



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



MODALIDAD PRESENCIAL

DOCUMENTO PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN
COMPLEXIVO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN: HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE
BABAHOYO

AUTORA:

MELANNY JULIANA RODRÍGUEZ OLAYA

TUTOR:

MSC. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA

BABAHOYO - ECUADOR
2019



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a Dios por haber sido mi guía en cada uno de mis momentos difíciles, dándole gracias por haberme permitido llegar a esta etapa importante en mi vida como lo es ser un profesional, a mis padres el Sr. Carlos Rodríguez por que a pesar de toda caída el siempre estuvo ahí a mi mamá la Sra. Duce Olaya sin su apoyo incondicional y sus palabras de aliento no hubiese podido llegar y que a pesar de todos los momentos difíciles que he pasado siempre están ahí.

A mi hija Milú Scarleth Cruz Rodriguez por la paciencia, siendo una de las razones mas importantes para culminar esta etapa con el mayor de los éxitos, por a perseverancia y la constancia en estos 4 años.

Melanny Juliana Rodriguez Olaya



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por la vida y cada oportunidad presentada, a mis padres, por creer en mi perseverancia, por los grandes ejemplos otorgados a lo largo de la vida, porque han puesto en mí los valores y las fuerzas para alcanzar mis objetivos, gracias a mis compañeros que caminaron junto a mí por el camino de la motivación académica para llegar a convertirnos en verdaderos profesionales.

A mi hija, porque por ella soy la mujer en la que me he convertido ahora, luchadora, emprendedora y firme, a mis docentes, por el conocimiento otorgado a lo largo de mi formación profesional, mi tutor por su compromiso brindado, por valorar mis ideas, conocimientos, y constancia y a mis amistades, que han sido parte de mi crecimiento, el apoyo inquebrantable.

Melanny Juliana Rodríguez Olaya



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

yo, **Melanny Juliana Rodríguez Olaya**, portadora de la cedula de ciudadanía n° **1207552934** en calidad de autor (a) del informe final de la dimensión practica del examen complejo de grado, previo a la obtención del título de licenciada en hotelería y turismo, declaro que soy autora del presente trabajo de investigación el mismo que es original autentico y personal, con el problema

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BABAHOYO

Por la presente autorizo a la Universidad Técnica de Babahoyo, hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen.

Melanny Juliana Rodríguez Olaya
C.I. 1207552934
Autora



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL
DOCUMENTO PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL
EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA SUSTENTACIÓN.

Babahoyo, 21 de septiembre del 2018

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo, designado por el Consejo Directivo con oficio **00166-C-HT**, con **21 de septiembre del 2018**, mediante resolución **CD-FAC.C.C.J.S.E-S0-009-RES-004-2018**, certifico que el Sr. (a) (ta) **Rodríguez Olaya Melanny Juliana**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión práctica del examen complejo.

BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BABAHOYO

Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo y lo entregue a la coordinación de la carrera de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar la comisión de especialistas de sustentación designado para la defensa del mismo.

MSc. Alberto Segobia Ocaña
DOCENTE DE LA FCJSE.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



Babahoyo, 28 de septiembre del 2018

CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS
FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTI PLAGIO

En mi calidad de Tutor del del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo de la Sr. (a)(ta) **Rodríguez Olaya Melanny Juliana**, cuyo tema es: [**problema o caso de estudio**], certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **[8%]**, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

Considerando que, en el Informe Final el porcentaje máximo permitido es el 10% de similitud, queda aprobado para su publicación.

URKUND

Documento: [proyecto.docx](#) (D42038536)

Presentado: 2018-10-02 09:02 (-05:00)

Presentado por: melannyrodriguez500@gmail.com

Recibido: msegobia.utb@analysis.urkund.com

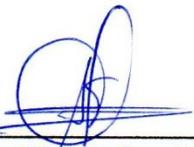
6% de estas 9 páginas, se componen de texto presente en 3 fuentes.

Lista de fuentes Bloques Manuel Segobia (msegobia@utb.edu.ec)

Categoría	Enlace/nombre de archivo
	http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/d...
	https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloa...
	http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/down...
	TesisU-Erika-Cueva-Dominguez.docx
Fuentes alternativas	vivilquinto.tesis.terminada.docx
	PROYECTO-DE-GESTION-UACQyS...docx
Fuentes no usadas	

0 Advertencias. Reiniciar Exportar Compartir

Por lo que se adjunta una captura de pantalla donde se muestra el resultado del porcentaje indicado.


MSc. Alberto Segobia Ocaña
DOCENTE DE LA FCJSE



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



**RESULTADO DE LA GRADUACIÓN DE LA DIMENSIÓN ESCRITA DE
LA MODALIDAD EXAMEN COMPLEXIVO**

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE INFORME FINAL DE TRABAJO DE
INVESTIGACIÓN, TITULADO “BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BABAHOYO”
PRESENTADO POR LA SEÑORITA: MELANNY JULIANA RODRIGUEZ OLAYA

OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

7.75 (siete punto setenta y cinco)

EQUIVALENTE A: _____

TRIBUNAL

**MSC. ANA MARIA CANDELL
SALDARREAGA
DELEGADO DEL DECANO**

**MSC. CHRISTIAN RIVERA GARCIA
DELEGADO DE COORDINADOR(A)**

**MSC. VICTOR ROMERO JACOME
DELEGADO DEL CIDE**

**ABG. ISELA BERRUZ MOSQUERA
SECRETARIA DE LA
FAC.CC.JJ.JJ.SS.EE.**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



RESUMEN

La investigación planteada enfatiza el manejo de las buenas prácticas ambientales en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, las cuales son reguladas con el fin de aportar al cuidado del planeta y el medio ambiental, los restaurantes a igual que los otros elementos que conforman la planta turística deben tener en cuenta el rol principal de hacer uso de estas normas para realizar un turismo responsable con la naturaleza y el entorno que rodea a la sociedad.

El presente estudio establece varios capítulos en los cuales se dan a conocer los problemas que se observan en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo en base a las políticas que deben cumplir relacionado al uso de buenas prácticas ambientales, de la misma manera qué tipo de estudio se llevó a cabo para la obtención de información que aporta significativamente a la conclusión y recomendación ante este tipo de problemas existentes, así se determina posible solución a los problemas observados, sin embargo es tarea de todos los que conforman el entorno social aportar al uso adecuado de las buenas prácticas ambientales a nivel regional, nacional o global.

Palabras clave: buenas prácticas ambientales, restaurantes, turismo vegetal.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



ABSTRACT

The proposed research emphasizes the management of good environmental practices in restaurants in the city of Babahoyo, which are regulated in order to contribute to the care of the planet and the environment, restaurants as well as the other elements that make up the plant tourism should take into account the main role of making use of these rules to conduct a responsible tourism with nature and the environment that surrounds society.

