



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE TURISMO

“ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES
EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA.
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES”

Tesina previa a la obtención del título de “Ingeniero en Turismo”

AUTORES:

Ana Belén Reibán Benenaula

Carlos Miguel San Andrés Becerra

DIRECTOR DEL CURSO DE GRADUACION:

LIC. ALEXANDRA GALARZA TORRES

CUENCA, JULIO 2013



Resumen

Este es un trabajo que tiene como base una investigación de campo en el área ambiental aplicada específicamente en un establecimiento de restauración de la ciudad de Cuenca para establecer los parámetros sobre los cuales se ha elaborado una propuesta de mitigación para las prácticas ambientales erróneas.

El establecimiento objeto de estudio es el Bar Restaurant Sports Planet, ubicado en el Centro Comercial Milenium Plaza, este es un establecimiento temático de comida Tex Mex, con una ambientación deportiva en general, y dentro del cual se ha decidido establecer un estudio, para identificar de qué forma se están desarrollando las actividades diarias y si estas están respetando o no al ambiente así como apoyando a su preservación.

La investigación está dividida en cuatro secciones, y cada una de ellas está enfocada a un tema de análisis distinto pero que a su vez sustenta al resto del trabajo, la primera parte está desarrollada en base a un estudio general de la Comisión de Gestión Ambiental de la Ciudad de Cuenca, sus antecedentes, funciones, objetivos, y la política ambiental que maneja para establecer las bases sobre las cuales trabajaremos nuestra investigación.

El restaurant ha sido dividido en dos áreas, para facilitar su análisis, la primera de ellas es al área administrativa la cual se verá en la sección dos de esta tesina y en la que tendremos una identificación de las prácticas incorrectas ambientalmente, que se llevan a cabo a diario dentro del restaurant. De igual manera, siguiendo el mismo esquema haremos una identificación de los problemas ambientales que se están generando en el área operativa los cuales se abordarán en la sección tercera, para finalmente dar nuestro punto de vista crítico del manejo de la actividad del restaurant en la cuarta parte de esta investigación así como la propuesta de un manual de buenas prácticas ambientales, con la finalidad de colaborar con la disminución de la contaminación ambiental y la concienciación de los empleados para el respeto de la naturaleza.



Palabras clave: Políticas Ambientales, Gestión Ambiental, Impacto Ambiental, Desechos Restauración.



Abstrac

This is a work that has as basis an on-site investigation in the environmental area; specifically, in a restaurant in the city of Cuenca. This work establishes the parameters upon which a mitigating proposal is being elaborated to deal with wrong environmental practices.

The object of study is a bar-restaurant named Sports Planet, located in the commercial center Millennium Plaza. This is a thematic restaurant of Tex Mex food focused on sports in general. It's been decided to study and to identify in which way the daily routine activities are being conducted in order to discern whether these activities are being respectful of the environment and are aiding in its preservation.

The investigation is divided in four sections. Each section deals with a different topic of analysis, and even though their different each section builds on the investigation as a whole. The first part is developed upon a general study by the Commission of Environmental Management of the City of Cuenca, its background, its duties and objectives, and the environmental policy it conducts; these points will draw the guidelines that will drive our investigation.

The restaurant has been divided in two areas in order to facilitate its analysis. The first area is the administrative part that will be discussed in the second section of this dissertation. It is in this latter part where the erroneous environmental practices, which take place in the daily routine of the restaurant, will be identified. In the same manner and following the same scheme, the environmental problems that are being generated in the operative area will be identified in the third section of this investigation. Finally, we will give our critical point of view about the management of the daily activities of the restaurant. This will be done on the fourth part of this investigation. In addition to this constructive criticism, a manual for good environmental practices will be proposed. The objectives of this manual will be the lowering of environmental contamination and the conscientization of the employees about respect for nature.



Keywords: Environmental policy, Environmental Management, Environmental Impact, Waste pollutants, Foodservice.



