

UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL

SEDE PACÍFICO

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y

GASTRONÓMICAS

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN PARA OPTAR POR EL GRADO DE

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y

GASTRONÓMICAS

Análisis de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta, del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021: Estudio de caso de Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango

SUSTENTANTES:

Ana Sofía Pérez Tenorio 2 0761 0477

María Yorlene Villalobos Ramírez 2 0751 0871

PUNTARENAS, COSTA RICA

AÑO 2022

ACTA DE APROBACIÓN

En la ciudad de Puntarenas, a los 27 días del mes de agosto del año 2022 al ser las once horas estando presentes en el Campus Juan Rafael Mora Porras de la Sede del Pacífico de la Universidad Técnica Nacional, las siguientes personas:

Profesora Tutora: Ana Francela Leal Ulloa

Profesora Lectora: Priscilla Ortiz Ortiz

Profesor Lector: Ricardo Ureña Fonseca

Presidente del Tribunal Examinador: Marvin Campos Montoya

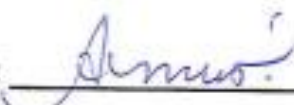
En su condición de miembros del Tribunal Evaluador, para evaluar la tesis y optar por el grado de Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, de las estudiantes **María Yorlene Villalobos Ramírez, cédula de identidad 2-0751-0871 y Ana Sofía Pérez Tenorio, cédula de identidad 2-0761-0477.**

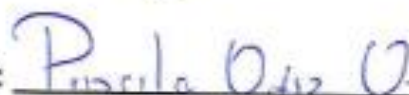
Reunido el Tribunal Evaluador las aspirantes procedieron a defender su Trabajo Final de Graduación, denominado "Análisis de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta, del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021: estudio de caso de Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea – Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango".

Concluida la defensa del presente Trabajo de Graduación, el Tribunal Evaluador consideró que, de conformidad con la normativa en la materia, las estudiantes obtuvieron una calificación de 95, cumpliendo con las exigencias requeridas para la aprobación de la tesis y le es conferido el grado de Licenciadas en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas,

Mención Honorífica SI () NO ()

Presidente del Tribunal Examinador: 

Profesor (a) Tutor: 


Lector (a): 

Lector (a):



ESTUDIANTES

María Yoriene Villalobos Ramirez.



Ana Sofia Pérez Tenorio.



Dedicatoria

María Yorlene Villalobos Ramírez

El presente trabajo está dedicado primeramente a Dios que fue parte fundamental de la inspiración y siempre nos dio fuerza para continuar con el proceso de la elaboración de tesis. También a mis padres y hermanos porque siempre nos apoyaron con su amor y nos motivaron a seguir adelante cada día. Por último y especialmente a mi papá Gerardo Villalobos Jiménez el cual murió en marzo del 2022, pero que él siempre estuvo presente en este proceso brindándome su apoyo y palabras de aliento para que siempre mostrara mi mejor versión, te agradezco por todas tus enseñanzas, hoy termine la tesis gracias a ti.

Ana Sofía Pérez Tenorio

Primeramente quisiera dedicar esta tesis a mi familia la cual siempre me guiaron y dieron su apoyo. Además, y muy especial dedicó esta tesis a mi abuelo Jorge Pérez el cual siempre estuvo para mí, apoyándome y alentando para que nunca me diera por vencida pero que por cosas de la vida ya no se encuentra físicamente conmigo desde el año pasado, pero siempre te tengo presente, esto es para él.

Agradecimiento

María Yorlene Villalobos Ramírez y Ana Sofía Pérez Tenorio

Se les agradece enormemente a los Restaurantes que nos ayudaron activamente participando en entrevistas, mostrándonos el lugar, permitiéndonos hacer visitas, además, fueron muy atentos en recibirnos, ya que en el momento de realizar trabajos de campo el país se encontraba en un momento muy difícil por la pandemia, pero no fue un impedimento para atendernos.

Por otra parte, se les agradece a los profesores que estuvieron en este gran proceso, ellos siempre nos brindaron observaciones adecuadas para llevar a cabo esta investigación. Donde brindaron palabras de sabiduría y nos inspiraron con sus conocimientos técnicos que ayudaron a enriquecer la tesis. En especial a Lic. Priscilla Ortiz, a Dra. Ana Francella Leal y a MSc., Ricardo Ureña a los cuales les debemos nuestro conocimiento. Gracias por su paciencia y por transmitirnos un poco de su vasto conocimiento.

Muchas gracias a las familias Villalobos Ramírez y Pérez Tenorio, pues ellos han sido un apoyo incondicional para cumplir cada uno de nuestros sueños, a ellos que siempre han estado con nosotros en los días buenos y en los no tan buenos. Además, nos impulsaron a concluir los estudios y nos dieron su apoyo incondicional. Esto es por y para ustedes.

Tabla de contenido

Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Tabla de contenido.....	vi
Índice de cuadros	xii
Índice de gráficos.....	xii
Siglas y abreviaturas	xii
Resumen	xiv
Capítulo I	1
1 Introducción.....	1
1.1 Planteamiento del problema	3
1.1.1 Justificación del problema	3
1.1.1.1 Restaurantes tomados para el presente estudio.....	4
1.1.1.1.1 Restaurante Isla Coco's Bar y Grill.....	4
1.1.1.1.2 Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos.....	5
1.1.1.1.3 Restaurante y Marisquería Pango	5
1.1.2 Formulación de Hipótesis	6
1.1.2. Delimitación temática.....	7
1.1.3. Temporal	7
1.1.4. Espacial	8
1.2 Justificación	8
1.3 Objetivos.....	12

1.3.1 Objetivo general.....	12
1.3.2 Objetivos específicos	12
1.4 Estado de la cuestión	13
1.4.1 Antecedentes contextuales	13
1.4.2 Técnicas sostenibles en gastronomía	16
1.4.3 Técnicas sostenibles en Latinoamérica.....	17
1.4.4 Técnicas sostenibles en Costa Rica	19
1.4.5 El rol del Instituto Costarricense de Turismo (ICT).....	21
1.4.6 Municipalidad de Puntarenas en la sostenibilidad ambiental	22
1.4.7 Los proyectos sostenibles de la Universidad Técnica Nacional (UTN)	23
1.4.8 Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE)	24
1.4.9 Participación del Parque Marino en la Sostenibilidad Ambiental	25
1.5 Alcances y limitaciones	25
1.5.1 Alcances.....	25
1.5.2 Limitaciones	26
Capítulo II.....	28
2 Marco teórico.....	28
2.1 Sostenibilidad en empresas gastronómicas.....	28
2.2 Medio ambiente es responsabilidad de todas las personas	29
2.3 Empresa sostenible es sinónimo de menor impacto ambiental.....	30
2.4 Contaminación en la zona de investigación.....	31
2.5 Gastronomía como parte del producto turístico en la zona de Puntarenas	31
2.6 Nuevos clientes los consumidores ecológicos	32

2.7 Aumento de clientes que buscan gastronomía sostenible pero escasos lugares que la ofrecen	33
2.8 Responsabilidad ambiental obligación de todos	34
2.9 Manejo de desechos responsablemente	35
2.10 Prácticas sostenibles en empresas gastronómicas	38
2.11 Ecoeficiencia conlleva menos contaminación	40
2.12 Certificación para la sostenibilidad turística (CST) en empresas gastronómicas	41
2.13 Requisitos para la obtención de la Declaratoria Turística para empresas de gastronomía	42
2.14 Cámara de Turismo de Puntarenas CATUP	44
2.15 Listado de Restaurantes asociados a CATUP y establecimientos con reconocimiento por el ICT en Puntarenas	46
Capítulo III	50
3. Marco metodológico	50
3.1 Paradigma	50
3.1.1 Interpretativo	50
3.2 Enfoque	51
3.2.1 Cualitativo	51
3.3 Tipo de investigación	52
3.3.1 Investigación descriptiva	52
3.4 Sujetos y fuentes de información	53
3.4.1 Sujetos	53
3.4.2 Fuentes de información	54

3.4.2.1 Fuentes primarias	54
3.4.2.2 Grupo por identificar	56
3.4.2.3 Fuentes secundarias	56
3.5 Técnicas e instrumentos para recopilación de la información.....	57
3.5.1 Instrumentos de investigación	59
3.5.2 Consentimiento informado	60
3.5.3 Entrevista semiestructurada	61
3.5.3.1 Entrevista para personas expertas en sostenibilidad ambiental	61
3.5.3.2 Entrevista para personal de los restaurantes	61
3.5.4 Guía de observación	62
3.5.4.1 Hoja de registro de visita	62
Capítulo IV	63
4. Análisis e interpretación de la información.....	63
4.1 Asuntos observados en los restaurantes.....	64
4.1.1 Descripción de lo observado.....	64
4.1.2 Lista de hallazgos.....	65
<i>Restaurante Isla Coco's</i>	65
<i>Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos</i>	67
<i>Restaurante y Marisquería Pango</i>	68
4.2 Análisis de las entrevistas en los restaurantes	68
4.2.1 Interpretación y discusión de los resultados	68
4.3 Análisis de las entrevistas de expertos en sostenibilidad.....	74
4.4 Cuadro comparativo con ventajas y desventajas	76

- 4.5 Propuesta para mejorar prácticas sostenibles78
- 4.6 Sugerencias80
 - 4.6.1. Áreas específicas para una correcta separación de residuos.....80
 - 4.6.2 Papel fundamental de las Municipalidades en el tema del reciclaje.....81
 - 4.6.2.1 Panorama actual de la Municipalidad de Puntarenas en el área de la gestión ambiental.....84
 - 4.6.3. Un segundo uso para los residuos orgánicos del restaurante.....85
 - 4.6.3.1 Parades crestell86
 - 4.6.3.2 Solicitudes de capacitaciones.....87
 - 4.6.4. Aguas residuales más limpias88
 - 4.6.4.1 Trampas de Grasas.....88
 - 4.6.4.2 Biofiltros o filtros biológicos89
 - 4.6.5. Manejo de información sobre responsabilidad ambiental en todo el restaurante .89
 - 4.6.5.1 El Marketing Verde le proporciona una ventaja competitiva a una organización90
 - 4.6.6. Compra de suministros sostenibles.....91
 - 4.6.6.1 Productos de limpieza que no sean nocivos con el medio ambiente91
 - 4.6.6.2 Pequeños cambios pueden hacer la diferencia.....93
 - 4.6.7. Diagnóstico, seguimiento y mejora continua de técnicas sostenibles94
- Capítulo V96
 - 5. Conclusiones y recomendaciones96
 - 5.1 Conclusiones.....96
 - 5.2 Recomendaciones98

Referencias bibliográficas	100
Anexos	110
Anexo 1 Cuadro de comparación	110
Anexo 2 Carta de consentimiento informado	111
Anexo 3 Entrevista a personas expertas en sostenibilidad	113
Anexo 4 Entrevista para personal de restaurantes:	115
Anexo 5 Guía para la observación de campo	118
Anexo 6. Descripción de los observado	119
Anexo 7 Resultados de la observación de campo de restaurantes.....	120
Anexo 7.1 Restaurante Isla Coco's Bar y Grill,.....	120
Anexo 7.2 Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos	121
Anexo 7.3 Restaurante y Marisquería Pango.....	122
Anexo 8 Formulario de empresa.....	123
Anexo 9 Solicitud de servicios de capacitación	123
Anexo 10 Ponderación de criterios FGC	123
Anexo 11 Protocolos de evaluación de aspectos ambientales	123
Anexo 12 Compostera doble	124
Anexo 13 Guía descargable práctica para el manejo de los residuos orgánicos utilizando composteras rotatorias y lombricompost	124
Anexo 14 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Biofiltros. Filtros biológicos para la remoción de nutrientes de aguas grises	124

Anexo 15 Enlace de carpeta con los documentos..... 124

Anexo 16 Carta de autorización de uso y manejo de trabajo finales..... 125

Índice de cuadros

Cuadro 1 Planteamiento del problema	03
Cuadro 2 Restaurantes que se encuentran registrados en CATUP	47
Cuadro 3 Técnicas e instrumentos para la recopilación de información	57
Cuadro 4 Resultado de observación de campo	64
Cuadro 5 Ventajas y desventajas de técnicas sostenibles	77
Cuadro 6 Cuadro de ejes	79

Índice de gráficos

Gráfico 1 Porcentaje de restaurantes en Puntarenas asociados a CATUP y que cuentan con reconocimiento de ICT.	49
--	----

Siglas y abreviaturas

CST: Certificación de Sostenibilidad Turística.

ICT: Instituto Costarricense de Turismo.

CACORE: Cámara Costarricense de Restaurantes.

UTN: Universidad Técnica Nacional.

TCU: Trabajo Comunal Universitario.

UCR: Universidad de Costa Rica.

FERIMAR: Feria de pescados y mariscos encargados de la realización: INCOPESCA, ICT y Municipalidad de Puntarenas. Para el consumo responsable.

PYMES: Pequeñas y medianas empresas.

FGC: **(F)** Frecuencia de aparición. **(G)** Gravedad del impacto provocado sobre el ambiente.

(C) Pérdida del control.

CATUP: Cámara de Turismo en Puntarenas.

Resumen

En el presente documento se encontrará un estudio de campo de tres restaurantes de la provincia de Puntarenas: Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango. Donde se dan a conocer cuáles son las prácticas sostenibles que implementan en cada local. Estas son aplicadas por parte del personal y dueños con el fin de mitigar el impacto que provocan, diariamente, en los restaurantes, es un proceso extenso, pero tiene gran beneficio ambiental a largo plazo. Ser una empresa gastronómica sostenible trae muchos beneficios, el mayor la disminución del impacto ambiental, aunque esto puede generar un impacto económico mayor en este trabajo se pueden mostrar cómo implementar estrategias sostenibles en restaurantes con acciones sencillas. Además de esto mejora la imagen y reputación de cada local que practica la sostenibilidad. Por último, hace que incremente la productividad y muchas veces se reducen los gastos. En la siguiente investigación se muestra cómo los tres restaurantes, anteriormente mencionados, ya realizan algunas prácticas sostenibles, sin embargo, estas se pueden mejorar, por lo que se hacen algunas propuestas a realizar, pero esto no solo es para los presentes locales del estudio, sino que cualquier organización puede implementar siguiendo las sugerencias.

Capítulo I

1 Introducción

En la actualidad, algunas empresas buscan la sostenibilidad porque es un factor que se reconoce en la competitividad de los restaurantes, pero otras no encuentran el atractivo ya que este tipo de prácticas se hace de forma voluntaria, y conlleva esfuerzos por parte de las organizaciones, quienes se interesan o reflexionan sobre la importancia de cuidar el ambiente llegan a adaptar sus actividades lucrativas para mitigar la contaminación o generar un uso adecuado de los recursos ambientales. El presente documento procura abarcar las metodologías que algunos restaurantes implementan para ser sostenibles en el Cantón Central de Puntarenas, para el periodo 2020-2021. Con el crecimiento de nuevas compañías es cada vez más evidente la necesidad de generar notoriedad en el mercado, una de esas herramientas es la sostenibilidad. La búsqueda de estos establecimientos por lograr ser sostenibles los lleva a incluir elementos como crear valor social, medioambiental y económico a corto, mediano y largo plazo, lo cual contribuye a formar un aumento del bienestar y progreso de las generaciones presentes y futuras. (Rodríguez, 2012).

La sostenibilidad en las empresas es la base de la investigación, en esta se identificaron organizaciones que están familiarizadas con el término, otras desean tomar el rumbo de las prácticas sostenibles. Con esto se analiza las técnicas que se pueden implementar en las organizaciones, igualmente, la capacidad que estas poseen para ser conscientes y contribuir con el cuidado del medio ambiente. Además, los datos en los que se apoya la investigación fueron recolectados por las investigadoras por medio de entrevistas y visitas a los tres establecimientos gastronómicos.

Para abordar la investigación se planteó conocer a fondo cuáles son las metodologías sostenibles implementadas en el grupo de estudio. Cada restaurante contemplado en la investigación fue tomado en cuenta por poseer ciertas características, como ser un establecimiento con capacidad de veinte o más comensales, tener un horario de apertura de al menos dos tiempos de comida, brindar servicio a la mesa, además de ofrecer menú a la carta y de tener platillos a base de mariscos. Por eso se realizó un estudio anticipado para conocer cuáles restaurantes contaban con las ya mencionadas características (Ver anexo 1) En este anexo se observa una lista de 10 restaurantes que fueron tomados en cuenta para el estudio de casos. Pero se eligieron solo tres restaurantes para el estudio de campo ya que el país en el 2020- 2021 estaba en su peor situación debido al COVID-19, por lo que se decidió solo visitar tres restaurantes para salvaguardar la salud del personal de los restaurantes, así como a las familias de las personas a cargo de la investigación.

A lo largo de este trabajo se pueden encontrar capítulos en los cuales se abarcan diferentes ramas de la investigación en curso; en el capítulo 1 se describen antecedentes, limitaciones y alcances de la investigación; en el capítulo 2, se podrá observar el marco conceptual ya que es de suma importancia conocer los conceptos y, además otras investigaciones similares a esta. En el capítulo 3 se describe cómo se va a realizar la investigación, los instrumentos que se van a utilizar, cómo se van a exportar los datos. Por último, en el capítulo 4 se encuentra un análisis de datos de la investigación, en este apartado se da el resultado de los estudios de campo efectuados, donde se puede observar cuáles prácticas realizan en cada restaurante con el fin de ser sostenibles, además, en este apartado se dan algunas sugerencias que pueden realizar en los restaurantes sin invertir mucho dinero y tiempo, consejos de lo que se puede mejorar el local. En el capítulo 5 se encuentran recomendaciones y conclusiones del trabajo en general.

1.1 Planteamiento del problema

Cuadro 1 Planteamiento del problema.

Tema	Pregunta problematizadora
Análisis de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta, del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021: Estudio de caso de los restaurantes; Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea, Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango.	Identificar cuál es la viabilidad de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tales como Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021

Fuente: elaboración propia de las autoras. (agosto, 2020)

1.1.1 Justificación del problema

Puntarenas es un lugar turístico, reconocido por su variedad de gastronomía, por lo que se observa la necesidad de que se empiecen a tomar medidas para mitigar el impacto ambiental que es provocado por los restaurantes de esta provincia, con el fin de conocer lo que realizan algunas de estas organizaciones para combatir esa huella que provocan diariamente.

Sin duda, nace la pregunta de cuál es la viabilidad de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tales como Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021, además, qué ventajas pueden cuantificar los dueños de los restaurantes en relación con ser sostenibles. Por lo que con esta investigación se conocerán cuáles son esas prácticas que realizan, cuáles son las ventajas y desventajas de estas. Por otra parte,

una propuesta la cual podrán valorar y practicar en sus inmediaciones, los restaurantes de esta investigación; esto también se podría implementar en cualquier otro restaurante.

Aunque al principio se investigaron diez restaurantes, los cuales se observan en el anexo 1, solo se decidió escoger tres restaurantes para analizar sus resultados, ya que en el momento que se realizó el estudio de campo, el país estaba pasando por una de las peores olas de infectados por la pandemia de COVID-19. En ese entonces, los restaurantes contaban con un aforo reducido de clientes, además, muchos de los locales vieron minimizadas sus ventas, lo cual afectó a propietarios y a muchos de sus empleados, ya que se redujeron sus jornadas o se les despidió por inactividad de ventas. Asimismo, la parte de sostenibilidad también se vio involucrada ya que generaba un gasto más, para los propietarios de los restaurantes, por lo que muchas de sus actividades cotidianas se vieron afectadas.

1.1.1.1 Restaurantes tomados para el presente estudio

1.1.1.1.1 Restaurante Isla Coco's Bar y Grill

Como establecimiento, el Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, ubicado 100 metros oeste del atracadero del Ferry, Barrio El Carmen, La Punta de Puntarenas, es un excelente ejemplo de gastronomía sostenible. El establecimiento posee una capacidad de 120 personas, su horario de atención es de 4:00 pm a 9:00 pm los martes y miércoles, de 12:00 pm a 9:00 pm de jueves a domingo. Este restaurante ya cuenta con CST (2 hojas), declaratoria turística, y participa en actividades de bandera azul ecológica; la importancia de este establecimiento para la investigación es el enfocar cómo es posible lograr estos galardones en un mercado tan competitivo como lo es el sector gastronómico en Puntarenas.

1.1.1.1.2 Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos

Este establecimiento es conocido por su menú especializado en mariscos, se encuentra ubicado 350 metros oeste del muelle de cruceros, Puntarenas, Paseo de los turistas; cuenta con un horario de 11:00 am a 10:00 pm durante toda la semana, brinda almuerzo y cena, su capacidad es para un total de 60 personas; el restaurante cuenta con servicio a domicilio, además es un establecimiento que se encuentra en capacitación para participar por el CST, usan prácticas sostenibles con el medio ambiente, como la implementación de agentes de limpieza solubles y no contaminantes, también participan en las actividades del ICT para la promoción del turismo sostenible en Puntarenas. El administrador del local narra que por la pandemia han detenido el programa de CST que estaban concretando, ya que se vieron muy afectados, por lo cual llegaron a reducir gastos operativos para poder mantener el establecimiento.

1.1.1.1.3 Restaurante y Marisquería Pango

El Restaurante y Marisquería Pango, se encuentra localizado a 300 metros oeste del muelle de cruceros, Paseo de los turistas, Puntarenas, cuenta con un horario de 11:00 am a 10:00 pm durante toda la semana, así brindan almuerzo y cena. Posee una capacidad de 60 comensales; el establecimiento brinda servicio de restaurante y pedidos a domicilio, en su menú predominan los platillos a base de marisco; en el establecimiento se encuentran algunas prácticas sostenibles como la implementación de recipientes biodegradables, compra de mariscos provenientes de la pesca responsable. El administrador del local está de acuerdo con la implementación de prácticas sostenibles, pero no está decidido a invertir aún, ya que el establecimiento es muy reciente y apenas está tomando fuerza en el mercado, además, considera que los beneficios a cambio del esfuerzo

por parte de la empresa no son atractivos, y que no existe apoyo por parte de la municipalidad de Puntarenas para este sector.

1.1.2 Formulación de Hipótesis

La sostenibilidad es un tema relativamente nuevo, sin embargo, muchas empresas gastronómicas están comenzando a tomar interés en este tema, tanto por la aceptación de los clientes, como por técnicas que se pueden implementar para mitigar el impacto que producen en el medio ambiente. En definitiva, existe una falta de preparación para las mismas. En consecuencia muchas organizaciones trabajan día con día en la sostenibilidad, es así por lo que se piensa en tres posibles hipótesis, las cuales están elaboradas por la perspectiva de las investigadoras.

Hipótesis 1. Se piensa que los restaurantes tomados en cuenta para la investigación no disponen del espacio necesario en sus establecimientos para realizar prácticas sostenibles. Por ejemplo, los restaurantes ubicados frente al área del Paseo de los turistas, ya que se observan construcciones muy aglomeradas con espacio único para las funciones comerciales.

Hipótesis 2. Para los restaurantes es muy difícil implementar técnicas sostenibles por varias razones:

1. No tienen apoyo de la municipalidad ni del gobierno.
2. Falta de conocimiento de los propietarios.
3. Falta de compromiso de la empresa en implementar técnicas sostenibles.

Hipótesis 3. De las organizaciones escogidas para la investigación, se cree que dos no poseen prácticas sostenibles con el medio ambiente o apenas están comenzando a incursionar en este tema.

“La aplicación de los conceptos y propósitos de la sostenibilidad suele ser hoy un asunto de interés en la gestión global en las organizaciones, pocas veces es un objeto de un pleno y significativo desarrollo de una empresa.” (Santos, 2017, p.14)

1.1.2. Delimitación temática

1.1.3. Temporal

El tema por tratar está enfocado en obtener información del manejo de prácticas sostenibles que posee cada restaurante del presente estudio, y la sostenibilidad es un tema moderno para las empresas, por lo que se desea conocer cuáles establecimientos del presente estudio tienen prácticas responsables con el medio ambiente, durante el periodo 2020-2021. Esto ya que conforme la ciudad de Puntarenas se ha ido expandiendo con una gran cantidad de organizaciones que, a su vez generan fuentes de empleo para la zona, así como cierto tipo de contaminación. Los residuos no siempre son tratados, no todas las empresas se interesan en tener prácticas amigables con el ambiente, y cada vez son más visibles los efectos, lo cual trae como consecuencia la pérdida de los recursos naturales. Según un estudio del Dr. Darner (2019) director del Laboratorio Nacional de Aguas, para el periodo 2017 la calidad del agua en las playas de Puntarenas sigue deteriorándose, debido a la falta de un adecuado manejo de las aguas residuales. Esto presenta un problema para el sector turismo, ya que las personas no se ven atraídas a visitar esta parte de la Costa Pacífica por la contaminación del agua y la pérdida de la belleza natural. “Aún existen algunos establecimientos con acceso al estero, que dirigen sus aguas negras al mismo, y además la contaminación que generan los botes no permite que se regenere el bosque de manglar.” (Mora, Vega, González, 2019) Por lo que se desea conocer cuáles son las metodologías que se implementan en cada uno de los restaurantes en el periodo 2020-2021 para mitigar el impacto que

provocan y cómo manejan sus desechos, por otra parte, saber si tienen un interés por poner en marcha nuevas prácticas sostenibles para disminuir su huella de carbono.