The present study establishes several chapters in which the problems that are observed in the restaurants of the city of Babahoyo are made known based on the policies that must be met related to the use of good environmental practices, in the same way what type of study was carried out to obtain information that significantly contributes to the conclusion and recommendation to this type of existing problems, thus determining possible solution to the problems observed, however it is the task of all those who make up the social environment to contribute to the appropriate use of good environmental practices at the regional, national or global level.

Key Words: good environmental practices, restaurants, plant tourism

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I - MARCO METODOLÓGICO	3
1.1 DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO	3
1.2 PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	3
1.3 JUSTIFICACIÓN	5
1.4 OBJETIVO	6
1.5 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
1.6 HIPÓTESIS	13
1.7 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	13
1.7.2 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	14
CAPITULO II – RESULTADOS D ELA INVESTIGACIÓN	16
2.1 DESARROLLO DEL CASO	16
2.2 SITUACIONES DETECTADAS	17
2.3 SOLUCIONES PLANTEADAS	18
2.4 CONCLUSIONES	18
2.5 RECOMENDACIONES	19
BIBLIOGRAFÍA	21
ANEXOS	22

INTRODUCCIÓN

El presente estudio tiene como puntos esenciales temas relacionados con las buenas prácticas ambientales en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, los cuales tienen potencial culinario y posicionamiento en el mercado local, es de interés amplio el rescate de la planta o el medio ambiente, pero existen referentes de bienes, servicios y procesos que son prestados a un mercado el cual cada vez es más exigente.

En el caso del turismo es indispensable tomar en cuenta los factores del impacto al medio ambiente, como lo cita (Andrés, A, 2006, pág. 40) “entendemos por impacto ambiental cualquier alteración del medio derivada de la acción humana, dicha alteración expresa por la diferencia entre cambios del medio a lo largo de tiempo "con" y "sin" la actuación responsable del impacto(Gómez-Orea 1999). el impacto ambiental se interpreta en última instancia en términos de salud y bienestar humano”, debido a que a pesar de ser una industria que no genera impactos a niveles magnos, si existen decisiones por parte de los involucrados los cuales causan deterioros a largo plazo, esto puede relacionarse con el manejo de desechos, el ineficiente uso de energía eléctrica, agua y transportes que influyen directamente con el aspecto medio ambiental.

La ciudad de Babahoyo siendo la capital de la provincia de Los Ríos tiene como recurso turístico los restaurantes, sin embargo el presente estudio toma como enfoque principal el manejo de políticas internas de cuidado medio ambiental, manipulación de alimentos, el cuidado del agua, la energía eléctrica, entre otros elementos, de manera que si existiere un uso adecuado de estos elementos y políticas o normas internas, existiría una mejora observable en la calidad de los bienes o servicios brindados a los clientes a pesar de que no influya directamente al sistema externo, pero si ante la competencia del mercado.

El estudio consta de dos capítulos en los que se dan a conocer cómo se llevó a cabo el proceso d estudio y la relación de conceptos para una comprensión eficiente, en el primer capítulo se establecen el tema de estudio, el problema la justificación, objetivo y las fundamentaciones teóricas, mientras que en el segundo capítulo se detallan los problemas detectados a través de proceso de investigación incluyendo la metodología de investigación usada en el trabajo realizado.

CAPITULO I - MARCO METODOLÓGICO

1.1 DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

Buenas prácticas ambientales en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo

1.2 PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

La ciudad de Babahoyo es la capital de la provincia de Los Ríos, posee diversidad cultural llena de virtudes, en esta región local del Ecuador se logra apreciar las diversas costumbres y labores que los ciudadanos han obtenido con el pasar de los años, es una ciudad en la cual las necesidades son el motor principal para emprender negocios de diversas índoles, con el fin de suplir los deseos requeridos.

Comprendiendo al turismo, como un eje fundamental para la actividad económica del mundo entero y llegando a considerarse como una fuente generadora de empleo, incluso mejora la calidad de vida de los habitantes y sobre todo ayuda al conocimiento y enriquecimiento cultural que posee cada país. Al momento de desarrollarse el turismo se debe tener en cuenta que está vinculado a la naturaleza, como la principal herramienta y base de la misma, por lo tanto, se debe cuidar el recurso para las futuras generaciones.

El cantón Babahoyo gracias al impulso de emprendimientos diversos en gastronomía, posee variados sitios que se dedican a la venta de alimentos, y se encuentran en rangos de segunda a cuarta categoría de acuerdo al catastro del MINTUR (Ministerio de Turismo), de esta manera se detallan los de segunda categoría como, Piqueos y Moritos y Las comidas de Víctor ubicados en el paseo shopping Babahoyo; los de tercera categoría como el chifa FU LI, y Chifa Mei Yuan; de la misma forma los de cuarta posición que son, Donde Fercho y Picantería Riobambeñita.

La ciudad de Babahoyo en relación al sector turístico posee restaurantes capaces de brindar buenas experiencias al paladar de muchos visitantes, sin embargo surge la necesidad de conocer si estos cumplen con las políticas ambientales, por lo tanto el problema medular se encuentra en el inadecuado uso de las buenas prácticas ambientales, que a pesar de tener un conocimiento explícito sobre aquello, los propietarios no lo ejecutan como debe ser, debido a diferentes causas, entre ellas se encuentran, el desinterés de los propietarios en el accionar de las políticas de cuidado ambiental, entre otros factores que influyen también se encuentran las insuficientes inspecciones por parte de los organismos reguladores de las buenas prácticas ambientales, el escaso conocimiento del uso de las buenas prácticas ambientales, los propietarios de los restaurantes por lo general tienden a tener una idea errónea del buen uso de estas normas, debido a que solo se centran en la atracción de clientes que generen beneficios económicos, sin embargo este tipo de acciones en más que el correcto manejo del reciclaje y la separación de desechos para su respectivo proceso de depuración, o la correcta manipulación de alimentos, es más bien un conjunto de acciones que benefician en gran medida a una comunidad global, por lo tanto es un factor que también considera el mal uso de las prácticas ambientales.

Los propietarios de los restaurantes por lo general no toman como factor importante el uso de las políticas internas en sus establecimientos, se puede establecer que este tipo de problema se centra en la cultura misma de la región local, la cultura “es lo que se enfoca en el sentido etimológico de la palabra "cultura" como educación, formación o, en el sentido más estricto, como cultivo del ser humano. cultura es el abstracto de *colere*, labrar el campo, es decir, cultivarlo para hacerlo fértil, por eso se aplica al ser humano que debe ser cultivado para pasar de un estado silvestre a una situación culta”, (Sala, J, 2015), por lo cual se determina que es un factor independiente al uso de las buenas prácticas ambientales, debido a que todo depende de un estudio ténoso del comportamiento social de la comunidad local, se encamina a la educación de sus costumbres como comunidad o sociedad.

