prácticas (2008, p. 52), sostuvo que el agua es uno de los recursos más importantes para el desarrollo de la vida en el planeta. Si no se cuida el agua, dicho líquido no llegará a todos los rincones del planeta. Con una buena cultura de prevención y cuidado del agua dicho elemento estará asegurado para las generaciones futuras.

Según PNUMA (2007) la conservación del agua es responsabilidad de todas las personas, ya que este recurso natural es importante para la vida diaria, debemos saber utilizarla cuando sea necesaria y no desperdiciarla por eso debemos cuidarla sostuvo que es importante para el planeta. Como líquido vital es importante porque no solo las personas la utilizamos en el uso doméstico sino también en las actividades agrícolas e industriales (p. 258).

1.2.7 Conservación del aire

Según la Guía Técnica de Buenas Prácticas (2008), sostuvo que uno de los principales componentes del aire es el vapor de agua, el aire se analiza hoy a una escala global como recurso fundamental en la variabilidad y cambio del clima, la importancia de cuidar este recurso es que permita la existencia y mantención de la vida sobre el planeta (p. 24).

Strauss (2011) consideró que el aire es un recurso natural que se necesita para la vida, se puede pasar tiempo sin comer e incluso sin ingerir agua, pero el ser humano no puede estar sin aire. La contaminación atmosférica se debe a la presencia de materias de energía que implican inconvenientes molestos a los seres a la atmósfera y al ambiente. Los resultados se ven en la flora, fauna y sobre todo en la salud del ser humano. Las concentraciones de los gases producen intoxicación, para garantizar el aire los hombres deben ser responsable con el anhídrido carbónico que botan los automóviles, deben reciclar la basura, usar menos plaguicidas, fumar en lugares públicos y sobre todo el gobierno debe adecuar leyes favorables para la sociedad (pp. 9-10).

1.3 DESARROLLO SOSTENIBLE

Concepto de Desarrollo Sostenible

La sostenibilidad o sustentabilidad es un concepto polisémico que corresponde a una pluralidad de dimensiones que, igualmente a la ecológica o ambiental, corresponde a una desemejanza de dimensiones (Doñate, 2001):

- Como principio ético (tener en cuenta la conservación del ambiente y de los recursos naturales para las generaciones futuras).
- Como principio económico (utilizar los recursos naturales de acuerdo con la capacidad de regeneración de los mismos).
- Como modelo de análisis sociopolítico (la integración de los factores ambientales en todas y cada una de las políticas sectoriales).
- Como principio jurídico (el derecho fundamental del ser humano a un ambiente adecuado se corresponde con el compromiso internacional de los países de mantener los ecosistemas y los procesos ecológicos esenciales para la biosfera).

La definición más difundida sobre desarrollo sostenible (o sustentable) es “aquel desarrollo que satisface las necesidades actuales de las personas sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas” (Brundtland, 1987).

Pese a lo difundida de tal definición se plantean varias interrogantes al respecto: “¿qué se entiende por necesidades?, ¿quién las determina y en base a qué?, ¿cuáles son los sujetos de estas necesidades?, ¿cómo actúan las diferencias de riqueza, género, etnia, nivel de desarrollo y ámbito político?, ¿cómo se mide la capacidad de las futuras generaciones?, ¿con qué horizonte temporal trabajamos?, ¿debemos suponer invariables el ritmo y los objetivos de innovación técnica y desarrollo científico o qué factor multiplicador o cambio de orientación debemos considerar?, ¿cómo se pueden determinar las necesidades de estas futuras generaciones, la proyección temporal de las cuales desconocemos?, ¿debemos entender una invariabilidad de todos los parámetros que definen las necesidades actuales

–suponiendo que sabemos cuáles son– y proyectarlas sin cambios en el futuro?” (Bru, 1997).

Por otro lado, se pueden mencionar otros conceptos sobre el desarrollo sostenible, como el citado por Carrasco (2010) que lo define como “El desarrollo sostenible es un proceso en el que la explotación de recursos, la dirección de inversiones, y los cambios institucionales son todos hechos consistentes con un futuro común tejido como necesidades del presente”

La Unión de la conservación (programa del Medio Ambiente de las Naciones Unidas y del Fondo Mundial para la Conservación de la Naturaleza) afirma: “El desarrollo sostenible implica mejora de la calidad de vida dentro de los límites de los ecosistemas”.

Los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (2015), que convocó a líderes de 193 países para suscribir un acuerdo mediante el cual se propusieron, en 15 años, 17 objetivos entre los que se encuentran: poner fin a la pobreza en todo el mundo, poner fin al hambre, garantizar una vida sana, garantizar educación inclusiva, lograr la igualdad entre los géneros, garantizar la disponibilidad de agua, garantizar el acceso a la energía, promover el crecimiento económico sostenido, construir infraestructuras resilientes, reducir la desigualdad entre los países, lograr ciudades y asentamientos inclusivos, garantizar medidas de consumo sostenible, adoptar medidas para combatir el cambio climático, conservar y utilizar en forma sostenible los océanos y los mares, proteger el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, promover sociedades pacíficas e inclusivas y fortalecer los medios de ejecución y revitalizar la alianza mundial para el desarrollo sostenible.

1.3.1 Contexto del desarrollo sostenible

En la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente Humano (Naciones Unidas, 1972), surge un concepto de sustentabilidad que hace referencia a la mejora del mantenimiento, tanto de la calidad ambiental como de la satisfacción de las necesidades básicas de las generaciones actuales y futuras.

En 1971 se creó el programa Hombre y Biosfera de la UNESCO, que tiene por objetivo conseguir un equilibrio entre la conservación de la biodiversidad, el desarrollo económico y social y el mantenimiento de los valores culturales asociados. El programa parte de la óptica de la Ecología Humana (humanos como parte de la naturaleza, no como un elemento externo). Posteriormente (1976), se crea la Reserva de la Biosfera y se concibe como un lugar para revisar, mejorar, demostrar e implementar el propósito del programa (Muñoz Flores, 2001).

Además, en 1971, se celebró en Ramsar, (Irán) un tratado sobre humedales de importancia internacional, especialmente como hábitat para especies acuáticas, conocido como la Convención de Ramsar (pero no entró en vigor hasta diciembre de 1975). Se desarrolló principalmente a través de las actividades de las ONG relacionadas con la avifauna y su hábitat (UNEP, 2002).

La Conferencia de Estocolmo fue un hito ecológico en los años siguientes y fue un resultado directo de la conferencia. Algunos ejemplos (UNEP, 2002):

- Se ha introducido el Día Mundial del Medio Ambiente (5 de junio).
- Estocolmo ha articulado los derechos de las personas a vivir en un “ambiente de calidad donde puedan vivir una vida digna y vivir cómodamente”.
- Entre 1971 y 1975, se aprobaron 31 leyes ambientales nacionales importantes en países pertenecientes a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). Anteriormente el ritmo era mucho más lento. 4 leyes entre 1956 y 1960, 10 leyes entre 1960 y 1965 y 18 leyes entre 1966 y 1970. Un medio o constitución que reconoce el medio ambiente como un derecho humano básico.
- El medio ambiente se ha vuelto prominente en la agenda de muchas regiones y países. Antes de Estocolmo, había solo unos 10 Ministerios del Medio Ambiente, pero en 1982, unos 110 países tenían sus propios ministerios o secretarías.
- En 1972 se crea el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) como eje de acción y coordinación de los temas

ambientales dentro de las Naciones Unidas. Hoy, la misión del PNUMA es ejercer liderazgo, proteger el medio ambiente, alentar, informar y empoderar a los países y las personas para mejorar sus vidas sin poner en peligro la vida de las generaciones futuras.

El balance de la Conferencia de Río muestra siete logros básicos:

- La Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (con 27 principios).
- El Programa 21, más conocido como Agenda 21, un plan de acción para llevar el desarrollo y el medio ambiente al siglo XXI.
- La redacción del Convenio marco de las Naciones Unidas sobre el cambio climático y del Convenio sobre la Diversidad Biológica.
- La creación de la Comisión sobre el Desarrollo Sostenible.
- El acuerdo para negociar un convenio mundial de desertificación.
- La Declaración de Principios para el Manejo Sostenible de los Bosques.

La implementación de la Agenda 21 fue muy lenta, como lo demuestra la Cumbre de Evaluación de Nueva York de 1997 conocida como Río + 5. Sin embargo, al menos las partes de la Declaración de Río prometieron desarrollar una estrategia para el desarrollo sostenible anunciada en la Cumbre Río +10 en Johannesburgo, Sudáfrica en 2002.

En definitiva, responsabilidad medioambiental Incluye dos ideas clave relacionadas con el desarrollo económico sostenible y hay una amplia gama de consenso en todo el mundo:

- El desarrollo tiene una dimensión económica, social y ambiental y sólo será sostenible si se logra el equilibrio entre los distintos factores que influyen en la calidad de vida.
- La generación actual tiene la obligación, frente a las generaciones futuras, de dejar suficientes recursos sociales, ambientales y económicos para que puedan disfrutar, al menos, del mismo grado de bienestar que ella.

1.3.2 Dimensiones del desarrollo sostenible.

Serna (2004) enfatiza la existencia de aspectos de sostenibilidad, en los que menciona aspectos sociales, económicos y ecológicos.

1.3.2.1 Sostenibilidad Social:

Se refiere a la capacidad de los actores sociales para interactuar de manera sostenible entre sí y con el medio ambiente, enfatizando en esta dimensión los siguientes elementos: la existencia y fortalecimiento de la sociedad civil, la organización y el liderazgo. Formas jurídicas y representativas, oportunidades de participación espacial realista y efectiva, poder civil, eficacia política y social de los ciudadanos, perspectiva de género, respeto a las minorías étnicas, religiosas, culturales y grupos especiales, Conciencia y reconocimiento de la diversidad, cultura de resolución pacífica de conflictos, libertad de opinión y medios de crítica.