INDICE

Resumen	2
Abstrac	4
Agradecimiento	12
Introducción.....	13
SECCION I	14
1.1 CGA Municipio de Cuenca	14
1.1.1 Antecedentes de la CGA.....	14
1.1.2 Objetivos y funciones de la CGA.	14
1.2 Política Ambiental	17
1.2.1 Política ambiental de la CGA	18
SECCION II	20
2.1 Impacto Ambiental	20
2.2 Buenas Prácticas Ambientales	20
2.3 Identificación de malas prácticas ambientales en el área administrativa del Bar Restaurant Sports Planet.	21
SECCION III	23
3.1 Identificación de las malas prácticas ambientales en el área operativa del Bar Restaurant Sports Planet.	23
3.1.1 Bodega	23
3.1.2 Cocina y Barra	24
3.1.3 Servicio.....	26
SECCION IV	28
4.1 Análisis crítico y reflexiones del ensayo.	28
4.2 Manual de buenas prácticas ambientales para el “Bar Restaurant Sport Planet” ..	31
4.2.1 Área Administrativa	31
4.2.2 Área Operativa	33
CONCLUSIONES	39
RECOMENDACIONES	40
BIBLIOGRAFIA	41
GLOSARIO.....	43
ANEXOS	46
<u>DISEÑO DEL ENSAYO ACADÉMICO</u>	48



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ana Belén Reibán Benenaula, autora de la tesis "ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 25 de Julio de 2013

Ana Belén Reibán Benenaula.
0105447213

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Carlos Miguel San Andrés Becerra, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 25 de Julio de 2013

Carlos Miguel San Andrés B.
0104807185

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ana Belén Reibán Benenaula, autora de la tesis "ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 25 de Julio de 2013

Ana Belén Reibán Benenaula.
0105447213

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Carlos Miguel San Andrés Becerra, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 25 de Julio de 2013

Carlos Miguel San Andrés B.
0104807185

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a los dos seres más especiales de mi vida, Carlos y Susana quienes supieron guiarme durante todas mis etapas de formación, de una forma tan sutil que era casi indetectable, enseñándome que era totalmente responsable de la libertad y la confianza que habían puesto en mis manos

También quiero dedicar este logro a mi abuela, quien siempre soñó con la culminación de mi carrera universitaria y aunque ahora no está aquí físicamente para mirarlo, sé que estará orgullosa de mí desde ese maravilloso lugar...

Carlos San Andrés B.

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional y disfrutarlo como lo estoy haciendo

A mi familia quienes por ellos soy lo que soy.

Para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir mis objetivos.

A mis hermanas por estar siempre presentes, acompañándome para poderme realizar. A mi sobrino José Emilio a quien amo con todo el corazón.

A mis profesores, gracias por su tiempo, por su apoyo así como por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional.

A mi compañero Carlitos porque gracias al equipo que formamos cumplimos nuestro objetivo y logramos llegar al final de este camino.

Ana Belén Reiban



Agradecimiento

Un agradecimiento muy especial para esa fuerza superior que nos guía y nos ha concedido el maravilloso regalo de la existencia, gracias a mis padres y familia por el apoyo incondicional, a mis maestros universitarios y a todo el personal docente y administrativo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, quienes con su esfuerzo diario me enseñaron que significa ser profesional, especialmente a mi tutora y amiga Lic. Alex Galarza, gran parte de este logro se lo debo a usted. Gracias a los directivos del Bar Restaurant Sports Planet por permitirnos hacer esta investigación, a mis amigos quienes me acompañaron durante este proceso de aprendizaje especialmente a Belén, mi compañera de investigación.

Y a esa persona especial que me mostro apoyo incondicional y que siempre estará gravada en mi corazón...

Carlos San Andrés B.

Agradezco a Dios por permitirme recorrer este camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

Agradezco a mi familia por estar conmigo en todo este proceso y por su apoyo siempre.

Agradezco a Sports Planet y a su Gerente Andrea Heimbach por permitirme realizar mi ensayo en esta empresa y por brindarme la información y el apoyo necesario.

Agradezco a los profesores de todos los módulos por brindarnos los conocimientos necesarios para afrontar la vida profesional.

Finalmente agradezco a mi compañero por su apoyo y por haber cumplido este objetivo juntos y ahora ser buenos amigos.