1.1.4. Espacial

La realización de prácticas sostenibles, en distintos ámbitos, es necesaria para la conservación de los recursos naturales. En el caso de esta investigación, se busca obtener información de distintas organizaciones dedicadas a la gastronomía, radicada en la ciudad de Puntarenas, perteneciente a la provincia, cantón y distrito del mismo nombre. “Es la provincia número 6 de Costa Rica, y la más grande, ubicada en la parte oeste y sur del país, comprende la costa en el Océano Pacífico del país.” (Alvarado, 2011). También se caracteriza por ser una ciudad en la cual una de sus principales fuentes de ingresos económicos es la pesca. Este sector escogido para la investigación comprende desde la terminal de ferris hasta la zona conocida como el Paseo de los turistas, ya que las tres empresas, a las que se les realizará esta investigación, se encuentran distribuidas en esa área.

1.2 Justificación

El presente estudio tiene como objetivo principal conocer la realidad actual de algunas organizaciones de Puntarenas y cómo implementan prácticas sostenibles. Pues la contaminación por desechos aumenta considerablemente cada día y las empresas gastronómicas generan desechos diariamente. Como se mencionan en UCR, 2011.

El aumento de población en las zonas aledañas a estos humedales también provoca la contaminación de sus aguas con compuestos químicos, materia fecal y sedimentación. Se ha demostrado que en algunos sitios existe ausencia de enterovirus en bivalvos producto de altas concentraciones de nitratos y sulfatos, (sic) altas concentraciones de coliformes

fecales, producto del desecho de aguas residuales provenientes de la red de cloacas de la ciudad de Puntarenas, y la sedimentación por explotación de tajos en los ríos, Aranjuez, Ciruelas, Guacimal, Naranjo, Lagarto y Seco. En especial el río Aranjuez, el cual carece de cobertura vegetal en sus riberas y su cauce está sometido a una intensa extracción de arena y piedra. Los cultivos de caña de azúcar y de camarones, así como las salineras son actividades que eliminan cientos de hectáreas de manglar. En muchos casos, estas compañías, no cuentan con los permisos correspondientes para realizar dichas actividades. Recientemente proyectos extensivos de producción de piña, también se están desarrollando en las zonas aledañas al manglar. (párr. 04)

Es importante y necesario implementar técnicas sostenibles donde las organizaciones sean responsables con el ambiente y la sociedad. Pero ¿cuáles son estas técnicas? ¿En las empresas que se visitarán practican o usan estas metodologías sostenibles? ¿Qué beneficios y obstáculos conlleva ser sostenible? Son muchas preguntas de las cuales aún no se tienen respuestas.

Las técnicas sostenibles son importantes en cualquier ámbito, sin embargo, muchas personas nunca lo ven de esta forma, como menciona un estudio realizado por la Universidad Autónoma del Estado de México echo por Betancourt, y Sánchez, 2017 acotan que.

“Es necesario educar y concientizar a la población, movilizar y actuar; para que se puedan adoptar medidas que promuevan modalidades de consumo y producción que reduzcan las tensiones a las que se somete el medio ambiente y satisfagan las necesidades básicas de la misma y mejorar la comprensión de la función que desempeña el consumo y la manera de originar modalidades sostenibles. Para esto, se requiere eficiencia en la producción y cambios en las modalidades de consumo, con el objetivo de reducir al mínimo

el agotamiento de estos y así mismo disminuir la contaminación y el desperdicio.” (sic) (p. 07)

La sostenibilidad hoy en día se percibe como una necesidad, es asegurarse de que las personas satisfagan sus necesidades básicas sin comprometer las necesidades de las futuras generaciones. Y en los restaurantes no es la excepción ya que es un lugar donde se producen todos los días muchos desperdicios orgánicos e inorgánicos. Muchos lugares gastronómicos realizan un proceso de sostenibilidad turística donde buscan ser menos agresivos con el medio ambiente, separando residuos orgánicos e inorgánicos, comprando productos a productores locales y pesqueros de la zona, entre otras técnicas, con el fin de conservar los recursos naturales lo mejor posible.

El desarrollo económico sostenible se concibe como la necesidad más apremiante de todas las naciones por el impacto negativo que se ha generado sobre los recursos proporcionados por el medio ambiente. Un equilibrio entre lo económico y lo ambiental se hace necesario para la supervivencia de la humanidad. La responsabilidad social en términos de responsabilidad ambiental constituye hoy, para la empresa, un vehículo estratégico por medio del cual se hacen compatibles las expectativas de los accionistas con las expectativas de los demás grupos de interés. (Trujillo y Vélez, 2010, p. 291)

Al pensar en Puntarenas centro como destino turístico se piensa en restaurantes, hoteles de la zona y su playa, pero lastimosamente es un lugar de paso para muchas personas, aun así, atrae por su variada gastronomía, y por ser un lugar de gran belleza escénica, con playas, lugares de cultura y de más, pero ¿qué tan sostenibles son estas compañías las cuales se van a estudiar: Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos, Restaurante Isla Coco's Bar & Grill, Restaurante y

Marisquería Pango? ¿Será que estas organizaciones tienen responsabilidades ambientales, y sociales con la comunidad? Por eso se piensa conocer cuáles son las técnicas sostenibles que utilizan en cada lugar gastronómico de la zona o si no hay restaurantes con esta metodología en la provincia.

La afluencia del turismo a la ciudad de Puntarenas se vio disminuida por el auge de una gran cantidad de destinos y atracciones turísticas en otros sitios del país. Aunque hay esfuerzos comunitarios en la ciudad de Puntarenas, parece que todavía falta una mejor organización y articulación comunal, empresarial y municipal para articular una propuesta o un plan para mantener a la ciudad como un destino atractivo para el turista nacional e internacional. (Mok y Cousin 2007, p. 128)

Por eso muchas organizaciones están implementando técnicas sostenibles para diferenciarse y así tener un plus para atraer a más personas. La gastronomía sostenible atrae a personas responsables con el medio ambiente, lo cual es un mercado que muchos restaurantes buscan por su exclusividad.

Al seleccionar los locales gastronómicos que se sometieron a la investigación, primeramente, estos debían cumplir con ciertas características mencionadas en la introducción, ejemplo, horario de atención, capacidad del local, tipo de atención al cliente, entre otros. Conforme se inició la investigación aparecieron interesados en contribuir brindando información, ejemplo en el anexo 1, pero tiempo después los postulados se vieron inmersos en problemas resultantes de la actual pandemia del COVID-19, razón por la cual la investigación tuvo un paro. Con la apertura de los restaurantes se logró reiniciar la investigación, pero con la sorpresa de que muchos se encontraban fuera de funcionamiento o en un nivel muy bajo de operación. Se retomó la búsqueda

de colaboración por parte de los restaurantes, los cuales ya no se encontraban con la misma disponibilidad para formar parte del estudio. Con esta situación se llegó a contar con solo dos postulados de los cuales uno ya manejaba la certificación CST, y el segundo estaba en proceso de su obtención. Se dirigieron esfuerzos en la búsqueda de un postulante más que estuviese dispuesto a participar, resultando un tercer postulado el cual no posee conocimientos acerca de las certificaciones CST. En lo que respecta a la cantidad de los postulados, estos representan el alcance de la afectación en la zona de Puntarenas debido a la difícil situación económica sufrida por la pandemia, donde antes de la pandemia existían 10 postulantes y al momento de la reapertura de comercios solo se lograron postular 3 empresas.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Analizar las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta mediante un estudio de caso de los restaurantes: Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango, ubicados en Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021

1.3.2 Objetivos específicos

- Diagnosticar los tipos de prácticas sostenibles que implementan las empresas gastronómicas evaluadas del sector de Puntarenas, y su papel en la responsabilidad socialambiental.
- Evaluar los desafíos de ser una empresa gastronómica sostenible en el sector de Puntarenas para la determinación de las ventajas y desventajas que tienen estas organizaciones.

- Proponer algunas prácticas sostenibles que pueden implementar las empresas gastronómicas de la zona central de Puntarenas para que las organizaciones tengan una mejoría en su manejo de desechos.

1.4 Estado de la cuestión

1.4.1 Antecedentes contextuales

Puntarenas se encuentra en un lugar rodeado de agua, privilegiado por su biodiversidad marina, aves, mamíferos y manglar, lo cual la ha convertido en un lugar bastante visitado por turistas nacionales y extranjeros.

El litoral de la ciudad de Puntarenas se encuentra ubicado frente a la desembocadura de los ríos Barranca, Naranjo, Ciruelitas, Pitahaya, Puerto Alto y Lagarto; el material sedimentario que arrojan estos ríos se mueve en dirección oeste, lo cual modifica el perfil topográfico del litoral. El río Barranca y sus tributarios cubren un área de 380 km², con una diversidad de zonas litológicas, que redundan en el aporte de material diferenciado, en tanto el traslado de material sedimentario y volcánico ha permitido la formación del litoral del golfo de Nicoya” (Valverde, 2008, p. 02)

Puntarenas se ha convertido en un lugar idóneo para el turismo por su geografía, belleza escénica y por la cantidad de atractivos que ofrece a sus visitantes. Puntarenas fue y será de suma importancia para la economía de Costa Rica por ser uno de los puertos más importantes del país, para la exportación de tabaco, café y otros productos. Sin embargo, Puntarenas está perdiendo su auge, se observan propiedades en venta, casas, restaurantes y hoteles que no prosperan, lo cual hace que muchas personas emigren en busca de trabajo y seguridad, por esta razón se está empobreciendo cada vez más.

Para el año 1834, por Ley N° 59, del 9 de abril, se decide trasladar el puerto a Caldera, debido a los peligros naturales de los que podría ser víctima la ciudad. Ante la amenaza de que el mar inundara el poblado, la legislatura del país propuso al Gobierno Federal trasladar la comunidad a Caldera, lugar donde se podría levantar un hermoso poblado; además, este brindaba protección a los buques por ser una zona más profunda, que les ofrecía facilidades a los de mayor calado. A su vez, “La Punta” es vista como un lugar riesgoso por la constante amenaza de que la zona sea lavada por el mar. El ministro general del presidente Morazán, Miguel Saravia, menciona la inestabilidad geográfica de La Angostura, la cual, a su criterio, podía llegar a desaparecer; es por ello por lo que la construcción de una calzada hacia Puntarenas resulta casi lógica, en vista de que antes de 1835 Puntarenas contaba con una población de 800 habitantes, fondas y lo necesario para vivir. La intención de Morazán al apoyar la medida crea dudas, máxime cuando la ciudad fue saqueada el 15 de septiembre por sus hombres. (Valverde, 2008, p. 32)

Esto provoca pánico en muchas personas, hasta el punto de que deciden trasladarse donde encuentren mayores oportunidades y mejor calidad de vida. El empobrecimiento ha provocado que sea un lugar casi precario, donde se ve mucha necesidad, drogadicción, violencia. Las principales actividades económicas de la zona son la pesca, turismo, donde aprovechan la buena puesta escénica que tiene este lugar, además de esto se dedican al comercio como industrias de sal, restaurantes y hoteles.

Como sitio costero, la pesca presenta una opción de desarrollo económico, además del turismo, lo cual permitió que se convirtiera en una actividad rentable para la población. Ya en el siglo XIX existía la costumbre de trasladarse al “Puerto” durante los meses de “verano” (de diciembre a febrero), en busca de un poco de calor mientras las aguas del mar

contribuyen al deleite de los visitantes. Las personas que se trasladaban hasta este balneario natural venían de diferentes puntos geográficos del país, por lo general eran familias enteras las que se desplazaban de forma conjunta, lo que daba un sentido más cálido a la visita (Valverde, 2008, p. 39)

Según los indicadores cantonales de los Censos Nacionales de Población y Vivienda para el 2011 en Puntarenas, las personas fuera de la fuerza de trabajo que va desde los 15 años y más, dando un porcentaje de 51.4%, con una tasa neta de participación de 48.2%, y con un porcentaje de la población ocupada no asegurada de 15.4%. El acceso a servicios básicos como servicio sanitario solo un 94.1% de la población lo posee, el agua 93.6%, electricidad 99.0%, internet 19.6%. Las características educativas de este cantón cuentan con un porcentaje de alfabetismo en personas que saben leer y escribir de cada 100 existe el 97.1%, en edades de 10 a 24 años hay 99.1% y en edades de 25 y más años 96.1%. La escolaridad según el promedio de años aprobados de educación regular es de 7.6%, de 25 a 49 años es 8.3 %, de 50 o más años el 6.4%. En el caso de la asistencia a la educación, el porcentaje en menores de 5 años es de 10.8%, de 5 a 17 años de 87.8%, de 18 a 24 años de un 40.2%, y de 25 y más años de un 7.3%. Las características sociales según el porcentaje de población nacida en el extranjero son de un 5.6%, el porcentaje de población con discapacidad es de 10.9%, el porcentaje de población no asegurada 14.2%, los hogares con jefatura femenina 29.9%, hogares con jefatura compartida 4.8%. (Estado de la Nación, 2013, p. 152).

Los datos anteriores demuestran las necesidades que posee este sector del país, cómo es necesario concentrarse en crear soluciones a todos estos temas, pero también indica qué tipos de características tiene esta parte del territorio que puede llegar a ser una de las causas del porqué no se toman las medidas adecuadas en el correcto tratamiento de los desechos, como la falta de

recursos económicos y el poco conocimiento de las personas, esto puede contribuir a que haya un deterioro considerable de los ecosistemas en el que se encuentran desarrolladas las actividades económicas de Puntarenas.

El censo efectuado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en Costa Rica se realiza cada 10 años, en el año 2021 debió haberse hecho uno, según el INEC en el 2020 habían previsto un aumento en el gasto para realizar este censo, por tanto, la Asamblea Legislativa aprobó una ley para la exclusión parcial de la regla fiscal, permitiendo ampliar el presupuesto, por tal motivo se aplazó el mismo para el año 2022. (Vargas, 2021, párr. 01) Es por esto que la información se observa antigua, y posiblemente desactualizada, pero se han presentado situaciones por las que no se ha podido realizar el censo respectivo.

1.4.2 Técnicas sostenibles en gastronomía

A continuación, se recopiló información vía web con el fin de ampliar esta investigación. Las técnicas sostenibles en gastronomía no es un tema relativamente nuevo, más bien muchas empresas lo implementan como un plus para atraer a un tipo seleccionado de clientela.

La gastronomía sostenible es un alivio a la crisis ambiental que está pasando actualmente, esto por contaminación, mal uso de los residuos entre otras cosas. Por lo que puede presentar una ventaja económica para muchos locales ya que en la actualidad muchas personas buscan la sostenibilidad por un bien común.

Si crisis es un término dirigido a denunciar la presencia de una situación límite debido a que se trata de un estado histórico que no sólo mutila y degrada sino que pone en riesgo la persistencia y la continuidad misma de la vida, entonces, como producto de lo que

propiamente constituye la modernidad capitalista es decir, como ineludible resultado de una peculiar forma de modernización opresiva que ha inscrito en la estructura de la técnica planetaria su depredación productivista justo porque no se encuentra al servicio del mejoramiento cualitativo del mundo humano de la vida sino de la maximización del plus de valor en todas formas, es inocultable ya que el siglo XX le ha heredado al siglo XXI toda una crisis ambiental mundializada. (Arizmendi, 2005, p. 18)

En el párrafo anterior se menciona que hay una crisis mundial, donde las personas tienen que aprender a utilizar los recursos sin dañar el medio ambiente, y esto es preocupante, ya que si no se practica una praxis de cómo tratar los residuos orgánicos e inorgánicos, generará un impacto tan agresivo para el medio ambiente que cuando las personas se den cuenta será muy tarde, por eso el cambio debe de comenzar con acciones sencillas, ya muchas empresas empiezan a mostrar prácticas sostenibles, pues han comenzado a tomar conciencia.

1.4.3 Técnicas sostenibles en Latinoamérica

Las organizaciones comienzan a utilizar un modelo de sostenibilidad para no generar impacto en los recursos naturales, esto mediante estrategias donde puedan ser sostenibles. “Un objetivo posible de ser logrado, si los líderes de una empresa crean y ejecutan una estrategia corporativa sostenible. Un modelo de gestión es Wok ya que aplica técnicas sostenibles se refieren a la capacidad de perdurar.” (Santos, 2017 p.1).

Wok es una empresa donde ya implementan estrategias sostenibles para no tener un impacto directo de lo que producen. Según Santos (2017) lo que hace Wok es que “en su afán por difundir en su natal Colombia las delicias de la cocina proveniente de Asia, Benjamín Villegas Bayer chef y fundador de Wok cultivó alimentos y especias de procedencia asiática directamente

en suelo colombiano, a fin de poder ofrecerles a sus clientes los sabores originales de los ingredientes nativos.” (p. 02)

Villegas, el chef de empresa de Wok, ve la necesidad de producir sus propios productos, los cuales siembra y cosecha de una manera responsable ya que son sanos, además, se garantiza la calidad y el sabor de los mismos.

Otro ejemplo de una técnica implementada en los restaurantes de Mar a la Mesa donde esta empresa compra pescados y mariscos a pescadores artesanales.

Por lo general, un restaurante obtiene los pescados y mariscos de los mercados mayoristas. Sin embargo, también es factible la compra a puertos pesqueros, mercados distritales, supermercados, hipermercados e incluso la compra directa con el pescador. Es decir, un restaurante tiene la capacidad de demandar productos responsables a estos actores que son parte de la cadena. (López, 2015, p. 17) .

La pesca artesanal beneficia económicamente a pequeños productores, y también a la zona. Además de esto, se observa un beneficio para la fauna marina porque muchos barcos pesqueros utilizan métodos que dañan, matan a muchas especies, más de las que se debería, en cambio, una pesca artesanal no es así. Son algunas de las técnicas sostenibles que se utilizan en otros países y se pueden tener en cuenta para que los establecimientos gastronómicos los implementen para beneficio de la fauna marina, sobre todo en un lugar como Puntarenas.

Otro ejemplo de técnicas sostenibles es una adecuada separación de residuos, pero en muchos lugares tienen tiraderos donde no se hace una adecuada separación de desperdicios, lo cual

produce malos olores, además de plagas que es bastante desagradable y malo para la salud. Como menciona Olivares, Padilla, y Martínez, 2017 y lo que realizan en el municipio.

El gobierno del municipio de Arandas, Jalisco, desde hace algunos años, ha buscado alguna solución para el problema de la disposición de residuos sólidos urbanos (RSU). Actualmente se tiene un “tiradero” en el que se depositan dichos residuos sin ningún control establecido que propicia la generación de especies nocivas como: moscas, cucarachas, ratas, ratones, etc.; además de la contaminación del aire, el suelo y el agua. La solución inicia con la separación de los residuos desde el sitio de generación, pero no tiene ningún sentido separar la basura si no se tiene un sistema de tratamiento posterior establecido. (p. 425)

Esto se debe al mal manejo de residuos y el no implementar técnicas sostenibles donde puedan separar y reutilizar algunos desperdicios; esto no solo pasa en Arandas, sino en muchos países y lugares donde parece que es lo más fácil de hacer. Lo cual nace de la necesidad de un compromiso con el medio ambiente.

1.4.4 Técnicas sostenibles en Costa Rica

A nivel nacional, se puede observar que aún no existe un manejo adecuado de residuos que se producen a diario. De acuerdo con Araya y Hernández (2019) “En Costa Rica, de los residuos sólidos que se generan diariamente, más del 80% pueden ser reciclables y de ese 80%, más del 50% es de origen orgánico. En los restaurantes de zona franca, por ser su producto principal la venta de alimentos, los residuos que se generan son mayoritariamente orgánicos. Factores como gran número de personas, permanencia en la zona en promedio de 8 horas diarias, realización de los 3 tiempos de comidas básicos en el lugar, son circunstancias que hacen que la zona franca

América sea una buena muestra de lo que produce nuestra población a nivel nacional diariamente. Actualmente, en estos restaurantes no realizan ningún tipo de tratamiento de sus residuos, no se tiene contabilizado exactamente cuánta cantidad de residuos se están enviando a los vertederos, ni cuánta materia podría ser aprovechable.” (p. 08)

Este es un compromiso que se puede realizar en cualquier actividad, pero los comercios, restaurantes y hoteles, por generar en grandes cantidades residuos, deben tomar estas medidas o técnicas que les permitan efectuar sus funciones sin perjudicar los ecosistemas.

Muchos de estos residuos podrían ser reciclados, reutilizados, o sea, darles un mejor manejo. Existen muchas técnicas sostenibles como, por ejemplo, hacer compostajes de residuos orgánicos, comprar o producir productos orgánicos, reutilizar o reciclar plásticos, metales y demás desechos. Aun así, a nivel nacional es un tema nuevo, no obstante, poco a poco, se están implementando técnicas sostenibles.

Costa Rica inicia la lucha en contra de esta problemática, implementado en el año 2010 la ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos (GIRS); se ha realizado estrategias como minimizar la utilización del plástico de un solo uso, reutilizar y reciclar, entre otras opciones amigables para el medio ambiente; sin embargo, estos esfuerzos no son suficientes, según un informe de La Nación. Cada día, los costarricenses generan 4.000 toneladas de residuos ordinarios. De esta cantidad, 1.000 toneladas son depositadas en ríos, lotes baldíos y vías, y solo el 6,6% (264 toneladas) llegan a los centros de acopio para ser procesadas. (Araya y Hernández, 2019, p. 10)

Aún falta que muchas empresas tomen conciencia de lo que causan, si no implementan buenas prácticas sostenibles con los residuos que producen a diario. Los comercios como sodas,

restaurantes, hoteles son grandes contribuyentes en la creación de contaminantes, pero está en cada persona tomar conciencia del tema.

1.4.5 El rol del Instituto Costarricense de Turismo (ICT)

En Costa Rica el Instituto Costarricense de Turismo impulsa las organizaciones asociadas al turismo a que puedan desarrollarse, mejorar, contribuir a la conservación del medio ambiente y a la sociedad. El ICT es importante ya que establece normas y galardones que apoyan al desarrollo de distintos tipos de compañías asociadas al turismo, como lo son las empresas utilizadas en la presente investigación. El otorgar galardones a organizaciones sostenibles les permite a estas darse a conocer por sus esfuerzos y valores, lo cual las ayuda a promoverse y a posicionarse en un mercado selectivo.

El ICT se consolida como rector del turismo en Costa Rica, asegurando un modelo de desarrollo turístico sostenible, solidario y equitativo que, mediante la innovación, el desarrollo del talento humano y una efectiva gestión pública permita promover nuevas oportunidades para un desarrollo turístico que contribuya con el mejoramiento de la competitividad y calidad de vida al que se aspira como nación. (ICT, 2020, párr. 06)

El ICT, al ser la institución encargada de promover el turismo en Costa Rica, fortalece este sector productivo, creando más oportunidades de desarrollo y brindándoles herramientas para mejorar sus actividades económicas.

La misión del ICT, de acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo, ha sido planteada en los siguientes términos: Promover el desarrollo turístico integral con el fin de mejorar el

nivel de vida de los costarricenses, manteniendo el equilibrio entre lo económico, lo social, la protección del ambiente, la cultura y la infraestructura. (ICT, 2020, párr. 06)

En las gestiones por colaborar con las empresas el ICT debería tener más diálogo con las mismas, preparando a los empresarios a visualizar las metas. Así estas puedan encaminarse en los estándares que la organización espera que posea cada empresa. De esta manera el ICT acota que

Gestión de la sostenibilidad: La organización implementa un sistema de gestión de la sostenibilidad a largo plazo apropiado a su realidad y escala y que considera temas ambientales, sociales, culturales, de calidad, salubridad y seguridad. (ICT, s.f., p. 06)

El enunciado anterior forma parte de los puntos del Estándar CST de Categoría Empresas Gastronómicas con que debe contar la empresa. como tal, para ser tomada en cuenta y así poder entrar en la categorización.

1.4.6 Municipalidad de Puntarenas en la sostenibilidad ambiental

Como parte de la política ambiental que posee la Municipalidad de Puntarenas, estipulada en la ley para La Gestión Integral de Residuos, se han establecido dos objetivos fundamentales que se han llevado a cabo en años anteriores en dicha municipalidad, como lo es el Plan de Gestión Cantonal de Residuos, y campañas de reciclaje, este último no ha tenido continuidad y no se le ha dado el seguimiento correspondiente. El artículo 8 de la ley 8839 habla de impulsar sistemas alternativos para la recolección selectiva de residuos valorizables (Legislativa, 2010, párr. 08), y que por parte de la municipalidad se debería tener seguimiento. La política ambiental de la Municipalidad de Puntarenas menciona lo siguiente:

La Municipalidad de Puntarenas procura fortalecer la gestión ambiental institucional y comunal, mediante la promoción de la protección y uso racional de los

recursos, para que así el cantón cuente con un ambiente sano y ecológicamente equilibrado en cumplimiento de la legislación ambiental vigente. Para lo anterior, es necesario promover funcionarios, funcionarias y comunidad conscientes y capaces de ejecutar acciones para la reducción de la contaminación ambiental; aplicando el concepto de mejora continua que se desarrolla mediante procesos de seguimiento y evaluación de la política ambiental cantonal y de los planes derivados de esta. Finalmente, esta política procura, como objetivo principal, definir los lineamientos generales del quehacer ambiental institucional y comunal para conseguir un desarrollo local sustentable y proteger la salud de la población. (Secretaría Técnica de Gobierno Digital, 2012, p.02).