1.3.2.2 Sostenibilidad Económica:

Hace referencia al redimensionamiento y cualificación de conceptos clásicos como “eficiencia” y “rentabilidad” bajo la óptica de la sostenibilidad ecológica, política, social, cultural, etc. Dentro de ella se pueden encontrar los siguientes elementos: sentido del largo plazo, asignación equitativa de recursos, integración de cuentas económicas y ambientales, valorización y comercialización sostenible de servicios ambientales, distribución equitativa de costos y beneficios (tangibles e intangibles) de la sostenibilidad.

1.3.2.3 Sostenibilidad Ecológica:

Hace referencia a la capacidad del sistema o proceso para aprovechar sin destruir los recursos del entorno, ya sea por sobre explotación de los mismos, o por el efecto de los procesos de transformación del ambiente. En la caja de herramientas para alcanzar la sostenibilidad ecológica, se encuentran las siguientes: agricultura orgánica

policultivos asociados, agroecosistemas / agroforestería, control integrado de plagas, conservación de recursos naturales (bosque, agua, suelo, aire, flora, fauna, etc), manejo de basuras, reciclaje, procesos de transformación limpios (tecnologías limpias), eficiencia en el uso de materias primas, tecnologías para descontaminación de aguas, suelos y aire, saneamiento ambiental (agua potable, manejo de aguas servidas, disposición y tratamiento de excretas, manejo de basuras, etc.), prevención de desastres, ecoturismo (comercialización sostenible de servicios intangibles), eficiencia en el uso de energía y generación limpia de energía.

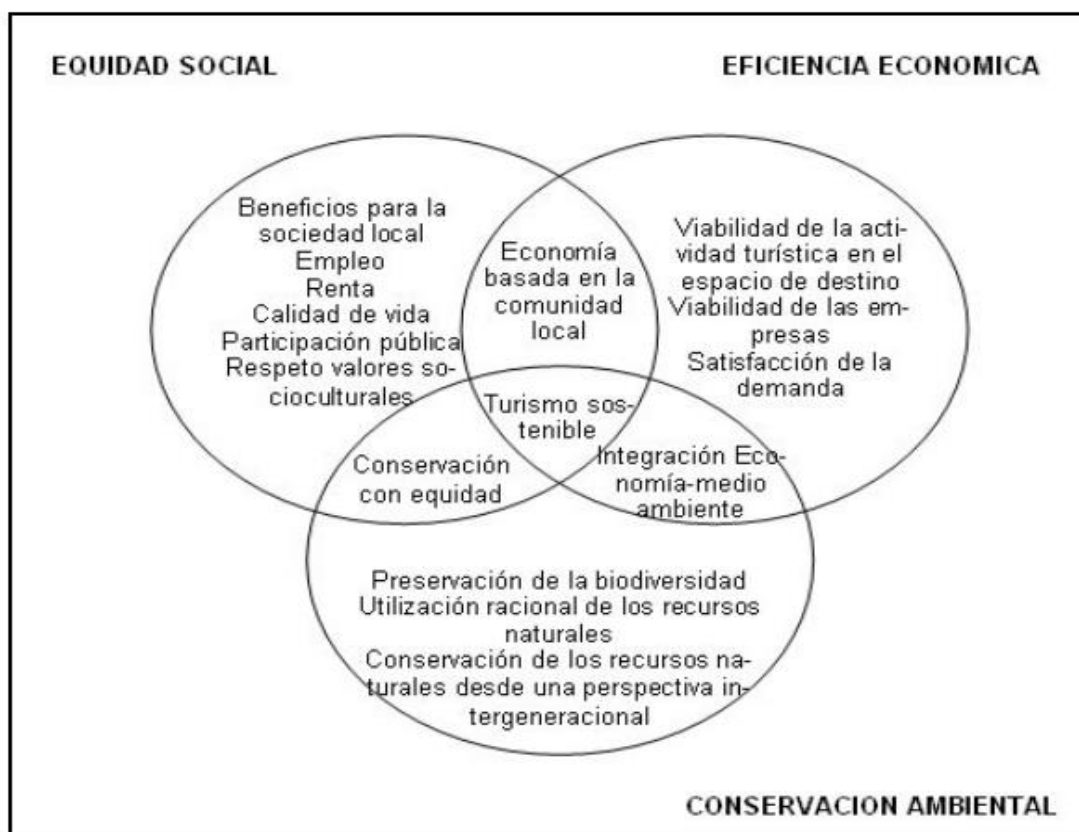
1.3.3 Turismo sostenible

El Turismo sostenible debe:

1. Debe contribuir al aprovechamiento óptimo de los recursos ambientales, que son los elementos básicos del desarrollo turístico, la conservación de los procesos ecológicos esenciales y la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad.
2. Respetar la credibilidad sociocultural de la comunidad anfitriona, mantener sus bienes culturales y arquitectónicos vivos, así como sus valores tradicionales, y contribuir a la comprensión y la tolerancia interculturales.
3. Garantizar actividades económicas viables a largo plazo que contribuyan a la reducción de la pobreza proporcionando beneficios socioeconómicos bien distribuidos a todas las partes, incluidas oportunidades estables de empleo e ingresos y bienestar social para la comunidad de acogida ().

(<http://www.world-tourism.org/espanol/frameset/frame_sustainable.html>).

Modelo conceptual del turismo sostenible.



Fuente: Vera Rebollo e Ivars Baidal (2004), partir de Hall (2000) y ETB (1991)

1.3.4 El turismo y su impacto en el medio ambiente

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2004) indica lo siguiente:

Los impactos del turismo en el medio ambiente en el que se desarrolla y se asienta es muy diverso. Debido a que atractivos naturales por sí solos no son suficientes para satisfacer a los visitantes, se deben agregar otros elementos de apoyo como instalaciones deportivas, instalaciones médicas, aeropuertos, etc. - y alojamiento. (pág. 27). Asimismo, por primera vez en 2007, la OMT intentó calcular las emisiones de CO₂ generadas por tres importantes subsectores turísticos (transporte, alojamiento y actividades turísticas), concluyendo que la contribución de este campo es del 5%. nivel mundial en 2005 (OMT, 2007).

En cuanto a los impactos negativos que tiene el turismo en el medio ambiente, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA, 2013) establece lo siguiente:

- Aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), incluidas las emisiones significativas tanto del tráfico como del alojamiento.
- El consumo de agua ha aumentado la presión sobre los recursos hídricos ya agotados; En algunas áreas, el turismo puede competir con otros sectores por el agua, como la agricultura y las necesidades de subsistencia de la población local.
- Gestión de desechos: impactos significativos de los desechos y aguas residuales locales; Por ejemplo, es común que los hoteles descarguen aguas residuales sin tratar directamente al mar;
- Impactos negativos sobre la biodiversidad, incluida la erosión de los arrecifes de coral, los humedales costeros, los bosques, los ecosistemas áridos y semiáridos y las zonas montañosas.

Styles, Schönberger y Galvez (2013) agregan que “los principales destinos turísticos experimentan un crecimiento de la población durante las temporadas altas y esto puede aumentar la presión ambiental a través del exceso de capacidad de muchos servicios e infraestructura” (p. 6).

En Perú, el Consejo Nacional del Medio Ambiente (CONAM, 2001) indica que, al neutralizar los impactos negativos del turismo, puede generar una serie de beneficios no solo económicos, sociales sino ambientales, como contribuir al uso sostenible y la conservación de los recursos naturales.

Al respecto, Chiesa, Crotti y Lengefeld (2013) argumentan que la industria turística peruana es muy efectiva en generar impactos económicos positivos con una huella ecológica relativamente baja, ya que ha creado 10,000 empleos en el Perú en la mencionada industria, se utiliza menos de 100 hectáreas de tierra y usa menos de una hectárea para producir US \$ 1 millón de contribución a la economía.

La OMT (2013) señala que el turismo debe ser cuidadosamente planificado y gestionado en los países en desarrollo, pues muchas veces esta actividad

ocasiona efectos negativos en el entorno. Además, indica como preocupaciones que deben ser priorizadas, el uso racional de recursos renovables y no renovables, y la adecuada gestión de residuos.

Respecto a los beneficios de construir una industria turística respetuosa con el medio ambiente explica lo siguiente:

(...) invertir del 0,1% al 0,2% del PIB mundial entre 2010 y 2050 en el turismo respetuoso con el medio ambiente podría impulsar el crecimiento económico y reducir la pobreza y fomentar la creación de empleo, asegurando importantes beneficios medioambientales como la reducción del consumo de agua (18%), el uso de la energía (44%) y las emisiones de CO₂ (52%) en comparación con un escenario "normal". (OMT, 2013, p.138).

1.3.5 Turismo gastronómico

Sobre los logros del boom culinario en el Perú, APEGA e Inóvate Perú (s.f) destacan la fusión de reconocidos restaurantes culinarios y el desarrollo culinario de los negocios medianos y pequeños en cuanto a la gastronomía, como las principales razones de la identidad cultural y orgullo y, además del reconocimiento internacional, el país también es considerado un buen destino culinario por el mundo de los World Travel Awards por cinco años consecutivos.

El resurgimiento de la cocina peruana se ha traducido así en el nacimiento de los más diversos mype restaurants y si bien no existen cifras oficiales sobre la cantidad de restaurantes mype disponibles actualmente en CHL, se sabe que en el país existen pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), que representan el 99.5% del total de negocios oficiales del país y Restaurantes y los hoteles representan el 17% de la participación de mercado en la industria de servicios (Ministerio de la Producción, 2016).

1.3.6 Gestión Ambiental Corporativa

Quiñonez (2012) enfatiza: “todas las acciones encaminadas a la preservación del medio ambiente” (p.21) y a su vez indica que estas acciones son parte de la responsabilidad social empresarial.

Por otro lado, se mencionó una nueva filosofía empresarial similar a la producción limpia: la ecoeficiencia.

Su aplicación, por un lado, está encaminada a la reducción de contaminantes a través de cambios en el proceso productivo, mejorando la gestión mediante el uso eficiente de los recursos, eliminando ineficiencias e implementando la implementación de medidas preventivas y ambientales, por otro lado, medidas innovadoras para mejorar el diseño de un producto o servicio y ampliar sus funciones. En definitiva, de lo que se trata es de eficiencia económica a través de la eficiencia ecológica, porque producir con menos recursos significa ahorro de costes y por tanto precios más competitivos. (Durán, 2007, p. 92).