Ana Belén Reiban B



Introducción

Ambiente, preservación, desarrollo sostenible, son términos que actualmente encontramos en cualquier trabajo investigativo pero que muy pocas veces vemos aplicados en la realidad de las actividades cotidianas, por falta de profesionalismo, compromiso, o cualquiera que sea el motivo, estas nociones no pasan de ser sino eso, nociones que quedan plasmadas como una idea poética de lo que se debería hacer y no se hace. Este tipo de actitud es inaceptable dentro de la sociedad actual, pero es aún peor un comportamiento tan deplorable, cuando existen profesionales que tienen el conocimiento, los medios, y las herramientas para contribuir al cambio, es por esto que como profesionales del turismo abordamos un trabajo investigativo que nos permita conocer que es lo que se está haciendo mal en materia ambiental y proponer soluciones de fácil difusión para los involucrados, tratando de generar una conciencia ambiental responsable, que arroje como resultado impactos positivos para el ambiente y para la sociedad en general.

Esto no se trata únicamente de estudiar, identificar, analizar, proponer y expresar un punto de vista en relación a las prácticas ambientales inadecuadas, el corazón de este trabajo es la aplicación de las propuestas que se han generado durante su desarrollo, es el objetivo que con el cual se estableció la invitación al perfeccionamiento de esta investigación, buscando dar una alternativa que permita un progreso responsable, que presente al lector del mismo idea claras, de fácil aplicación y los beneficios que estas traen de ejecutarlas de forma correcta, tanto para sí mismo como para el entorno en el que vive.



SECCION I

1.1 CGA Municipio de Cuenca

1.1.1 Antecedentes de la CGA

Mediante Ordenanza Municipal del 22 de mayo de 1997, se creó la Comisión de Gestión Ambiental (C.G.A.) de Cuenca, con el propósito fundamental de constituirse en el órgano supramunicipal descentralizado, integrador, de coordinación transectorial, interacción y cooperación de la participación pública y privada, que lidera y apoya el desarrollo y fortalecimiento de la gestión ambiental en el Cantón Cuenca.

La COMISION DE GESTIÓN AMBIENTAL (CGA), es una entidad pública descentralizada del Gobierno Local, que gestiona, coordina, lidera la gestión ambiental y ejerce las competencias de Autoridad Ambiental de Aplicación Responsable en el cantón Cuenca.

(http://www.cga.cuenca.gov.ec/Quienes_Somos/Quienes_Somos.php)

1.1.2 Objetivos y funciones de la CGA.

La CGA es un organismo autónomo dotado de autoridad administrativa, sujeto a las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica de Régimen Municipal, los reglamentos que se expidan para su aplicación, las resoluciones de su Directorio y las demás que le sean aplicables.

Objetivos

- a) Fortalecer el liderazgo y la autonomía municipales, en lo relativo a la gestión ambiental.
- b) Integrar a las principales instituciones que de una u otra manera, se hallan ligadas a la protección del ambiente, los recursos naturales y la prevención de desastres para efectuar labores de prevención, monitoreo y control ambiental,



- c) Lograr que los diferentes entes públicos y privados cumplan satisfactoriamente lo establecido en la legislación ambiental vigente en el País y en el Cantón,
- d) Mejorar las condiciones ambientales del Cantón Cuenca, protegiendo y manteniendo los ecosistemas, los recursos naturales y el paisaje, propendiendo además a la restauración de áreas ecológicamente valiosas, cuando éstas hayan sido degradadas por la actividad humana.
- e) Promover la implantación de Sistemas de Gestión Ambiental que busquen la aplicación continua de políticas y estrategias ambientales, preventivas e integradas, en los procesos productivos, los productos y los servicios hacia la conservación de materias primas y energía, la utilización de fuentes de energía limpias y renovables, la erradicación de materias primas tóxicas y la reducción de la cantidad y toxicidad de todas las emisiones contaminantes y de los desechos en el cantón Cuenca.
- f) Promover la educación, investigación, capacitación y difusión de temas ambientales.
- g) Propiciar la participación ciudadana en todos los procesos de la gestión ambiental.