En lo mencionado anteriormente, es notorio que se tienen en cuenta todos los aspectos en los cuales se involucra el bienestar ambiental del cantón, pero en la actualidad son pocos los esfuerzos y acciones reflejadas de esta institución para continuar o mantener las prácticas ecológicas.

1.4.7 Los proyectos sostenibles de la Universidad Técnica Nacional (UTN)

La UTN es una institución que, desde el año 2018, está movilizand o esfuerzos para integrar actividades sostenibles e involucrarse más en la sostenibilidad y educación ambiental. Para el 2019 ya contaba con un plan de desarrollo para programas como Carbono Neutralidad, además, obtuvo un galardón por parte del Programa Bandera Azul en la categoría de Centros Educativos. Esta institución refleja gran interés por instaurar cada vez más proyectos que fomenten las buenas costumbres para el beneficio del medio ambiente.

La Sede del Pacífico desarrolla un proyecto de Trabajo Comunal Universitario, que lleva por nombre Ciudad de Puntarenas hacia neutralidad 2021. Este proyecto se desarrolla en el distrito primero del Cantón Central de Puntarenas e involucra a todas las carreras que

se imparten en la Sede del Pacífico. Carbono Neutralidad incluye acciones o estrategias que buscan disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, producidas por las acciones cotidianas del ser humano y la industria. Con este proyecto lo que se pretende es mitigar las causas y efectos del cambio climático, y llevarlas a un nivel de cero emisiones y contrarrestar esas emisiones a través de la restauración, compensación y reforestación. Los integrantes del Trabajo Comunal (TCU), han realizados varias acciones para desarrollar este proyecto entre las que se pueden mencionar: las campañas de limpiezas que han realizado en Puntarenas, la concientización mediante las visitas a centros educativos para promover la iniciativa de la Carbono Neutralidad (sic) y generar conciencia de la importancia que este proyecto tiene para la comunidad. (Rodríguez, 2019, párr. 04)

La UTN forja actitudes en los estudiantes, y los moviliza a crear un mejoramiento en el cuidado del medio ambiente. Además, es de alta importancia ya que está en el proceso de mejoramiento de la eliminación de los residuos contaminantes en la ciudad de Puntarenas, y está en proceso de activar más ayudas para el cuidado del medio ambiente dentro de esta región.

1.4.8 Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE)

Existen organizaciones que dan apoyo o capacitaciones a otras empresas que así lo requieran. Esto porque se basan en experiencias de otros comerciantes para dar apoyo y soporte a otros restaurantes. CACORE nace con la finalidad de brindarles capacitaciones tanto a las organizaciones, como a los empleados que así lo soliciten.

La Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE) pretende capacitar y promover el intercambio de experiencias entre profesionales de la gastronomía en torno al tema de la sostenibilidad y la rentabilidad, “dos ideas, hoy más que nunca básicas y actuales para este negocio” (Cámara Costarricense de hoteles, 2012, párr. 02)

Organizaciones como CACORE les dan una herramienta más a restaurantes para que se animen a ser sostenibles y, además, les dan apoyo desde la experiencia que ya han tenido como empresarios.

1.4.9 Participación del Parque Marino en la Sostenibilidad Ambiental

El Parque Marino es un centro dedicado a cuidar la biodiversidad marina de la zona, por lo tanto esta organización, muchas veces, se encarga de hacer campañas las cuales usan para mitigar el impacto ambiental que otras empresas producen. “Entre sus actividades, promueve la investigación, la educación y el uso sostenible de la biodiversidad marina y es además un centro de recreación abierto al público.” (UCR, 2016, párr. 09) Por consiguiente, esta organización se encarga de recibir desechos como vidrio, plástico, cartón y tetrapack, lo cual esta organización se encarga de reciclar o reutilizar, un ejemplo de esto son las esculturas que tienen en unas paredes hechas de tapas de plásticos. También hacen intercambios de materiales reciclables con los restaurantes, así estos pueden conseguir productos a cambio de sus residuos, además participan y organizan campañas de recolección de basura en la playa lo cual da un alivio a muchas especies de la zona.

1.5 Alcances y limitaciones

1.5.1 Alcances

Uno de los alcances de la investigación de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas, es que se considera lograr dar a conocer las características y formas en las que se realizan las diferentes técnicas sostenibles con el medio ambiente que poseen el Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos, y Restaurante y Marisquería Pango en Puntarenas. Es esencial puntualizar que en los restaurantes, o ya sea en cualquier otro ámbito, se originan todos los días muchos desperdicios, tanto inorgánicos como

orgánicos, lo cual genera preocupación en torno a la contaminación del ambiente, es por lo que se busca conocer qué sucede con estos residuos, siendo este uno de los propósitos de la investigación.

Además, se pretende encontrar cuáles son los beneficios así como los obstáculos que tiene la sostenibilidad, analizando a profundidad cada uno de los restaurantes seleccionados para la investigación, y de esta manera dejar un precedente sobre las buenas prácticas, que puedan servir como base para otras empresas gastronómicas. Por medio del mapeo de los restaurantes sostenibles, se abre la posibilidad de que otros proyectos o investigaciones puedan desarrollar formas de contribuir en las acciones para resolver problemas ligados a esta investigación. Al motivar a las empresas investigadas, a que estas tomen en cuenta las técnicas sostenibles, lo cual es la forma en la que las organizaciones realizan sus actividades económicas, preservando la integridad del medio ambiente, estas técnicas sostenibles consisten en la disminución de la contaminación que genera la actividad de una compañía con alternativas ecológicas, se propicia a la concientización de las repercusiones que pueden generarse por las prácticas. Aspirando a publicar los datos obtenidos, para el enriquecimiento del público en general, para que así estos puedan ser utilizados como una herramienta en futuras investigaciones referentes a este tema.

1.5.2 Limitaciones

En la investigación de los casos de prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas del Cantón Central de Puntarenas, se presentan las siguientes limitantes:

- Mientras se encuentre la pandemia del COVID-19, no se pueden realizar visitas, entrevistas para la adecuada obtención de datos, lo cual hace que se atrase la elaboración de investigación de campo.

- A pesar de que sí se pudieron realizar las visitas a los tres restaurantes designados, solo se les pudo hacer la entrevista a los dueños o encargados de forma presencial, a los trabajadores se les tuvo que hacer de manera virtual para evitar un posible contagio entre los empleados y las investigadoras.
- No obstante de que es un tema que está en boga, falta bastante información sobre cómo hacen las empresas gastronómicas para resolver esta situación.
- Otra posible limitante es la disposición de las personas dueñas de las empresas para formar parte de la investigación, destinar tiempo para realizar la entrevista y facilitar datos.
- La necesidad de datos actualizados sobre la calidad de las aguas en las playas de Puntarenas y el estero, actualmente existen datos de 2010 a 2017.
- A pesar de que muchos lugares están implementando técnicas sostenibles para así atraer a clientes, muchos de los restaurantes afirman que es un gasto de más para sus organizaciones.
- La pandemia de COVID-19 hizo que en los restaurantes se redujeran drásticamente los ingresos económicos que tenían normalmente, por lo cual unos restaurantes vieron frenadas abruptamente sus prácticas sostenibles.

Como se puede observar unas de las principales limitantes para el presente estudio fue la Pandemia ya que esta atrasó, tanto el estudio por realizar, como frenó las prácticas sostenibles que se implementan en cada lugar, pues esto, en ese momento, les generaba un gasto extra a las empresas.

Capítulo II

2 Marco teórico

Esta investigación sobre algunas empresas gastronómicas sostenibles del sector de Puntarenas, busca identificar el impacto que poseen estas organizaciones en el medio ambiente, pero para este fin es importante comprender algunos términos que se relacionan con el proyecto, tomando en cuenta conceptos como sostenibilidad, manejo de desechos, prácticas sostenibles en restaurantes, ecoeficiencia, certificación para sostenibilidad turística, declaratoria turística, Cámara de Turismo, listado de restaurantes y asociados a CATUP, gastronomía, empresas sostenibles, contaminación en la zona de investigación, también lo que es el mercado ecológico y sus consumidores, responsabilidad ambiental, medio ambiente y las técnicas sostenibles que se pueden implementar para mitigar la contaminación producida por las actividades realizadas en las compañías en cuestión.

2.1 Sostenibilidad en empresas gastronómicas

El ser amigables con el ambiente por parte de las empresas es la base de la investigación, se identifican algunas empresas que ya están familiarizadas con el término, además, es importante mencionar que la sostenibilidad gastronómica en los restaurantes es adaptable conforme lo que se desee transmitir cada local.

La sostenibilidad se define como una forma de conciliar el crecimiento económico y el equilibrio del ecosistema y su connotación en los espacios académicos, políticos, económicos, en grupos ecologistas, ambientalistas, indígenas, etc., implica diferentes características como podrían ser una elevada capacidad productiva determinada por una compleja estructura de producción competitiva y capaz de sostener un desarrollo, una

eficiencia en el uso y la utilización de los recursos naturales para evitar su extinción e incluso el mejoramiento de los niveles de vida o bienestar de los seres humanos. (Ricalde, López, y Peniche, 2005, p. 05).

La postura teórica anterior caracteriza el tema que se necesita desarrollar, siendo la sostenibilidad una forma de realizar actividades lucrativas de manera responsable con el medio ambiente, es decir, utilizando recursos sin dañar el ambiente, para que así sea un lugar seguro para futuras generaciones.

2.2 Medio ambiente es responsabilidad de todas las personas

Al mencionar medio ambiente se desea identificar el mismo como la parte que se quiere proteger, ya que, sin la planificación adecuada de una debida eliminación de residuos por parte de empresas, el medio ambiente puede salir gravemente afectado, y sin saberlo las organizaciones también suelen verse amenazadas por la deteriorización de este. Al respecto, Rodríguez y Mirabal (2011) acotan que “El deterioro ecológico a nivel global en los últimos años se ha agudizado, esta situación ha sido provocada por el uso indiscriminado de los recursos naturales, unido al desinterés de los países responsables de estas dramáticas condiciones, que afectan a la naturaleza y por consiguiente a la sociedad y al ser humano, incluida su salud. Constituye un reto acelerado para la humanidad mitigar los daños causados a la naturaleza, preservar los recursos naturales y la especie humana, lo que implica un comportamiento ético sustentado en valores morales humanistas y ecológicos integrados en la educación ambiental.” (p. 02). Esta información es precisa para identificar la forma en la que se desea conocer el deterioro ecológico en la actualidad, siendo el medio ambiente el área de estudio de la investigación del presente trabajo.

2.3 Empresa sostenible es sinónimo de menor impacto ambiental

Para la elaboración de la tesis se desea conocer lo que implementan las empresas para ser sostenibles, además de lo que las compañías hacen para no tener un impacto tan directo con el medio ambiente, y contaminar lo menos posible a Puntarenas. “Las empresas sostenibles son aquellas que crean valor económico, medioambiental y social a corto y largo plazo, contribuyendo de esa forma al aumento del bienestar y al auténtico progreso de las generaciones presentes y futuras, en su entorno general.” (Rodríguez, 2012, párr. 03). Además, estas organizaciones tienen un valor económico importante en sus diferentes pueblos, ya que son fuentes de trabajo para muchos, por eso cada compañía toma conciencia para producir el menor impacto posible. Es importante destacar que la empresa sostenible viene siendo aquella que tiene acciones para mitigar la contaminación del ambiente.

En las Estrategias sobre sostenibilidad en la empresa, la sostenibilidad figura como sinónimo de “gestión (del riesgo) ambiental” , lo que regula la identificación de los aspectos medioambientales como los principales representantes de la gestión sostenible en la empresa, de lo que se deriva la Responsabilidad social de las empresas, siendo esta una integración voluntaria, por parte de las empresas, de las preocupaciones sociales y medioambientales en sus operaciones comerciales y sus relaciones con sus interlocutores”. (Rodríguez, 2012, párr. 01)

Según lo anterior, la sostenibilidad se puede definir como sinónimo de eliminación de riesgos ambientales, lo cual da como resultado que se produzca el menor impacto posible en el medio ambiente.

2.4 Contaminación en la zona de investigación

La contaminación es un problema que se encuentra en el área de estudio de esta investigación, es una de las problemáticas que se desea escudriñar para dar a conocer cómo se puede contribuir al mejoramiento de la situación.

Durante muchos años, el hombre, a través de sus prácticas diarias de tipo doméstico, comercial, industrial; requiere de procesos sencillos o complejos que generan una diversidad de productos e igualmente de desechos que consideran como inservibles, pero que tienen una gran utilidad; a estos se les denomina: residuos. Dentro de estos residuos encontramos diferentes tipos; clasificados de acuerdo con su estado líquido, sólido, gaseoso, a su origen residencial, comercial, industrial, etc., a su manejo peligrosos e inertes y por último a su composición orgánica e inorgánicos. (sic) (López, 2009, p. 11).

Una de principales problemáticas que se desea combatir es la contaminación de la zona de estudio, esto con técnicas, para dar a conocer cómo se puede contribuir al mejoramiento de la situación.

2.5 Gastronomía como parte del producto turístico en la zona de Puntarenas

La gastronomía es un tema fundamental el cual debe ser abordado, sobre todo que la gastronomía es uno de los principales atractivos en Puntarenas y hace que sea un lugar aún más atractivo. Al respecto, López y Cañizares (2012) citan que “La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores claves de atracción, tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de estos.” (p. 02).

Además, es una de las prácticas económicas más establecidas en el sector de Puntarenas. En esta zona la gastronomía se basa en lo que son los mariscos, esto por su ubicación geográfica, ya que se encuentra en la costa del Pacífico, lo cual refleja la identidad de la región.

Como es visto, en el sector de Puntarenas una de las actividades económicas que se puede encontrar es la gastronómica, con gran cantidad de restaurantes; una de las facilidades que tiene este sector; es la obtención de materias primas por parte de los pescadores de la región, ya que la pesca responsable que estos realizan vuelve a los compradores responsables con el ambiente, por tanto, una empresa que adquiera materias primas responsables con el ambiente puede convertirse en sostenible. Vargas (2017) acota que “La gastronomía sostenible representa desarrollo para productores y consumidores, es una apuesta por la comida local, fresca y nutritiva, que deriva en beneficios potenciales para la salud, la ecología y la economía. párr. 02).

En ocasiones no se perciben los beneficios de la gastronomía sostenible, pero aunque estos no sean tangibles puede provocar un beneficio ambiental en la zona, ya que como se ha mencionado es un respiro para el medio ambiente. Muchas veces, con pequeñas acciones se pueden sentir las ventajas básicas como eliminación de malos olores, menos plagas, un ambiente más limpio.

2.6 Nuevos clientes los consumidores ecológicos

En el sector de Puntarenas, una de las actividades económicas que se puede encontrar es la gastronómica, con gran cantidad de restaurantes, por lo que en la actualidad se encuentran consumidores que escogen restaurantes sostenibles, una de las actividades económicas que se da más en Puntarenas es la pesca, la cual una de las prácticas implementadas en este arte es la pesca responsable, por tanto, una empresa que adquiera materias primas responsables con el ambiente

puede convertirse en sostenible. Continuando con Vargas (2017), este opina que “La gastronomía sostenible representa desarrollo para productores y consumidores, es una apuesta por la comida local, fresca y nutritiva, que deriva en beneficios potenciales para la salud, la ecología y la economía.” (párr. 02).

Con respecto a lo anterior, esto es notable con la nueva ola de la sostenibilidad ambiental que crea conciencia y ayuda a que muchos consumidores sean más conscientes al realizar sus compras, esto genera una nueva forma de mercado, la cual acerca a las empresas a implementar métodos para atraer a este tipo de clientes, como es el actual caso de muchos comercios en Puntarenas, los cuales se están sumando a esta nueva tendencia, adaptando sus comercios y servicios. Según Echeverría (2019), “la sostenibilidad de la gastronomía desde la perspectiva de todo el sistema alimentario, compuesto por todos los procesos iniciando por el cultivo, comercialización, preparación y el servicio en todos los canales de distribución.” (párr. 13). Esto para lograr una total sostenibilidad de las actividades económicas que están encadenadas en un sistema continuo de producción, manteniendo la integridad del ambiente o mitigar el impacto.

2.7 Aumento de clientes que buscan gastronomía sostenible pero escasos lugares que la ofrecen

Es común escuchar que muchas personas prefieren algo que sea sostenible, y eso ya se ve en la cotidianidad, personas que compran cepillos de bambú, pajillas de aluminio, bolsas biodegradables, esto está cada vez más en auge, y en la gastronomía no es la excepción, muchas personas prefieren visitar lugares donde se practique algún grado de responsabilidad con el medio ambiente, esto hace que este espacio tenga el plus que los clientes buscan.

De acuerdo con Vacas San Miguel (2017), “El turismo gastronómico se ha convertido en una de las motivaciones principales de los viajeros para visitar un destino. La encuesta señala que la gastronomía es la tercera motivación después del turismo cultural que estaría en primer lugar y la naturaleza en el segundo puesto. Al turismo gastronómico le siguen el turismo de compras y turismo de salud.” (p. 29).

Según lo observado en el texto anterior, la gastronomía es un plus para muchos turistas pero, no es la principal fuente de atracción para los visitantes. Y aunque fuera la más importante, aún existen escasos comercios que implementan prácticas sostenibles, por ejemplo en la zona estudiada, aún no es conocida por su gastronomía sostenible, es más, en algunos locales que ya implementan técnicas sostenibles aún no tienen cómo identificarse de ser amigables con el medio ambiente, ya que es un tema relativamente nuevo y muchos de sus clientes no se interesan de si es o no sostenible.

2.8 Responsabilidad ambiental obligación de todos

Todos los individuos, en general, son responsables del medio ambiente, es por esto por lo que muchas empresas son conscientes del tema, por lo cual buscan soluciones ecológicas para procurar el máximo aprovechamiento de los recursos naturales, y así minimizar la contaminación que provocan día tras día.

La responsabilidad ambiental habla del grado de compromiso que, como personas, tenemos hacia el entorno que nos rodea, aunque también incluye a organizaciones, empresas y otros agentes. (OXFAM, 2016, párr. 02).

La responsabilidad ambiental necesita un grado de compromiso por parte de todos, es claro que los restaurantes, sodas y demás comercios producen más residuos, pero aun así se puede tener este proceso en casa para mitigar el impacto que se provoca.

De acuerdo con ECOSEG (2016) la responsabilidad ambiental (...) es el conjunto de mecanismos de producción que deben aplicar las empresas para minimizar los impactos que producen al medio ambiente, es decir, conseguir una producción más limpia, en el espacio donde desarrollan sus actividades de producción. De esta manera, contribuyen a mejorar la calidad de vida de los habitantes de los alrededores. (párr. 02).

Tener conciencia de las acciones responsables que generan el deterioro del ambiente es muy importante, tanto que todo tipo de acción contaminante debe ser intervenida ya sea por parte de la compañía o por parte de la municipalidad; esta debe tener un plan para disminuir su impacto en el medio ambiente, un ejemplo de eso sería utilizando técnicas sostenibles en sus actividades productivas.

2.9 Manejo de desechos responsablemente

En la actualidad, existen muchos desperdicios en calles, casas, y el entorno, pero si se realiza un buen proceso de reciclaje a esos desechos, se minimiza el uso de recursos en la fabricación de nuevos, por tanto, se debe reflexionar para que las personas sean conscientes con el medio ambiente.

Actualmente, es necesario separar los residuos sólidos que generamos, hay que conocerlos y diferenciarlos pues no todo es inútil, no todo es basura, hay materiales que tienen un valor, de ahí el término “residuo valorizable”. Los habitantes deben entender que

sus decisiones en el supermercado, tiendas, hogar, lugar de trabajo y de ocio van a tener un impacto en la cantidad de residuos generados y su impacto sobre los ecosistemas. Por lo cual, se debe interiorizar la idea de que todos somos responsables por los residuos que generamos. (Araya, 2020, párr. 03-05)

Las acciones diarias, ya sea desde los hogares, trabajos y otros, siempre generan un grado de contaminación, pero también estas mismas acciones contaminantes son controlables, regulando el uso de los servicios y materiales que se implemente, verificando la influencia de su uso y el impacto que aporta en el ambiente.

De acuerdo con Subero, Gil y Seminario (2004) “La sociedad humana siempre ha generado desechos como resultado de los procesos de producción y consumo para satisfacer sus necesidades. Tarde o temprano los recursos naturales extraídos del bosque, minas, pozos, mantos acuíferos y la tierra misma se convertirán en basura, desperdicios o desechos. Cuando la población era pequeña y errante, los desechos se descomponían de manera natural porque se trataba en gran medida de material orgánico. Con el surgimiento de la agricultura, hace unos 10.000 años, se crearon asentamientos permanentes. Aumentó la densidad demográfica y con ella la generación de desperdicios, cuyo manejo representa un problema básicamente urbano. (p. 01)

El término anterior, manipulación de desechos de manera responsable, motiva a reflexionar a las personas a tener un desarrollo más sustentable, que los empresarios, población en general piensen en que si generan algún desperdicio, también deberían pensar en qué método aplicar para no producir más impacto en el ambiente. Por otra parte, para generar un cambio positivo, las personas pueden realizar las siguientes acciones como, acota Araya, 2020.

1. Hacer un uso eficiente e inteligente de los materiales y recursos que se tienen, esto generará menos residuos, además, se controla la necesidad de extraer o comprar más.
2. Reutilizar cualquier material que sea posible, por ejemplo, con el papel de oficina usado y el cartón se pueden elaborar manualidades o libretas de apuntes.
3. Rechazar bebidas que vengan en recipientes plásticos y preferir aquellas que vengan en presentación de envases de vidrio retornable.
4. Comprar productos empacados en cartón o tetrapack y de mínimo embalaje plástico.
5. Rechazar el uso de bolsas plásticas de supermercado, las cuales se pueden sustituir por bolsas de tela reutilizable.
6. Rechazar el uso de platos, vasos y removedores plásticos. Hay alternativas de vajillas desechables elaboradas con materiales compostables como cartón con fibras de caña o almidón. Es importante señalar que los términos biodegradables y compostables son diferentes. Los materiales compostables como las fibras y el almidón son transformadas en periodos relativamente cortos en abono que enriquece el suelo, por lo cual, pueden ser utilizados por otros seres vivos como fuente de energía, mientras que el plástico biodegradable puede tardar años o décadas para degradarse, por lo cual se mantiene en los ecosistemas y, sobre todo, en las cadenas alimentarias de muchas especies de animales.
7. Separar los residuos orgánicos generados en casa y disponerlos mediante alguna técnica de compostaje. No mezclar los residuos orgánicos con los residuos ordinarios (basura) reducirá en un 50% el peso de las bolsas que se lleva en camión recolector hacia el relleno sanitario.

8. Respetar el sistema de separación de los residuos según el color del recipiente de las estaciones de reciclaje o Puntos Ecológicos colocados en las instalaciones de empresas, instituciones públicas y otras organizaciones.

9. Separar los residuos valorizables generados en casa (envases plásticos, tetrapack, envases de aluminio, latón, papel, cartón, chatarra, vidrio) y llevarlos a un centro de acopio o municipal. Muchos gobiernos locales tienen programas de recolección para este tipo de residuos, se puede buscar información de las rutas y fechas en las que pasan recogiendo por los distintos sectores del cantón. (párr. 06-07)

Las estrategias para la reducción de residuos son variadas, pero está en la actitud de cada quien implementarlas, con estas acciones puede generar un cambio en el ecosistema y también en la mentalidad de muchas personas.

2.10 Prácticas sostenibles en empresas gastronómicas

Las técnicas sostenibles son un plus para muchas empresas ya que atrae por su complejidad, y por sus beneficios, donde la mayoría de las personas buscan una manera de contribuir con el medio ambiente.

Las técnicas sostenibles son usadas como un método para mejorar las actividades de la empresa, representan un nuevo enfoque para hacer negocios. Al desarrollar sus actividades las organizaciones promueven la inclusión social, optimizan la utilización de los recursos naturales y reducen el impacto sobre el medio ambiente, preservando la integridad del planeta para las generaciones futuras sin despreciar la viabilidad económica y financiera de la empresa. (Sánchez, 2012, p. 14).

Es importante encontrar alternativas y alianzas con empresas que faciliten la realización de actividades y de equipos que puedan ser utilizados para mejorar el tratamiento de los residuos, como es el caso de la zona de estudio donde, por parte de la municipalidad, logran llegar a los locales y hacen alianzas en situaciones como recolección de los desechos para contribuir en el mejoramiento del ambiente.

Por otra parte, la sostenibilidad es un tema que está en auge pues muchos de los clientes buscan satisfacer sus necesidades donde practiquen tendencias sustentables.