En Perú, el MINAM elaboró la Guía de Ecoeficiencia Empresarial, que contiene lineamientos para lograr la ecoeficiencia en el ámbito empresarial, enfatizando en el uso eficiente de los recursos empleados en los diversos procesos y actividades de una empresa. Al respecto de la importancia y ámbito de aplicación, resalta que la ecoeficiencia permite que las organizaciones obtengan más valor, impulsa a las empresas a buscar mejoras ambientales y a ser más rentables, fomenta la innovación y con ello el crecimiento y la competitividad.

1.3.7 Gestión ambiental en restaurantes

Pennisi (2010) indica que lo ideal es iniciar con acciones simples mientras se aprende a implementar más y mejores prácticas. Y añade que los beneficios de implementar prácticas ecológicas se pueden ver reflejados en el trinomio base de los objetivos generales: incrementa su éxito social, ambiental y económico para la gente, planeta y las utilidades.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de investigación corresponde a un diseño no experimental, transversal, descriptivo y cuali-cuantitativo.

2.1.1 Tipo y Diseño de Investigación

- No experimental, dado que: “son estudios en los que no hacemos variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables” (Hernández et al., 2014, p. 152), por lo tanto, es aquella investigación que se realiza sin manipular deliberadamente las variables.
- Transversal, dado que: “se recolectan datos en un solo momento y en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado” (Hernández et al., 2014, p. 152), por lo tanto, es una investigación observacional que analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo determinado sobre una muestra definida.
- Descriptiva, dado que “tiene como objetivo indagar la incidencia de las modalidades o niveles de una o más variables en una población” (Hernández et al., 2014, p.155).
- La investigación cuali-cuantitativa o método de triangulación permite, mediante el uso de los elementos característicos de cada una de las dos investigaciones en su forma individual, lograr un resultado más preciso con relación al tema investigado.

2.2 CAMPO DE VERIFICACIÓN

2.2.1 Ubicación espacial

El trabajo de campo de la presente investigación se realizará en los restaurantes de la campaña ubicadas en la provincia de Arequipa - Perú.

2.2.2 Ubicación temporal

La investigación se realizó en los meses de octubre a diciembre del año 2021.

2.2.3 Unidades de estudio

2.2.3.1 Población

La población objetivo de la presente investigación son los restaurantes de las zonas turísticas de la provincia de Arequipa. Teniendo en cuenta los siguientes criterios de inclusión para el estudio:

Criterios de Inclusión.

- Deberán ser mayores de edad.
- Pueden ser propietarios o encargados del negocio.
- Deberán tener una relación mayor de un año en el servicio de este.
- Estar el restaurant en una zona campestre de la ciudad de Arequipa.

2.2.3.2 Muestra

Para el presente trabajo se utilizará el muestreo por conveniencia, que es un tipo de muestreo no probabilístico que se aplica cuando se selecciona la muestra estadística a generar en un entorno cercano al investigador. El propósito es facilitar el trabajo de los investigadores y se privilegia la disponibilidad de las personas y la facilidad para acceder a ellas.

Las picanterías de las cuales se extrajo la muestra por conveniencia fueron:

Picantería Casa Alta, Cau Cau Recreco Campestre, Picantería Clarita, Picantería Doña A, Ntuquita, Picantería Doña Lucila, Picantería Doña Matilde, Picantería Turística Tradición Arequipeña, Picantería Turística Los Guisos Arequipeños, Picantería Súper Adobo Arequipeño, P. Tradición Characato, Picantería Sabor Caymeño, Picantería Nieves, Picantería Los Geranios, Picantería Los Leños De Yumina, Picantería Los Guisos Arequipeños, Picantería Ledy, Picantería Laurita Cau Cau, Picantería La Tía Mery, Picantería El Characatito, Picantería La Palomino,

2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

2.3.1 Técnica

La técnica de recolección de datos será la encuesta.

2.3.2 Instrumento

Para la realización de la presente investigación se trabajará con un cuestionario, el que fue diseñado para el estudio en particular, el mismo que fue validado por expertos.

CAPÍTULO III

RESULTADOS

TABLA 01

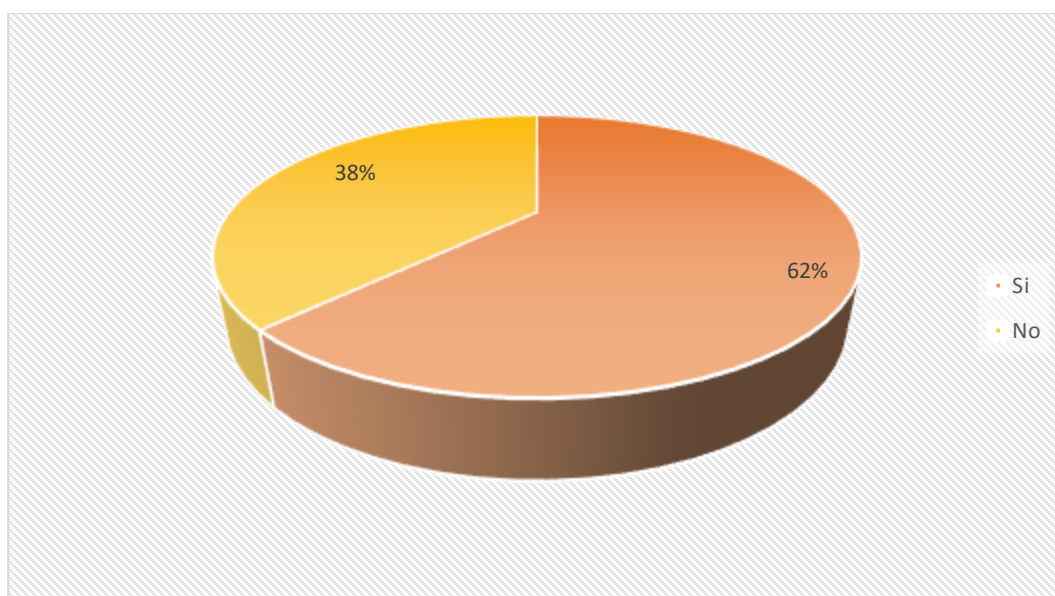
Pregunta:

¿Conoce usted qué son las buenas prácticas ambientales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	62%	28
NO	38%	17
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRÁFICO 01



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si conoce qué son las Buenas prácticas ambientales, el 62% dijo conocerlas, seguido de un 38% que manifestó no saber de ellas.

TABLA 01

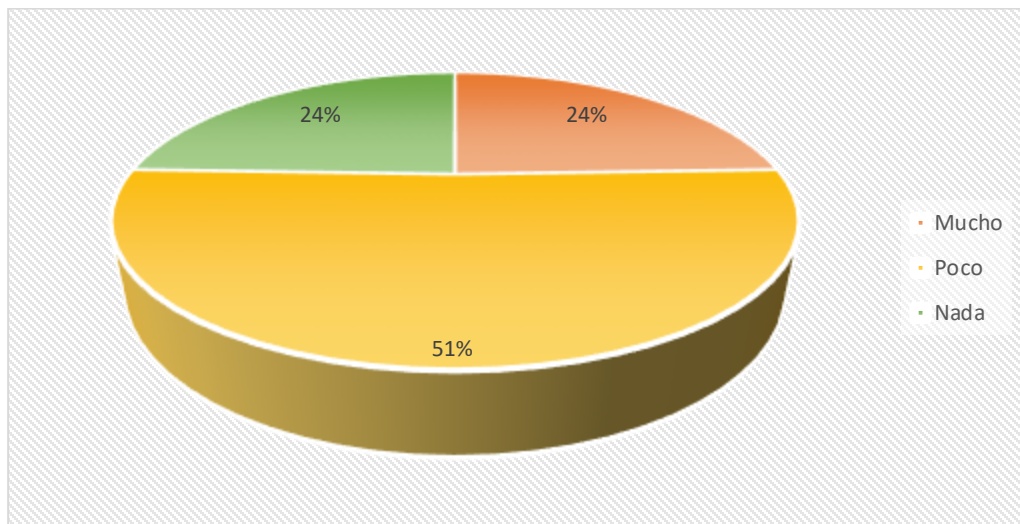
Pregunta:

¿Cuál es su nivel de conocimiento acerca de las buenas prácticas ambientales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Mucho	24%	11
Poco	51%	23
Nada	24%	11
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 02



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, cuál es su nivel de conocimiento acerca de las buenas prácticas ambientales, estos dijeron en un 51% que poco, seguido de un 24% mucho o poco respectivamente.

TABLA 02

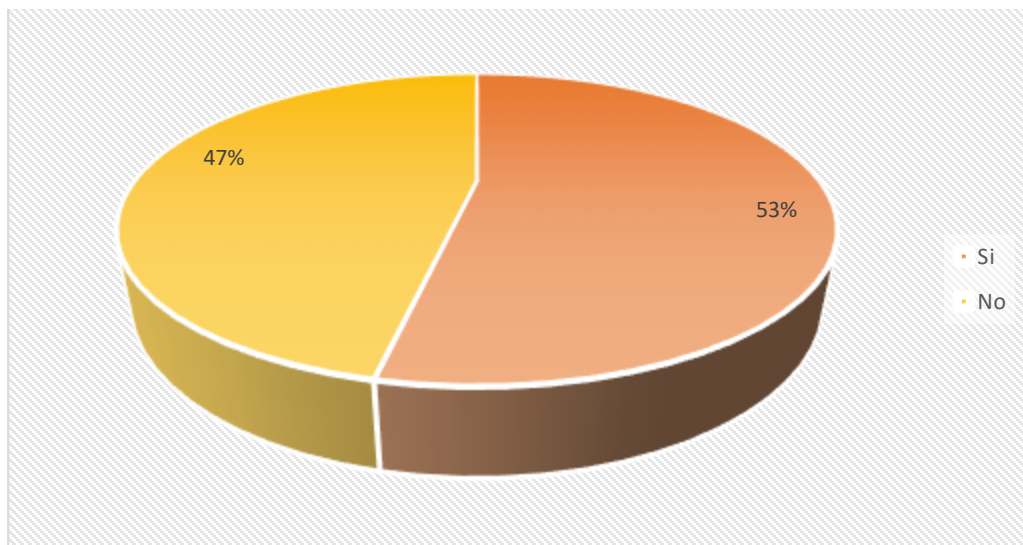
Pregunta:

3. ¿implementan medidas para ahorrar agua?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	53%	24
NO	47%	21
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 03



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa si se implementan medidas para ahorrar agua, estos manifestaron en un 53% que, si ahorran agua, seguido de un 47% que no.