Funciones

Para alcanzar los objetivos propuestos, a la CGA le compete cumplir las siguientes funciones:

- a) Acatar y velar por el cumplimiento de las políticas, estrategias y disposiciones legales ambientales locales y nacionales vigentes, y convenios de competencias y de delegación de funciones, dentro de la jurisdicción del cantón Cuenca.
- b) Coordinar acciones entre las distintas instituciones públicas y privadas, organizaciones no gubernamentales (ONG's) y comunitarias, para lograr una Ciudad y un Cantón sustentables.
- c) Integrar, optimizar y dar seguimiento a los roles y actividades que en materia ambiental desarrollen las Empresas y demás dependencias municipales.



- d) Promover la actualización y generación de normativa en materia ambiental.
- e) Incentivar en municipios vecinos, dentro y fuera de la provincia, niveles de coordinación y colaboración en la gestión ambiental, bajo criterios de mancomunidad.
- f) Gestionar la asignación de recursos internos y externos que vayan en beneficio de programas de gestión ambiental.
- g) En coordinación con los organismos técnicos pertinentes, disponer la realización de labores de prevención, monitoreo, control y remediación ambiental.
- h) Promover la investigación, desarrollo y aplicación de herramientas de gestión ambiental.
- i) Coordinar, supervisar, aprobar y dar seguimiento a los Estudios de Impacto Ambiental (EslA), Planes de Manejo Ambiental (PMA), Diagnósticos Ambientales (DA) y Auditorías Ambientales (AA), en proyectos tanto públicos como privados que se ejecuten dentro de la jurisdicción del cantón Cuenca.
- j) Vigilar y disponer que todo proyecto que requiera de estudios de impacto y de planes de manejo ambientales, se ejecuten oportuna y adecuadamente. Sin perjuicio de lo previsto en las normas relativas a la contratación pública, se exigirá una garantía que ampare el fiel cumplimiento de esta disposición.
- k) Recomendar, a la máxima autoridad municipal, el otorgamiento de Licencias Ambientales a aquellos proyectos que así lo requieran, a base de la normativa vigente.
- l) Aprobar las Declaraciones de Impacto Ambiental (DIA) para la realización de cualquier obra, proyecto o actividad que así lo requiera.
- m) Incentivar, coordinar, supervisar y certificar la implementación de Procesos de Producción Más Limpia, en actividades productivas tanto públicas como privadas, dentro de la jurisdicción cantonal.
- n) Ejercer acciones de Procuraduría, a fin de defender los intereses del cantón y sus habitantes, en materia ambiental.



- o) Promover mecanismos alternativos de resolución de conflictos en temas ambientales.
- p) Normar y regular la producción, comercialización, transporte, almacenamiento, manejo y eliminación de productos químicos peligrosos, dentro del cantón Cuenca.
- q) Realizar el monitoreo, seguimiento, control y verificación de cumplimiento de los Planes de Manejo Ambiental.
- r) Efectuar el cobro de tasas por servicios técnico-administrativos, conforme a la normativa vigente.
- s) Ejercer las competencias transferidas por parte del Ministerio del Ambiente a la Municipalidad de Cuenca y contempladas en las Matrices A y B, del Convenio de Transferencia Definitiva de Competencias Ambientales y Recursos, firmado el 4 de septiembre de 2006.
- t) Propender a su autofinanciamiento
(http://www.cga.cuenca.gov.ec/Quienes_Somos/Base_Legal.php)

1.2 Política Ambiental

Antes de citar la política ambiental de la CGA, es necesario que definamos a que hace referencia una política ambiental, cuál es su concepto, y finalidad dentro de la gestión ambiental.

Según el Doctor Fernando Bustos, en su Módulo de “Gestión Ambiental y Turismo”, publicado en el año 2011, política ambiental es:

“La que impulsa la implementación y mejora del sistema de gestión ambiental de una organización, de tal forma que pueda mantener y potencialmente mejorar su desempeño ambiental. Esta política debería reflejar el compromiso de la alta dirección de cumplir con los requisitos legales aplicables y otros requisitos, de prevenir la contaminación y de mejorar continuamente. La política ambiental debería ser clara de manera



que pueda ser entendida por las partes interesadas tanto internas como externas del establecimiento, y se debería evaluar y revisar de forma periódica para reflejar los cambios en las condiciones y en la información. Su alcance debería ser claramente identificable y debería reflejar los impactos ambientales de las actividades, productos y servicios que se encuentren dentro del sistema de gestión”.