Las nuevas tendencias gastronómicas indican un cambio en las preferencias de los consumidores, reflejando nuevas necesidades alimenticias donde, además del buen sabor, los beneficios para la salud adquieren un papel principal. Ahora, los restaurantes ofrecen a sus clientes productos locales, frescos y saludables, que de la mano con una elaboración artesanal, llevan al consumidor a vivir una experiencia moderna, amigable y en constante innovación. (Vermet). Esta es una propuesta opuesta al modelo de restaurante convencional y se diferencia en que aplica políticas responsables en cada uno de sus procesos. (Betancourt y Sánchez, 2017, p. 17).

Como se mencionó anteriormente, la gastronomía sostenible viene a mostrarles a los restaurantes cómo ofrecer productos amigables con el planeta, sin que estos produzcan alteraciones en el medio ambiente, así también es un método relativamente nuevo que da una ventaja competitiva con otros restaurantes.

2.11 Ecoeficiencia conlleva menos contaminación

Este concepto se basa principalmente en tener una conciencia ecológicamente eficiente, sobre todo, en la eliminación de residuos, no importa si son orgánicos o inorgánicos. Cantun (2015) se refiere al tema como se menciona a continuación: “(...) la producción de productos y servicios a unos precios competitivos que satisfagan las necesidades humanas y proporcionen calidad de vida, a la vez que se reducen progresivamente las consecuencias ecológicas y la utilización de numerosos recursos durante el ciclo de vida, a un nivel equivalente, por lo menos, al de la capacidad estimada del planeta.” (p.35)

La ecoeficiencia tiene beneficios en la humanidad, como por ejemplo, menos contaminación por desechos sólidos, concientización en las acciones que se hacen para no afectar a las personas, animales ni al medio ambiente. De acuerdo con Amador (2017) la ecoeficiencia, al ser una forma de proteger al ambiente, le brinda beneficios a la sociedad, los cuales se mencionan a continuación:

1. Principio de prevención. Se refiere a la forma en que la organización analiza el impacto ambiental de sus procesos, buscando el origen de estas fallas y las soluciones por medio de tres enfoques.
2. Principio de prevención en infraestructura. El uso de nuevas tecnologías con base en un Retorno de Inversión que lo justifique.
3. Principio de prevención en procedimientos. La aplicación de procedimientos actualizados utilizando estas nuevas tecnologías, lo cual reduce, en algunos casos, el

tiempo hora del personal permitiendo su labor en otras actividades que produzcan mayor valor agregado a los productos o servicios generados.

4. Principio de prevención en personal. Tercero (sic) y de fundamental importancia la participación y compromiso del personal en todo nivel, esto representa un cambio de paradigma donde se permita la creación, seguimiento y motivación de círculos de ecoeficiencia que funcionan muy parecidos a los círculos de calidad. (párr. 05)

Estos principios son importantes principalmente en empresas, pero se pueden adaptar a la cotidianidad, sobre todo para prevenir el cambio que se está produciendo en el planeta ya que puede que sea irremediable.

2.12 Certificación para la sostenibilidad turística (CST) en empresas gastronómicas

El galardón CST es un reflejo del esfuerzo que realizan las empresas por contribuir al medio ambiente. Las organizaciones son cada vez más participativas en la obtención de este reconocimiento, y en el caso de la ciudad de Puntarenas no es la excepción, ya que con esto se logra atraer a más clientes a los establecimientos; para muchas personas el ser responsable con el ambiente es una forma más de ayudarle al mismo, por lo tanto, se está incrementando la búsqueda y aceptación por parte de las empresas Puntarenenses, para así lograr implementar métodos sostenibles.

El propósito fundamental de la CST es convertir el concepto de sostenibilidad en algo real, práctico y necesario en el contexto de la competitividad turística del país, con miras a mejorar la forma en que se utilizan los recursos naturales y sociales. Además, incentivar la participación de

las comunidades locales y brindar un nuevo soporte para la competitividad del sector empresarial. (ICT, 2020, párr., 03).

Con el apoyo que les brinda el ICT a las empresas relacionadas al turismo se genera un mayor empoderamiento por parte de estas, lo cual contribuye con el desarrollo local y protección del medio ambiente.

2.13 Requisitos para la obtención de la Declaratoria Turística para empresas de gastronomía

Un galardón que ofrece el ICT a aquellas empresas gastronómicas que contribuyen a la sociedad y al medio ambiente es la Declaratoria Turística, la cual otorga promoción a la empresa a nivel nacional e internacional. Estos locales pueden ser parte de reuniones y actividades en las que puede ser participe y obtener mayor conocimiento en los temas propuestos por el ICT.

La declaratoria turística es un reconocimiento, que otorga el Instituto Costarricense de Turismo, a todas aquellas empresas del ramo que voluntariamente lo soliciten. Para ello, deben cumplir con requisitos técnicos, económicos y legales señalados en el Reglamento de las Empresas y Actividades Turísticas. Con estos requisitos se busca garantizar la legalidad de la actividad turística y alcanzar uno de los principales objetivos del departamento: lograr la más alta calidad del producto turístico costarricense. Es importante dejar claro que los trámites de la declaratoria turística no tienen ningún costo. (ICT, 2020, párr. 01)

Según el Departamento de Gestión y Asesoría Turística del ICT los requisitos se encuentran divididos en dos partes, Requisitos Legales y Requisitos Técnicos y Económicos, estos solicitan vasta información de la organización, y brinda paso a paso cómo debe presentarse la

solicitud, esta información se puede observar en la siguiente dirección electrónica: <https://www.ict.go.cr/es/root-documentos-no-apagar/legislación-de-empresas/requisitos-declaratoria-turística/656-requisitos-legales,-técnicos-y-económicos-para-empresas-de-gastronomía-y-centros-de-diversión-nocturna/file.html>.

Algunos de los requisitos mencionan cómo deben prepararse las empresas que no han iniciado operaciones, esto es importante ya que las futuras organizaciones que deseen obtener el reconocimiento pueden contemplarlo en su plan de funcionamiento en el establecimiento. Algunos de estos requisitos son:

- Una descripción detallada de los servicios principales y complementarios que se piensan ofrecer. (Cantidad de salones, capacidad de atención de público, distribuido por mesas y sillas, así como por ambientes, lobby, servicios sanitarios para el público accesibles para personas con discapacidad, área de cocina, bodegas, entre otras áreas).
- Horario que ofrecerá el establecimiento. (Días y horas)
- Detallar el número de empleados, la nacionalidad y la inversión estimada; en este último punto se debe detallar la inversión en mobiliario y equipo y la inversión correspondiente a infraestructura y terreno.
- Los proyectos nuevos, serán inspeccionados una vez que inicien su operación y deberán obtener una categoría mínima de tres tenedores (80% de cumplimiento). (ICT, 2020, párr., 02)

Para alcanzar este reconocimiento es necesario efectuar cambios dentro de la organización que lo solicite, contemplar la inversión de capital y tiempo. Lograr este galardón les abre las puertas a las empresas para que obtengan los siguientes beneficios:

- Ser incluida en los listados oficiales del ICT (y sitio web).

- Recibir capacitación por parte del ICT.
- Requisito obligatorio para obtener el contrato turístico.
- Obtener categorización.
- Acceso a promoción por medio de página Web www.visitecostarica.com.
- Participación en ferias turísticas internacionales.
- Posibilidad de participación en Campañas Cooperativas Internacionales con agencias de viajes mayoristas y líneas aéreas.
- Posibilidad de participación en campañas en zonas específicas, en coordinación con hoteleros locales con el fin de ofrecer descuentos especiales al turista.
- Posibilidad de distribuir material en los Centros de Información Turística del ICT.
- Optar por la obtención de la Marca País. (ICT, 2020, párr., 03)

En muchas ocasiones se ha encontrado empresas que consideran que el esfuerzo e inversión para obtener el galardón no es suficiente ya que esperan, más que un marketing, una remuneración de su esfuerzo o una exención en pagos municipales. La inscripción de la organización y los trámites son totalmente gratuitos, además de que cada cambio que realice en el inmueble va a añadir valor y favorecer la estética e influencia del lugar.

2.14 Cámara de Turismo de Puntarenas CATUP

CATUP es una asociación creada para representar y defender los intereses comunes de sus asociados y de igual forma promover el sector turismo de la zona, específicamente, el cantón central de Puntarenas. Deseamos mejorar la imagen y servicio, continuar siendo

competitivos brindando un mejor servicio para todos nuestros asociados y puntarenenses en general. (Ríos, R. 16 marzo del 2022. Comunicación personal)

Conforme se ha incrementado el desarrollo turístico de la zona de Puntarenas, así también se han fortalecido las alianzas para la promoción y sostenibilidad de los establecimientos, no solo gastronómica, sino también involucra todo lo concerniente al turismo, hospedaje, transporte, tour operadores, los cuales al asociarse a la cámara pueden obtener beneficios como:

1. Reconocimiento y respaldo. Constante actualización de la base de datos y redes sociales con su información para que esté al alcance de los turistas nacionales e internacionales.

2. Networking. Participación en los eventos y reuniones, donde se mencionan temas de mejora de nuestra ciudad, capacitaciones y oportunidades de mayor atracción turística. Conocer otros empresarios, expertos en varios temas, proveedores y potenciales clientes.

3. Aprendizaje. Compartir experiencias, acceder al conocimiento y consejos de otras personas. Ofrecen capacitaciones, charlas, talleres, seminarios, organizadas para los dueños de negocios y sus empleados en conjunto con el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), universidades públicas y otros aliados estratégicos.

4. Acceso a información. CATUP suele compartir a través de su boletín mensual, WhatsApp y correo noticias del sector, columnas de expertos o avisar sobre eventos importantes.

5. Resolución de problemas. CATUP permite participar de iniciativas para buscar soluciones a los conflictos o retos por los que puede estar pasando su empresa y todo su mercado. Por ejemplo, la transformación digital, órdenes sanitarias o reactivación turística.

6. Ayudar a otros es lo mismo que ayudar a su negocio. Colaborar con programas de ayuda social, involucrarse de forma activa en proyectos de interés para el desarrollo de la comunidad.

7. Redes sociales y publicidad. Portal de comunicación con el público nacional e internacional buscando de esta forma el posicionamiento de su negocio.

8. Convenios. Mantenemos acuerdos con proveedores para que nuestros asociados tengan acceso a promociones y descuentos especiales. (Ríos, R. 16 marzo del 2022).
(Comunicación personal)

Con la conformación de CATUP se han generado encadenamientos entre las empresas de las distintas áreas dedicadas al turismo y otras organizaciones e instituciones locales, lo cual fortalece el sector turístico y contribuye a la sostenibilidad, profesionalismo y desarrollo en la localidad.

2.15 Listado de Restaurantes asociados a CATUP y establecimientos con reconocimiento por el ICT en Puntarenas

Conforme indica el departamento de Patentes de la Municipalidad de Puntarenas (Municipalidad de Puntarenas, 21 de julio del 2022), los establecimientos inscritos con la actividad de restaurantes encontrados desde la terminal de los ferris hasta la zona conocida como la Angostura suman un total de 30, un 50% de estos, o sea 15 están Asociados a la Cámara de Turismo de Puntarenas CATUP (Ríos, 16 de marzo del 2022), además, según el ICT solo un 3% de estos restaurantes posee reconocimientos como Declaratoria Turística o Certificación de la Sostenibilidad Turística dentro del área establecida para la investigación, cabe mencionar que el restaurante galardonado por el ICT también es asociado de CATUP. A continuación se muestra un listado de los restaurantes asociados a CATUP.

Nota. Se excluyen aquellos negocios que aunque su funcionamiento sea tipo restaurante, su patente no corresponde al rubro de este estudio, ya que aparecen inscritos como otra actividad, ejemplo sodas y bares.

Cuadro 2 Restaurantes que se encuentran registrados en CATUP.

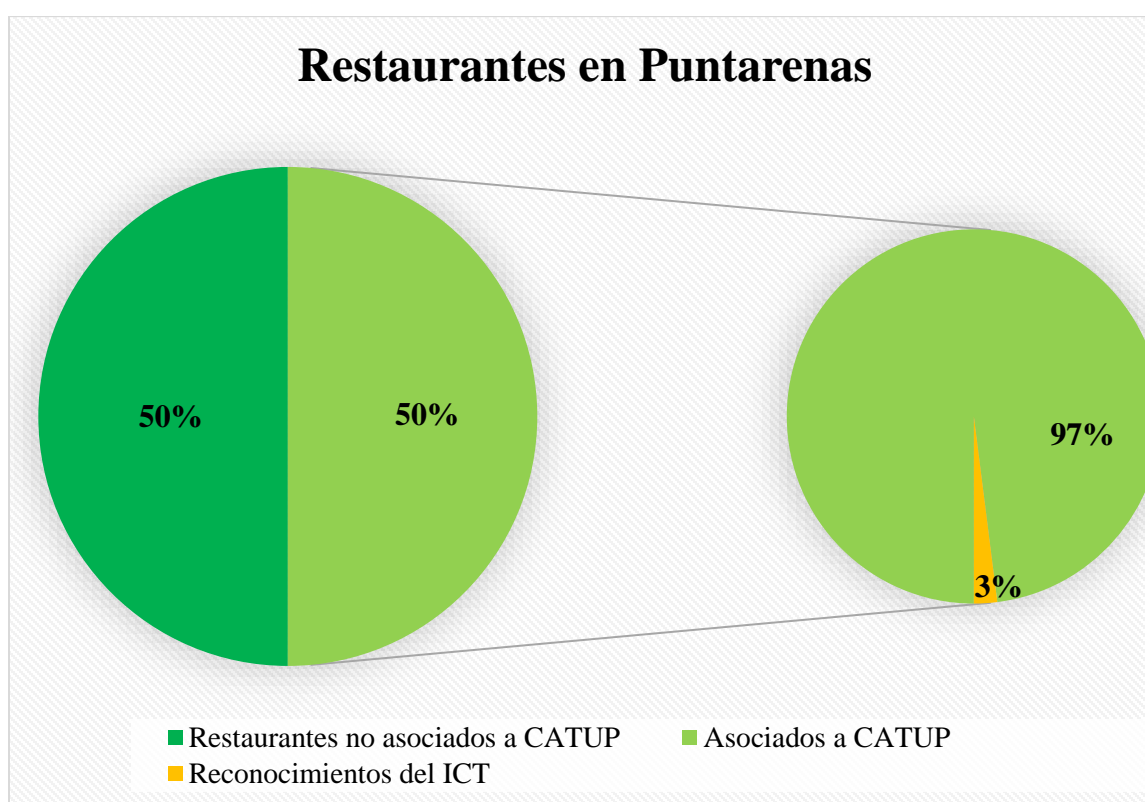
Listado de Restaurantes, Asociados a CATUP y establecimientos con reconocimiento por el ICT en Puntarenas Centro 2022				
Restaurantes		Área	CATUP	ICT
1	Isla Cocos	Dentro	Asociado	CST y Declaratoria Turística
2	Aldea Casa de los Mariscos	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
3	Luna Rossa	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
4	Typical Sea Food	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
5	Balneario Punta Pirata	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
6	Bungalow	Fuera	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
7	Las Delicias del Puerto	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
8	El Jorón	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
9	El Joroncito	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
10	Kiosko el Sesteo	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
11	La Taquería	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
12	Chung San Bistró	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística

13	Mareas del Puerto	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
14	Casa Almendro	Dentro	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
15	Restaurante Monteverde	Fuera	Asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
16	Pango	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
17	Encuentros	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
18	Mangla mar	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
19	El Kaite Blanco	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
20	La Ostra	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
21	Imperial	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
22	Pata Larga	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
23	El Cevichito	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
24	La casa de los helados n2	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
25	Cabo Velas	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
26	Mar Abierto	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
27	Tai Wah	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
28	Chung Wah	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
29	La Perla del Pacifico	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística
30	Chirripó	Dentro	No asociado	No cuenta con CST ni Declaratoria Turística

Fuente: (Ríos, 16 de marzo del 2022), elaboración propia de las autoras. (20 de marzo del 2022)

Además del listado se encuentra un gráfico que indica el porcentaje de los restaurantes asociados en CATUP y que cuentan con CST y Declaratoria Turística.

Gráfico 1 Porcentaje de restaurantes en Puntarenas asociados a CATUP y que cuentan con reconocimiento de ICT.



Fuente: (Ríos, 16 de marzo del 2022), elaboración propia de las autoras.

Capítulo III

3. Marco metodológico

En la investigación de comercios gastronómicos se realizará un análisis sobre cada una de las técnicas que utilizan en Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango, por lo cual se investigan temas acerca de cómo realizan su trabajo diario. Por otra parte, asuntos como el paradigma, enfoque, tipo de investigación, sujetos y fuentes de información son algunos de los puntos que se desarrollarán a continuación.

3.1 Paradigma

3.1.1 Interpretativo

Con este tipo de paradigma lo que se desea conocer a fondo es cómo se deshacen de los desechos que producen a diario cada una de las empresas seleccionadas, y es ahí que se comienza a analizar qué tan beneficioso está siendo para el medio ambiente, y cómo hacen cada una de estas empresas para seguir adelante en su camino a la sostenibilidad. Esto se va a lograr con el tipo de paradigma interpretativo para conocer cómo hacen estas organizaciones para tratar de ser sostenibles, y cuidar el medio ambiente disminuyendo la huella ecológica.” Según De Gialdino (2006)

Su fundamento radica en la necesidad de comprender el sentido de la acción social en el contexto del mundo de la vida y desde la perspectiva de los participantes. Sus cuatro supuestos básicos se vinculan, específicamente la consideración del lenguaje como recurso y como creación del lenguaje como un recurso y como una creación, como una forma de reproducción y producción del mundo social. (p. 16)

Con este paradigma interpretativo se podrá comprender el trasfondo sobre la sostenibilidad y lo que hacen estos restaurantes para mitigar su huella ecológica. Esto se quiere lograr con la visita a algunas empresas gastronómicas en Puntarenas, se sabe que, lastimosamente, en los restaurantes se producen desechos orgánicos e inorgánicos todos los días, por lo cual se pretende conocer más a fondo sobre la manipulación de estos.

3.2 Enfoque

3.2.1 Cualitativo

En esta investigación se efectuará una recolección de datos cualitativos sobre qué tan sostenibles o responsables con el medio ambiente son Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango; lo más importante es conocer cuáles son las técnicas sostenibles que utiliza cada restaurante para producir el mínimo impacto posible. Además de esto, interesa conocer cuáles son los beneficios y obstáculos que tiene cada uno de estos comercios gastronómicos con tal de ser sostenibles.

(...) los datos cualitativos como descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones, conductas observadas y sus manifestaciones. Por lo expresado en los párrafos anteriores, el investigador cualitativo utiliza técnicas para recolectar datos, como la observación no estructurada, entrevistas abiertas, revisión de documentos, discusión en grupo, evaluación de experiencias personales, registro de historias de vida, e interacción e introspección con grupos o comunidades. (Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p.51)

Al realizar las visitas en cada una de las empresas gastronómicas seleccionadas en Puntarenas Centro, se propone conocer más a fondo cómo hace cada uno de los restaurantes para

tener el mínimo impacto ambiental y darles un buen manejo a los desechos que producen a diario. Por otra parte, por medio de la recolección de datos cualitativos mediante las técnicas de observación, entrevistas, se conocerán las prácticas que estas empresas realizan.

3.3 Tipo de investigación

3.3.1 Investigación descriptiva

Lo que pretende la investigación es buscar información de fuentes digitales conociendo cada técnica que se realiza para ser sostenible en comercios gastronómicos y además de eso se quiere realizar una investigación de campo, donde se profundizará más sobre el fenómeno y se ampliará aún más acerca de cómo se realiza la sostenibilidad en cada una de las empresas a visitar. Campos (2009) menciona que “Su objetivo es especificar las propiedades del objeto o fenómeno que se va a estudiar y dar un panorama lo más exacto posible de este. Es necesario, por lo tanto, seleccionar los rasgos o conceptos del fenómeno y determinarlos cada uno de forma independiente, con gran precisión. Las variables que utiliza son cada uno de los rasgos o conceptos que determinan un fenómeno y que se definen durante la investigación descriptiva. (p.18)”

Se pretende que al visitar algunas empresas seleccionadas se conozca a fondo sobre cuáles son las técnicas que se utilizan en cada lugar. No solo es saber, es profundizar al respecto. Cuáles son algunos de estos comercios, cuáles son los motivos por los cuales la compañía los implementa o no, por qué se ponen en práctica, qué impacto tienen. Además de esto, ver cuáles son los obstáculos y los beneficios que cada empresa tiene en ser sostenibles.

3.4 Sujetos y fuentes de información

En el contexto de la investigación, es importante comentar cuáles son las personas u objetos de estudio, en este caso es el personal, administradores y dueños de los restaurantes, quienes son la fuente de información para la realización de la presente investigación.

Sarduy (2007) acota que “Desde este punto de vista, se aprecia que en las investigaciones cualitativas es un hecho sumamente importante el sujeto o las fuentes a investigar. Los resultados están muy en dependencia de las emociones o de los análisis exhaustivos del contenido de las fuentes de información.” (párr., 17)

Los sujetos de estudio han llegado a ser la principal fuente de información, llegando al punto de mostrar más interés e insistencia por parte de la investigación para aprovechar al máximo la información que se proporciona, con cada intervención, en las fuentes de investigación.

3.4.1 Sujetos

En la recopilación de los datos se estableció como lugar de la investigación la zona de la ciudad del cantón central de Puntarenas, que se caracteriza por su gran cantidad de establecimientos comerciales gastronómicos, actividades turísticas, portuarias y pesca. Además, es donde se encuentran ubicados los establecimientos Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y el Restaurante y Marisquería Pango y las personas sujetas de estudio.

Según Jany (1994), la población es “la totalidad de elementos o individuos que tienen ciertas características similares y sobre las cuales se desea hacer inferencia” (p. 48). Por tanto, para la elaboración de la investigación se identificaron ciertas empresas con características semejantes, restaurantes con capacidad de 20 o más comensales, horario de dos tiempos de comida, brindar servicio a la mesa, ofrecer menú a la carta y tener platillos a base de mariscos, además de que

puedan participar y brindar información sobre el manejo de los residuos de las actividades que realizan en sus organizaciones. Se tomará en cuenta restaurantes ubicados en distintas zonas de Puntarenas como en el Paseo de los turistas, la zona comercial y la terminal de los ferris, esto con el fin de conseguir una diversificación del área de estudio, conforme el tipo de atracción de cada local.

Para la investigación se tomarán en consideración ciertos artículos, libros y revistas, sobre la zona de Puntarenas y la sostenibilidad ecológica en empresas y organizaciones, que son esenciales en la preparación de la investigación por su interés, relevancia y precisa información aportada.

El tipo de muestreo que se pretende realizar es el no probabilístico intencional, esto porque la selección de muestra no es al azar, más bien que sean empresas las cuales utilizan una praxis sostenible. Al respecto, Monje (2011) señala que “Se trata de una muestra fortuita, se selecciona de acuerdo con la intención del investigador.” (p. 126). Como se menciona en el texto anterior, se escogerán tres restaurantes que se encuentran en puntos estratégicos de Puntarenas, los cuales son seleccionados intencionalmente por las investigadoras.

3.4.2 Fuentes de información

3.4.2.1 Fuentes primarias

Las fuentes de información primaria identificadas para la investigación están relacionadas con los restaurantes, ya que son los dueños y trabajadores de estas organizaciones quienes brindan su colaboración y aportan en la recolección de datos.

Bernal (2010) menciona que (...) “es la información de primera mano o desde el lugar de los hechos. Estas fuentes son las personas, las organizaciones, los acontecimientos, el ambiente natural, etcétera. Se obtiene información primaria cuando se observan directamente los hechos, cuando se entrevista directamente a las personas que tienen relación directa con la situación objeto del estudio.” (p.191).

Por tanto, para la investigación fue necesario ir directamente al lugar de los hechos, para poder contemplar y determinar si las características que se necesitan estaban presentes en los determinados sitios de estudio. Las personas tomadas en cuenta en la investigación están relacionadas con el objeto de estudio, y se encuentran involucradas en el desarrollo y análisis del presente estudio.

Personas identificadas. Estas son las personas que se identificaron en la primera etapa de recolección de datos para la investigación.

- Mario Zamora Sandí: dueño del Restaurante Isla Coco's Bar y Grill. Este restaurante posee declaratoria turística del ICT y se encuentra ubicado cerca de la terminal de ferris en Puntarenas.
- Martín Flores Salas: encargado de CST del Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos. Este establecimiento se encuentra en proceso de obtención del galardón de declaratoria turística del ICT y está ubicado frente al Paseo de los turistas en Puntarenas.
- Jorge Naranjo: dueño y administrador del Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos.
- Antonio Tsay: administrador del Restaurante y Marisquería Pango, encargado de CST.

- María Gabriela Porras Castro: experta en sostenibilidad, brinda apoyo y opiniones en la investigación.
- Ana Gabriela Espinoza: encargada de la sostenibilidad en la UTN.

