

Capítulo 6. Propuesta de un modelo de gestión a partir del análisis de los indicadores de sustentabilidad de los restaurantes ubicados en Autlán, Jalisco, México.

Virginia Dayana Elias Corona
Luz Amparo Delgado Díaz

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa
<https://doi.org/10.46990/iQuatro.2023.15.5.6>

Problema de investigación

El estudio que se realiza tiene la intención de analizar los indicadores de sustentabilidad de los restaurantes en la Cabecera Municipal del Municipio de Autlán de Navarro, Jalisco. Este análisis se lleva a cabo a partir de los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS), presentados en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ONU, 2015). El estudio que se realiza tiene la intención de analizar la alineación de los restaurantes en la Cabecera Municipal del Municipio de Autlán de Navarro, Jalisco, con los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) presentados en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ONU, 2015).

Actualmente, el desarrollo de la sociedad es uno de los temas relevantes en la agenda social, a partir de sus diferentes dimensiones: ambientales, económicas y sociales; ahora, predomina el relacionado con la sustentabilidad, a 34 años de haber aparecido el informe de las Naciones Unidas en 1987, denominado informe Brundtland, también llamado Nuestro Futuro Común (Zarta, 2018).

Existe poca información sobre indicadores de sostenibilidad en México, sobre todo en el rubro de restaurantes, se propone construir un sistema de indicadores con generalidades y especificidades que promovería el manejo más sostenible del turismo y podría representar un medio de diálogo entre los actores involucrados (Camacho-Ruiz, Carrillo-Reyes, Rioja Paradela, & Espinoza-Medinilla, 2016).

Existen esfuerzos por evaluar, regular y reconocer a los restaurantes que cumplen con el desarrollo de identidad local, es decir la obtención de materias primas de proveedores locales en un radio no mayor a 100 kilómetros, o el caso de Autlán de Navarro no está exento de la adquisición de materia prima en los alrededores, el mejoramiento de competitividad por eficiencia del uso de recursos naturales, desarrollo de productos gourmet con sello de sustentabilidad ambiental y huella de carbono. Esta tecnología es claramente una innovación en la gastronomía con identidad regional (ACCHEF, 2020).

Algunas incógnitas previas a la pregunta de la investigación fueron: ¿cuántos restaurantes existen en la Cabecera Municipal de Autlán de Navarro, Jalisco?, ¿los restauranteros de Autlán de Navarro, Jalisco, reconocen la relevancia de las buenas prácticas con relación a la sustentabilidad?, ¿cuáles son los elementos a considerar para la sustentabilidad en restaurantes? ¿cuáles son los mecanismos de regulación locales y estatales con relación a la sustentabilidad en restaurantes?

Surgiendo la pregunta de investigación ¿cuál es la ubicación de los restaurantes de Autlán de Navarro, Jalisco, con relación a los indicadores de sustentabilidad?

¿cuál es la alineación de los restaurantes de Autlán de Navarro, Jalisco, con relación a los ODS?

La investigación que se pretende, abonará al área del conocimiento, a la cultura local, también, pretende presentar un sello o insignia “sustentable” para los restaurantes de la localidad, así como una guía para llegar al reconocimiento de este estatus.

Objetivos del estudio.

Determinar el nivel de sustentabilidad de los restaurantes de Autlán, Jalisco, México, con base en los indicadores ODS.

Determinar la alineación de los restaurantes de Autlán de Navarro, Jalisco, con los indicadores ODS.

Objetivos Específicos

Determinar los indicadores de sustentabilidad aplicables a los restaurantes de Autlán, Jalisco, México.

Con base en los indicadores de los ODS, realizar un diagnóstico de sustentabilidad en los restaurantes ubicados en Autlán, Jalisco, México.

Generar un instrumento de evaluación de sustentabilidad.

Aplicar el instrumento de evaluación de sustentabilidad.

Aspectos claves de la revisión de la literatura

Se encontraron investigaciones relacionadas al tema de Sustentabilidad en Restaurantes. Al revisar la literatura se identificaron coincidencias entre trabajos. Algunos autores toman en cuenta las dimensiones económica, social, ambiental e institucional. Otros, únicamente los tres pilares fundamentales. Otros analizan la motivación que hace que los dueños o gerentes adopten esta cultura. Otros analizan la motivación de los comensales para buscar restaurantes sustentables.