TABLA 03

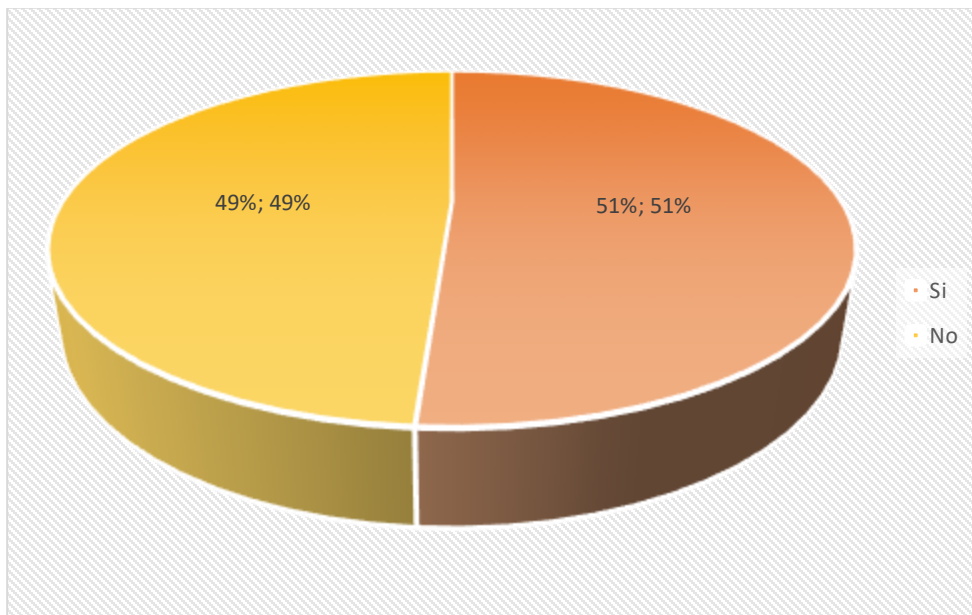
Pregunta:

4. ¿implementan medidas para ahorrar energía eléctrica?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	51%	23
NO	49%	22
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 04



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si se implementan medidas para ahorrar energía eléctrica, estos manifestaron en un 51% que si, seguido de un 49% que no aplica medidas.

TABLA 04

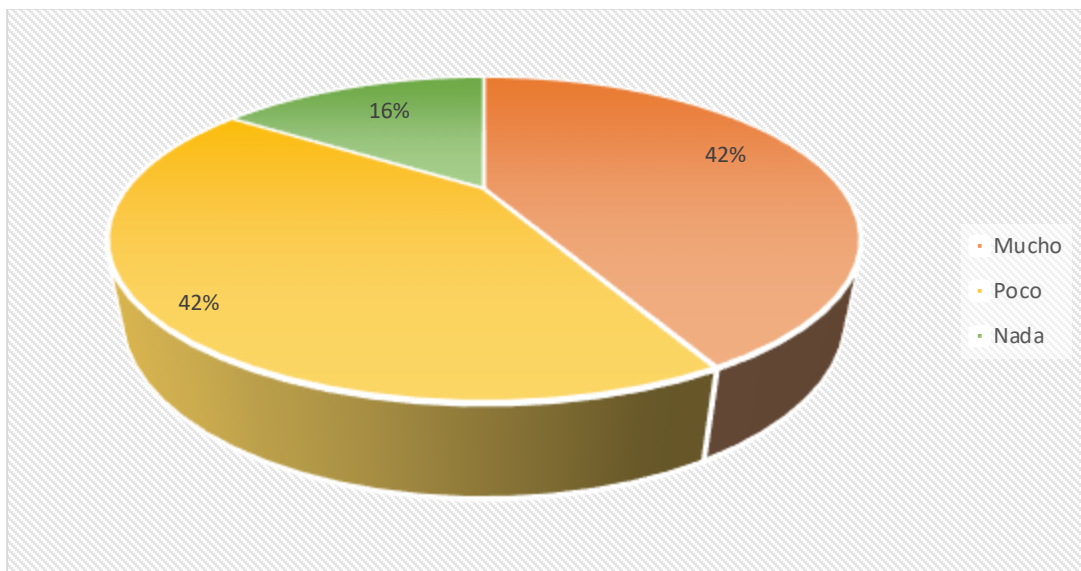
Pregunta:

¿Considera usted que se pueda mejorar la reciclabilidad?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Mucho	42%	19
Poco	42%	19
Nada	16%	7
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 06



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa que, si se podría mejorar la reciclabilidad, el 42% manifestó que, si es posible, seguido de que poco se puede hacer al respecto con un 42%, seguido de un 16%, no se puede hacer nada.

TABLA 05

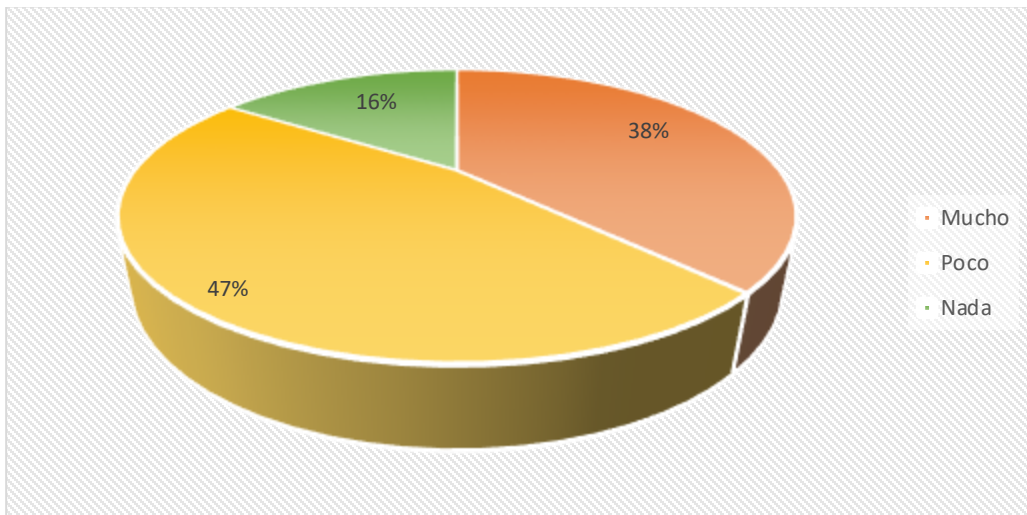
Pregunta:

7. ¿considera usted que la aplicación de las buenas prácticas ambientales contribuye a desarrollar un turismo gastronómico sostenible?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Mucho	38%	17
Poco	47%	21
Nada	16%	7
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 07



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera que la aplicación de Buenas prácticas ambientales contribuye a desarrollar un turismo gastronómico sostenible, el 47% dijo poco, seguido de un 38% que mucho y un 16% que nada.

PREGUNTA 8

TABLA 06

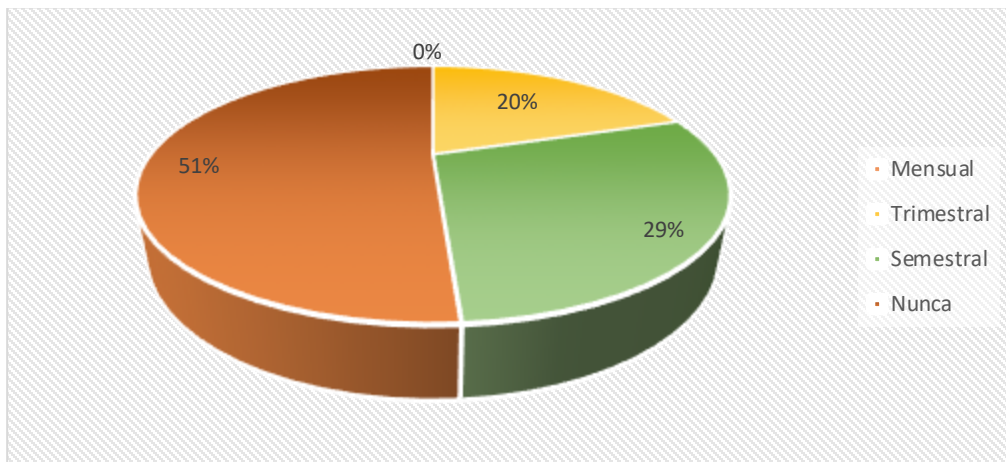
Pregunta:

8. ¿con que frecuencia usted recibe capacitación sobre medio ambiente y buenas prácticas ambientales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Mensual	0%	0
Trimestral	20%	9
Semestral	29%	13
Nunca	51%	23
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 08



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, con qué frecuencia recibe capacitación sobre medio ambiente y Buenas prácticas ambientales, el 51% dijo que nunca han recibido algún tipo de capacitación al respecto, seguido de un 29% semestral y un 20% trimestral.