3.4.2.2 Grupo por identificar

En la investigación aún no se ha establecido cuántas personas trabajan en cada restaurante, pero sí existe contacto con algunos representantes de estos establecimientos. Se espera contar con aquellas personas dentro de las empresas, para que puedan ser informantes, como meseros, cocineros, entre otros, esto con aprobación de los dueños. Se piensa que los dueños y las personas que administran no se encargan de este tipo de labor, por tanto, contar con las personas que implementan las técnicas sostenibles es parte fundamental para la investigación, obteniendo información de primera mano sobre la realidad de cada empresa.

3.4.2.3 Fuentes secundarias

Las fuentes de información secundaria consultadas se seleccionaron según el valor de su referencia para la investigación, además de su clara y relevante información que contribuye en el desarrollo del objeto de estudio.

Bernal (2010) manifiesta que (...) son todas aquellas que ofrecen información sobre el tema que se va a investigar, pero que no son la fuente original de los hechos o las situaciones, sino que solo los referencian. En investigación, cuanto mayor rigor y exigencia se involucren en el proceso del desarrollo del estudio, más válido y confiable será el conocimiento generado. (p.192).

Como se mencionó anteriormente, conseguir abundancia de información es esencial para la validez del estudio, y aportan fundamentos para un desarrollo adecuado del tema investigado.

Respecto a los materiales citados para el desarrollo del objeto de estudio, todos han sido obtenidos por medios digitales, son los documentos, censos, definiciones, revistas, artículos e informes.

3.5 Técnicas e instrumentos para recopilación de la información

Para analizar cuáles son las técnicas sostenibles que utilizan algunos establecimientos gastronómicos en el cantón central de Puntarenas, se piensan utilizar las siguientes técnicas e instrumentos:

Cuadro 3. Técnicas e instrumentos para la recopilación de la información

Técnicas e instrumentos para la recopilación de la información	
Análisis de documental	Recopilación Bibliográfica
Análisis de casos	Entrevista semiestructurada
Observación del entorno	Guía de observación

Fuente: elaboración propia de las autoras

La primera técnica por utilizar es el análisis de casos, porque cada empresa es diferente; cada organización utiliza diversas técnicas sostenibles, las cuales hay que analizar y ver qué tan sostenibles son algunas empresas gastronómicas en Puntarenas. Entrevistas semiestructuradas, porque se quiere conocer la naturaleza de cada compañía en particular y como menciona Monje (2011) “El entrevistado permite que los participantes se expresen con libertad con respecto a todos los temas y las personas entrevistadoras registran sus respuestas.” (p.149). Además, se decide hacer un análisis documental con recopilación bibliográfica, en estos momentos en los que todo el mundo pasa por una situación de pandemia y la recolección de datos en internet es más fácil que realizar

una visita a los restaurantes y, por ende, permite ir avanzando por el momento con el tema. También para recolección de datos de la zona, posibles restaurantes gastronómicos, las fuentes bibliográficas han permitido avanzar en tiempos de pandemia. Esto con la finalidad de conocer más a fondo qué es lo realizan los restaurantes para ser sostenibles, cómo lo hacen, cuáles son sus beneficios y desafíos. En fin, todas las experiencias de primera mano.

Al integrar los métodos a implementar para la recolección de datos, como los mencionados anteriormente, se contempla la técnica de observación del entorno como una forma de apoyar la investigación que enfoca aspectos como análisis de hechos, actividades y actitudes que se puedan encontrar en el área de estudio, así como el observar cuáles aspectos favorecen a la realización de las prácticas sostenibles, y qué tan a menudo las empresas observadas realizan estas acciones, comparando sus sistemas de organización y disposición en estas actividades.

Según Campos y Martínez (2012) “La observación se encuentra relacionada con la técnica de investigación, la cual participa en los procedimientos para la obtención de información del objeto de estudio derivado de las ciencias humanas, empleando los sentidos con determinada lógica relacional de los hechos. Este es el punto de partida para decir que la observación es un procedimiento que ayuda a la recolección de datos e información y que consiste en utilizar los sentidos y la lógica para tener un análisis más detallado en cuanto a los hechos y las realidades que conforman el objeto de estudio; es decir, se refiere regularmente a las acciones cotidianas que arrojan los datos para el observador. (p. 51).

Con la información obtenida de este tipo de investigación, es posible analizar qué tan verdaderos son los datos obtenidos por los encuestados, ayudando al desarrollo de ideas centrales del objeto de estudio, detallando cada aspecto observable en los restaurantes.

Un factor por integrar en la investigación es el medio donde los restaurantes desenvuelven sus actividades diarias, la sociedad, por lo cual, se pretende distinguir qué debilidades pueden encontrar estas empresas al pertenecer al cantón de Puntarenas. Con la guía de observación como técnica de recolección de datos, se implementará para determinar las limitaciones y necesidades que se puedan encontrar en los restaurantes.

Según Kawulich, (2005) “Las observaciones facultan al observador a describir situaciones existentes usando los cinco sentidos, proporcionando una "fotografía escrita" de la situación en estudio. El trabajo de campo involucra "mirada activa, una memoria cada vez mejor, entrevistas informales, escribir notas de campo detalladas, y, tal vez lo más importante, paciencia.” (p. 02).

Para trascender en las prácticas sostenibles con el medio ambiente, es necesario identificar los datos relevantes en el entorno y, por tanto, se decide cuestionar por qué no se desarrolla el apoyo de estas actividades en el sector del cantón central de Puntarenas, además se brinda información sobre cuáles acciones pueden impulsarse para hacer un cambio.

3.5.1 Instrumentos de investigación

Los instrumentos de investigación ayudarán a que las investigadoras conozcan más sobre las situaciones presentes en cada una de las empresas investigadas. Lo principal es saber qué prácticas realizan.

Acota Valderrama (2002) que la técnica viene a ser un conjunto de mecanismos, medios y sistemas de dirigir, recolectar, conservar, reelaborar y transmitir los datos. Es

también un sistema de principios y normas que ayudan a aplicar los métodos, pero realizan un valor distinto. Las técnicas de investigación se justifican por su utilidad, que se traduce en la optimización de los esfuerzos, la mejor administración de los recursos y la comunicabilidad de los resultados. (Garay, 2020, p. 03)

Los instrumentos de investigación son de suma importancia ya que es la manera en cómo las investigadoras van a recolectar la información para su futuro análisis y con esto conocer las técnicas sostenibles que ya aplican en cada uno de los locales y cuáles pueden implementar en el futuro para su mejora continua.

3.5.2 Consentimiento informado

Este documento se realiza con el fin de informarles a las personas a las que se les va a realizar las entrevista que es anónima (ver anexo 01), además, que las respuestas brindadas no serán publicadas en ningún lugar. Esto se realiza con el único objetivo de saber cuál es la perspectiva de estas en la organización que trabajan y cómo manejan el conocimientos y prácticas sostenibles que pueden implementar.

El consentimiento informado es un documento informativo en donde se invita a las personas a participar en una investigación. El aceptar y firmar los lineamientos que establece el consentimiento informado, autoriza a una persona a participar en un estudio así como también permite que la información recolectada durante dicho estudio pueda ser utilizada por el o los investigadores del proyecto en la elaboración de análisis y comunicación de esos resultados. (Gobierno de México, 2017, párr. 01)

El consentimiento informado (ver anexo 2) le da seguridad a la persona a la que se le va a realizar la entrevista ya que se le informa de quiénes son las entrevistadoras, el objetivo de la

entrevista, además, dan la autorización de ser o no grabados. Es importante porque es una prueba concluyente de que se les realizó la entrevista a las personas.

3.5.3 Entrevista semiestructurada

A continuación se presentan dos entrevistas (ver anexo 03 y 04) las cuales están dirigidas a personas con conocimientos en el área de la sostenibilidad ambiental y a personal encargado de los restaurantes. Para el desarrollo del tema sobre las prácticas sostenibles implementadas en Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango. Se tiene como objetivo analizar dichas prácticas en la zona de Puntarenas, con el fin de identificar ventajas y desventajas que estas prácticas pueden traerles a las empresas. Por tanto, se realizan distintas acciones para conocer la opinión de personas asociadas a este tema, lo cual permitirá identificar puntos claves para la investigación.

3.5.3.1 Entrevista para personas expertas en sostenibilidad ambiental

La primera entrevista está elaborada para obtener la opinión de cómo ven la realidad de la sostenibilidad en empresas gastronómicas en el sector de Puntarenas, esto desde el punto de vista de dos conocedoras del tema. María Gabriela Porras Castro y Ana Gabriela Espinoza. Es de suma importancia saber cómo perciben ellas las acciones de las empresas en el camino a la sostenibilidad. (Ver anexo 3) Además, abarca puntos los cuales las empresas deberían implementar si no son sostenibles y cómo lo pueden llegar a hacer.

3.5.3.2 Entrevista para personal de los restaurantes

Esta entrevista tiene el objetivo de conocer la perspectiva de los funcionarios de las tres empresas seleccionadas para el estudio de casos. En esta se puede observar diferentes preguntas con el fin de averiguar cómo practican las técnicas sostenibles en los restaurantes. Además, en la

misma se pueden reflejar cuáles son los beneficios y desventajas que conlleva implementar métodos sostenibles y cómo manejan estas situaciones. (Ver anexo 4). Es importante destacar que la entrevista se les realizará a empleados y dueños.

3.5.4 Guía de observación

3.5.4.1 Hoja de registro de visita

En este apartado se encuentra el documento llamado registro de visita (Ver anexo 5), en el cual las investigadoras podrán hacer apuntes de lo observado en la visita a los restaurantes. Además, agregar información importante como quién las atendió, fecha, hora, ubicación exacta.

También, se encuentra un cuadro (Ver anexo 6) en el que se explicará en detalle todo lo observado en la visita, además, se dará una interpretación por parte de las investigadoras, sobre las técnicas sostenibles implementadas por los restaurantes.

Capítulo IV

4. Análisis e interpretación de la información

En este apartado se analizarán los datos recolectados los días de visitas en los restaurantes, con las entrevistas y observación de campo se pretende reconocer cuales son estas estrategias que implementa cada restaurante visitado para mitigar ese impacto ambiental.

Los días 9 de abril y 14 de julio del 2021 se realizaron entrevistas a gerentes y empleados de los restaurantes seleccionados también se logró entrevistar a dos personas expertas en sostenibilidad. Además ese mismo día se realizó la observación de campo. Para analizar la información y abarcar los objetivos, se pretende realizar dos situaciones, la primera es realizar una lista de hallazgos esto con la observación que se realizó a los tres restaurantes (Ver anexos 7). Y la segunda, analizar los datos obtenidos en las entrevistas. Hay que aclarar que las entrevistas se realizaron presenciales y también en línea, esto porque muchos de los empleados se encontraban ocupados en sus labores, por tanto, se realizaron 4 entrevistas de forma presencial y 10 por medio de Google forms.

Posteriormente se procedió a la interpretación de estos datos mediante un cuadro comparativo con las ventajas y desventajas que tienen los restaurantes al implementar estas técnicas sostenibles. Por último se presentará una propuesta para que en los restaurantes puedan mejorar o iniciar implementando técnicas sostenibles y puedan disminuir el impacto en el medio ambiente.

Es necesario indicar que esto no solo sirve para los tres restaurantes del presente estudio, sino que cualquier restaurante lo puede implementar poco a poco. Uno de los obstáculos que se tuvo fue que en un restaurante se pidió permiso para realizar entrevistas a los empleados y la respuesta no fue positiva. Lo cual se explicó que aún los empleados no están capacitados para

implementar técnicas sostenibles en el local, por lo que solo se pudo hacer la entrevista al encargado del CST y al dueño del restaurante.

4.1 Asuntos observados en los restaurantes

4.1.1 Descripción de lo observado

A continuación, se muestra un cuadro con una breve descripción de lo observado en los restaurantes.

Cuadro. 4 Resultados de observación de campo.

Restaurante	Ubicación	Fecha y hora	¿Qué se observó?	¿Qué se puede interpretar?
Restaurante Isla Coco's Bar y Grill	200 metros Oeste del embarcadero del Ferry.	09-04-2021 3:30pm	El personal a cargo está anuente a implementar técnicas para mitigar el impacto ambiental. Además, participan en campañas, como recolección de basura, campaña de separación de residuos. También hacen campañas para incentivar la responsabilidad social, lo cual ayuda a la comunidad y crea conciencia, por ejemplo, colaboran en la siembra de árboles con ayuda de otras instituciones como la UTN en el trabajo de TCU.	Es un local que siempre busca el beneficio de los clientes, así como del medio ambiente. Cuenta con CST, actualmente tiene una calificación de 2 hojas.
Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos	300 metros Oeste del muelle de los cruceros	09-04-2021 2:30 pm	Hace 2 años empezaron con algunas prácticas sostenibles, como cambiar los empaques de estereofón por cartón y usar pajillas biodegradables, entre otros. Además, participan en eventos gastronómicos de la comunidad de Puntarenas como la FERIMAR a favor de las prácticas de la pesca responsable.	En el local están incursionando en la sostenibilidad. Están en proceso de obtener CST.

Restaurante y Marisquería Pango	300 metros Oeste del muelle de los cruceros	14-06-2021 2:00 pm	Implementan muy pocas técnicas sostenibles. En este restaurante separan los residuos, dan los residuos orgánicos a las porquerizas, minimizan el uso de plásticos y utilizan empaques biodegradables. Este restaurante está localizado en el hotel Beach Puntarenas, el hotel si cuenta con CST, pero el restaurante aún no.	Es un local con nueva administración, están explorando y tomando nuevas ideas para mitigar el impacto que producen. Se mostró poco interés en obtener un CST.
---------------------------------	---	-----------------------	---	--

Fuente: elaboración propia de las autoras. (15 de abril del 2021)

4.1.2 Lista de hallazgos

Restaurante Isla Coco's

- Separación de residuos. (orgánicos e inorgánicos). Esto se hace todos los días, tienen varios estañones para separar los diferentes desechos como materia orgánica y para residuos recuperables como los plásticos, cartón, y tetrapak. Siempre tienen botes rotulados.
- Los residuos orgánicos son separados todos los días ya que se genera bastante desperdicio para así regalarlos a una porqueriza.
- Compra de productos locales, como mariscos, pescados de forma artesanal, también productos de limpieza de la zona.
- Además de que buscan productos de limpieza que no contaminen tanto como, por ejemplo, los de la marca Florex.

- Utilizan empaques amigables con el ambiente, de rápida descomposición como empaques para llevar comida, pajillas, servilletas. En el caso de los plásticos como las bolsas plásticas utilizan las que son orgánicas.
- Concientizan a los clientes con carteles por todo el local, como, por ejemplo, el uso adecuado de agua, luz ya que son dos aspectos que generan bastante desperdicio, además, muchos de los clientes conocen ya sus prácticas sostenibles lo cual hacen que se sientan identificados con el lugar.
- En el restaurante procuran tener un ambiente bioclimático, aprovechando recursos naturales como luz y viento. Además de eso es un local que no cuenta con aire acondicionado ya que aprovechan la brisa del mar; también tienen sembrados varios tipos de plantas de la zona como palmeras, las cuales ayudan a dar frescura al local.
- Ayudan a realizar campañas como pesca de basura, recolección de basura en las playas, siembra de árboles con ayuda de la UTN y estudiantes del TCU.
- Intercambio de vidrios y tetrapak por otros productos, esto lo realizan con la ayuda del Parque Marino ya que ellos reciben el vidrio y a cambio les dan otros productos que los restaurantes necesiten.
- Capacitan a los pescadores, les dan charlas para entender los tiempos de veda, el tamaño ideal del pescado, cómo realizar una pesca responsable para satisfacer las necesidades de cada consumidor.
- Tratan de mantener siempre presente la responsabilidad ambiental, hacen que sea parte de su cotidianidad.

- Los empleados conocen y practican un correcto manejo de residuos por cuanto siempre se mantienen en constantes capacitaciones, y ya toman estas prácticas como propias.

Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos

- Disminuyen el uso de plásticos, como bolsas y pajillas, tratan de que si los consumidores no las piden, no las ofrecen, ya que si en verdad las necesitaran que el mismo cliente las solicite, además de esto se trabaja con materiales biodegradables.
- Separación de residuos. (orgánicos e inorgánicos). Esto lo hacen de la siguiente manera: los residuos orgánicos los mantienen en unos recipientes para luego dárselos a un señor que pasa a recogerlos y los desechos inorgánicos los mantienen en bolsas para cuando pasa el camión de la basura.
- Los residuos orgánicos los regalan a una porqueriza, como se mencionó anteriormente, estos los mantienen en un tipo de recipiente hasta que pase el señor de las chancheras, esto lo hacen todos los días ya que los desechos son bastantes.
- Compra de productos locales, tales como mariscos, pescados y productos de limpieza.
- Procuran aprovechar recursos naturales como luz y viento. Es un restaurante el cual no cuenta con aire acondicionado, por lo que aprovechan la luz del día y la brisa del mar.
- Señalamiento para concientizar el uso adecuado de energía y agua, mantienen rótulos por todo el local recordando el buen uso de agua y de luz.
- Los empleados están en el proceso de capacitación para el adecuado manejo de residuos, ya que están en busca del CST, se preparan con constantes capacitaciones para mejorar sus prácticas.

Restaurante y Marisquería Pango

- Antes de la pandemia regalaban los desechos orgánicos y desperdicios de alimentos. Debido a que no volvió a pasar el señor que recogía estos residuos, actualmente, no separan los desechos, sino que los recogen todos para cuando pase el camión de la basura.
- Regalan los aceites quemados, esto a estudiantes de UTN, UCR que los pasan recogiendo cada cierto tiempo.
- Utilizan empaques amigables con el medio ambiente para la comida, además, usan pajillas y servilletas de fácil descomposición.
- Aprovechan al máximo los recursos naturales, como lo son la iluminación y la brisa del mar, además no cuentan con aire acondicionado.

4.2 Análisis de las entrevistas en los restaurantes

4.2.1 Interpretación y discusión de los resultados

En relación con la primera pregunta de la entrevista, se evalúa cuáles de los siguientes temas son de importancia para el entrevistado: medio ambiente, contaminación, pesca de arrastre, pues los restaurantes que desean implementar técnicas sostenibles, deben interesarse en estos aspectos, a pesar de que en los lugares visitados no son 100% sostenibles tienen en constante recordatorios estos temas para así mitigar o no producir tanto daño.

Por otra parte, los entrevistados mencionan que sí se pueden aplicar prácticas sostenibles en los restaurantes, que es muy importante que otros locales conozcan sobre estas prácticas sostenibles, ya que forman parte de la responsabilidad que toda empresa debe tener; los entrevistados mencionan que es un estilo de vida, por lo que se trata de contribuir al cuidado del medio ambiente. Son pequeñas acciones que pueden reducir el impacto que se produce a diario.

Por ejemplo, en el uso de lo que son productos de limpieza que no tengan químicos dañinos para el suelo y/o el agua, empaques que sean biodegradables, productos naturales en la parte de la materia prima, ojalá orgánicos, teniendo inventarios ajustados para que no se presenten desperdicios y si los hay, como por ejemplo, los vegetales convertirlos en abono para las mismas plantas del lugar o donarlos a las granjas para cuidado de animales.

Según la experiencia que tiene el personal de los restaurantes atendiendo a sus clientes observaron que no es muy frecuente que los consumidores busquen restaurantes que sean ecoeficientes, tampoco es muy relevante que cuenten con el CST, que busca la sostenibilidad del local. Por ejemplo, los extranjeros son más dados a buscar lugares que sean ecológicos, que no tengan empaques de plástico, y si se les ofrece una bolsa son dados a no tomarla. En cambio, los nacionales, están más acostumbrados a buscar un lugar por sus precios, sin tomar en cuenta sus prácticas, por ejemplo, prefieren comprar pescado o mariscos mucho más baratos, aunque tal vez sean de importación, que tampoco le está aportando nada a la población, o a los pescadores de la zona, y claro que es más barato porque muchas veces el producto no es pescado de manera artesanal, que es un arte de pesca al que se le debe invertir más tiempo y dinero. Pero también existen nacionales que son conscientes y buscan estos sitios con esas técnicas, pero aún no existe mucha divulgación para dar a conocer restaurantes con praxis sostenible, por ejemplo, en televisión, radio, noticias, para que los restaurantes que trabajan de esta forma puedan ser identificados de manera fácil y sea parte del atractivo del local. También con esto, crear conciencia en más personas y ojalá que, en un futuro, los restaurantes cuenten con un logo distintivo sobre su sostenibilidad.

De los tres restaurantes visitados solo uno cuenta con el Certificado para la Sostenibilidad Turística (CST) y Declaratoria Turística, por otra parte en uno de los restaurantes mencionan que

es un proceso bastante complicado y que con la pandemia se perdió todo el avance obtenido, en el otro restaurante comentan que ellos observan que sí es importante, pero que no perciben un beneficio que los impulse, pero que aun así, se cuenta con CST en el hotel. No obstante, algunos comentan que sí se percibe un beneficio ya que se atraen consumidores al local que están involucrados con la sostenibilidad, que son consumidores ecológicos, los cuales buscan este tipo de restaurantes, no obstante, estos restaurantes deberían encargarse de estar bien identificados con el logo del CST en afiches, redes sociales y en su establecimiento.

Seguidamente se hará un recuento de las técnicas sostenibles que fueron abordadas por el personal de los locales, independientemente de que cuenten o no con CST, en los restaurantes buscan darle un alivio al medio ambiente o por lo menos ayudar a minimizar el impacto que provocan día con día, con pequeñas acciones que traen grandes beneficios. Por ejemplo, en los tres lugares tienen estañones para así poder realizar una separación de residuos orgánicos, como se ha mencionado anteriormente, para regalarlo a lugares donde crían animales, esto debido a que en los restaurantes se generan grandes cantidades de residuos. Además, separan el vidrio, plásticos, cartón, tetrapack y se lleva a un centro de acopio o se lleva al Parque Marino, ya que en estos lugares realizan diferentes campañas para recibir estos productos y cambiarlos por diferentes artículos como, por ejemplo, vasos.

Otro aspecto que mencionan es el reciclaje de aceite, ya que se generan grandes cantidades, en los tres restaurantes se vende o lo regalan a otras instituciones, esto ya que los aceites son reutilizados para hacer otros productos. Además, comentan que tratan de hacer compras locales, pero también mencionan que es un poco difícil ya que, por ejemplo, algunas frutas y hortalizas no se producen en la zona, por lo cual deben comprarlas en el Valle Central. No obstante, aprovechan al máximo los recursos que se presentan en la zona, como por ejemplo, pescados y mariscos, así

les compran a los pescadores locales que realicen una pesca de manera artesanal. Lo que más se notó fue el compromiso de usar productos biodegradables para empaques, y bolsas donde se aprecia el compromiso que tienen con el medio ambiente.

Por último, en el Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos, mencionan que desde el año 2019 están implementando prácticas sostenibles; en el Restaurante y Marisquería Pango cuentan que si toman en cuenta los años de la administración anterior, en total serán siete años tratando de tomar estas prácticas, en el Restaurante Isla Coco's Bar y Grill lo hacen desde hace tres años.

Se les preguntó cuáles fueron los principales obstáculos o desafíos que tuvieron al poner en práctica las técnicas sostenibles, en esta situación se encontraron tantos desafíos por parte de la misma municipalidad quienes no garantizaban el servicio de recolección de reciclaje. Los establecimientos se muestran dispuestos a participar en conjunto con la municipalidad, pero se nos indica que, por ahora, esta no ha sido capaz de mantener los sistemas de reciclaje. Además, los locales esperan que se les comunique cómo poder participar, pero esta gestión no la han podido abordar ya que no se han establecido horarios ni fechas para la recolección del reciclaje, también es un problema el de la recolección de basura ordinaria ya que tienden a pasar los recolectores a diferentes horas. La opción de algunos es llevar por sí mismos los residuos a un centro de reciclaje.

Por otra parte, entre las ventajas que más se mencionaron fue el reconocimiento que tienen por parte de los consumidores, porque a pesar de que muchas veces no preguntan si son o no son sostenibles, cuando se dan cuenta, estos mismos piden más información y muestran mucho interés. Además, por parte, las personas encuestadas sienten una gran responsabilidad, ya que usando materiales biodegradables pueden contaminar menos, lo cual mitiga el impacto en el medio ambiente. Siguiendo con las desventajas, se muestra que los empleados son los más complicados en aprender o seguir lo establecido para ser sostenibles, pero la ventaja es que una vez que lo

aprenden hasta en su casa lo implementan. Asimismo, claramente se muestra un valor económico más elevado ya que comentan que los insumos biodegradables son más caros, pero que vale la pena, también se menciona que a pesar de que usen cartón, por ejemplo, aún deben usar recipientes de plásticos de un solo uso, como los utilizados para las salsas.

En los restaurantes se muestra que están teniendo iniciativa para poner en práctica metodologías sostenibles y minimizar ese impacto que producen, lo cual con sus experiencias mencionan que es importante siempre tener en cuenta estas prácticas ya que así se aseguran de que las futuras generaciones tengan las mismas condiciones, que en la actualidad. Además, que es algo muy bonito de aprender, pero aún falta mucha culturización ya que los entrevistados mencionan que muchas veces los residuos que se ven en las calles son de los turistas nacionales. Esto se lo toman como una oportunidad de enseñar con el ejemplo, donde van a mostrarle a la población que se pueden hacer acciones positivas para contribuir con el medio ambiente.