El problema de los factores que influyen en el impacto al medio ambiente es un tema de todos a nivel global, en diferentes regiones del mundo el problema relaciona el insuficiente uso de las buenas prácticas ambientales en la ciudad de Babahoyo y junto con ello el uso inadecuado de los desechos orgánicos e inorgánicos, el insuficiente uso de elementos del medio ambiente, de tal manera que el presente proyecto se encamina a estudio específico de el correcto uso de las buenas prácticas ambientales para el beneficio de la región local y global como aporte al cuidado del medio ambiente.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Las buenas prácticas ambientales representan las obligaciones empoderadas de cada ser humano, hoy en día el factor climático es un tema que da muchas críticas debido a los impactos de medio ambiente, por lo tanto, el estudio de caso se enlaza a el uso adecuado de las buenas prácticas ambientales a nivel local de la ciudad de Babahoyo.

El estudio de las buenas prácticas ambientales en restaurantes de la ciudad de Babahoyo, trae como objetivo primordial motivar a la comunidad a poner en ejecución dichos actos que benefician a la región y a nivel global, el aspecto de respetar al medio ambiente es un deber de todos, de manera que se busca rescatar las bondades de la naturaleza, sin embargo es de importancia considerar que existen leyes, normas o políticas que no se cumplen a cabalidad por muchas personas además de tener en cuenta a los emprendedores que brindas servicios de alimentación, hospedaje y otros servicios, que generan un impacto en la sociedad.

Debido a todas estas acciones estudiar el comportamiento de los restaurantes en base a las prácticas ambientales, es un tema de interés global, ya que en estas áreas se gasta y se maneja grandes elementos que influyen en el ambiente, ya sea por la gestión de desechos sólidos, el uso de la energía eléctrica o el agua, además de los manejos de temas de salud que son un factor esencial en sus labores cotidianas.

El presente estudio aportará de forma positiva a la comunidad riosense, debido a que se analiza cuáles son las falencias que tienen los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, de esta manera se presentan nuevas ideas de comportamiento social en el sector local para el uso adecuado de las buenas prácticas ambientales, las políticas internas que poseen cada uno de los propietarios, son un factor esencial para aportar al cuidado del medio ambiente, asegurando un futuro sostenible y sustentable de las generaciones futuras, ayudando a generar una mejor calidad de vida de la población y a un desarrollo local sustentable.

1.4 OBJETIVO

Identificar las buenas prácticas ambientales aplicadas en los establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes) de la ciudad de Babahoyo.

1.5 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Que es medio ambiente. – Es todo lo que rodea un espacio conformado por ecosistemas y elementos que forma un conjunto habitado, “Sistema global constituido por elementos naturales y artificiales, físicos, químicos o biológicos, socioculturales y sus interacciones, en permanente modificación por la naturaleza o la acción humana, que rige la existencia y desarrollo de la vida en sus diversas manifestaciones, (Ley de gestión ambiental, 2004, pág. 13).

El medio ambiente se encuentra constituido en gran parte por diversidad biológica, química, artificial y física como conjunto de elementos que la conforman, sin embargo, se encuentran sujetos a cambios por las interacciones socioculturales, las cuales pueden ser negativas o positivas basadas en la responsabilidad de cada ser humano, también puede denominarse como e espacio geográfico en el cual se desplazan diferentes entidades que lo habitan formando un entorno con seres vivos a lo q se denomina ecosistema.

Entre otras formas de definición también puede ser considerado como un entorno diversificado de seres que la transforman en un espacio compuesto de elementos, de manera que generen acciones positivas a la naturaleza, a pesar de que las actividades y operaciones gestionadas por las personas son por lo general negativas que ocasionan efectos en la capa de ozono y otros desastres naturales, debido a los efectos invernaderos.

Elementos del medio ambiente. - los elementos del medio ambiente son todos aquellos que conforman la naturaleza de forma global, entre ellos se encuentran siete elementos destacados, como aire, agua, el suelo, la fauna, la flora, el clima, la radiación, que en conjunto generan diversos efectos en el entorno natural.

Que es el aire. – o también aire ambiente, es cualquier porción no confinada de la atmósfera, y se define como mezcla gaseosa cuya composición normal es, de por lo menos, veinte por ciento (20%) de oxígeno, setenta y nueve por ciento (79%) nitrógeno y proporciones variables de gases inertes y vapor de agua, en reacción volumétrica. (ministerio del medio ambiente, 2010).

El aire es una mezcla gaseosa, compuesta por distintos elementos químicos, el gas principal que la conforma es el nitrógeno de esta manera se considera que el aire al igual que los demás elementos que componen el medio ambiente es importante para los seres vivos como la flora, la fauna y otros organismos.

Que es el agua. – el agua es uno de los elementos que forma parte del medio ambiente, y es considerada vital para los seres vivos al igual que otros elementos que forman parte de la naturaleza, el agua posee minerales que benefician a los organismos del planeta, sin embargo, existen aguas potabilizadas o tratadas para el consumo humano, por lo tanto, se puede definir

el agua, como elemento vital para la naturaleza y todos os seres vivos de planeta y el ecosistema.

Otro punto de vista sobre el agua es que forma parte de la totalidad de elementos que cobra un interés relevante en el medio ambiente “el agua no solo es esencial para la supervivencia biológica, sino que es una condición necesaria del desarrollo y sostenimiento de la economía y de la estructura social que hacen posible la sociedad (Utton,1985)”, de manera que no solo es visto actualmente como recurso social de a subsistencia humana si no también de lo económico, en su totalidad se conceptualiza como recurso o elemento socioeconómico que aporta a la vida. (AGUILERA, K, 1994, pág. 118).

Que es el suelo. – llamaremos suelos sueltos, o simplemente suelos a los terrenos cuya capacidad es pequeña y en los que, por tanto, una excavación de cierta importancia necesita generalmente un apuntalamiento. Estos terrenos pueden deformarse por influjo de determinadas obras. (GRAUX, 1975, pág. 3).

El suelo es el espacio o área determinada en la cual se asientan los ecosistemas y otros seres biológicos, a lo cual también se le puede denominar superficie de la corteza terrestre; se encuentra conformado por elementos orgánicos y de minerales que dan la posibilidad de crear una superficie donde los seres pueden asentarse, los suelos suelen ser recubiertos de diversos materiales con el fin de que sean lisos o resistentes.