También se encontraron trabajos que han evaluado de una u otra manera la Sustentabilidad en Restaurantes con listas de cotejo, indicadores, criterios, herramientas para evaluar, cuestionarios.

Justificación y contribución del estudio.

Los ODS son un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Para alcanzar estas metas, todo el mundo tiene que hacer su parte: los gobiernos (nacionales, estatales y locales), el sector privado, la sociedad civil, las universidades y personas.

La ubicación de los restaurantes de Autlán de Navarro, Jalisco, con relación a los indicadores de sustentabilidad a partir del uso de los recursos naturales como el agua, el gas, la energía eléctrica, los plásticos de un solo uso; también, la contaminación del agua, el manejo de los residuos sólidos, la pérdida de la cultura alimentaria tradicional, la venta de alimentos no saludables, la adquisición de productos fuera de la región.

Este proyecto de investigación busca analizar el nivel de sustentabilidad en los restaurantes de la ciudad de Autlán de Navarro, Jalisco. Con la presente investigación se busca encontrar los indicadores ambientales y dar alternativas para minimizar el impacto ambiental dentro de la sociedad que le dará un carácter de integración con la propia comunidad.

Este proyecto de investigación busca analizar las acciones para la sustentabilidad en los restaurantes de la ciudad de Autlán de Navarro, Jalisco. Con la presente investigación se busca encontrar la alineación transversal de dichas acciones con los ODS; o de lo contrario, poder implementar un plan de acción transversal a los ODS con alternativas, estrategias y acciones de sustentabilidad.

El Diccionario de la Real Academia Española, define al medio ambiente como: el conjunto de circunstancias naturales, culturales, económicas y sociales en que vive una persona.

Por la importancia del cuidado del medio ambiente los prestadores de servicios turísticos, en particular los restaurantes, para este caso, necesitan considerar y aplicar las buenas prácticas para así minimizar los impactos negativos hacia el medio ambiente y la sociedad que pudieran resultar de la práctica diaria.

El concepto de desarrollo sostenible sale a la luz en el documento oficial “Nuestro futuro común” o “Informe de la Comisión Brundtland”, 1987, elaborado para la ONU, Desarrollo sustentable (o sostenible) cubrir las necesidades de la generación actual sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades.

Cesar y Arnaiz (2004) mencionan “...pero hoy una nueva visión de la sustentabilidad replantea la relación naturaleza–hombre, que deja de ser el eje del problema para pasar a ser sólo un elemento importante, puesto que el centro del debate es el hombre y más específicamente, los grandes grupos marginados del desarrollo” (p. 21).

Si analizáramos estos términos, tan comúnmente utilizados hoy en día, que son parte de mensajes políticos, empresas los incluyen en slogans para publicidad y distribución de sus servicios o productos, nos concientizaríamos sobre las necesidades de nuestro planeta, sean servicios o productos relacionados con el turismo o no, ¿qué necesidades debe satisfacer la generación actual que no comprometa a la generación futura?.

Zayas (1997) define al turismo sostenible como “el que es comprensivo del entorno natural y de los elementos naturales que proporciona, pero también de las manifestaciones sociales y culturales de las localidades humanas localizadas en un espacio definido”.

La finalidad de la investigación, además del análisis de los indicadores de sustentabilidad en la localidad, se pretende generar una guía para que los restaurantes locales alcancen el sello o insignia de restaurante sustentable, con la intención de abonar al uso responsable de los recursos naturales como el agua, el gas, la energía eléctrica, los plásticos de un solo uso; también, la contaminación del agua, el manejo de los residuos sólidos, la pérdida de la cultura alimentaria tradicional, la venta de alimentos no saludables y la adquisición de productos fuera de la región.

Propuesta Metodológica.

Hipótesis

La generación de un instrumento de evaluación de sustentabilidad para restaurantes permitirá determinar el nivel de sustentabilidad de los restaurantes de Autlán, Jalisco, México.

Enfoque de la investigación

El resultado del análisis de las acciones para la sustentabilidad permitirá determinar su alineación con los ODS.

La investigación que se pretende es cuantitativa, no experimental, por su temporalidad es transversal, por su alcance es exploratoria, por su objetivo es analítica y por la obtención de los datos es retrolectiva.

La investigación que se pretende es mixta, con alcance exploratoria y explicativa.
Sujetos de investigación: universo y población

El universo de estudio son los restaurantes de Autlán, Jalisco México, la población de estudio son los ubicados en la Cabecera Municipal.