Posteriormente, se consultó el tipo de manejo que les dan a los residuos, tanto orgánicos, como inorgánicos que producen en los establecimientos y se identificó que en los sitios sí se da una adecuada separación de los mismos, en orgánicos, material reutilizable, material reciclable y desechos que se descartan en la basura ordinaria, pero no todos tienen la posibilidad de enviarlos a un adecuado centro de reciclaje, por lo que estos, son dejados a la espera de los recolectores de basura, pero esto no les asegura que están siendo debidamente tratados. Los desperdicios orgánicos han sido manejados gracias al interés de un granjero que los utiliza para alimentar cerdos.

Si bien es claro que en el Pacífico Central se cosecha gran cantidad de frutas y hortalizas, no se encuentran todas, lo cual muchas veces los encargados de vender alimentos preparados deben de comprar productos que vengan del Valle Central, pero aun así en las ferias del agricultor pueden comprar los productos necesarios para sus empresas. Y lo que son productos pesqueros, todo se lo

compran a la gente de las cooperativas de las Islas del Golfo, de hecho ahora están comprando todo tipo de mariscos a personas de Chira, Venado, la cooperativa de Paquera y la de Tambor, en donde se compran lo que son los pargos, las corvinas, corvina reina, entre otros productos, todos estos son pescados de una manera responsable y artesanal. Además de esto se compran a empresas PYMES de la zona de Puntarenas.

Referente al manejo de los desechos que se realizan en los restaurantes, estos comentan que el apoyo de otras instituciones no es constante, es usual que se realicen campañas en las que son invitados a realizar actividades de recolección de residuos y limpieza de playas, que fomentan las prácticas sostenibles, pero son pocas las ocasiones en las que se realizan. Las instituciones que organizan y participan en la creación de estas actividades son el Parque Marino que, además de acopiar el reciclaje, realizan charlas al público, también la Municipalidad de Puntarenas y la Universidad Técnica Nacional colaboran y dan soporte a las actividades, además del ICT y INCOPECA que también llevan actividades a la comunidad en favor de las prácticas sostenibles. La municipalidad de Puntarenas brinda apoyo en el caso de las actividades, pero no es constante en las áreas de recolección de reciclaje, pues están limitados en lo que pueden realizar, ya que actualmente no cuentan con un área de acopio abierta al público en general.

Finalmente, las empresas gastronómicas que participaron en las entrevistas opinan que se motivan a seguir adelante con las metodologías, ya mencionadas anteriormente, que cada día van a tomar en cuenta más prácticas sostenibles ya que se muestra un valor ecológico con sus acciones, pero que les gustaría mayores incentivos por parte del Gobierno y no solo eso, necesitan más información sobre campañas y capacitaciones para estar en constante retroalimentación y con esto mejorar sus prácticas sostenibles, para así disminuir el impacto que producen.

4.3 Análisis de las entrevistas de expertos en sostenibilidad

Al 100% de las personas entrevistadas, expertas en sostenibilidad, les importan los temas de medio ambiente, contaminación, pesca de arrastre, entre otros. Siempre están en constante actualización y participación del mejoramiento del medio ambiente, sin embargo, muchas veces se presentan opiniones diversas sobre todo en la pesca de arrastre, ya que si bien es la fuente de economía de muchas personas de la localidad, también perjudica el ecosistema. Por otra parte, las personas entrevistadas están de acuerdo en que la relación que tiene la sostenibilidad es con la política, economía y ecología, por lo cual todos los ámbitos están involucrados en realizar un cambio en cómo se manejan los residuos, y mitigar la huella que se podría generar. Las obligaciones no son solo de la parte ecológica, sino que la política y economía del país se verán afectados en cualquier cambio.

Por otra parte, se les preguntó qué era responsabilidad ambiental desde sus experiencias y conocimientos a lo cual respondieron que es mantener acciones responsables que cuiden el entorno para asegurar menos contaminación, de esta forma que no impacten los recursos naturales para las generaciones actuales ni para las futuras. Además opinan que la responsabilidad ambiental es una cuestión de todos ya que independientemente de sus labores así como en el hogar se puede mantener ese estilo de vida, lo ayudaría mucho a disminuir la contaminación, el cambio climático, el efecto invernadero, entre otros desastres que son culpa de la mala manipulación que se les dan a los desechos.

Además, desde la perspectiva de las expertas, ellas están de acuerdo en que la responsabilidad está conectada con los problemas de la localidad, por ejemplo, se menciona que la pesca de arrastre es un problema que ya afecta a varias especies y muchas veces trae consigo peces que no cumplen con las medidas adecuadas o pueden traer especies que se encuentran en

veda, pero que es la fuente económica de muchas familias de la localidad. De modo que no es para justificar este tipo de acción, pero es entendible, porque muchas personas aún lo practican.

Por otra parte, la frecuencia con la que se visitan restaurantes en Puntarenas, para las personas encuestadas no es habitual ir a restaurantes ya que viven cerca de la zona, por esta razón conocen las características de los locales, pero al momento de buscar un restaurante se dividen en opiniones ya que la mitad piensa que es muy importante, así podrían ayudar a los empresarios que implementan técnicas sostenibles, mencionan que suelen preguntar y observar a su alrededor si se realizan prácticas amigables con el ambiente. En cambio, en la otra mitad de las respuestas se menciona que es algo en lo que no se fijan, aunque les parece muy bien que en los restaurantes tengan prácticas que mitiguen sus huellas. Asimismo, opinan que los extranjeros son los que acostumbran a buscar restaurantes que implementen técnicas sostenibles.

De las personas encuestadas, según la experiencia que tienen, el 100% considera que son solo algunos los restaurantes que cuentan con un CST, ya que no todos los restaurantes buscan ser sostenibles, y es aquí donde es importante inculcar la sostenibilidad, ya que los restaurantes generan desechos a diario, por esta razón deben usar alguna técnica o práctica para evitar una contaminación diaria. Además, cabe señalar que es un plus turístico, puesto que como se alude los extranjeros valoran más las prácticas sostenibles.

Además, las entrevistadas mencionan que los lugares no se promocionan como restaurantes sostenibles, pero comentan que han escuchado que el Restaurante Isla Coco's Bar y Grill es un establecimiento que está muy involucrado con la sostenibilidad, además promueve campañas con algunas universidades para la siembra de árboles, recolección de basura, entre otras actividades. Es importante mencionar que los restaurantes deberían adaptarse mejor para satisfacer las necesidades de los clientes, por ejemplo, tomar más prácticas sostenibles que ayuden a mitigar el

impacto ambiental y aprovechar estas para promocionarse como un lugar de gastronomía sostenible.

En ambas entrevistas se comentó cómo se involucran instituciones como la Municipalidad de Puntarenas, universidades, Parque Marino, entre otros, en la promoción de la sostenibilidad ambiental y la protección del ambiente. Para las partes es posible identificar el área de gestión ambiental de la Municipalidad ya que está presente en las actividades que se generan en la región dando apoyo y organizando labores de limpieza, así mismo las labores para la concientización ambiental son apoyadas por otras instituciones como la UTN con el programa de Carbono Neutral y el Parque Marino con eventos en pro del medio ambiente.

Posteriormente se consultó la principal razón que motiva obtener praxis sostenibles a los dueños de los restaurantes, según las personas entrevistadas sería que estos locales esperan que con la obtención del CST se conozca y genera más publicidad en sus establecimientos, por lo que están optando por la obtención de un plus que los ayude a seguir este tipo de prácticas.

4.4 Cuadro comparativo con ventajas y desventajas

A continuación, se muestra un cuadro comparativo de las ventajas y desventajas que se obtuvieron de las entrevistas y la observación realizada en los restaurantes. (Ver anexo 7 y 8)

Cuadro 6 Ventajas y desventajas

Ventajas	Desventajas
Mitigan el impacto ambiental que producen a diario.	Genera un costo mayor, ya que muchas veces los empaques, bolsas que son biodegradables son más costosos que los otros materiales.
Pueden recibir incentivos, por ejemplo, eco-colones o intercambiar residuos inorgánicos por productos que utilizarían en los restaurantes.	Consumen un poco de tiempo, por lo que deben estar en constante separación de residuos, transportarlos a un centro de acopio o a un lugar en el que se pueda hacer un intercambio, como en el Parque Marino.
Publicidad por el ICT si tienen CST como un restaurante sostenible. Si no cuentan con CST, pero tienen prácticas sostenibles, la publicidad se puede transmitir de cliente a cliente. (Recomendaciones)	No tienen tanto apoyo por parte de instituciones del Gobierno, por ejemplo, en los tres lugares visitados mencionan que se enteran muy poco de campañas de recolección de residuos orgánicos.
En las organizaciones se mantienen en constantes reuniones para así capacitar a sus empleados, ya que son estos los que deben practicar a diario, esto ayuda a culturizar a más personas.	No reciben incentivos como exoneraciones de pagos municipales o para la compra de un producto, como paneles solares.
Reputación en la zona, esto atrae mayores turistas tanto nacionales como extranjeros que están involucrados con la sostenibilidad ambiental.	Aunque existen organizaciones que deberían estar en constante capacitación, son muy pocas las que se dan cuenta o son invitadas.
Son muchos más las personas que ya no piden pajillas o preguntan sobre los empaques biodegradables, poco a poco la población se está acostumbrando a pensar en productos biodegradables.	Los empleados son los que están practicando las técnicas sostenibles, por lo cual deben conocer muy bien lo estipulado en las normas internas del restaurante, sin embargo muchas veces no existe el tiempo necesario para involucrar o darles charlas a los nuevos empleados.
Con una separación de residuos no se producen malos olores o que en las calles se pueda observar grandes cantidades de basura.	Muchos de los visitantes no notan o preguntan sobre si tienen o no técnicas sostenibles, son muchos los visitantes que aún piden bolsas para la comida empacada.

Fuente: elaboración propia de las autoras. (15 de abril del 2021)

4.5 Propuesta para mejorar prácticas sostenibles

Como parte de la investigación realizada en tres restaurantes de la zona de Puntarenas, se pudieron observar algunas deficiencias, las cuales se pueden mejorar sin invertir mucho dinero ni tiempo, por lo que nace la idea de crear propuestas según la experiencia de las investigadoras, independientemente de que estas empresas cuenten con Certificación de Sostenibilidad Turística (CST) o Declaratoria Turística o ninguna de las anteriores, solo con un poco más de compromiso por partes de los encargados de los restaurantes. Esta propuesta se basa en el estudio de casos del Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango, pero estas sugerencias se pueden aplicar a otros restaurantes, sí así lo necesitare. Las prácticas sostenibles son un alivio para el ecosistema, por esta razón, estas procuran que las actividades se sigan realizando de una manera responsable con el medio ambiente.

Lo que se pretende con las siete recomendaciones es que los restaurantes aprovechen sus recursos y puedan, de una manera u otra, contribuir con la responsabilidad ambiental, mitigando el impacto que se provoca diariamente. En síntesis, son recomendaciones que pueden implementarse en cualquier momento, pero también se tiene en cuenta que los restaurantes apenas se están recuperando del 2020-2021 ya en que esos dos años, estos tuvieron muchos tropiezos con la pandemia de COVID-19 lo cual podría ser una traba para ponerlas en marcha ahora mismo. En el siguiente apartado se muestra el resumen de lo que se pretende con la propuesta a los restaurantes:

Cuadro 7. Cuadro de ejes

Fuente: elaboración propia de las autoras.

4.6 Sugerencias

4.6.1. Áreas específicas para una correcta separación de residuos

La mayoría de los desechos que se producen en los restaurantes son orgánicos, a los cuales con una correcta separación se puede realizar compostaje para su posterior uso. Es sabido que los materiales naturales por sí solos tienden a descomponerse, pero que si no se les da un adecuado proceso, estos pueden propiciar la aparición de hongos, plagas y malos olores. También, en los restaurantes, se producen desechos inorgánicos, los cuales muchos pueden separarse para hacer un intercambio con otras organizaciones, por lo que nace la propuesta de tener lugares específicos para su correcta separación, con el fin de que les den el tratamiento adecuado.

El acondicionar las áreas de almacenaje de basura con secciones donde se puedan separar los artículos para reciclaje para que estos puedan ser llevados a un centro de tratamiento, generará un gran cambio en la cantidad de materiales descartados que se dirigen a los vertederos, lo cual minimiza el volumen de los desechos contaminantes para el ambiente.

Es necesario crear un área adecuada para el almacenaje de reciclaje y tener disposición del espacio, el cual debe contar con recipientes dónde contener estos materiales. Los materiales más comunes para ser enviados al reciclaje son: aluminio, botellas plásticas, papel, cartón, Tetra Brik y vidrio, estos también son llamados residuos valorizables.

¿Qué es un residuo valorizable? Aquellos que pueden ser recuperados de la corriente de los residuos sólidos ordinarios para su valorización, como por ejemplo: plástico de tipo PET, HDPE, papel blanco, periódico. Además de estos, se consideran valorizables los residuos electrónicos, es decir, aparatos electrónicos tanto de uso doméstico como comercial como restos de equipo electrónico como computadoras y cables. (Heredia Gobierno Local, 2022, párr.01)

El almacenaje para estos residuos debe ser protegido de la intemperie ya que algunos de los mencionados se pueden dañar por estar al aire libre. Como ejemplo del costo que puede conllevar el mantener los artículos de reciclaje separados en contenedores se encontró que es posible adquirir un basurero de 53 litros por un precio que oscila entre los ₡15.000 y los ₡20.000 colones.

Por otra parte, se recomienda que si se utilizan estañones o basureros, estos estén debidamente identificados para su uso, incluso para evitar que los usuarios y los empleados mezclen residuos, en consecuencia generaría un trabajo de más, para volver a separarlos.

4.6.2 Papel fundamental de las Municipalidades en el tema del reciclaje

Las Municipalidades tienen gran importancia en cada provincia del país, estas organizaciones velan y resguardan la integridad de su cantón, una de las acciones dirigida a los restaurantes es brindarles apoyo para la adecuada recolección de residuos.

Pero ¿cuál es el papel que tiene la Municipalidad en Puntarenas en este tema? Según las visitas a los restaurantes, estos indicaron que uno de los problemas más importantes es la falta de capacidad que tiene la Municipalidad de Puntarenas para intervenir en el sistema de reciclaje del sector. Se cuestiona qué aspectos pueden mejorarse y en que se puede contribuir para que se mantenga en constante funcionamiento el sistema de reciclaje de la región.

A raíz de esto se investigó la Ley 8839, Ley de Gestión Integral de residuos, en la cual se menciona cada una de las funciones a las que la municipalidad está obligada a realizar, las cuales se detallan a continuación. Lo que la Asamblea Legislativa de Costa Rica. 2010, menciona que:

- a) Establecer y aplicar el plan municipal para la gestión integral de residuos en concordancia con la política y el Plan Nacional.

b) Dictar los reglamentos en el cantón para la clasificación, recolección selectiva y disposición final de residuos, los cuales deberán responder a los objetivos de esta Ley y su Reglamento.

c) Promover la creación de una unidad de gestión ambiental, bajo cuya responsabilidad se encuentre el proceso de la gestión integral de residuos, con su respectivo presupuesto y personal.

d) Garantizar que en su territorio se provea del servicio de recolección de residuos en forma selectiva, accesible, periódica y eficiente para todos los habitantes, así como de centros de recuperación de materiales, con especial énfasis en los de pequeña y mediana escala para la posterior valorización.

e) Proveer de los servicios de limpieza de caños, acequias, alcantarillas, vías, espacios públicos, ríos y playas cuando corresponda, así como del manejo sanitario de animales muertos en la vía pública.

f) Prevenir y eliminar los vertederos en el cantón y el acopio no autorizado de residuos.

g) Impulsar sistemas alternativos para la recolección selectiva de residuos valorizables como contenedores o receptores, entre otros.

h) Fijar las tasas para los servicios de manejo de residuos que incluyan los costos para realizar una gestión integral de estos, de conformidad con el plan municipal para la gestión integral de residuos, esta Ley y su Reglamento, y en proporción con la cantidad y la calidad de los residuos generados, asegurando el fortalecimiento de la infraestructura necesaria para brindar dichos servicios y garantizando su autofinanciamiento. (sic)

i) Coordinar el cumplimiento de esta Ley y su Reglamento, la política y el Plan Nacional y cualquier otro reglamento técnico sobre gestión integral de residuos dentro del municipio.

j) Promover la capacitación y realizar campañas educativas de sensibilización de los habitantes del cantón respectivo para fomentar la cultura de recolección separada, de limpieza de los espacios públicos y de gestión integral de residuos.

k) Establecer convenios con microempresas, cooperativas, organizaciones de mujeres y otras organizaciones y/o empresas locales, para que participen en el proceso de gestión de los residuos, especialmente en las comunidades que se ubican lejos de la cabecera del cantón.

Se autoriza a las municipalidades para que desarrollen tecnologías alternativas para el tratamiento de residuos, siempre y cuando sean menos contaminantes. Para tal fin, podrán utilizar los instrumentos de planificación y gestión previstos en el Código Municipal, entre ellos, los mecanismos de integración asociativa y empresarial. Se autoriza, además, a establecer tasas diferenciadas, según el tipo y la cantidad de residuos a aquellos que separen en la fuente, u otra forma de incentivo fiscal para el generador o el gestor, que contribuya en el cantón a la gestión integral de residuos. (p.06)

Uno de los encuestados menciona la idea de que la recolección se puede realizar cada 15 días para contribuir con la minimización de los materiales reciclables en los establecimientos, e informar con anticipación los tipos de artículos que se estarán recolectando. Asimismo, para los clientes de los locales es molesto encontrarse con la basura de los alrededores. Por otra parte, hay dos puntos que los restaurantes pueden tomar a su favor, estos son el j) y el k) que mencionan que

la Municipalidad está en la obligación de brindar capacitaciones sobre el tema del reciclaje, ya sea por medio de recursos propios o por convenios con otras instituciones, por lo que se recomienda:

- Ponerse en contacto con la municipalidad para coordinar fechas de recolección de basura y de residuos que pueden ser reciclados, como papel, cartón, aluminio, tetrapack, plástico, entre otros.
- Informarse de las capacitaciones que está realizando la Municipalidad en las que los colaboradores de la empresa puedan asistir, o en su defecto, solicitar el abordaje de temas relacionados como, por ejemplo, la adecuada separación de residuos, pues hay ciertos elementos que tienen un trato especial ya sea por su manipulación o lo peligroso que pueden ser para la salud, si no se manipulan de forma correcta.

4.6.2.1 Panorama actual de la Municipalidad de Puntarenas en el área de la gestión ambiental

El área de gestión ambiental en Puntarenas se encuentra a cargo del tratamiento de los residuos sólidos, como la fiscalización y coordinación del servicio de recolección de residuos sólidos y recolección selectiva de residuos valorizables. Se encuentra en operación por parte de lo que son los servicios municipales, siempre de la mano con lo que es la asesoría para que se cumplan los procesos de la legislación ambiental. Entre los residuos sólidos están los residuos ordinarios que son llevados al relleno sanitario de Miramar, el cual es controlado por Manejo Integral Tecnoambiente, y los residuos valorizables son recolectados en el plantel de Gestión ambiental de Puntarenas, donde se mantienen contenedores como bodegas de almacenamiento temporales para la acumulación de los residuos, los cuales son entregados a tres empresas que realizan el proceso de reciclaje, VICESA, Vidriera Centroamericana (vidrio), RECO, Reciclados Ecológicos (papel y cartón), Planta de Reciclaje Florida Bebidas (plásticos 1 y 2, tetrapack,

aluminio, hojalata y latón). El proceso de separación y embalaje de los residuos valorizables se realiza en un pequeño galerón, donde los interesados, como empresas, instituciones públicas, los comercios que lo solicitan, centros de salud, centros educativos, empresas turísticas, barrios organizados, y hoteles son los que entregan en el recinto los artículos, y posteriormente las empresas encargadas de reciclar los retiran. Actualmente, la municipalidad no cuenta con un centro de acopio, ya que no poseen los suficientes recursos para brindarle el servicio a toda el área, tomando en cuenta solo a las instituciones que realicen la solicitud y posean las características adecuadas que las ayuden a ser elegibles para el manejo del reciclaje en la municipalidad, limitando al sector interesado. (Luis Guillermo Brenes, comunicación personal, 05 de marzo del 2022)

Según como se indica anteriormente, la municipalidad sí cuenta con un lugar para mantener los residuos no orgánicos, por lo que se recomienda estar en constante comunicación con esta, ya que de acuerdo con la entrevista realizada al señor Brenes solo con previa solicitud y aprobación, se pueden recibir estos restos para un adecuado reciclaje.

4.6.3. Un segundo uso para los residuos orgánicos del restaurante

En los restaurantes se generan desperdicios orgánicos todos los días, pero si a estos no se les da un adecuado tratamiento puede generar la aparición de plagas, hongos y malos olores.

Según la Ley N° 8839 los residuos son todos aquellos “materiales sólidos, semisólidos, líquidos o gases, cuyo generador o poseedor debe o requiere deshacerse de él, y que puede o debe ser valorizado o tratado responsablemente o, en su defecto, ser manejado por sistemas de disposición final adecuados”.(UNAC, 2015, p. 03)

Todos estos residuos se podrían aprovechar para hacer compostajes en lugares pequeños, en el mercado se ofrecen composteras rotativas que varían su precio entre los ₡40.000 y los ₡70.000 colones. (Ver anexo 13). Tomando en cuenta que en muchas ocasiones no se tienen las

capacitaciones necesarias para realizar abono orgánico, en el anexo 14 se encuentra una guía de cómo elaborar un adecuado compostaje. Este abono se podría aprovechar para tener plantas que le den frescura al lugar o que se puedan consumir, como culantro, zanahorias, chiles dulces, entre otros.

Estos tipos de abonos se pueden aprovechar para la siembra de diferentes cultivos, como ya se mencionan anteriormente, pero muchos de estos locales no cuentan con espacios suficientes para la realización de huertas ecológicas, por tanto, nace la idea de la elaboración de Parades crestall lo cual es un método nuevo, el que aprovecha al máximo los espacios.

4.6.3.1 Parades crestall

Es un sistema para trabajar la tierra con la mínima superficie de tierra, sin productos químicos, con el mínimo consumo de agua, sin pesticidas, con el mínimo trabajo de siembra, sin necesidad de semillas genéticamente modificadas, con el mínimo mantenimiento y la máxima producción. (De Segovia, 2015, p.05)

Estas se pueden adaptar de tal manera que las plantas pueden estar colgadas contra una pared, estas no ocupan espacio de más, además de que podrían cosechar alimentos libres de químicos, donde se podrían usar abonos orgánicos o residuos de frutas, hortaliza, utilizando los espacios que están libres para tipo de huerta orgánica. No solo esto, también se pueden sembrar plantas con flores, o plantas como “lenguas de suegra” que purifican el aire, también se pueden sembrar plantas que cubren una pared completa, esto para darle frescura al lugar. Existen empresas que ya hacen estas estructuras prefabricadas para colocarlas en la pared, como Decogreen o Jardines Verticales, y además aconsejan cuáles son las plantas o instalaciones que más se adecúan a cada local.

4.6.3.2 Solicitudes de capacitaciones

También existen organizaciones como el INA, la municipalidad, CACORE que pueden brindar capacitaciones. Por ejemplo, un curso de abonos orgánicos en lugares pequeños, o cómo realizar parades crestall, separación de residuos reciclables, sostenibilidad ambiental, manejo de residuos orgánicos, entre otros más, los cuales serán de gran importancia para el personal que labora en la empresa y así darle mejoras a las prácticas sostenibles que ya realizan.

Como se mencionó anteriormente, en la municipalidad le pueden solicitar capacitaciones al departamento de Gestión ambiental, esto se debe hacer con antelación y aprobación de este, incluso en organizaciones de la Meseta Central como CACORE en la página en línea, se pueden solicitar las capacitaciones. Además, en esta página también se encuentran algunos cursos. En este apartado es posible encontrar el enlace de esta organización: <https://www.cacore.cr/capacitacion>

En el INA también se pueden solicitar capacitaciones, los pasos a seguir para coordinar futuras capacitaciones son:

1. Registro o actualización de datos de la empresa; descargar y completar el formulario FR_GR_188 (Ver anexo 9)
2. Solicitud de servicios de capacitación; descargar y completar el formulario FR_GR_01 (Ver anexo 10)
3. Una vez completados ambos formularios, estos se deben entregar en su versión física, en la oficina ‘Staff de Planificación’ de la Unidad Regional más cercana, para el análisis de su solicitud y posibilidades de atención. (INA, 2022, párr. 03)

Todo lo mencionado anteriormente, son ideas que se pueden implementar para aprovechar los desechos orgánicos que se producen en los restaurantes.

4.6.4. Aguas residuales más limpias

En los restaurantes se generan aguas residuales todos los días, estas pueden ser por el lavado de manos, de frutas y hortalizas, limpieza de utensilios en la cocina, además el uso de servicios sanitarios del local. Estas aguas ya utilizadas deberían tratarse y más aún si estas llegaran a ser vertidas en algún cuerpo de agua cerca de Puntarenas. Es por esta razón que existen alternativas para purificar las aguas implementadas en las actividades de los restaurantes, con el fin de que se vayan más limpias a los sistemas de alcantarillado.