PREGUNTA 9

TABLA 07

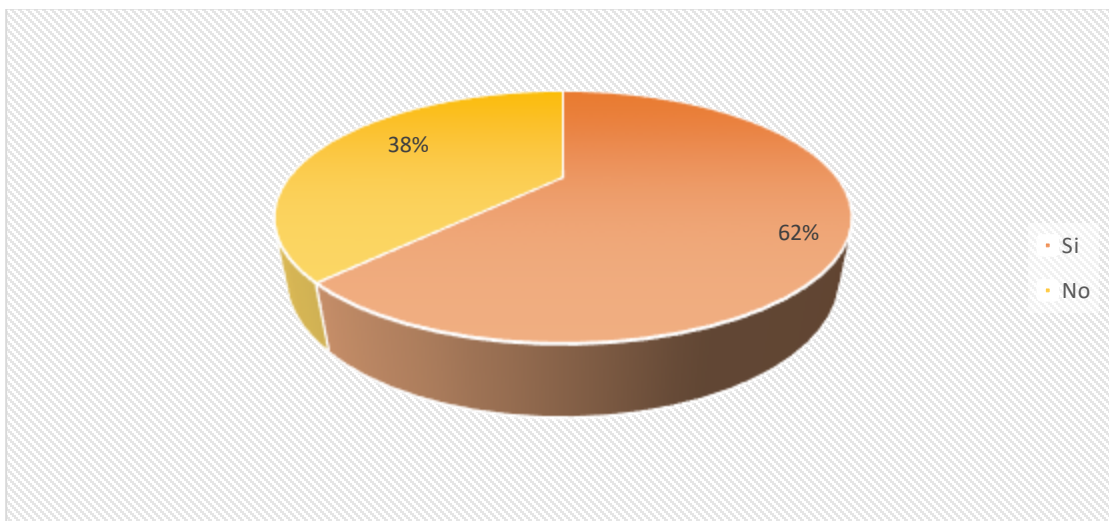
Pregunta:

9. ¿considera necesario la creación de un manual sobre buenas prácticas ambientales para minimizar impactos negativos en el ambiente e incrementar la actividad turística gastronómica sostenible?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	62%	28
NO	38%	17
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 09



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera necesario la creación de un manual sobre buenas prácticas ambientales para minimizar impactos negativos en el ambiente e incrementar la actividad turística gastronómica sostenible, el 62% dijeron que sí, que lo ven como favorable, seguido de un 38% que no.

PREGUNTA 10

TABLA 8

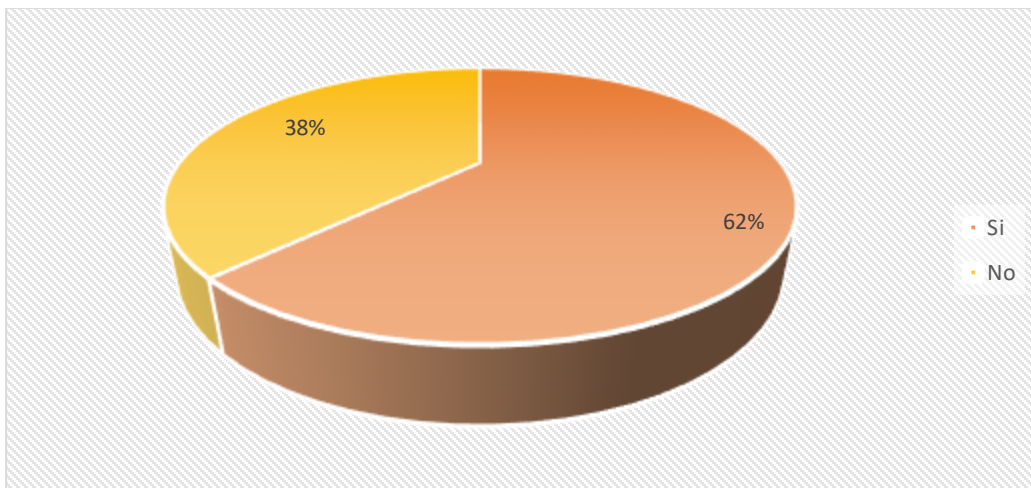
Pregunta:

10. ¿considera usted que se puede aprovechar los recursos naturales y culturales con que cuenta la comunidad para incrementar la actividad turística gastronómica sostenible?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	62%	28
NO	38%	17
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 10



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera que se puede aprovechar los recursos naturales y culturales con que cuenta la comunidad para incrementar la actividad turística gastronómica sostenible, el 62% dijo que, si lo ve como beneficioso, seguido de un 38% que no.

PREGUNTA 11

TABLA 9

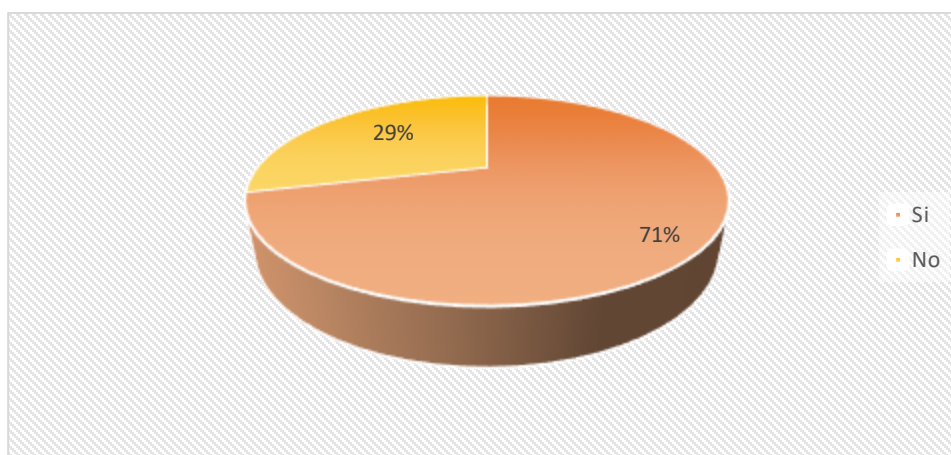
Pregunta:

11. ¿Considera usted que se puede reducir el consumo de recursos, minimizando el uso de la energía, materiales, agua y tierra, mejorando la reciclabilidad y cerrando ciclo de los materiales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Si	71%	32
No	29%	13
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 11



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera que se puede reducir el consumo de recursos, minimizando el uso de la energía, materiales, agua y tierra, mejorando la reciclabilidad y cerrando ciclo de los materiales, el 71% afirmó estar de acuerdo, seguido de un 29% que dijo que no.

PREGUNTA 12

TABLA 10

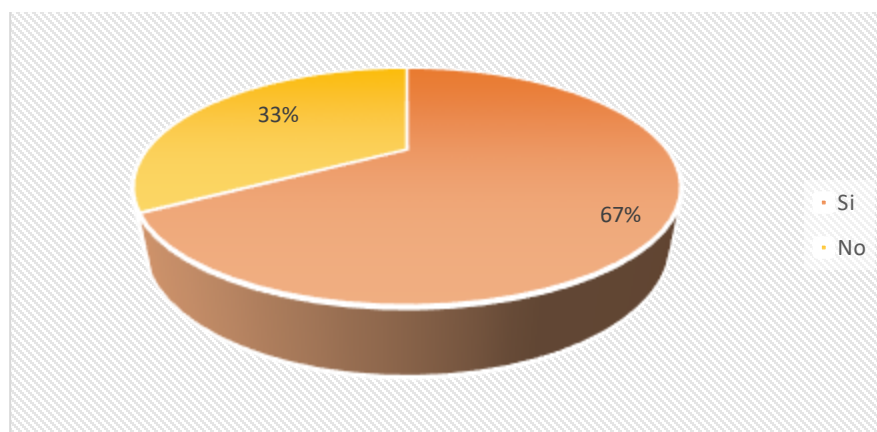
Pregunta:

12. ¿considera usted que se puede reducir el impacto en la naturaleza, minimizando las emisiones al aire, las descargas al agua, ¿la disposición de residuos y la dispersión de sustancias tóxicas?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	67%	30
NO	33%	15
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 12



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera que se puede reducir el impacto en la naturaleza, minimizando las emisiones al aire, las descargas al agua, la disposición de residuos y la dispersión de sustancias tóxicas, el 67% dijo si estar de acuerdo, seguido de un 33% negativo.

PREGUNTA 13

TABLA 11

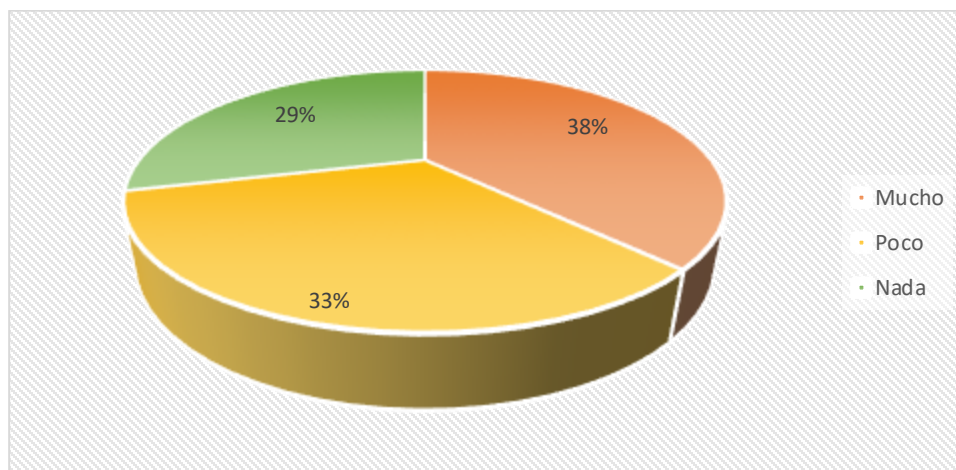
Pregunta:

13. ¿está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede incrementar el valor suministrado por el producto o servicio?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
MUCHO	38%	17
POCO	33%	15
NADA	29%	13
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 13



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si está de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede incrementar el valor suministrado por el producto o servicio, el 38% si estuvo de acuerdo, seguido de un 33% en que poco ayudaría, seguido de un 29% en que nada.