Tipos de muestras y sistemas de muestreo

La muestra de estudio será probabilística, representativa y proporcional, la fórmula para la obtención del tamaño de la misma será:

$$n = \frac{z^2 (p^*q)}{E^2 + (z^2(p^*q)) / N}$$

La muestra de estudio será representativa y proporcional.

Donde, de acuerdo a la Ecuación Estadística para Proporciones poblacionales, n = tamaño de la muestra, Z = nivel de confianza deseado, p = proporción de la población con las características deseadas (éxito), q = proporción de la población sin las características deseadas, e = nivel de error dispuesto a cometer, y N = tamaño de la población. Los valores fueron establecidos en, valor de Z = 95%, valor de p = .50, valor de q = .50, y valor de e = 5%. El muestreo será aleatorio simple.

Métodos y modelos de análisis de los datos

Descriptivos, comparativos, correlacionales, significaciones estadísticas, multivariados, regresiones.

1. Describir las características sociodemográficas, académicas y culturales de las y los líderes de los restaurantes.

2. Describir y categorizar el uso de los recursos naturales como el agua, el gas, la energía eléctrica y los plásticos de un solo uso en los restaurantes de Autlán.

3. Describir y categorizar los índices de contaminación del agua y el manejo de los residuos sólidos en los restaurantes de Autlán.

4. Describir y categorizar la pérdida de la cultura alimentaria tradicional, la venta de alimentos no saludables y la adquisición de productos fuera de la región en los restaurantes de Autlán.

5. Categorizar los restaurantes de Autlán en sustentables y no sustentables.

6. Generar un índice de sustentabilidad para restaurantes (dicotómico y categórico)

Generar un índice de sustentabilidad para restaurantes alineado transversalmente con los ODS (escala Likert).

Correlacionar las características sociodemográficas, académicas y culturales de las y los líderes de los restaurantes con los resultados del índice de sustentabilidad para restaurantes.

La cultura de los líderes tiene un impacto en los índices de la sustentabilidad.

Referencias

- Alcívar, M., & Chica, M. (2019). Evaluación de las prácticas verdes y su influencia en el capital de marca en restaurantes de la ciudad de Portoviejo. <https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1011/1/TTAE16.pdf>
- Amato, C., Buraschi, M., Peretti, M. (2016). Orientación de los empresarios de Córdoba-Argentina hacia la sustentabilidad y la responsabilidad social empresarial: identificación de variables asociadas a cada constructo. <https://www.elsevier.es/es-revista-contaduria-administracion-87-articulo-orientacion-empresarios-cordoba-argentina-hacia-sustentabilidad-S0186104215001072?referer=buscador>
- Arnesen, E. (2018). Holistic sustainability in the restaurant industry; implications of focusing on the social dimension. Master's Thesis. <https://nmbu.brage.unit.no/nmbu-xmlui/bitstream/handle/11250/2592925/Arnesen2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Barragan, H. (2016). Nivel de cumplimiento de la sustentabilidad de las pequeñas y medianas empresas ubicadas en la Zona Metropolitana de Guadalajara. <https://riudg.udg.mx/visor/pdfs/viewer.jsp?in=j&pdf=20.500.12104/81314/1/MCUCEA10280FT.pdf>
- Brasilianas.org. (2012). Entrevista a Ignacy Sachs. https://youtu.be/_ZrUTKhoq9g
- Bristow, R., & Jenkins, I. (2018). Restaurant assessment of local food and the Global Sustainable Tourism criteria. *European Journal of Tourism Research*, 18, 120–132. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v18i.316>
- EMC Estrategia Mundial para la Conservación. <https://portals.iucn.org/library/sites/library/files/documents/WCS-004-Es.pdf>
- Freeman, E. (2011). Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators. Thesis presented for the Degree Masters of Science. Arizona State University. https://keep.lib.asu.edu/_flysystem/fedora/c7/29762/Freeman_asu_0010N_10634.pdf
- Geldes, C. (2022). ¿Qué es una empresa sostenible? DOI: 10.11565/gesten.v6i1.137
- Herrera-Ulloa, A. (2004). Indicadores de sustentabilidad en el desarrollo de la industria turística en Baja California Sur. DOI: 10.13140/RG.2.2.21051.46881
- Ilieva, R. (2017). Article: Urban Food Systems Strategies: A Promising Tool for Implementing the SDGs in Practice. *Sustainability* 2017, 9, 1707. <https://doi.org/10.3390/su9101707>
- Jackson, P. (s.f.). Crónica ONU. De Estocolmo a Kyoto: Breve historia del cambio climático. <https://www.un.org/es/chronicle/article/de-estocolmo-kyotobreve-historia-del-cambio-climatico>
- Lacruhy, C., & Beltrán, M. (2021). Los Objetivos de Desarrollo Sostenible y las empresas del sector turístico. Caso Los Cabos, México. <https://investigacion.fca.unam.mx/docs/memorias/2021/17.05.pdf>
- López-Hernández, Eduardo Salvador, & López Ricalde, Carlos David, & Ancona Peniche, Ignacio (2005). Desarrollo sustentable o sostenible: una definición conceptual. *Horizonte Sanitario*, 4(2), .[fecha de Consulta 16 de Mayo de 2022]. ISSN: 1665-3262. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457845044002>