Cuidado ambiental.- en base al estudio de caso detallado, se considera el cuidado ambiental como tema de importancia para la preservación de la capa de ozono y la vida en el planeta, el cuidado ambiental es una responsabilidad que cumplir por cada uno de os seres humanos que habitan en el entorno terrestre, sin embargo, el tema sobre el cuidado del medio ambiente cada vez se convierte en un dilema de grandes falencias, lo cual, si es de tomarlo como conceptos de obligación por parte de los ciudadanos, estas acciones son por lo general dificultosas, debido a modelo cultural de vida de diferentes espacios culturales.

Buenas prácticas ambientales. - para definir las buenas prácticas ambientales resulta necesario considerar las acciones y actitudes del entorno social, de manera que son los roles importantes para establecer como punto primordial el cuidado al medio ambiente ya que ambos temas están sujetos en acciones disciplinarias por parte de una población.

“Las Buenas Prácticas Ambientales son medidas sencillas y útiles que podemos adoptar tanto los trabajadores y trabajadoras como las empresas de cara a reducir el impacto ambiental negativo de sus actividades”. (Gobierno de España, 2011)

Las Buenas Prácticas Ambientales se pueden definir como aquellas acciones que pretenden reducir el impacto ambiental negativo que causan los procesos productivos a través de cambios en la organización de los procesos y las actividades. La implementación de Buenas Prácticas Medioambientales debe ser asumida por la empresa, entendida en su globalidad, previamente a su aplicación. (Línea Verde Smart City, 2013)

Las Buenas Prácticas Ambientales se definen como un conjunto de pautas y recomendaciones que contribuyen a una mejor calidad de vida en el entorno; aplicadas, principalmente, a través de medidas preventivas que eviten riesgos ambientales asociados a cualquier acción realizada, así como por la ejecución repetida de experiencias positivas que reducen el impacto ambiental de las actividades cotidianas. (Plan Nacional de Calidad Turística del Perú-CALTUR, 2010)

Actualmente estamos inmersos en una cultura de comprar, usar y desechar, y se debe considerar que los residuos generados en nuestra vida cotidiana aportan contaminación al ambiente, al igual que el derroche de recursos como el agua, la energía, el papel y el uso inadecuado de los autos, por tanto, generamos una serie de problemas ambientales que exigen tomar medidas de forma personal e institucional para mitigarlos.

Las Buenas Prácticas Ambientales (BPA) al interior de las instituciones, son un conjunto de medidas y recomendaciones prácticas, útiles y didácticas, que buscan generar un cambio en nuestros hábitos de consumo. Las BPA se reflejarán en las actividades diarias que realicemos, a través del fomento de una cultura de consumo responsable. (SENPLADES, 2015, pág. 6).

Una definición más clara se detalla como disciplinas y normas establecidas para el adecuado cuidado del planeta, en lo cual se considera el uso racional de la energía, del agua, la gestión de los desechos como el reciclaje, que se determina como un consumo responsable a nivel global, de tal forma que es un deber de todos para conservar el planeta.

En base a funcionarios del SEMPLADES como un aporte a la protección del ambiente, se ejecutarán acciones concretas que fomentarán el adecuado uso de recursos, de esta forma los componentes que forman parte del manual de buenas prácticas ambientales, se determinan el eficiente uso de energía, agua papel transporte y gestión de desechos sólidos institucionales.

Uso eficiente de energía. - el uso de energía eléctrica generan procesos que influyen en el cambio climático, por lo tanto, si se utiliza de forma consiente y eficiente se aporta de forma considerable al cuidado del medio ambiente, el uso irracional genera impactos irreversibles en el entorno ambiental.

Uso eficiente de agua. - la tierra está cubierta en más del 71% por agua, pero solo el 2,5% del agua de la Tierra es dulce, y la mayor parte de ella está congelada en glaciares y casquetes polares, descansa en lo profundo del subsuelo o está en la atmósfera. Menos del 0,01% del agua del planeta está disponible para el consumo humano. El agua es un elemento necesario para la vida. Al ser escaso, es importante que el consumo del mismo sea moderado. Pensemos en las futuras generaciones. (SENPLADES, 2015, pág. 11).

Uso eficiente del papel. - El papel es uno de los materiales más utilizados en nuestras actividades de oficina, por lo que su consumo responsable es fundamental. A continuación, compartimos varios consejos que nos ayudarán a optimizar el uso de papel. (SENPLADES, 2015, pág. 13). Entre ellos minimizar el uso desconsiderado de hojas de los cuadernos los cuales son fabricados de los arboles los cuales son esenciales en el entorno natural, ya que estos aportan el oxígeno del planeta.

Uso eficiente del transporte. - La movilización diaria emite toneladas de CO₂ a la atmósfera, lo cual afecta negativamente al ambiente. Conozcamos qué podemos hacer para que nuestra movilidad sea sustentable. (SENPLADES, 2015, pág. 17). Los transportes por lo general son los principales medios de desplazamiento que afectan considerablemente a la capa de ozono del planeta y a otros entornos, influyen en el ecosistema por lo tanto hacer uso eficiente de estos transportes aporta al cuidado ambiental.

Establecimientos de comidas y bebidas. – son estructuras de diferentes épocas que brindan servicios de alimentación y recreación cumpliendo necesidades de diferentes tipos de razones sociales, tienen ambientes diferenciados, van desde áreas urbanas a entornos naturales, sin embargo, el fin principal es satisfacer a sus diversos visitantes de acuerdo a sus intereses.

Que es un bar o restaurante. – establecimientos dedicados a generar ventas de alimentos o bebidas como servicios de necesidad recreativa “un restaurante o un bar es un negocio pequeño de ventas al por menor, especializado en un producto o servicio que se le ofrece a un sector particular del mercado”. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002, pág. 13). El mercado es diverso de acuerdo a los intereses y necesidades de cada persona denomina cliente.

Categorización de restaurantes. – es aquel método que se utiliza para renombrar o dar un calificativo a los elementos de sector turístico que brindan servicios derivados que satisfacen las necesidades de los diferentes visitantes destacándose en la calidad de los mismos, de acuerdo a las políticas que se encargan de las evaluaciones para la categorización de los elementos de la planta turística, establecen de primera a cuarta categoría o también por guías como estrellas y tenedores.

Calificación según su categoría. – están basados a los niveles de aceptación del mercado, “los restaurantes pertenecientes a establecimientos hoteleros ostentan la misma clasificación que el hotel, siempre y cuando no se exploten con independencia de este, en cuyo caso se clasifican según las normas”, (S.L., 2009, pág. 5). Entre sus parámetros de ofertas incluyen:

- Calidad de los productos
- Maestría de su condimentación y cocinado
- La personalidad de su cocina
- Relación calidad-precio
- Regularidad entre vivista-visita

De acuerdo a estos aspectos se los califica con las estrellas que lo plantea como criterios del consumidor.