(Bustos 106)

Liliana Gallego, señala en su blog Sistemas de Gestión Ambiental, publicado el 28 de noviembre del 2012, que una política ambiental es una “Declaración por parte de la organización de sus intenciones y principios en relación con su desempeño ambiental global, que le sirve de marco para la acción y para fijar sus objetivos y metas ambientales”.

Considerando estos conceptos entendemos que una política ambiental siempre vendrá desde dentro de la organización, basada en la continua mejora del sistema de gestión ambiental y en la cual participaran todos los actores tanto internos como externos de manera activa, usando esta como herramienta para alcanzar los objetivos ambientales de la organización.

1.2.1 Política ambiental de la CGA

La política ambiental de la CGA, proporciona una guía de acción conceptual para alcanzar la misión planteada por el Directorio, los objetivos para los que fue establecida y las funciones que debe cumplir por mandato de las Ordenanzas Municipales.

La política Ambiental se basa en la visión de desarrollo sustentable y contempla los siguientes aspectos:

1. Sectorial

Coordinar e integrar a todos los actores involucrados en el uso, aprovechamiento y manejo de recursos naturales en el cantón Cuenca,



para que desarrollen sus actividades bajo criterios de mejoramiento ambiental, dentro de un marco de conservación del medio ambiente y prevención de su deterioro.

2. Social

Posibilitar la mayor participación de la sociedad civil dentro del proceso de mejoramiento continuo de las condiciones ambientales del cantón.

3. Ecológico

Definir mecanismos técnico-administrativos adecuados para el aprovechamiento y manejo sustentable de los recursos, en procura de evitar su degradación e incremento de la contaminación ambiental.

4. Económico

Buscar que la gestión ambiental se desarrolle adecuadamente en función del principio de autogestión, generando recursos económicos que se reinviertan para el mantenimiento y mejoramiento de la misma.

5. Legal

Procurar que la normativa ambiental vigente se aplique y se actualice continuamente de acuerdo al desarrollo y progreso que vaya alcanzando la gestión ambiental en el cantón.

6. Institucional

Lograr que la gestión ambiental se desarrolle de manera eficaz y eficiente, conducida por una entidad eminentemente técnica, facilitadora de este proceso.

(http://www.cga.cuenca.gov.ec/Quienes_Somos/Politica_Ambiental.php)



SECCION II

2.1 Impacto Ambiental

Según Liliana Gallegos un impacto ambiental hace referencia a cualquier cambio en el ambiente, sea adverso o benéfico, total o parcial, como resultado de las actividades, productos o servicios de una organización.

Estos impactos son el resultado final de la mala o nula aplicación de las buenas prácticas ambientales.

2.2 Buenas Prácticas Ambientales

En el presente estudio, lo que nos interesa es identificar de forma clara las prácticas ambientales adversas para el ambiente generados a diario dentro del Bar Restaurant Sports Planet, con la intención de controlar y mitigar estas de forma que su carga contaminante sea menor o inexistente en la medida de lo posible.

El Canal Medio Ambiente de la Cruz Roja Española, define que Las Buenas Prácticas Ambientales “son un grupo de recomendaciones, útiles y didácticas que sirven para modificar o mejorar los comportamientos personales habituales, ofreciendo alternativas de fácil comprensión”.

Dentro de sus características principales encontramos que pueden:

- Contribuir a cambiar comportamientos y/o hábitos que son negativos para el funcionamiento general de la biosfera.
- Proporcionan información práctica, fiable y actual sobre las posibilidades reales de mejora de la situación ambiental.
- Facilitar la comprensión de los procesos ambientales unidos a nuestras acciones cotidianas.