PREGUNTA 14

TABLA 12

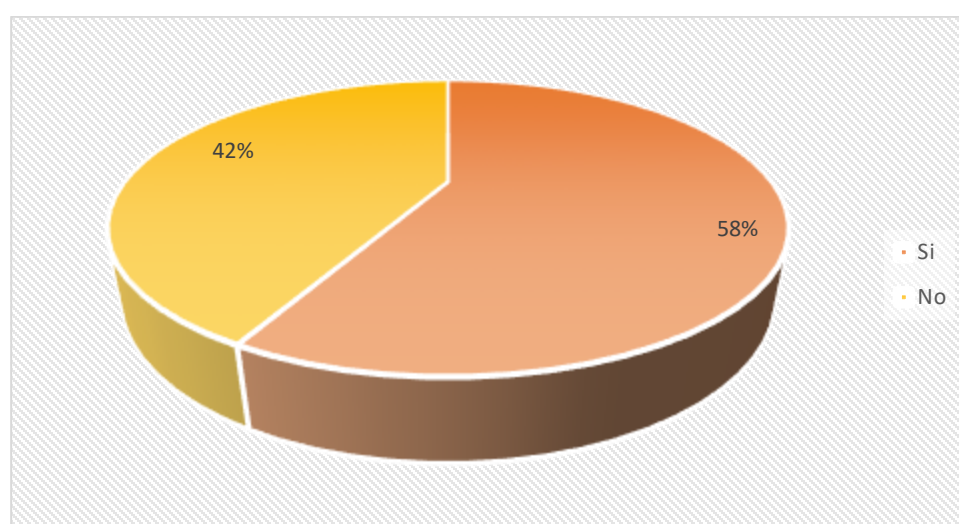
Pregunta:

14. ¿considera usted que se puede extender la durabilidad de los productos, minimizando los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera actividades empresariales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	58%	26
NO	42%	19
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si considera que se puede extender la durabilidad de los productos, minimizando los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera actividades empresariales, el 58% si estuvo de acuerdo, seguido de un 42% que no lo aceptó.

PREGUNTA 15

TABLA 13

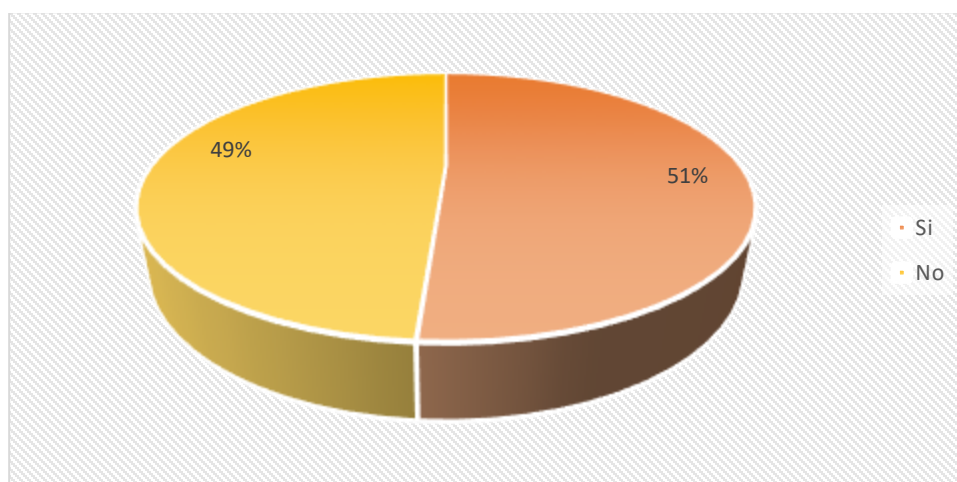
Pregunta:

15. ¿está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede dar más beneficios a los usuarios, tales como mantenimiento, la actualización y el intercambio de servicios, enfocándose en vender las necesidades funcionales que quieren los usuarios?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	51%	23
NO	49%	22
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 15



Fuente: Elaboración propia

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si está de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede dar más beneficios a los usuarios, tales como mantenimiento, la actualización y el intercambio de servicios, enfocándose en vender las necesidades funcionales que quieren los usuarios, el 51% estuvo de acuerdo, seguido de un 49% en desacuerdo.

PREGUNTA 16

TABLA 14

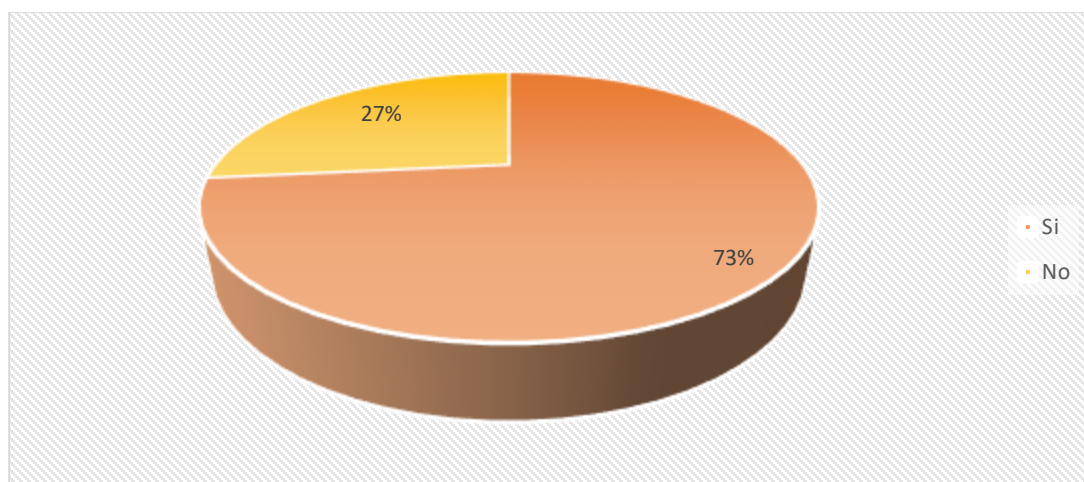
Pregunta:

16. ¿Cree Usted que las Buenas prácticas medioambientales agregarían valor a la actividad turística gastronómica, tanto en los productos como servicios?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	73%	33
NO	27%	12
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 16



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si cree que las Buenas prácticas medioambientales agregarían valor a la actividad turística gastronómica, tanto en los productos como servicios, el 73% si estuvo de acuerdo, seguido de un 27% que no necesariamente.

PREGUNTA 17

TABLA 15

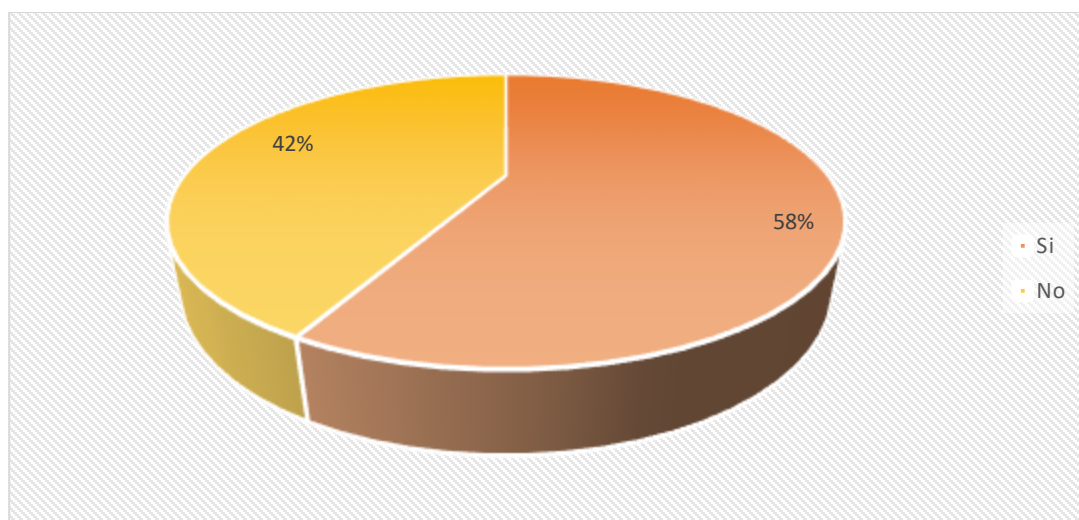
Pregunta:

17. ¿Cree usted que la BPM contribuyen al Desarrollo Sostenible de la actividad turística gastronómica, tanto en los productos como servicios?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	58%	26
NO	42%	19
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 17



Fuente: Elaboración propia

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si cree que las BPM contribuyen al Desarrollo Sostenible de la actividad turística gastronómica, tanto en los productos como servicios, el 58% estuvo de acuerdo, seguido de un 42% que no lo estuvo.

PREGUNTA 18

TABLA 16

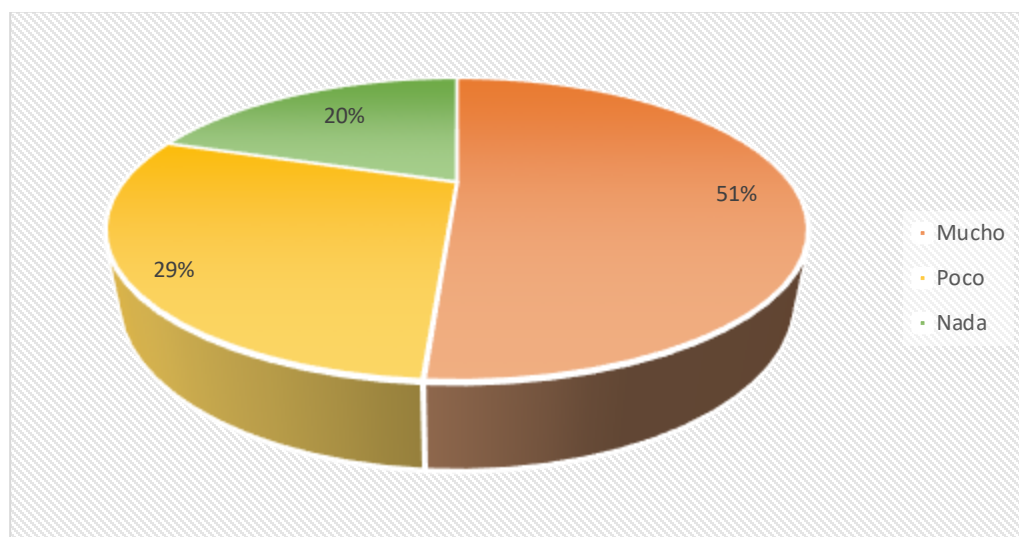
Pregunta:

18. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
Mucho	51%	23
Poco	29%	13
Nada	20%	9
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 18



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si está de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad, el 51% estuvo plenamente de acuerdo, seguido de un 29% que dijo que poco aportaría, seguido de nada con 20%.