- 1 estrella - representa a un restaurante muy bueno en su categoría.
- 2 estrellas - cocina excelente que merece un desvío
- 3 estrellas - cocina excepcional que merece un viaje.

1.6 HIPÓTESIS

Las buenas prácticas ambientales en los restaurantes de Babahoyo, aportaría al sector turístico del lugar.

1.7 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

1.7.1 Tipos de Investigación

Investigación Histórica

Por medio de la investigación histórica se obtienen datos relevantes para conocer sobre las costumbres y formas en las cuales se han desempeñado los propietarios de los restaurantes del cantón Babahoyo, de manera que se sustente como se han dado los cambios positivos en temas de cuidado ambiental, no solo a nivel nacional, sino también, en empresas externas a nivel global, respetando normas de conservación del medio ambiente con políticas internas para aportar las buenas prácticas de cuidado ambiental.

Investigación Descriptiva

Por medio de la investigación descriptiva se dará a conocer todos los restaurantes que poseen y respetan las buenas prácticas ambientales, asegurando el cuidado del planeta y el entorno natural, a través de este tipo de investigación, se detalla lo observado y obtenido de las investigaciones realizadas en todos los medios

Investigación documental

Mediante la investigación documental se logró obtener información que ayudaron a la conceptualización de los diversos temas relacionados al estudio; la información requerida se la logro obtener de diferentes medios como libros, revistas, informes o de sitios web donde se detallan aportes investigativos de diferentes teorías basadas a la experiencia del investigador.

1.7.2 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Método de Observación

Mediante el método de observación se logró obtener información fundamental, ya que se evalúa rápidamente las normas que cada restaurante del cantón Babahoyo ejerce para el debido proceso del uso adecuado del agua, la energía eléctrica, el reciclaje y las gestiones de desechos orgánicos e inorgánicos.

Método de Análisis

Mediante el método de análisis se estudiará los tipos de restaurantes, sus categorías y sus funciones a nivel local, este método de investigación Se emplea para conocer mejor los objetos (cosas físicas que se encuentran entorno a nosotros). Se trata de hacer un estudio forma organizada de un ser, objeto o lugar.

Método de Síntesis

En este método se deduce todos los elementos que se obtienen a través del método de análisis empleado en cada establecimiento visitado, de manera que cada restaurante analizado después de obtener la información correspondiente, dará los datos necesarios para llevar a cabo una resolución clara del estudio realizado.

Método Cuantitativo

Mediante el que se analiza la Muestra y el estudio de la población Para la aplicación de las encuestas se trabajó bajo el muestreo no probabilístico intencional en donde se tiene en cuenta el criterio del investigador. (Herrera, Medina, & Naranjo, 2014, pág. 101) De manera justificada quienes conforman la muestra del proyecto e investigación son únicamente las personas involucradas en la actividad turística y con conocimientos sobre los temas de la problemática expuesta para obtener mayor confiabilidad en los resultados. Debido a que se aplicó el instrumento de investigación a una población reducida, no se extrajo una muestra al ser un universo manejable. Existen 10 personas involucradas en el tema.

CAPITULO II – RESULTADOS D ELA INVESTIGACIÓN

2.1 DESARROLLO DEL CASO

El presente estudio debe ser analizado y puesto en consideración por los organismos reguladores de las normas y leyes que contemplan el cuidado ambiental, además de tener en cuenta los temas del sector turístico como aporte a desarrollo local a través de las tendencias turísticas aplicadas a las buenas prácticas ambientales con el fin de aportar positivamente al rescate del planeta, el turismo debe ser sustentable y sostenible entre todos los elementos que lo conforman, sea a través del transporte, de los alojamientos, de la alimentación el cual es el tema tratado en el estudio, y los atractivos turísticos que son el eje de mayor énfasis en temas de impactos negativos sean de mayor o menor magnitud, de tal manera que también relaciona al Ministerio de turismo y los Gads como entidades ejecutoras.

Los restaurantes de la ciudad de Babahoyo tienen potencial en temas de arte culinario en función de sus saberes ancestrales, la preparación de sus alimentos y la diversificación de productos, las entidades públicas deberán tomar decisiones en temas de regulaciones de buenas prácticas ambientales para el correcto desempeño de labores de los propietarios, el fin es beneficiar de forma directa y positiva, incentivar al uso adecuado de las buenas prácticas ambientales que aporten a la actividad turística, generando tendencia de e correcto manejo de alimentos, la gestión de desechos, eficiente uso de luz, agua. Transportes los cuales son elementos que influyen en el medio ambiente.

La categorización de los restaurantes por lo general se encuentran reflejados por el manejo de políticas internas de los propietarios de los restaurantes, bares, y otros servicios de gestión turística de la región local, sin embargo, existen diferenciaciones entre el tema de categorías, hoy en día las autoridades que regulan el tema de categorización de servicios de la panta turística, por lo general llegan a enfocarse en el nivel de infraestructura sin tener en cuenta las políticas a cumplir en función del resácate ambiental, por lo tanto debe surgir la

preguntas que respondan cuantos restaurantes realizan la separación de desechos, o cuantos hoteles trabajan en benéfico con el medio ambiente, usan métodos de reciclaje y otros aspectos importantes; es por esta razón que el presente caso de estudio toma su relevancia para determinar acciones que beneficien a una población de forma eficiente y positiva.

Planta de categorización adjunta en los anexos, donde se describe cada uno de los parámetros a cumplir, siendo un establecimiento de alimentos y bebidas (Restaurantes), donde se explica a detalle cuales son los requisitos y las normativas que se debe de cumplir para la categorización, si el restaurante presenta un recategorización son los mismos parámetros pero con las adecuaciones impuestas

Los Ministerios y los GADS son los organismos reguladores y ejecutores con el poder de ejecutar estas acciones que van dirigidas como aportes a los cuidados del medio ambiente, los cuales también benefician a los pobladores de la ciudad, ya sea en emprendimientos del sector turístico o implementación de negocios pequeños que aporten a la economía local del lugar, la parte medular del estudio es incentivar el manejo adecuado de buenas prácticas ambientales que aporten al desarrollo tendencias turísticas en la ciudad de Babahoyo.

2.2 SITUACIONES DETECTADAS

Mediante la investigación realizada en el presente estudio de caso, se lograron detectar problemas que influyen en gran medida en la categorización de los restaurantes, además de que las políticas internas son esenciales para el cuidado del medio ambiente y el rescate del planeta.