2.3 Identificación de malas prácticas ambientales en el área administrativa del Bar Restaurant Sports Planet.

Tomando como base a los parámetros que establece la CGA dentro de sus fichas ambientales y sus documentos de evaluación de impactos ambientales, además de la bibliografía consultada para esta investigación procederemos a identificar las malas prácticas ambientales que están causando impactos negativos el área Administrativa del “Bar Restaurant Sports Planet”.

El área administrativa se encuentra conformada por los siguientes departamentos:

- Gerencia: Existe una sola persona, quien es la encargada de la coordinación con el resto de departamentos, generar alianzas con otras empresas, estrategias de mercado y coordinar el funcionamiento del establecimiento en términos generales.
- Contabilidad: Este sub área está a cargo de una sola persona al igual que la gerencia, quien a su vez es responsable del pago de impuestos, roles de pago, balances y situaciones financieras y la coordinación del restaurant en términos monetarios y todo lo que se encuentre dentro del formato contable.
- Publicidad y Marketing: Todo lo referente a la publicidad del establecimiento, de igual forma existe una sola persona a cargo de esta área.

Es importante mencionar que las oficinas de estas tres secciones están ubicadas junto al parqueadero interno del Centro Comercial Milenium Plaza.

- Administración de Servicios: Aquí se cuenta con tres personas encargadas de todo el personal de servicio, del buen funcionamiento operativo durante el servicio, además de velar por la satisfacción del cliente.



Dentro del área administrativa hemos detectado malas prácticas ambientales en seguridad laboral, la principal de ellas es la ubicación de las oficinas administrativas ya que estas están junto al parqueadero subterráneo del centro comercial.

El principal peligro está en la alta concentración de monóxido de carbono que se encuentra en el parqueadero por el tránsito vehicular, el cual pasa hasta las oficinas y puede causar graves daños a la salud de los empleados administrativos, el monóxido de carbono es un gas inodoro, incoloro, y altamente tóxico, la inhalación mayor a un 60% de monóxido de carbono provoca un paro cardiorrespiratorio y posteriormente la muerte, por lo que recomendamos tomar medidas inmediatas, se podría considerar el cambio del lugar de las oficinas administrativas, o realizar la adquisición de detectores de monóxido de carbono, que es un instrumento que permitirá medir la concentración de monóxido de carbono en las oficinas.

Adicional a esto tenemos algunas malas prácticas ambientales que dan como resultado un impacto de generación de residuos y desperdicio de recursos.

- No existe reciclaje de papel
- Las luces se mantienen encendidas todo el tiempo
- Equipos eléctricos encendidos todo el tiempo
- Material publicitario impreso no es reutilizado o reciclado
- No existe reciclaje de periódicos, revistas y similares.
- Usan lámparas fluorescentes.

A estas prácticas poco amigables con el ambiente las abordaremos en la sección IV, proponiendo las respectivas medidas de mitigación.



SECCION III

3.1 Identificación de las malas prácticas ambientales en el área operativa del Bar Restaurant Sports Planet.

Con base en las directrices que establece la CGA (comisión de gestión ambiental), analizaremos el área operativa del “Bar Restaurant Sports Planet”, buscando de esta manera identificar las prácticas inadecuadas que se estén llevando a cabo y por consiguiente los posibles impactos que estas pudieran generar.

Debemos considerar que esta es el área corazón de la actividad del establecimiento, donde encontraremos la mayoría de los procesos, por ende la mayor utilización de recursos y generación de residuos.

3.1.1 Bodega

Esta área es la encargada de recibir los productos de las manos de los proveedores, organizarla, procesarla, empacarla y luego despacharla de acuerdo a los pedidos que reciba de las áreas de cocina, barra y servicio. La bodega cuenta con un frio (cuarto frio), una mesa de procesos, una oficina, y estantes en los que se almacenan los productos de acuerdo a la fecha de elaboración.

Otras de las actividades de las que se encarga esta área, es de realizar los inventarios mensuales, de realizar compras y de buscar las mejores opciones de proveedores para el restaurante.

En esta sección trabajan cuatro personas, la primera como jefe de bodega, encargado de las compras, inventarios, y buscar proveedores, la segunda persona trabaja como un auxiliar en compras y dos personas que se encargan de procesar los alimentos.