PREGUNTA 19

TABLA 17

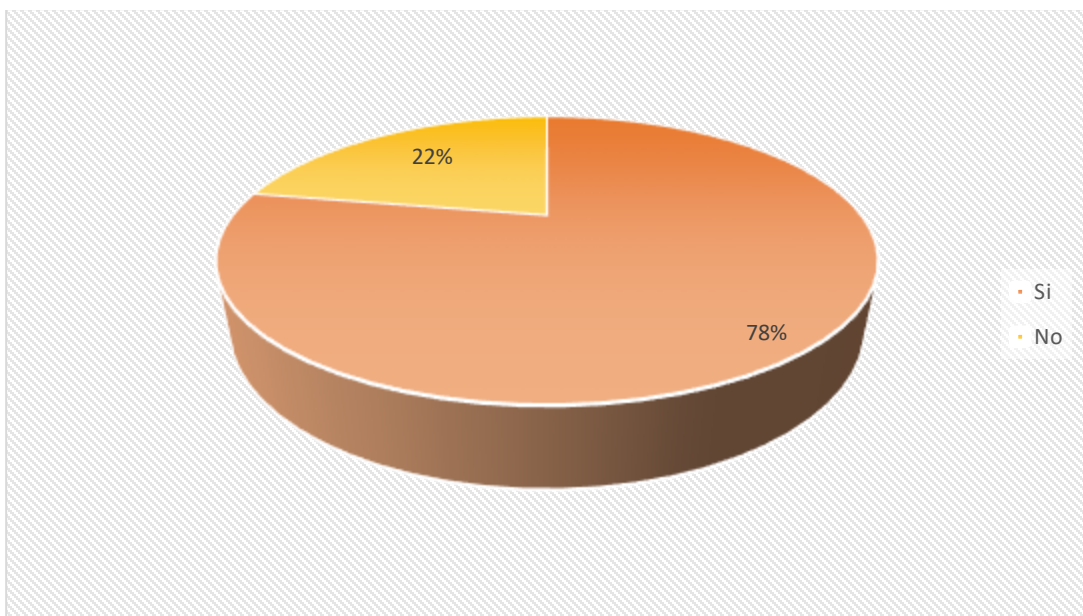
Pregunta:

19. ¿identifica los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera sus actividades empresariales?

OPCION	FRECUENCIA	N° ENTREVISTADOS
SI	78%	35
NO	22%	10
TOTAL	100%	45

Fuente: Elaboración propia 2022

GRAFICO 19



Fuente: Elaboración propia 2022

Al preguntarles a los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, si identifica los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera sus actividades empresariales, el 78% dijo si estar consciente de sus efectos, y un 22% de no saberlo.

3.2 VERIFICACION DE LA HIPOTESIS

Para la comprobación de la hipótesis de la presente investigación se utilizó el método estadístico conocido como Chi cuadrado (χ^2).

3.2.1. PLANTEAMIENTO DE HIPOTESIS

HO: Hipótesis nula.

Las buenas prácticas ambientales aplicadas en los restaurantes de las zonas turísticas gastronómicas de Arequipa NO influyen positivamente en mejoramiento de la gestión empresarial ambiental.

H1: Hipótesis alternativa.

Las buenas prácticas ambientales aplicadas en los restaurantes de las zonas turísticas gastronómicas de Arequipa, **SI** influyen positivamente en mejoramiento de la gestión empresarial ambiental

Modelo Matemático

H1 = $O \neq E$

HO = $O = E$

Modelo Estadístico

Para comprobar si la distribución se ajusta a la curva normal o no, se utilizó la técnica de Chi cuadrado, aplicando la siguiente fórmula:

$$\chi^2 = \sum \frac{(O-E)^2}{E}$$

DONDE:

χ^2 = Chi cuadrado

Σ = Sumatoria

O= Frecuencia observada

E= Frecuencia esperada

3.2.2 Selección del Nivel de Significación

Para comprobación de la hipótesis se manejará el nivel de $\alpha = 0.05$

3.2.3 Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la presente investigación de campo, el total del universo de la investigación.

POBLACIÓN	PERSONAS	PORCENTAJE
	45	100%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia

3.2.4 Cálculo del CHI Cuadrado

Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro tiene cuatro filas y tres columnas.

$$gl = (r-1) (k-1)$$

$$gl = (4-1) (3-1)$$

$$gl = (3) (2)$$

$$gl = 6$$

DONDE

gl= grados de libertad

r= número de filas

k= número de columnas

Chi Cuadrado Tabular

Por lo tanto, con 6 grados de libertad y un nivel de significancia de 0.05 tenemos un chi cuadrado tabular de $X^2T = 12.59$

Chi cuadrado Calculado

Tabla 18: Frecuencia Observada

FRECUENCIA OBSERVADA				
PREGUNTAS	MUCHO	POCO	NADA	TOTAL
¿Considera usted que se pueda mejorar la reciclabilidad?	19	19	7	45
¿Considera usted que la aplicación de las buenas prácticas ambientales contribuye a desarrollar un turismo gastronómico sostenible?	17	21	7	45
¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede incrementar el valor suministrado por el producto o servicio?	17	15	13	45
¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad?	23	13	9	45
TOTAL	76	68	36	180

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19: Frecuencia Esperada

FRECUENCIA ESPERADA				
PREGUNTAS	MUCHO	POCO	NADA	TOTAL
¿Considera usted que se pueda mejorar la reciclabilidad?	19	17	9	45
¿Considera usted que la aplicación de las buenas prácticas ambientales contribuye a desarrollar un turismo gastronómico sostenible?	19	17	9	45
¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede incrementar el valor suministrado por el producto o servicio?	19	17	9	45
¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad?	19	17	9	45
TOTAL	76	68	36	180

Fuente: Elaboración propia

Cálculo de Chi²

3.2.5 Recolección de datos y cálculo de la estadística

Tabla 20: Recolección de datos (Chi cuadrado)

FRECUENCIA OBSERVADA	FRECUENCIA ESPERADA	O-E	(O-E) ²	(O-E) ² /E
19	19	0	0	0
17	19	-2	4	0.21052632
17	19	-2	4	0.21052632
23	19	4	16	0.84210526
19	17	2	4	0.23529412
21	17	4	16	0.94117647
15	17	-2	4	0.23529412
13	17	-4	16	0.94117647
7	9	-2	4	0.44444444
7	9	-2	4	0.44444444
13	9	4	16	1.77777778
9	9	0	0	0
CHI CUADRADO CALCULADO				6.28276574

Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES

PRIMERA. Se determinó que las Buenas prácticas medio ambientales son un agente de desarrollo sostenible y que generan valor en las zonas gastronómicas turísticas de Arequipa, dado que las frecuencias esperadas fueron positivas en un promedio de 76 para “mucho”, 68 para poco y 36 para nada, de un total de 180; lo que comprueba nuestra hipótesis de trabajo.

SEGUNDA. Se determinó que los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, un 62% saben a qué se refieren las Buenas Prácticas Medio ambientales pero el 51% afirmaron que nunca recibieron algún tipo de capacitación al respecto, el 62% estaría a favor de ser capacitados y contar con un manual sobre el tema.

TERCERA. En cuanto a la dimensión Ambiental se determinó que un 53% ahorran agua, un 51% energía eléctrica, un 42% cree que se puede mejorar la reciclabilidad, con lo que se contribuye a un desarrollo sostenible (47%) al reducir el consumo de tales recursos y cerrando ciclo de los materiales, así lo afirmaron el 71%.

Así mismo se determinó que el 67% de los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres de Arequipa creen que se puede reducir el impacto en la naturaleza, minimizando las emisiones al aire, las descargas al agua, la disposición de residuos y la dispersión de sustancias tóxicas en general, en cuanto a los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera sus actividades empresariales, el 78% dijo si estar consciente de ello.

CUARTA: En cuanto a la dimensión Económica, se determinó que el 38% de los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas turísticas de Arequipa está de acuerdo en que se puede incrementar el valor suministrado por el producto o servicio, enfocándose en vender las necesidades funcionales que quieren los usuarios (51%), un 73% estuvo de acuerdo en las Buenas prácticas medioambientales agregan valor a la actividad turística gastronómica, y en cuanto

a las actividades empresariales del rubro, el 58% estuvo de acuerdo en que ello incrementaría el valor suministrado por el producto o servicio.

QUINTA: Se determino, en cuanto a la dimensión Social que los responsables de los restaurantes y picanterías de las zonas campestres (turísticas) de Arequipa, el 62% considera que se puede aprovechar los recursos naturales y culturales con que cuenta la comunidad para incrementar la actividad turística gastronómica, un 58% estuvo de acuerdo en que las BPM contribuyen al Desarrollo Sostenible de la actividad turística, en tanto un 51% estuvo de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad.

BIBLIOGRAFÍA

1. APEGA, & Innóvate Perú. (s.f). Agenda de Innovación Tecnológica de la Gastronomía Peruana. Recuperado a partir de <http://www.apega.pe/descargas/contenido/183-apega-cocina-peruana.pdf>
2. Austerlöhle, S. (2015). Capítulo 4. Herramientas de la gestión ambiental. En Sostenibilidad y ecoeficiencia en la empresa moderna. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).
3. Banco Mundial (2018). Residuos sólidos globales aumentaran 70% en el 2050. Recuperado de: <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2018/09/20/global-waste-to-grow-by-70-percent-by-2050-unless-urgent-action-is-taken-world-bank-report>
4. Bru, J. (1997): Medio ambiente: poder y espectáculo. Gestión ambiental y vida cotidiana, Barcelona, Icaria
5. Brundtland, G. (ed.) (1987): Our Common Future: The World Commission on Environment and Development, Oxford, Oxford University Press.
6. CALTUR. (2010). Guía Introductoria de Buenas Prácticas Ambientales para el Sector Turismo. Lima: MINCETUR.
7. Carrasco, R. (2010). La sustentabilidad y las ideas oníricas. Plaza y Valdés Editores: México.
8. Castro, R. (2001), Naturaleza y funciones de las actitudes ambientales. Estudios de Psicología.
9. Cfr. NACIONES UNIDAS. (1992). REPORT OF THE UNITED NATIONS CONFERENCE ON ENVIRONMENT AND
10. Champi, Y. & Mamani, E. (2015). Diagnóstico del manejo de residuos sólidos en Hotel cabaña quinta y eco lodge Wasai - Puerto Maldonado-Tambopata-Madre de Dios. Repositorio institucional universidad nacional amazónica Madre de Dios. Recuperado de: <http://repositorio.unamad.edu.pe/handle/unamad/503>
11. Chiesa, T., Crotti, R., & Lengefeld, K. (2013). The Peru Travel & Tourism Competitiveness - Report 2013. World Economic Forum. Recuperado a partir de http://www3.weforum.org/docs/WEF_TT_Peru_CompetitivenessReport_2013.pdf