En los restaurantes de segunda categoría se logró detectar el insuficiente uso de las buenas prácticas ambientales, y las causas principales son debido al desinterés por parte de los propietarios de los restaurantes en tomar acciones relacionadas de tal forma que entre las causas a determinar se presentan el desinterés por parte de los propietarios de los

establecimientos, no se lleva a cabo el correcto uso de la manipulación de alimentos, el insuficiente uso del agua y la energía eléctrica, lo cual esto influye de forma significativa ante el cuidado del medio ambiente.

2.3 SOLUCIONES PLANTEADAS

Implementar un manual de buenas prácticas ambientales que incentive a los propietarios al uso adecuado de estas normas, de manera que sea una forma de incentivar e impulsar el manejo de las buenas practicas ambientales para el bien de todos y considerar que asegurará un mejor lugar a las futuras generaciones.

Capacitar de forma teórica y práctica a los propietarios de los restaurantes de la ciudad de Babahoyo en el uso adecuado de las buenas prácticas ambientales, esto ayudará a que los establecimientos desarrollen mejores servicios que sean amigable con el ambiente haciendo uso eficiente de los elementos que influyen por lo general en el entorno natural.

2.4 CONCLUSIONES

Los propietarios de los restaurantes no ponen en práctica de forma adecuada las buenas prácticas ambientales en los restaurantes, por lo tanto, estas acciones influyen en las correctas gestiones de desechos, el consumo considerable de la energía eléctrica y el agua, además de influir en el ambiente también genera efectos en los temas de implementar un turismo local sustentable y sostenible debido a que los objetivos principales es desarrollar un turismo amigable con el entorno.

Los organismos encargados de regular estos tipos de normas o políticas de cada local, no son eficientes por lo tanto los propietarios de los restaurantes no toman interés en respetar

de forma adecuada el uso de las buenas prácticas ambientales de manera que es un aspecto importante que afecta internamente a los establecimientos.

2.5 RECOMENDACIONES

Los propietarios deberían incluir en sus restaurantes los diferentes depósitos de desechos para aportar al uso del reciclaje por parte de los visitantes, además de hacer uso eficiente del agua y la energía eléctrica usando bombillos ahorradores y otras herramientas que aportes al cuidado de estos elementos.

Las empresas que están encargadas de evaluar el correcto uso y la ejecución de las buenas prácticas ambientales y las políticas internas de los propietarios de los restaurantes, deberían implementar nuevos modelos de gestiones que aporte al correcto uso de estas acciones que ayudan y benefician a la localidad en general, además serian importantes brindar programas de gestión y manejo de desechos de manera que accionen este tipo de normas de cuidado ambiental.

Las empresas públicas deberían brindar apoyos de cuñas radiales del correcto manejo del agua para evitar es uso irracional de este elemento vital para los seres vivos del planeta, el factor principal de este aporte es que concientice a los propietarios de restaurantes al cuidado del agua evitando el desperdicio de la misma, además de influir en el resto de las comunidades locales y hacerlos participe del uso correcto de las buenas prácticas ambientales.

Los propietarios de los establecimientos deben considerar en todas sus formas de uso de implementos que requieren energía eléctrica el uso eficiente que evite el desperdicio desconsiderado de la energía bebido a que el uso irracional del mismo influye en el impacto al medio ambiente, por o tanto se considera que pueden gestionarse uso de paneles solares o

focos ahorradores con el fin de aportar a cuidado del medio ambiente como uso de buenas prácticas ambientales.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, k, f. (1994). Agua, economía y medio ambiente: interdependencias físicas y la necesidad de nuevos conceptos. *Revista de estudios agro-sociales*, 167.
- Andrés, a, m. (2006). *La evaluación del impacto ambiental de proyectos y actividades agroforestales*. La mancha: universidad de castilla.
- Cooper, b., floppy, b., & mcneill, g. (2002). *Como iniciar y administrar un restaurante*. Charlotte rd-north vancouver-canada: norma.
- Graux, d. (1975). *Fundamentos de mecánica del suelo, proyecto de muros y cimentaciones, volumen I*. Barcelona-españa: reverté.
- Ley de gestión ambiental, c. (10 de septiembre de 2004). *Www.lexis.com.ec*. Obtenido de <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/ley-de-gestion-ambiental.pdf>
- Ministerio del medio ambiente. (octubre de 2010). *Www.ambiente.gob.ec*. Obtenido de www.ambiente.gob.ec: <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/10/libro-calidad-aire-1-final.pdf>
- Sala, j, s. (2015). *Antropología filosófica ii. Vida humana, persona y cultura*. Madrid: uned.
- Senplades. (7 de julio de 2015). *Http://www.planificacion.gob.ec*. Recuperado el 31 de agosto de 2018, de <http://www.planificacion.gob.ec>: <http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/manual-buenas-pr%C3%81cticas-ambientales.pdf>
- Aguilera, k, f. (1994). Agua, economía y medio ambiente: interdependencias físicas y la necesidad de nuevos conceptos. *Revista de estudios agro-sociales*, 167.

ANEXOS

CATEGORIZACIÓN DE VARIABLES



Método inductivo



Método deductivo

MATRIZ DE PROBLEMATIZACIÓN

PROBLEMAS	CAUSAS	EFECTOS	POSIBLES SOLUCIONES
Insuficiente uso de las buenas prácticas ambientales	Desinterés de los propietarios de los restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mala manipulación de alimentos. ❖ Ineficiente uso de agua ❖ Ineficiente uso de energía eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementar un manual de buenas prácticas ambientales. • Capacitar de forma teórica y práctica a los propietarios de los restaurantes de la ciudad de Babahoyo.
Uso inadecuado de los desechos orgánicos e inorgánicos	Deficientes inspecciones por los organismos reguladores	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ineficiente gestión de desechos ❖ Políticas internas no ejecutadas ❖ Aumento de paradigmas negativos de uso de desechos. 	
Políticas internas mal gestionadas	Deficiente conocimiento de las buenas prácticas ambientales	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mala disciplina de cuidado ambiental. 	
	Insuficiente uso de políticas internas en los restaurantes.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cierre de negocios ❖ Perdida de oportunidades de emprendimiento turístico 	

CUESTIONARIO

1. ¿Conoce usted, que son las buenas prácticas ambientales?

SI

NO

2. ¿Gestiona el adecuado manejo de los desechos de los establecimientos?

SI

NO

3. ¿Cree usted como propietario del establecimiento de alimentos, que es necesario que todo su personal tenga conocimiento sobre las buenas prácticas ambientales?

SI

NO

4. ¿Qué tipo de medio utiliza para informarse sobre las buenas prácticas ambientales?