- Márquez, P., León, M. (2014). Evaluación del cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM) en restaurantes familiares de la localidad de Teusaquillo (Bogotá). https://www.researchgate.net/publication/359670223_Evaluacion_del_cumplimiento_de_buenas_practicas_de_manufactura_BPM_en_restaurantes_familiares_de_la_localidad_de_Teusaquillo_Bogota
- Maynard, D., Zandonadi, R., Nakano, E., & Botelho, R. (2020). Sustainability Indicators in Restaurants: The Development of a Checklist. *Sustainability* 2020. <https://doi.org/10.3390/su12104076>
- Maynard, D., Zandonadi, R., Nakano, E., Raposo, A., & Botelho, R. (2021). Green Restaurants ASSESSment (GRASS): A Tool for Evaluation and Classification of Restaurants Considering Sustainability Indicators. <https://doi.org/10.3390/su131910928>
- Mays, K. (2019). Preparing Food with Purpose. A Sustainable Business Plan for the Bodhi. Final Project Report. https://keep.lib.asu.edu/_flysystem/fedora/2021-07/mays_kiana_final_project_report.pdf
- ONU. Conferencias. Medio ambiente y desarrollo sostenible. <https://www.un.org/es/conferences/environment/stockholm1972>
- Paoli, A., & Addeo, F. (2019). Assessing SDGs: A Methodology to Measure Sustainability. <https://doi.org/10.30958/ajss.6-3-4>
- Peralta, K. (2018). Evaluar la sostenibilidad de los nuevos emprendimientos gastronómicos (restaurantes y cafeterías) en la Ciudad de Cuenca. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/8358/1/14079.pdf>
- Riechmann, J. (s.f.). Desarrollo sostenible: la lucha por la interpretación. https://sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2014-09-30_10-56-06111186.pdf
- Sachs, I. (1974). Ambiente y estilos de desarrollo. <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/407/5/RCE7.pdf>
- Salgado-Beltran, L., Lobera, M., Moraga, R., Morales, F., Morales, L. (2019). Motivos para adoptar la sustentabilidad en los negocios. *Agricultura Sociedad y Desarrollo*. 16. 399-413. 10.22231/asyd.v16i3.1236 <https://www.revista-asyd.mx/index.php/asyd/article/view/1236>
- Strasburg, V., Hatjiathanassiadou, M., Seabra, L., & Rolim, P. (2020). Uso de un instrumento de evaluación de rendimiento ambiental en restaurantes universitarios brasileños. Capítulo de Libro: *Sustentabilidad en universidades de Iberoamérica*. ISBN (Digital): 978-956-9677-48-9 https://www.researchgate.net/publication/341977021_Uso_de_un_instrumento_de_evaluacion_de_rendimiento_ambiental_en_restaurantes_universitarios_brasilenos/references
- TV Cultura. (2011). Entrevista a Ignacy Sachs. <https://youtu.be/uYGNwr945-Y>
- UICN. Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza. <https://www.iucn.org/es/acerca-de-la-uicn/union/breve-historia-de-la-uicn>
- UNEP. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. <https://www.unep.org/es/events/evento-de-onu-medio-ambiente/estocolmo50>

World Tourism Organization and Basque Culinary Center. (2019). Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420957>

WWF. World Wildlife Fund O Fondo Mundial para la Naturaleza. https://www.wwf.org.mx/quienes_somos/