De acuerdo con Hernández (2010), “Toda actividad, obra o proyecto debe elaborar su Plan Integral de Manejo de Aguas Residuales, para corregir o prevenir cualquier contaminación que estas puedan generar. La contaminación de ríos con aguas domésticas, industriales o de actividades agrícolas es uno de los problemas más serios del país, tanto en el área urbana, como en la rural. Es necesario tomar previsiones para empezar a reducir drásticamente este problema. (p.21)

Debido a esto, se propone adaptar una estructura que concentre estos contaminantes, ya que es una alternativa beneficiosa para el ambiente. Algunas alternativas para esto son:

4.6.4.1 Trampas de Grasas

Son contenedores que funcionan de manera que el agua contaminada entra, pero sale agua con menor contaminación, y de esta forma se evita producir aguas putrefactas. Estas trampas son instaladas en desnivel y tiene un costo sin instalación que oscila entre los 6.000 mil y 50.000 mil colones, dependiendo de la capacidad de captación que se desee, el contenedor deja un espacio donde flotan las grasas que provienen de áreas como la cocina, así se facilita recolectar solo las grasas para luego enviarlas donde se les dé un adecuado tratamiento. Estas trampas se pueden comprar en establecimientos como Epa, La Casa del Tanque, El Lagar, entre otros locales.

4.6.4.2 Biofiltros o filtros biológicos

Los filtros biológicos son usados para remover los contaminantes en aguas grises, estos filtros son confeccionados con cualquier tipo de material que pueda contener las aguas grises, creando un espacio dentro de la tierra, el cual pueda albergar suficiente agua, impermeabilizar con bolsas plásticas o sacos, estos espacios deben llenarse de grava y sustrato para las plantas, las cuales deben ser resistentes a vivir en el agua (Heliconias, plantas de humedal), lo que ayuda a crear procesos naturales para purificar el agua. (Ver anexo 15) En ese anexo se encuentra una guía de cómo realizar un biofiltro.

Aunado a esto, los contaminantes podrían disminuir, en un corto plazo, implementando estos métodos, pues eliminaría grandes cantidades de contaminantes que afectan el ambiente, para que así este se recupere. Su importancia va desde el mejoramiento del medio, así como del ambiente, hasta el saneamiento en las comunidades.

4.6.5. Manejo de información sobre responsabilidad ambiental en todo el restaurante

La responsabilidad ambiental es un tema que independientemente de que si una persona pertenece a una empresa o no, debe implementarse, con pequeñas acciones que van cambiando nuestro entorno y el pensamiento de los demás. Es simplemente enseñar con el ejemplo, por lo que se propone tener información tanto en redes sociales como en el restaurante, acerca del compromiso con el ambiente.

Una de las propuestas es mantener rótulos o panfletos con información para incentivar el comportamiento responsable de los consumidores, se sugiere que en redes sociales se mantengan anuncios o videos informativos que recomienden el buen uso del agua y la electricidad.

Aunque esto podría generar una inversión extra, se recomiendan las siguientes alternativas:

- Mantener "sticker" o calcomanías que recuerden el uso eficiente de luz y agua, su costo puede variar de 35.000 colones a 40 mil colones, 50 unidades.
- Colocar viniles de pared, estos podrían tener un costo de veinte mil colones a treinta mil colones, cinco unidades.
- Instalar una pizarra con información sobre residuos o aprovechamiento de recursos.

Los "stickers" adhesivos o viniles se pueden elaborar y llevar a imprimir en cualquier fotocopiadora, esto ya puede variar el precio de cada local. Pero también se encuentran empresas como Digital Arts, Imprenta de Costa Rica las cuales hacen sus envíos por Correos de Costa Rica

4.6.5.1 El Marketing Verde le proporciona una ventaja competitiva a una organización

El marketing verde es una manera de vender productos o servicios que sean de carácter ecológico, y en los restaurantes no es la excepción, se busca que el cliente se sienta identificado al contribuir en prácticas sostenibles, y que se acostumbre a este estilo de vida.

Primero, los procesos de producción verde, con frecuencia, generan mejoramiento en la eficiencia de los recursos, en consecuencia la estructura de costos de la empresa disminuye y mejora su posición competitiva. Segundo, al ser de la tendencia verde, le facilita a la empresa diferenciarse a través de la oferta de nuevos productos en nuevos mercados y/o mediante la oferta de beneficios adicionales para los productos actuales; esto puede mejorar su propuesta de valor para los consumidores y también le permite explotar nuevos segmentos de clientes, aumentar la lealtad de los clientes, la rentabilidad, es decir, mejorar su posición relativa en el mercado. Por otra parte, la empresa puede usar el concepto como una manera de renovación corporativa. (Novillo, Pérez, y Muñoz, 2018, p. 103)

En definitiva, los restaurantes deben aprovechar mucho las redes sociales o las publicaciones que se dan del local, ya que ahora está en tendencia el Marketing verde, lo cual busca dar a conocer los restaurantes donde se practican técnicas sostenibles y están involucrados para un beneficio común.

4.6.6. Compra de suministros sostenibles

Los restaurantes deberían optar más por proveedores que tengan prácticas sostenibles, por ejemplo, que los productos provengan de la zona, y asegurarse de que sean especies que no estén en veda, y que se realice de manera responsable, velar porque los productos que se compran para el uso en los restaurantes provengan de empresas que no abusen de agroquímicos y que cuenten con los permisos adecuados.

Para poder implementar lo anterior:

- Hay que pedirles a los proveedores que les brinden la información de los productos que abastecen, por ejemplo, de dónde provienen.
- Identificar y negociar con proveedores locales.
- Identificar y utilizar productos de temporada.
- Si los productos son del arte de pesca, que sean responsables con el medio ambiente.
- Si los productos cuentan con los certificados de sostenibilidad ambiental.

4.6.6.1 Productos de limpieza que no sean nocivos con el medio ambiente

Existen productos de limpieza, los cuales son biodegradables, o sea, que no producen un daño en los mantos acuíferos ni en el suelo. Una de las empresas presentes en Costa Rica es Florex, en su reseña ellos indican:

Los productos que utilizamos a diario están formados por diferentes elementos químicos, uno de ellos es el carbono. Cuando los desecharnos, estos productos se empiezan a descomponer gracias a la acción del aire y los microorganismos como hongos y bacterias. Aquellos productos que llamamos biodegradables sufren este proceso de descomposición de una forma más acelerada, en periodos no mayores a los 28 días según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). Además, en sus productos y procesos de producción la compañía toma en cuenta elementos como la persistencia, la toxicidad para otros organismos y otros posibles mecanismos de degradación. (Flores, 2018, párr. 07-08)

Natural Green de Costa Rica Sociedad Anónima, bajo la marca registrada Aqua Green, es una empresa 100% costarricense considerada como Microempresa del Sector Comercial, según la clasificación Internacional Industrial Uniforme (CIIU), su actividad principal es la venta y distribución de productos y suministros de limpieza biodegradables y amigables con el ambiente y, hoy en día, estamos incorporados como PYME. (Natural Green, S.A, párr. 01)

La empresa costarricense Irex lanza el primer detergente biodegradable y libre de plástico. Esto como parte de las políticas a favor del ambiente que la compañía ha venido implementando y para responder a un consumidor ecológicamente cada vez más consciente y exigente. (Periódico Digital Centroamericano del Caribe, 2020, párr. 01)

Las evidencias anteriores muestran que estas empresas están comprometidas con la sostenibilidad y se les recomienda a los restaurantes utilizar estos productos de limpieza ya que así producirían menos impacto en el medio ambiente.

4.6.6.2 Pequeños cambios pueden hacer la diferencia

Se pueden implementar pequeñas acciones, las cuales ayudarán a disminuir el gasto y contribuir con la protección del medio ambiente. A continuación se mencionan ejemplos de acciones para mitigar el impacto ambiental:

- No dejar la refrigeradora o el congelador con la puerta abierta por mucho tiempo. Ya que esto genera un aumento en el consumo de energía eléctrica.
- No tener luces encendidas durante el día, aprovechar la luz natural a través de ventanas, tragaluces, escotillas, etc. Además de esto, se pueden cambiar los bombillos tradicionales por luces LED que consumen menos energía y son más duraderos.
- Al realizar servicios express en cortas distancias se pueden implementar transportes menos contaminantes, por ejemplo, bicicletas, motocicletas eléctricas e, incluso, a pie, lo cual minimiza la contaminación que puede producir este tipo de servicio.
- Utilizar empaques biodegradables en el ambiente, ya sea desde el uso de pajillas, bolsas, empaques para alimentos, vasos desechables, que sean de materiales amigables con el medio ambiente.
- Intercambiar productos reciclables con instituciones, por ejemplo, Parque Marino y Kimberly Clark, por artículos o algo de interés para el establecimiento.
- Capacitar al personal sobre el manejo y reciclaje de los residuos

Estos son algunos de los cambios que se pueden ir implementando con el fin de ocasionarle un menor impacto al medio ambiente, además, se puede ir practicando de una manera progresiva dentro de la empresa.

4.6.7. Diagnóstico, seguimiento y mejora continua de técnicas sostenibles

Para favorecer el seguimiento de las prácticas ambientales en las empresa es necesario buscar más alternativas para alcanzar un mejoramiento del proceso de adaptación de las prácticas sostenibles con el medio ambiente, por esto, existen matrices de diagnóstico de evaluación de aspectos ambientales, los cuales caracterizan las actividades que realizan en la organización, esto es de suma importancia ya que indica si el impacto ambiental que se provoca puede ser controlado o puede producir un riesgo para el medio ambiente.

- Ponderación de criterios FGC: **(F)** Frecuencia de aparición. **(G)** Gravedad del impacto. Provocado sobre el ambiente. **(C)** Pérdida del control. (Ver anexo 11)
- Protocolos de evaluación de aspectos ambientales. (Ver anexo 12) Anexos con plantilla como se realiza.

Estos nos indican a cuáles aspectos ambientales pueden brindarles más atención. Por último, se proponen tomar iniciativas de las futuras acciones que se pueden implementar en el local, estar en constante actualización de información, buscar las tendencias que se aplican en los restaurantes, así con esto pueden tomar mejores ideas para el beneficio común.

La evaluación de los aspectos ambientales identificados en el diagnóstico ambiental permite medir el grado de control que se tenga sobre ellos. La priorización sobre cuál abarcar primero en una planificación genera ahorros, ordenamiento y garantía de la observación de avances. (INA, 2011, p.06)

El diagnóstico llega a fortalecer el desarrollo de ideas que se pueden adaptar a la evolución en el establecimiento; constantemente son más las personas que se ven influenciadas por nuevas costumbres y modas, además las necesidades de los consumidores son cada vez más complejas, por lo tanto, tratar de que estas prácticas sostenibles con el ambiente se viralicen es la meta que

se desea alcanzar. La responsabilidad ambiental no es un tema nuevo, por eso se debe innovar para volver a captar la atención de los consumidores.

Capítulo V

5. Conclusiones y recomendaciones

En este apartado se muestran las conclusiones a las que se llegó con base en la investigación desarrollada, asimismo se muestran las recomendaciones que se les brindan a los dueños y al personal de los restaurantes con el fin de que estos implementen o mejoren sus prácticas sostenibles.

5.1 Conclusiones

Se encuentra que los administradores de los restaurantes poseen diversos puntos de vista sobre lo que se puede realizar para mitigar la contaminación dentro del establecimiento y fomentar la conservación del medio ambiente. La investigación presenta la colaboración de tres establecimientos, los cuales están implementando prácticas sostenibles o bien investigando cómo poder desarrollarlas, sin embargo, no todos están enrumados hacia la obtención de algunos de los galardones o reconocimientos que otorga el ICT como, por ejemplo, el CST o Declaratoria Turística, esto por diversas razones.

El Restaurante Isla Coco's Bar y Grill pretende asumir más prácticas sostenibles, con el fin de mitigar la contaminación y seguir colaborando con actividades en la comunidad, y de mantener los presente galardones (CST y Declaratoria Turística). Por otro lado, el Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos ya inició acciones para la obtención del galardón, aunque al momento de realizada esta investigación, el proyecto se encuentra en pausa por motivos de la pandemia. Respecto a la situación en el Restaurante y Marisquería Pango estos reconocen no estar interesados en lo obtención del CST o cualquier otro reconocimiento, pero sí realiza prácticas sostenibles; esta falta de interés radica en que no se sienten atraídos por los beneficios al integrarse en dichas categorías,

además, este restaurante recientemente pasó por un cambio de gerencia, y el nombre del establecimiento es relativamente nuevo, y buscan otras formas para atraer clientes.

Se evidencia la falta de centros de acopio o recolectores de reciclaje que puedan apoyar con esta actividad en la zona, para así tener una mayor eficacia.

Por otra parte, aunque dos locales ya mencionados no cuentan con CST tratan de implementar técnicas sencillas, pero que ayudan a mitigar el impacto ambiental, por ejemplo, no trabajar con plásticos ya que aunque se reciclen, el proceso al que se someten puede provocar micro plásticos, por lo que contaminan los océanos o pueden ser consumidos por animales o incluso por humanos, debido a que en ocasiones algunos animales confunden su alimento con residuos y no se alimentan de comida apropiada, por lo que es de suma importancia la sostenibilidad ya que da seguridad en los alimentos que se consumen cotidianamente.

Aunque la sostenibilidad se empieza a observar en muchos locales, se necesita más educación en la parte ambiental, pues muchas veces, si no se muestra un valor económico, no se toma en cuenta, pero ¿será que no se conoce el impacto ambiental? Además, que los consumidores busquen estos lugares ecológicos ya que es un trabajo arduo para los locales, y deben ser valorados.

Se observó que los restaurantes cuentan con una infraestructura adecuada para maximizar la entrada de luz natural y el flujo de aire en el inmueble, lo que contribuye al ahorro de energía eléctrica.

Los restaurantes contaran o no con CST o Declaratoria Turística ya tenían la noción sobre las prácticas sostenibles e incluso practicaban muchas de estas, con este trabajo lo que se pretende es que mejoren o implementen algunas nuevas técnicas amigables con el medio ambiente, sin invertir una gran inversión de capital.

5.2 Recomendaciones

- Los restaurantes deben estar en constante innovación, independientemente de si cuentan o no con CST, ya que al tener un gran arraigo con las metodologías sostenibles deberían seguir esforzándose en este tema para atraer más consumidores ecológicos, de igual forma pueden implementar el marketing verde para captar mayor interés de otros grupos de clientes.
- Además de lo anterior, se sugiere que estén en constante capacitación. Existen muchas organizaciones como universidades, Parque Marino, CACORE, que ofrecen charlas o reuniones sobre cómo llegar a ser locales sostenibles.
- Usar herramientas tecnológicas como sitios web para autocapacitarse y obtener más datos sobre el tema, así como acceder a charlas, cursos, videos y documentos; también, pueden participar en foros en línea y grupos de las redes sociales con el fin de conocer y compartir experiencias relacionadas con la sostenibilidad.
- También pueden informarse sobre acciones sencillas de implementar, como la de Parades cretall mencionada en la propuesta, que aunque no son parte del CST les va a ayudar para dar frescura en el local; otra idea, además de la anterior, es producir plantas que puedan ser utilizadas como materia prima, por ejemplo, culantro, lechuga, tomates, romero, entre otras, y a la vez esto se puede promocionar como una práctica sostenible enfocada al menú.
- Se recomienda que en los restaurantes tengan más iniciativa aunque no cuenten con el apoyo adecuado de entidades locales como la municipalidad, ya que con pequeñas acciones, que se mencionaron anteriormente en este documento, puedan contribuir a la disminución del impacto en el medio ambiente. Prácticas ambientales como

aprovechamiento de la luz natural en la infraestructura del lugar, darles tratamiento a las aguas grises e información y mensajes de concientización en el local, entre otras.

Es de gran importancia reconocer el esfuerzo de varios comercios de la zona de Puntarenas por hacer cambios en el servicio que se le da al cliente, por ejemplo, en el embalaje de los alimentos ya que en su mayoría estos usan recipientes biodegradables, por lo que se observa que no es necesario invertir tantos recursos económicos ni tiempo, para generar un cambio positivo en la huella que cada restaurante deja, y que con pequeñas acciones se puede disminuir el impacto ambiental. Se espera que en un futuro más locales puedan unirse a implementar este tipo de prácticas sostenibles.

Referencias bibliográficas

- Alvarado, D., (2011). *Costa Rica 21, 1997-2011: Puntarenas, Costa Rica. Provincia de Puntarenas*. Recuperado de: <http://www.costarica21.com/Puntarenas-s.html>
- Amador, M., (2017) *Principios de la Ecoeficiencia*. Recuperado de <http://m.mundoejecutivo.com.mx/rse/2017/01/29/4-principios-fundamentales-ecoeficiencia#:~:text=Cuando%20se%20habla%20acerca%20de,y%20cultura%20de%20los%20empleados>.
- Araya, A., (2020) Programa de Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible. *El manejo de residuos sólidos es responsabilidad de todos. Cada persona es responsable de los residuos que genera*. Recuperado de: <https://www.utn.ac.cr/content/el-manejo-de-residuos-s%C3%B3lidos-es-responsabilidad-de-todos#:~:text=Separar%20los%20residuos%20org%C3%A1nicos%20generados,recolector%20hacia%20el%20relleno%20sanitario>.
- Araya, J., y Hernández, B. (2019). Sostenibilidad e integración de manejo de residuos sólidos en los restaurantes de Zona Franca América, Heredia, Costa Rica. Recuperado de <https://repositorio.utn.ac.cr/handle/20.500.13077/325>
- Arizmendi, L. (2006). La crisis ambiental mundializada en el siglo XXI y sus disyuntivas. Recuperado de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/7390>
- Asamblea Legislativa de Costa Rica. (2010) De Residuos, L. D. G. I. Sólidos, Ley 8839. San José, Costa Rica. Recuperado de <https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2015/LEY-8839.pdf>

- Bernal, C., (2010) Metodología de la investigación. 3ra ed. Pearson Educación, Colombia. ISBN: 978-958-699-128-5 Área: Metodología. Recuperado de <http://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Betancourt, S., y Sánchez, D. (2017). La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá-Colombia. Recuperado de http://uexternado-dspace.metabiblioteca.com:8080/bitstream/001/362/1/JJA-spa-2017-La_gastronom%C3%ADa_sostenible_como_factor_de_mejoramiento.pdf
- Brenes, L. (05 de marzo del 2022) Comunicación personal. Entrevista.
- Cámara Costarricense de hoteles. (2012) Restaurantes buscan ser sostenibles y rentables. Recuperado de <http://www.camaradehoteles.com/noticias/restaurantes-buscan-ser-sostenibles-y-rentables>
- Campos, G., y Martínez, N. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. Xihmai. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3979972>
- Campos, M., (2009) Métodos y técnicas de investigación académica. Fundamentos de investigación bibliográfica. (1ed.) Recuperado de <http://repositorio.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/76783/Campos%20Ocampo%2C%20Melvin.%202017.%20M%C3%A9todos%20de%20Investigaci%C3%B3n%20acad%C3%A9mica.%20%28versi%C3%B3n%201.1%29.%20Sede%20de%20Occidente%2C%20UCR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cantun, C., (2015) Ecoeficiencia y sostenibilidad. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/284163253_ecoeficiencia_y_sustentabilidad

De Gialdino, V. (2006). Estrategia de investigación cualitativa. Gedisa editorial. Recuperado de <http://jbposgrado.org/icuali/investigacion%20cualitativa.pdf>

Delgado, H. y Pérez, W. (2009) Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. BIOFILTROS DOMICILIARES. Filtros biológicos para la remoción de nutrientes de aguas grises. Recuperado de: Microsoft Word - proyecto innovación biojardineras3 _Reparado_ _Reparado_ (unam.mx)

Echeverría, M., (2019) Gastronomía Sostenible. Fundación Costarricense de Gastronomía. FUCOGA. Recuperado de:<https://www.gastronomiaesencial.com/2019/06/19/gastronomia-sostenible/>

ECOSEG (2016) ¿Qué es responsabilidad ambiental? Consultores S.A. Recuperado de: <https://ecoseg.org/2016/05/21/responsabilidad-ambiental-empresarial/>

Estado De la Nación, (2013). Indicadores Cantonales Censos Nacionales de Población y Vivienda 2000 y 2011. Recuperado de: <https://www.inec.cr/sites/default/files/documetos-biblioteca-virtual/reindicadorcantonalpuntarenas.pdf>

Florex (2018) Florex, empresa comprometida con el desarrollo sostenible. Recuperado de <https://florexcr.com/sostenibilidad/>

Garay, C. (2020) Técnicas e instrumentos de investigación. Recuperado de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:OHqCCk0kVHAJ:https://crubocas.up.ac.pa/sites/crubocas/files/202007/3%2520M%25C3%25B3dulo%252C%2520%252C%2520EVIN%2520300.pdf+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr>

Gobierno de México, (2017) ¿Qué es el consentimiento informado? Recuperado de:

https://www.incmsz.mx/opencms/contenido/investigacion/comiteEtica/consentimiento_informado.html#:~:text=El%20aceptar%20y%20firmar%20los,de%20an%C3%A1lisis%20y%20comunicaci%C3%B3n%20de

Heredia Gobierno Local. (2022) Residuos Sólidos. Recuperado de:

<https://www.heredia.go.cr/es/bienestarsocial/residuossolidos#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20un%20residuo%20valorizable,HDPE%2C%20papel%20blanco%2C%20peri%C3%B3dico.>

Hernández, G. (2010) Manual de Buenas Prácticas Ambientales en Costa Rica. Recuperado de:

https://www.seguridadpublica.go.cr/ministerio/gestion%20ambiental/guias%20y%20manuales/Manual_Buenas_Practicas_Ambientales.pdf

Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P., (2010) Metodología de la investigación. México:

McGraw-Hill. 5ta ed. Recuperado de https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf

ICT. (2020) Instituto Costarricense de Turismo ¿Quiénes somos? Acerca del ICT. Recuperado de:

<https://www.ict.go.cr/es/ict/quienes-somos.html#historia-y-marco-jur%C3%ADdico-institucional>

ICT. (2020) Instituto Costarricense de Turismo. Requisitos para tener una Declaratoria Turística.