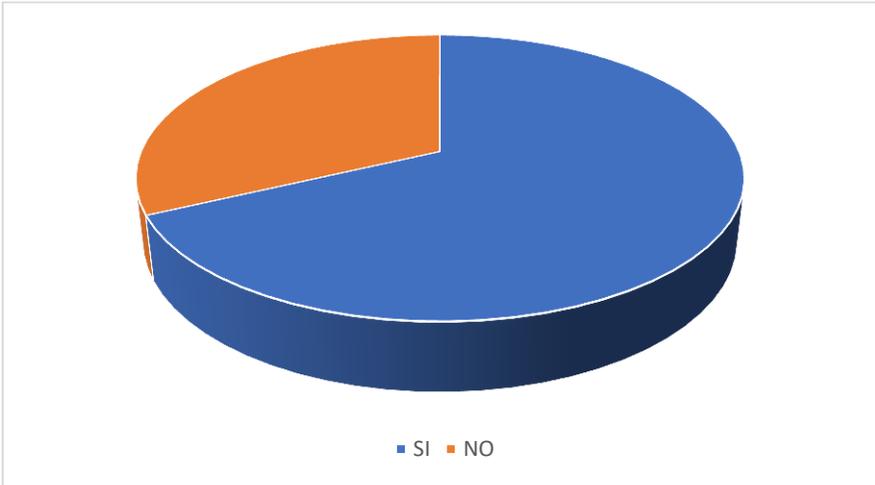
- Manuales
- Internet
- Libros
- Capacitaciones
- Seminarios

5. ¿De la siguiente lista, marque con una X qué tipo de buena práctica ambiental usted conoce?

Manejo adecuado de los desechos		Otro: indique cual o cuales
Uso racional de la energía eléctrica		
Uso irracional del agua		
Reciclaje		
Eficiente uso del transporte		

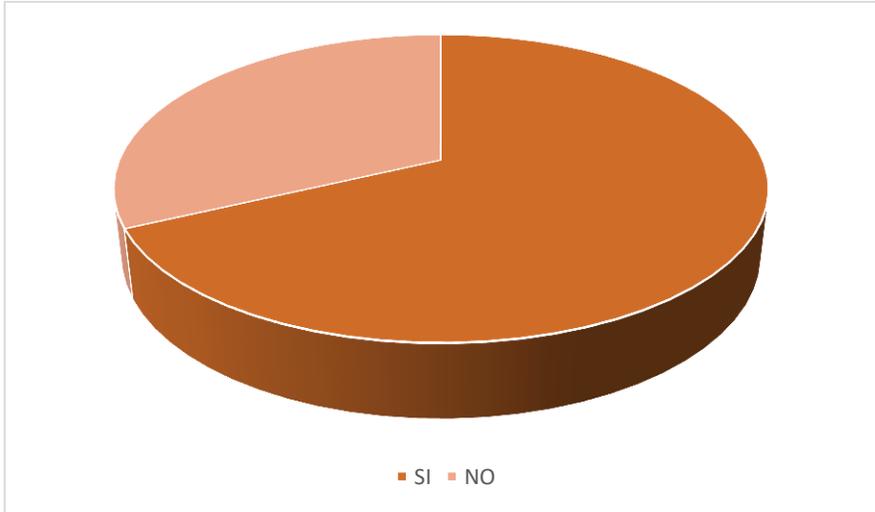
1. ¿Conoce usted, que son las buenas prácticas ambientales?

SI	NO
30	70



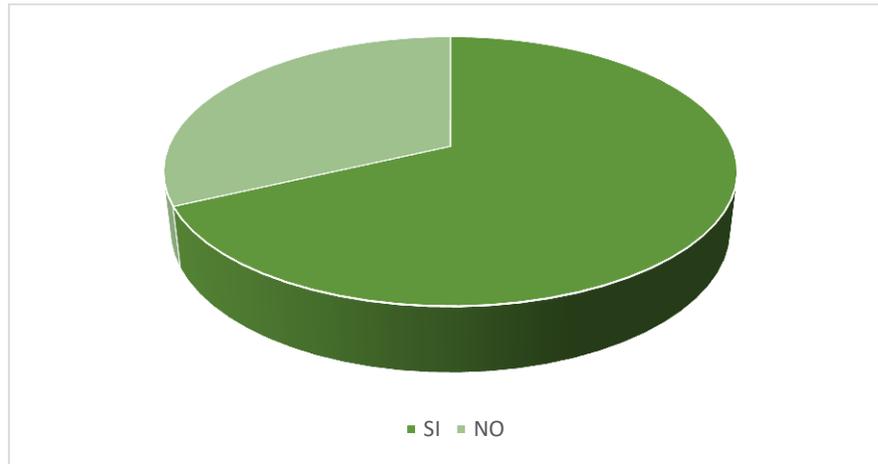
2. ¿Gestiona el adecuado manejo de los desechos de los establecimientos?

SI	NO
41	59



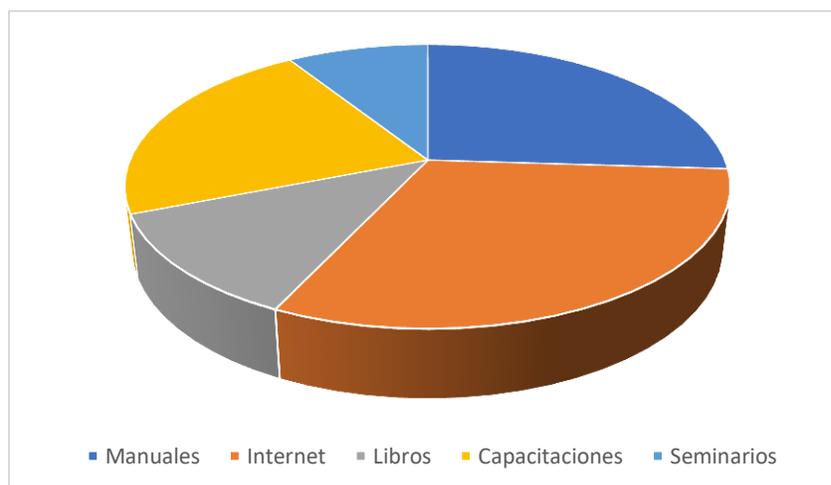
3. **¿Cree usted como propietario del establecimiento de alimentos, que es necesario que todo su personal tenga conocimiento sobre las buenas prácticas ambientales?**