12. CONAM. (2001). Aportes para una Estrategia Nacional de Turismo con énfasis en el desarrollo sostenible.
13. Decreto Supremo N° 007- 2008- MINAM.
14. DEVELOPMENT. En Línea Internet. 9 de febrero de 2005. Accesible en: <http://www.un.org/documents/ga/conf151/aconf15126-1annex1.htm>
15. Doñate, I. (2001): "Gro Harlem Brundtland. Divulgadora de la sostenibilitat", Medi Ambient, Tecnologia i Cultura, núm. 30 (octubre), Barcelona, Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya.
16. Durán, G. (2007). Empresa y medio Ambiente: políticas de gestión ambiental. Madrid: Ediciones Pirámide.
17. García, L., Gracia, M., Bello, E. & Aldasora, E. (2018). Metabolismo social y ecoturismo: la problemática de los residuos en isla Holbox, Quintana Roo, México. Nova Scientia Revista de Investigación de la Universidad de La Salle Bajío, 10(1), 779- 822. doi: <https://doi.org/10.21640/ns.v10i20.1401>
18. Guía Técnica de Buenas Prácticas (2008). Recursos naturales agua, suelo, aire y biodiversidad: Chile
19. Gutiérrez, J. & Pozo, T.(2006). Modelos Teóricos contemporáneos y marcos de fundamentación de la educación ambiental para el desarrollo sostenible. Revista Iberoamericana de Educación
20. Gutiérrez, J. y Beneyes, J. (2006). El espejismo de la Educación Ambiental. Madrid: Ediciones Mórata S.L.
21. Hernández, B. & Hidalgo, M (2000). Psicología Ambiental. Madrid: Síntesis.
22. Hernández, R.; Fernández, C. & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. Quinta edición. México: Editorial MacGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. De C.V.
23. Kubert, C. (n.d.). Goingreener - Opportunities to improve your Restaurants Environmental Practices. Chicago: Environmental Law & Policy Center. Recuperado a partir de www.greenrestaurants.org
24. MINCETUR, & CALTUR. (2012a). Guía Metodológica para el desarrollo del Sistema de Aplicación de Buenas Prácticas. Lima.
25. MINCETUR, & CALTUR. (2012b). Manual de Buenas Prácticas Ambientales para Restaurantes.
26. Ministerio de la Producción. (2016). Las mipyme en cifras 2015. Lima. <http://doi.org/10.13556/j.cnki.dncb.cn35-1274/j.2015.01.005>

27. Moreno, E. (2005). La formación Inicial en Educación Ambiental de Profesores de secundaria en Periodo Formativo. (Tesis de pregrado). Maracaibo: Universidad Bolivariana de Venezuela
28. Muñoz Flores, J.C. (2001): Turisme i oci en espais naturals protegits, Girona, Universitat de Girona, memoria de investigación de doctorado inédita.
29. Naciones Unidas. (1972). Informe de la conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano. Nueva York. Recuperado de: <https://www.dipublico.org/conferencias/mediohumano/A-CONF.48-14-REV.1.pdf>
30. OMT. (2004). Introducción al Turismo.
31. OMT. (2005). Indicadores de Desarrollo Sostenible para los destinos turísticos – Guía Práctica. Madrid.
32. OMT. (2013). Sustainable Tourism for Development Guidebook. Recuperado a partir de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/devcoengfinal.pdf>
33. Pennisi, L. A. (2010). Greening the Hospitality Industry. NebGuide. Recuperado de <http://extensionpublications.unl.edu/assets/pdf/g2026.pdf>
34. PNUMA (2007). Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente, Programa del Agua. Instituto Nacional de Investigación sobre el Agua. Borlinton. Ontario.
35. PNUMA (2013). Green Economy and Trade – Trends, Challenges and Opportunities. Ginebra.
36. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Recuperado de: <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainabledevelopment-goals.html>
37. Quiñones, E. (2015). Responsabilidad ambiental empresarial: cómo gerenciar la gestión ambiental en su empresa. Bogotá: Ediciones de la U.
38. Rainforest Alliance. (2008). Buenas Prácticas para turismo sostenible. Recuperado a partir de http://www.rainforestalliance.org/tourism/documents/tourism_practices_guide_spanish.pdf
39. Sedapal. (s.f). Recomendaciones uso de aceite y grasas. Lima.

40. Serna, C. (2004). Desarrollo Sostenible, economía ambiental y economía ecológica. Universidad de Manizales. Manizales.
41. Strauss, W. (2011). Contaminación del aire: causas, efectos y soluciones. (2ª ed). México: Trilla.
42. Styles, D., Schönberger, H., & Galvez, J. L. (2013). Best Environmental Management Practice in the Tourism Sector. <http://doi.org/10.2788/33972>
43. Styles, D., Schönberger, H., & Galvez, J. L. (2013). Best Environmental Management Practice in the Tourism Sector. <http://doi.org/10.2788/33972>
44. Sweeting, J. E., & Rosenfeld, A. (s.f). A practical guide to good practice management. Madrid: The Center for Environmental Leadership & Tour Operator Initiative for Sustainable Tourism Development.
45. Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, (106) 110–123.
46. UNEP (2002): Global Environment Outlook 3–2002, United Nations Environment Program/GRID-Arendal, Arendal (Noruega).
<http://www.grida.no/geo/geo3/>
47. Valdez, O. (2001). Cómo la educación ambiental contribuye a proteger el medio ambiente: Concepción, estrategias, resultados y proyecciones en Cuba. Ministerio.
48. Velásquez, V. (2000). La historia de la Educación Ambiental. Reflexiones Pedagógicas. *Revista Electrónica Educar*.
49. Vera Rebollo e Ivars Baidal (2004), partir de Hall (2000) y ETB (1991)
50. Vera Rebollo, J.F. e Ivars Baidal, J.A. (2004): “Indicadores de sostenibilidad para destinos maduros: balance y propuesta de aplicación”, conferencia Creando Estructuras para la Investigación y la Educación en Política Turística y Gestión de Destinos, Madrid, Organización Mundial del Turismo, inédito.

ANEXOS:

1. ENCUESTA
2. CONSTANCIA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO_DMT

ENCUESTA - BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

Señor(ita): En el Restaurante donde Ud. labora, podría realizarse actividades para el mejoramiento de la gestión empresarial ambiental. Pedimos su participación anónima, voluntaria y sincera. Marca con (X)

1. ¿Conoce usted qué son las buenas prácticas ambientales?

- a) Si () b) No ()

2. ¿Cuál es su nivel de conocimiento acerca de las buenas prácticas ambientales?

- a) Mucho () b) Poco () c) Nada ()

3. ¿Implementa medidas para ahorrar agua?

- a) Si () b) No ()

Indique cuáles.....

4. ¿Implementa medidas para ahorrar energía eléctrica?

- a) Sí () b) No ()

Indique cuáles.....

5. ¿Qué materiales entrega para reciclaje principalmente?

- a) Aceite vegetal usado ()
b) Papel y cartones ()
c) Botellas y/o envases de plástico ()
d) Botella de vidrio ()

6. ¿Considera usted que se pueda mejorar la reciclabilidad?

- a) Mucho () b) Poco () c) Nada ()

7. ¿Considera usted que la aplicación de las buenas prácticas ambientales contribuye a desarrollar un turismo gastronómico sostenible?

- a) Mucho () b) Poco () c) Nada ()

8. ¿Con qué frecuencia usted recibe capacitación sobre medio ambiente y buenas prácticas ambientales?

- a) Mensual ()
b) Trimestral ()
c) Semestral ()
d) Nunca ()

9. ¿Considera necesario la creación de un manual sobre buenas prácticas ambientales para minimizar impactos negativos en el ambiente e incrementar la actividad turística gastronómica sostenible?

- a) Si () b) No ()

10. ¿Considera usted que se puede aprovechar los recursos naturales y culturales con que cuenta la comunidad para incrementar la actividad turística gastronómica sostenible?

- a) Si () b) No ()

11. ¿Considera usted que se puede reducir el consumo de recursos, minimizando el uso de la energía, materiales, agua y tierra, mejorando la reciclabilidad y cerrando el ciclo de los materiales?

- a) Si () b) No ()

12. ¿Considera usted que se puede reducir el impacto en la naturaleza, minimizando las emisiones al aire, las descargas al agua, la disposición de residuos y la dispersión de sustancias tóxicas?

- a) Si () b) No ()

13. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede Incrementar el valor suministrado por el producto o servicio?

- a) Mucho () b) Poco () c) Nada ()

14. ¿Considera usted que se puede extender la durabilidad de los productos, minimizando los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera sus actividades empresariales?

- a) Si () b) No ()

15. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede dar más beneficios a los usuarios, tales como el mantenimiento, la actualización y el intercambio de servicios, enfocándose en vender las necesidades funcionales que quieren los usuarios?

- a) Si () b) No ()

16. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede vender un servicio en vez del producto mismo y abre la posibilidad de que el usuario reciba la solución a su necesidad con menos materiales y recursos?

- a) Si () b) No ()

17. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica puede mejorar las opciones de cerrar los ciclos de material, porque, la responsabilidad, la propiedad y la preocupación por el uso eficiente, permanecen con el proveedor del servicio?

- a) Si () b) No ()

18. ¿Está usted de acuerdo que la actividad turística gastronómica sostenible genera beneficios que pueden aportar al desarrollo de la comunidad?

- a) Mucho () b) Poco () c) Nada ()

19. ¿Identifica los efectos ambientales al agua, suelo y aire que genera sus actividades empresariales?

- a) Si () b) No ()