Recuperado de: Declaratoria Turística - Instituto Costarricense de Turismo | ICT

- ICT. (2020) Instituto Costarricense de Turismo. Sostenibilidad Turística CST. Certificación para la sostenibilidad turística. Recuperado de: <https://www.ict.go.cr/es/sostenibilidad/cst.html>
- ICT. (s.f.) Instituto Costarricense de Turismo. Departamento de certificaciones y responsabilidad social turística. Estándar CST de Categoría Empresas Gastronómicas. Recuperado de: estandar_cst_categoria_empresas_gastronomicas.pdf (turismo-sostenible.co.cr)
- INA (2011) Sostenibilidad Ambiental-INA-PIDTE. Recuperado de https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/58887/mod_resource/content/2/Recurso%20Didactico%202_TM_GA0037.pdf
- INA (2022) Solicitud de Servicios de Capacitación. Recuperado de https://www.ina.ac.cr/SitePages/solicitud_servicios_capacitacion.aspx
- Jany, E., (1994). Investigación integral de mercados. Bogotá: McGraw-Hill. Recuperado de <https://www.marcialpons.es/libros/investigacion-integral-de-mercados/9789584103642/>
- Kawulich, B. B. (2005). La observación participante como método de recolección de datos. Recuperado de <http://148.202.167.116:8080/xmlui/handle/123456789/2715>
- Legislativa. (2010). Ley para la Gestión Integral de Residuos. San José, CR. Página 9. Recuperado de <https://www.ucr.ac.cr/medios/documentos/2015/LEY-8839.pdf>
- López, N. (2009). Propuesta de un programa para el manejo de los residuos sólidos en la plaza de mercado de Cereté-Córdoba. Recuperado de <http://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/6132>

- López, S. (2015). El mercado de los productos ecológicos: una propuesta de negocio. Recuperado de: <http://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/900/EL%20MERCADO%20DE%20LOS%20PRODUCTOS%20ECOLOGICOS%20UNA%20PROPUESTA%20DE%20NEGOCIO.pdf;sequence=1>
- López, T., y Cañizares, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Mok, S., y Cousin, K., (2007). Puntarenas y el turismo: ¿qué ha pasado con la "perla del pacífico?". Revista de las Sedes Regionales, 8(15), 109-131. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/666/66615073009.pdf>
- Monje, C., (2011) Metodología de la investigación Cuantitativa y Cualitativa. Técnica e instrumentos para la recolección de datos cualitativos. Recuperado de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Mora A, Vega, J, y González, A. (2019). Evaluación de riesgo sanitario de las playas de Costa Rica Periodo 2010-2017. Revista Tecnología en Marcha, g-97. Recuperado de: <http://dspace-aya.eastus.cloudapp.azure.com:8080/xmlui/handle/aya/283>
- Municipalidad de Puntarenas., (21 de julio del 2022) Patentes Municipales. Patentes con Actividad. Entrevista
- Natural Green. (S.A) Natural Green, De nuestros productos son biodegradables y amigables con el ambiente. Recuperado de: <https://www.naturalgreencr.com/>

Novillo, D. Pérez M. y Muñoz, J. (2018) Marketing verde, ¿tendencia o moda? Green marketing, trend, or fashion? Recuperado de: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200100

Olivares, N., Padilla, R., y Martínez, E. (2017). Estudio del nivel de concientización para la implementación de programa de separación de los residuos sólidos urbanos en el municipio de Arandas, Jalisco. *Ra Ximhai*, 13(3), 425-438. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/461/46154070026.pdf>

OXFAM (2016) ¿En qué consiste la responsabilidad medioambiental? Recuperado de: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:DZ38nPG47G0J:https://blog.oxfamintermon.org/en-que-consiste-la-responsabilidad-medioambiental/+&cd=6&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr>

Periódico Digital Centroamericano del Caribe. (2020) Empresa Costarricense IREX Innova con Detergente Ecológico. Recuperado de: <https://newsinamerica.com/pdcc/gerenciales/2020/empresa-costarricense-irex-innova-con-detergente-ecologico/>

Ricalde, C., López, E., y Peniche, I. (2005). Desarrollo sustentable o sostenible: una definición conceptual. *Horizonte Sanitario*, 4(2). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/4578/457845044002.pdf>

Ríos, R., (16 de marzo del 2022) Cámara de Turismo de Puntarenas CATUP. Comunicación personal. Entrevista

- Rodríguez M, Leticia, M., y Mirabal, M. (2011). La protección del medio ambiente y la salud, un desafío social y ético actual. *Revista Cubana de Salud Pública*, 37, 510-518. Recuperado de <https://www.scielosp.org/article/rcsp/2011.v37n4/510-518/es/>
- Rodríguez, C., (2012) Sostenibilidad en las empresas. *Empresas sostenibles. Escuela de organización industrial*. Recuperado de <https://www.eoi.es/blogs/carollirenerodriguez/2012/05/20/sostenibilidad-en-las-empresas/>
- Rodríguez, J., (2019) Dirección de Comunicación. Institucional Sede del Pacífico desarrolla Trabajo Comunal Universitario sobre Carbono Neutralidad. Recuperado de: <https://www.utn.ac.cr/content/sede-del-pac%C3%ADfico-desarrolla-trabajo-comunal-universitario-sobre-carbono-neutralidad>
- Sánchez, N. (2012). La sostenibilidad en el sector empresarial: importancia de los distintos grupos de interés en el proceso de cambio a sostenibilidad en el sector empresarial (Máster 's thesis, Universitat Politècnica de Catalunya). Recuperado de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/18820/TFM_NSanchez_La%20sostenibilidad%20en%20el%20sector%20empresarial.pdf?sequence=1&isAl
- Santos, P., (2017) Plan estratégico para wok (una cadena de restaurantes sostenibles) Período 2016 –2018. Recuperado de http://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/2000/Pablo_Tesis_maestria_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sarduy, Y. (2007). El análisis de información y las investigaciones cuantitativa y cualitativa. *Revista cubana de salud pública*, 33(3), 0-0. Recuperado de: El análisis de información y las investigaciones cuantitativa y cualitativa (sld.cu)

Secretaría Técnica de Gobierno Digital. (2012) Municipalidad de Puntarenas. Datos socioeconómicos y ambientales. Recuperado de: http://www.puntarenas.go.cr/index.php?option=com_content&view=article&id=137:datos-socioeconomicos-y-ambientales&catid=12&Itemid=254&showall=&limitstart=1

Subero, A., Gil, R., y Seminario, R. (2004). Manejo de desechos hospitalarios en un hospital tipo IV de Caracas, Venezuela. *Interciencia*, 29(2), 89-93. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/339/33908906.pdf>

Trujillo, M., y Vélez, R., (2010). Responsabilidad ambiental como estrategia para la perdurabilidad empresarial. *Revista Universidad y Empresa*. 8(10), 291-308. Recuperado de <https://revistas.urosario.edu.co/index.php/empresa/article/viewFile/938/839>

UCR. (2011) Destrucción del estuario y humedal de Puntarenas. Recuperado de <http://www.kioscosambientales.ucr.ac.cr/noticias/noticias-ambientales/869-destruccion-del-estuario-y-humedal-de-puntarenas.html>

UCR. (2016) UCR y Parque Marino del Pacífico realizarán proyectos conjuntos. Recuperado de <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2016/11/10/ucr-y-parque-marino-del-pacifico-realizaran-proyectos-conjuntos.html>

UNAC, (2015) Guía práctica para el manejo de los residuos orgánicos utilizando composteras rotatorias y lombricompost. Recuperado de <https://documentos.una.ac.cr/bitstream/handle/unadocs/3818/Manual%20Composteras.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Vacas San Miguel, T. (2017). Hacia un turismo gastronómico sostenible en Segovia. Propuesta comunicativa para avanzar en la gobernanza y nuevos productos turísticos. Recuperado de <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/24910>

Valverde, A. (2008). La ciudad de Puntarenas: una aproximación a su historia económica y social, 1858-1930. SIEDIN-Sede del Pacífico-CIHAC-Escuela de Historia. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/666/66615073009.pdf>

Vargas. J., (2021) La Nación. Hacemos censo 2022. Recuperado de: 'Hacemos' censo 2022 | La Nación (nacion.com)

Vargas. S., (2017) La gastronomía sostenible: responsabilidad compartida. La silla rota. Recuperado de <https://lasillarota.com/opinion/columnas/la-gastronomia-sostenible-responsabilidad-compartida/159004>

Anexos

Anexo 1 Cuadro de comparación

Cuadro de características de las empresas gastronómicas tomadas en cuenta para la investigación.

Restaurantes	Comidas	Tipos de comidas	Características
<u>1- Isla Coco's Bar & Grill</u>	Almuerzo, Cena.	Mariscos Costarricense, Sudamericana.	Servicio a la mesa, asientos al aire libre, televisión.
<u>2-Casa Almendro</u>	Almuerzo, Cena Brunch.	Latina, Mariscos, Centroamericana, Costarricense, Internacional.	Reservaciones, asientos al aire libre, asiento, acceso para silla de ruedas, servicio de mesa, televisión, sillitas altas disponibles.
<u>3- Aldea Casa de los Mariscos</u>	Almuerzo, Cena, Bebidas.	Mariscos.	Servicio a la meza, acceso para silla de ruedas, televisión, comida para llevar.
<u>4- Puntarenas Typical sea food</u>	Almuerzo, Cena.	Churrasquería, Mariscos, Sudamericana, Costarricense.	Servicio a la mesa, televisión.
<u>5- El Shrimp Snack</u>	Almuerzo, Cena.	Mariscos, Latina.	Reservaciones, asientos al aire libre, servicio de mesa, comida para llevar, sillas altas disponibles.
<u>6-Manglamar</u>	Almuerzo, Cena.	Latina, Mariscos Española, Fusión.	Servicio de mesa.

<u>7- Las Delicias del Puerto</u>	Almuerzo, Cena.	Latina, Mariscos, Costarricense.	Servicio de mesa, televisión.
<u>8- Marisquería La Ostra</u>	Almuerzo, Cena, Brunch.	Latina, Mariscos, Sudamericana, Centroamericana.	Reservaciones, asiento, servicio de mesa.
<u>9- KB Bistró</u>	Almuerzo Cena, Brunch, Bebidas.	Bar, Café, Marisco, Parrilla.	Asiento, servicio de mesa, reservaciones.
<u>10- El Jorón</u>	Almuerzo, Cena.	Mariscos, Sudamericana, Costarricense.	Asiento, Servicio de mesa, reservaciones, Acceso para silla de ruedas, Televisión.

Fuente :elaboración propia de las autoras. (20 de mayo del 2022)

Anexo 2 Carta de consentimiento informado

Este consentimiento se hace antes de realizar las entrevistas, para informarles a las personas acerca del objetivo de esta investigación.

Fecha _____

Presentación: Como parte de una investigación en el 2020 para obtener el título de Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y gastronómicas, UTN, se está desarrollando la siguiente investigación sobre Análisis de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta, del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021. Estudio de caso de restaurantes; Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango.

Las investigadoras, Ana Sofía Pérez Tenorio y María Yorlene Villalobos Ramírez requieren de usted conocer a fondo la información de cómo manejan los residuos, tanto orgánicos como inorgánicos, es de suma importancia contar con sus conocimientos, experiencias, opiniones y vivencias diarias en el restaurante, esto con el fin, de terminar el trabajo de campo de la tesis.

Además, sus contribuciones son totalmente confidenciales y sus respuestas solo serán utilizadas para la realización de la tesis, y cuando culmine el mismo, se le hará llegar los resultados. Estaría de acuerdo en grabar con audio la entrevista.

Las entrevistas y guía de observación serán dirigidas por las investigadoras graduadas en Bachillerato en Gestión Ecoturística, Ana Sofía Pérez Tenorio cédula de identidad 2 0761 0477 y María Yorlene Villalobos Ramírez cédula de identidad 2 0751 0871.

Marque con una equis las opciones que desee:

Grabación	()
No grabar	()
Confidencial	()

¡Se agradece su colaboración!

Nombre y firma de la persona entrevistada

Fuente: elaboración propia de las autoras. (20 de marzo del 2022)

Anexo 3 Entrevista a personas expertas en sostenibilidad

Lea cuidadosamente cada pregunta y responda según lo que se le solicite.

1. ¿Con qué frecuencia le preocupan a usted estos temas: medio ambiente, contaminación, pesca de arrastre?

Siempre () Generalmente () Ocasionalmente () Nunca () No observado ()

2. ¿Con qué se relaciona la sostenibilidad ambiental?

Política () Economía () Sociedad () Ecología () Todos los anteriores ()

Otro ()

Especifique: _____

_____.

3. ¿Considera usted que la responsabilidad ambiental involucra ocuparse de los problemas de la localidad?

Muy de acuerdo () De acuerdo () Ni acuerdo, ni desacuerdo ()

Poco de acuerdo () Nada de acuerdo ()

4. ¿Con qué frecuencia visita restaurantes en Puntarenas?

Nunca () Casi nunca () A veces () Casi siempre () Siempre ()

5. ¿Si busca un restaurante, qué tan importante es para usted que este sea amigable con el ambiente?

No importa () Importa () Solo por conveniencia ()

6. ¿Cree usted que los restaurantes en Puntarenas son ecológicamente responsables?

Sí () No ()

7. ¿Cree usted que es importante para una empresa contar con el CST? Justifique su respuesta.

Sí () No ()

¿Por qué?

8. ¿Cree usted que los restaurantes en Puntarenas se promocionan como un lugar donde se disfruta la gastronomía sostenible?

Sí () No ()

9. ¿Cree usted que Puntarenas necesita mejorar la oferta de un turismo gastronómico para así adaptarse a los gustos de los clientes?

10. ¿Qué consejos les daría usted a los restauranteros, para que sus establecimientos puedan llegar a ser sostenibles?

11. ¿Qué cree usted que motiva a implementarle técnicas sostenibles a una empresa gastronómica?

¡Se agradece su colaboración, sus respuestas son de gran valor informativo!

Fuente: elaborado propia de las autoras. (20 de abril del 2022)

Anexo 4 Entrevista para personal de restaurantes:

Lea cuidadosamente cada pregunta y responda según lo que se le solicite.

1. ¿Con qué frecuencia le preocupan a usted estos temas: medio ambiente, contaminación, pesca de arrastre?

Siempre () Generalmente () Ocasionalmente () Nunca () No observado ()

2. ¿Conoce usted el término sostenibilidad ambiental?

() Sí () No (si no explicar)

3. ¿Considera que la sostenibilidad ambiental puede aplicarse en los restaurantes? ¿Por qué?

Sí () No ()

4. ¿Cree usted que los turistas buscan restaurantes sostenibles?

Nunca () Casi nunca () A veces () Casi siempre () Siempre ()

5. ¿Ha escuchado usted el término Certificado para la Sostenibilidad Turística (CST)?

Sí () No () (pasar a la pregunta 7)

6. ¿En esta empresa cuentan con CST?

Sí () No ()

7. ¿Cree usted que es importante para una empresa contar con el CST? Justifique su respuesta.

Sí () No ()

¿Por qué?

8. ¿Cuáles son las prácticas sostenibles que se implementan en este restaurante? (Como compra de insumos a productores locales, cosechan sus propios productos como vegetales, frutas, hortalizas, entregan los residuos orgánicos para alimentar a animales de granja, reciclan materiales como botellas plásticas y cartón, hacen inventarios con productos perecederos, reciclan el aceite de cocina, entre otras prácticas) y ¿hace cuanto las implementan?

9. ¿Alguna vez se le han presentado obstáculos o desafíos por implementar técnicas sostenibles en su establecimiento?

10. Describa algunas ventajas y desventajas que ha tenido a lo largo de implementar técnicas

11. Según su experiencia, usted recomendaría utilizar prácticas sostenibles. ¿Por qué?

12. ¿Qué hacen con los residuos orgánicos como desperdicios de comida, desechos de frutas y verduras e inorgánicos como plásticos, cartón, vidrio, papel, entre otros?

13. ¿Al adquirir materia prima para la elaboración de los platillos, es importante para usted que esta sea de procedencia responsable con el ambiente? Ejemplo, como en el caso de los mariscos, provenientes de la pesca responsable.

14. ¿Ha tenido apoyo por parte de otras instituciones (para recolectar desechos, aceites, residuos, entre otros)? ¿Cuáles son las empresas y cómo le han ayudado?

15. ¿Qué cree usted que le motiva a implementar técnicas sostenibles a una empresa gastronómica?

¡Se agradece su colaboración, sus respuestas son de gran valor informativo!

Fuente: elaboración propia de las autoras. (20 de abril del 2022)

Anexo 5 Guía para la observación de campo

Registro de visita	
Nombre del restaurante que se visitó	
¿Cuál es la fecha y hora de la visita?	
Ubicación exacta del restaurante	
Nombres del personal ¿Quién atendió? o Firma	
¿Qué se observó con la visita?	
¿Cuánto tiempo se llevó en la observación?	
Nombre de las investigadoras	

Fuente: elaboración propia de las autoras. (20 de abril del 2022)

Anexo 6. Descripción de los observado

Restaurante	Fecha y hora	¿Qué se observó?	¿Qué se puede interpretar?

Fuente: elaboración propia de las autoras. (20 de abril del 2022)

Anexo 7 Resultados de la observación de campo de restaurantes

Anexo 7.1 Restaurante Isla Coco's Bar y Grill,

3.5.4 Guía de observación

3.5.4.1 Hoja de registro de visita

Registro de visita	
Nombre del restaurante que se visitó	Isla cocos
¿Cuál es la fecha y hora de la visita?	09.04.21 3:30 pm
Ubicación exacta del restaurante	200 Oeste del entroncadero del Tery
Nombres del personal (Quien atendió) o Firma	Mario Zamora Mario Zamora 6-180-009
¿Que se observó con la visita?	- Separación de residuos - comprar local. - utilizan empaques amigables con el ambiente - contentizan a los clientes
¿Cuánto tiempo se llevó en la observación?	1:30h
Nombre de las investigadoras	- Sofia Perez - Yvylene Villalobos

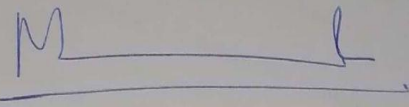
Elaboración propia.

- procurar tener un ambiente bioclimático aprovechando los recursos naturales.
- campaña de castración de gatos.
- campaña de limpieza.
- intercambio de vidrio por vasos.
- actividades
- Danzetas used por eventos
- capacitaciones a pescadores
- Responsabilidad

Anexo 7.2 Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos

3.5.4 Guía de observación

3.5.4.1 Hoja de registro de visita

Registro de visita	
Nombre del restaurante que se visitó	Aldea casa de los Mariscos
¿Cuál es la fecha y hora de la visita?	09/04/21 2:30pm
Ubicación exacta del restaurante	Pontavencu 300 metros Oeste de buelle los craxoro.
Nombres del personal (Quien atendió) o Firma	Martin Flores Salas 
¿Que se observó con la visita?	- Separación de residuos - Disminución de plásticos y pajillas - Poner los desperdicios. - Uso de insumos locales - Alimentos berecederos artesanales
¿Cuánto tiempo se llevó en la observación?	1:30h
Nombre de las investigadoras	- Sofia Perez - Yorene Villalobos Ramirez

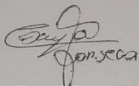
Elaboración propia.

- Señalamiento para economizar energía y agua.
-
-

Anexo 7.3 Restaurante y Marisquería Pango

3.5.4 Guía de observación

3.5.4.1 Hoja de registro de visita

Registro de visita	
Nombre del restaurante que se visitó	Pango
¿Cuál es la fecha y hora de la visita?	14-06-21, 2:00pm-3:30pm
Ubicación exacta del restaurante	300 m este, del muelle de los Cruceros
Nombres del personal (Quien atendió) o Firma	Dayana fongeca 
¿Que se observó con la visita?	- Empaques - iluminación - comida local
¿Cuánto tiempo se llevó en la observación?	1-30h.
Nombre de las investigadoras	- Sofia Perez - Yvonne Villalobos

Elaboración propia.

Anexo 8 Formulario de empresa

En este apartado electrónico se puede encontrar una solicitud de capacitaciones dadas por el INA.

https://www.ina.ac.cr/Documentos%20compartidos/Solicitud%20de%20Servicios%20de%20Capacitacion/Formulario%20FR_GR_188_01%20Registro%20Unidades%20Productivas.docx

Anexo 9 Solicitud de servicios de capacitación

En esta dirección se puede encontrar una solicitud de capacitaciones dadas por el INA .

https://www.ina.ac.cr/Documentos%20compartidos/Solicitud%20de%20Servicios%20de%20Capacitacion/Formulario%20FR_GR_01_08%20Solicitud%20Servicios%20de%20Capacitaci%C3%B3n.docx

Anexo 10 Ponderación de criterios FGC

En esta dirección se encontrará cómo realizar la ponderación de criterios FGC.

https://www.inapidte.ac.cr/pluginfile.php/58887/mod_resource/content/2/Recurso%20Didactico%202_TMGA0037.pdf

Fuente: INA, 2022

Anexo 11 Protocolos de evaluación de aspectos ambientales

En este apartado se encuentran los protocolos de evaluaciones de aspectos ambientales.

<https://www.iisd.org/learning/eia/es/wp-content/uploads/2016/06/ES-Protocols.pdf>

Fuente: INA, 2022

Anexo 12 Compostera doble



Tomada en el Rey de San Ramón. (30 de julio del 2021)

Anexo 13 Guía descargable práctica para el manejo de los residuos orgánicos utilizando composteras rotatorias y lombricompost

<https://documentos.una.ac.cr/bitstream/handle/unadocs/3818/Manual%20Composteras.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Anexo 14 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Biofiltros. Filtros biológicos para la remoción de nutrientes de aguas grises

[https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ecotec.unam.mx/wp-](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ecotec.unam.mx/wp-content/uploads/Biofiltros-)
[content/uploads/Biofiltros-](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ecotec.unam.mx/wp-content/uploads/Biofiltros-)

[Domiciliare.pdf&ved=2ahUKEwi675j4t4P5AhVWnIQIHR0GDIMQFnoECDgQAQ&usg=AO](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ecotec.unam.mx/wp-content/uploads/Biofiltros-Domiciliare.pdf&ved=2ahUKEwi675j4t4P5AhVWnIQIHR0GDIMQFnoECDgQAQ&usg=AOvVaw0zMJGtPjL-xGXO9pdwbTr7)
[vVaw0zMJGtPjL-xGXO9pdwbTr7](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ecotec.unam.mx/wp-content/uploads/Biofiltros-Domiciliare.pdf&ved=2ahUKEwi675j4t4P5AhVWnIQIHR0GDIMQFnoECDgQAQ&usg=AOvVaw0zMJGtPjL-xGXO9pdwbTr7)

Anexo 15 Enlace de carpeta con los documentos

<https://drive.google.com/drive/folders/1aW3VdI3MAAKXFYxm10ZQLqnCrRcLwk9J->

Anexo 16 Carta de autorización de uso y manejo de trabajo finales

**CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA USO Y MANEJO DE LOS TRABAJOS FINALES
DE GRADUACIÓN UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL
(Trabajo colectivo)**

Ciudad: Puntarenas.

Fecha. Sábado 27 de agosto del 2022.

Señores/as

Vicerrectoría de Investigación

Sistema Integrado de Bibliotecas y Recursos Digitales

Estimados señores:

Nombre completo de sustentantes	Número de identificación
María Yorlene Villalobos Ramírez	2-07510-871
Ana Sofía Pérez Tenorio	2 0761 0477

Nosotros en calidad de autores del trabajo de graduación titulado:

“Análisis de las prácticas sostenibles implementadas por empresas gastronómicas tipo a la carta, del Cantón Central de Puntarenas, durante el periodo 2020-2021: estudio de caso de Restaurante Isla Coco's Bar y Grill, Restaurante Aldea-Casa de los Mariscos y Restaurante y Marisquería Pango.”

El cual se presenta bajo la modalidad de, marque una opción:

____Seminarario de Graduación

____Proyecto de Graduación



 X Tesis de Graduación

Presentado en la fecha 27/08/2022 autorizamos a la Universidad Técnica Nacional, Sede del Pacífico-El Roble, para que nuestro trabajo pueda ser manejado de la siguiente manera:

Autorizamos	
Ver CAPÍTULO V, DISPOSICIONES, FINALES. Artículo 43. RTFG.	
Marque con una X o un ✓	
Conservación de ejemplares para préstamo y consulta física en biblioteca	X
Inclusión en el catálogo digital del SIBIREDI (Cita catalográfica)	X
Comunicación y divulgación a través del Repositorio Institucional	X
Divulgación del resumen en el Repositorio UTN con una cantidad de 200 a 500 palabras.	X
Consulta electrónica con texto protegido	X
Descarga electrónica del documento en texto completo protegido	X
Inclusión en bases de datos y sitios web que se encuentren en convenio con la Universidad Técnica Nacional contando con las mismas condiciones y limitaciones aquí establecidas.	X

Por otra parte, declaramos que el trabajo que aquí presentamos es de plena autoría, es un esfuerzo realizado de forma conjunta, académica e intelectual con plenos elementos de originalidad y creatividad. Garantizamos que no contiene citas, ni transcripciones de forma indebida que puedan devenir en plagio, pues se ha utilizado la normativa vigente de la American Psychological Association (APA). Las citas y transcripciones utilizadas se realizan en el marco de respeto a las obras de terceros. La responsabilidad directa en el diseño y presentación son de competencia exclusiva, por tanto, eximo de toda responsabilidad a la Universidad Técnica Nacional.

Conscientes de que las autorizaciones no reprimen nuestros derechos patrimoniales como autores del trabajo. Confiamos en que la Universidad Técnica Nacional respete y haga respetar nuestros derechos de intelectual.

Nombre del estudiante	Cédula	Firma
María Yorlene Villalobos Ramírez	2-07510-871	
Ana Sofía Pérez Tenorio	2 0761 0477	



Día: Sábado 27 de agosto del 2022.

Autorizamos	SI	No
Conservación de ejemplares para préstamo y consulta física en biblioteca	X	
Inclusión en el catálogo digital del SIBIREDI (Cita catalográfica)	X	
Comunicación y divulgación a través del Repositorio Institucional	X	
Resumen (Describe en forma breve el contenido del documento)	X	
Consulta electrónica con texto protegido	X	
Descarga electrónica del documento en texto completo protegido	X	
Inclusión en bases de datos y sitios web que se encuentren en convenio con la Universidad Técnica Nacional contando con las mismas condiciones y limitaciones aquí establecidas.	X	

Por otra parte declaramos que el trabajo que aquí presentamos es de plena autoría, es un esfuerzo realizado de forma conjunta, académica e intelectual con plenos elementos de originalidad y creatividad. Garantizamos que no contiene citas, ni transcripciones de forma indebida que puedan devenir en plagio, pues se ha utilizado la normativa vigente de la American Psychological Association (APA). Las citas y transcripciones utilizadas se realizan en el marco de respeto a las

obras de terceros. La responsabilidad directa en el diseño y presentación son de competencia exclusiva, por tanto, eximo de toda responsabilidad a la Universidad Técnica Nacional.

Conscientes de que las autorizaciones no reprimen nuestros derechos patrimoniales como autores del trabajo. Confiamos en que la Universidad Técnica Nacional respete y haga respetar nuestros derechos de propiedad intelectual.

Nombre del estudiante	Cédula	Firma
María Yorlene Villalobos Ramírez	2-07510-871	
Ana Sofía Pérez Tenorio	2 0761 0477	

Día: Sábado 27 de agosto del 2022.

(Reformado mediante Acuerdo 9-3-2021, tomado por el Consejo Universitario en la Sesión Ordinaria No. 3-2021, celebrada el jueves 11 de febrero de 2021, a las nueve horas, según el Artículo 12. Publicado en el diario oficial La Gaceta No. 39 del 25 de febrero del 2021, sección de Reglamentos).