SI	NO
68	32



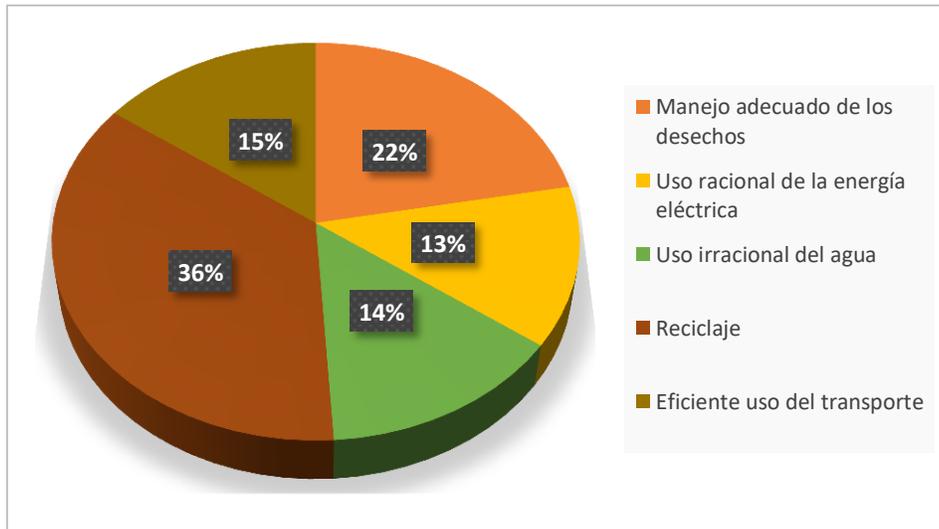
4. **¿Qué tipo de medio utiliza para informarse sobre las buenas prácticas ambientales?**

Manuales	26
Internet	31
Libros	12
Capacitaciones	22
Seminarios	9



5. ¿De la siguiente lista, marque con una X qué tipo de buena práctica ambiental usted conoce?

Manejo adecuado de los desechos	22
Uso racional de la energía eléctrica	13
Uso irracional del agua	14
Reciclaje	36
Eficiente uso del transporte	15





Elaborado por: Melanny Rodríguez
Fuente: MINTUR 2018
Inadecuada gestión de desechos



Elaborado por: Melanny Rodríguez
Fuente: MINTUR 2018
Inadecuada manipulación de alimentos



ACTA DE CONTROL No. MT-AYB-RESTAURANTE-2019-

Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Hora: _____

Nombre del establecimiento: _____

Nombre del propietario: _____

Ruc: _____ No. Establecimiento Ruc: _____ Actividad económica Ruc: _____

Obligado a llevar contabilidad: Sí _____ No _____ Tipo de contribuyente: Natural _____ Jurídica: _____

Teléfono: _____ Correo electrónico: _____ Web: _____

Tipo de Establecimiento: Ninguno: _____ Franquicia: _____ Cadena: _____

Tipo de local: Propio _____ Cadido: _____ Arrendado: _____

Provincia: _____ Ciudad: _____ Cantón: _____

Calle principal: _____ Numeración: _____

Dirección Intersección: _____

Referencia Ubicación: _____

Latitud: _____ Longitud: _____

Número de Mesas: _____ Número de Plazas: _____

Personal del establecimiento:

Total de Mujeres: _____ Total de Hombres: _____

Mujeres con título profesional de turismo: _____ Hombres con título profesional de turismo: _____

Mujeres idioma extranjero: _____ Hombres idioma extranjero: _____

Mujeres extranjeros: _____ Hombres extranjeros: _____

Mujeres discapacidad física: _____ Hombres discapacidad física: _____

Mujeres discapacidad sensorial: _____ Hombres discapacidad sensorial: _____

Mujeres discapacidad intelectual: _____ Hombres discapacidad intelectual: _____

ANEXO D. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – RESTAURANTES

No.	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo		
2	Cuenta con el 40% del personal que acredite su capacitación, formación profesional o que posea certificación de		
3	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con		
4	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
5	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
6	Identificar y señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y		
7	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
8	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
9	Debe contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
10	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50		
11	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas		
12	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
13	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
14	Debe contar con un equipo que garantice la extracción de humos y olores de la zona de cocción.		
15	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
	Nota: se exceptúa para los establecimientos que compartan baños		
16	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
17	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin		
18	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin		
19	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
20	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
21	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
22	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
23	Debe contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de		
24	Debe contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin		
25	Contar con un registro documental de control de plagas.		
26	Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas		
27	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, y protegidas contra ingreso de roedores, animales		
28	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.		
29	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico		

30	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.			
31	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.			
32	Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores en caso de rotura.			
33	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la			
34	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.			
35	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.			
36	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con			
37	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.			
38	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.			
39	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.			
40	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico			
ANEXO D.1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES				
No.	REQUISITOS	SI/NO CUMPLE	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con guardarropa y/o percheros para los consumidores.		4	Servicio
3	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor del restaurante.		2	Infraestructura
4	Cuenta con zona específica para bar.		2	Infraestructura
5	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.		4	Servicio
6	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
7	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes y		4	Servicio
8	Cuenta con cava de vinos.		4	Servicio
9	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
10	Cuenta con somelier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores.		4	Servicio
11	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
12	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan		4	Servicio
13	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
14	Cuenta con anfitrión para recepción de consumidores.		4	Servicio
15	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
16	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del		4	Servicio
17	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar		4	Servicio
18	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		4	Servicio
19	Los baños de hombres y mujeres cuentan con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
20	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el		4	Servicio
21	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredite el nivel A2 (nivel básico) de		4	Servicio
22	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
23	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio
24	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de		6	BPM
25	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.		6	BPM
26	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.		6	BPM
27	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
28	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro		6	BPM
29	Cuenta con un Licenciado en Gastronomía debidamente reconocido por la autoridad		4	Servicio
30	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.		6	BPM
31	Cuenta con área de pescadería.		6	BPM
32	Cuenta con área de carnicería.		6	BPM
33	Cuenta con área de panadería o pastelería.		6	BPM
34	Cuenta con área separada de cocina caliente y cocina fría.		6	BPM
35	Cuenta con cámaras de refrigeración.		6	BPM
36	Cuenta con cámaras de congelación.		6	BPM
37	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o		4	Servicio
38	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite		6	BPM
39	Cuenta con un plan maestro de limpieza.		6	BPM
40	Las áreas de servicio cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el		4	Servicio
41	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del		4	Servicio
DATOS ESTADÍSTICOS			Si Tiene	No Tiene
1	¿Cuenta con internet en su establecimiento, a disposición de los clientes?			
2	¿Cuántos estacionamientos dispone? Resp. es número			
3	¿Su establecimiento se ubica en un edificio patrimonial, con la declaratoria emitida por la autoridad competente?			
4	¿Posee generador eléctrico?			
5	¿Realiza exposiciones de colección de arte permanentes o temporales en su establecimiento?			
6	¿Cuenta con servicio a domicilio?			
7	¿En que idiomas se brinda atención en su establecimiento?			