Tras la observación del desarrollo diario de esta área hemos detectado las siguientes malas prácticas ambientales:



- Uso excesivo de la electricidad.
- No separa la basura.
- Generar desperdicios líquidos y sólidos.
- Generación de cartón.
- No contar con un plan de reciclaje.
- Calcular mal las cantidades de alimentos a emplear de manera que quedan sobras.
- Almacenar de forma inadecuada las materias primas provocando pérdidas por caducidad o mala conservación.
- Optar por productos de invernadero que consumen gran cantidad de abono y energía.

3.1.2 Cocina y Barra

Esta es el área adonde se remiten los productos desde la bodega una vez listos, aquí el personal de cocina se encarga de recibir las comandas y hacer uso de los recursos que tienen a su disposición para preparar los alimentos requeridos que posteriormente pasaran al área de servicio, dentro de este espacio del establecimiento encontraremos la mayoría del total de recursos usados a diario para el correcto funcionamiento del restaurant. Existen catorce personas trabajando en esta sección, una persona que comanda cocina y barra, y a su cargo se encuentran diez personas en cocina y tres en la barra.

Hemos logrado identificar las prácticas inadecuadas que se están llevando a cabo en el área de cocina las mismas que se detallan a continuación.

Agua:

- Uso excesivo de agua potable.
- Mantener el grifo abierto mientras se lavan los alimentos.
- Lavar la vajilla dejando correr el agua de manera continua.
- Se han detectado fugas de agua en la tubería.
- Las llaves de agua no sellan bien y permiten el goteo.



Energía:

- Bombillas o focos incandescentes en algunas áreas
- Mantienen maquinas en funcionamiento cuando no las usan
- Tienen equipos antiguos no eficientes energéticamente
- Se malgasta energía abriendo las puertas de frigoríficos y congeladores muchas veces
- Acumulación de escarcha, perjudica en rendimiento de los equipos fríos
- Deficiente limpieza en las rejillas de los frigoríficos.
- No existe mantenimiento periódicos de los aparatos
- Introducir alimentos calientes en los frigoríficos o refrigeradores.
- Desaprovechar la energía de la cocción de los alimentos al no tapar las cacerolas
- Usar una llama mayor al fondo de la cacerola
- Abrir hornos para comprobar la cocción.
- Deficiente limpieza de hornos, placas de cocina y similares.

Generación de Residuos

Los residuos que se generan en la cocina y la barra son considerados en su gran mayoría como urbanos.

Generación de residuos sólidos:

- Orgánicos como restos crudos y cocidos de alimentos
- Papel de rollos de cocina, servilletas y manteles
- Cartones de envases y embalajes de diversos productos
- Envases de productos comestibles
- Vidrio de botellas, frascos y vajilla
- Metal de latas de conserva, latas de refrescos, sartenes, tenedores y menaje de cocina en general
- Plásticos
- Films de plástico para recubrir recipientes



Dentro de los residuos considerados peligrosos en la cocina y barra están los aceites vegetales usados, ya que estos son capaces de contaminar 100.000 litros de agua por cada litro de aceite.

También tenemos la generación de residuos de productos de limpieza como detergentes, jabones entre otros.

3.1.3 Servicio

Esta es el área con mayor importancia desde el punto de vista del cliente y la de mayor concurrencia y tránsito dentro del restaurant, aquí es donde se recibe al cliente desde que cruza la puerta de entrada, tarea a cargo de los anfitriones, quienes se encargan de acompañar a los comensales hasta la mesa de su elección.

Cuando las personas han sido ubicadas, se procede a entregar el menú y recomendar algunas opciones de acuerdo a las preferencias que muestre el cliente, posteriormente se toma la orden y se ingresa la misma a un sistema propio con el que cuenta el restaurant para que las comandas pasen de manera automática a cocina.

Encontramos once anfitriones (meseros), dos cajeras y una hosstes dando un total de quince personas que trabajan en esta área, que están comandadas por los tres administradores de servicios en turnos rotativos.

Se logró identificar algunas actividades que no están acorde a la política ambiental de la CGA, en el aspecto ecológico y social

Dentro de lo ecológico tenemos la inexistencia de algún mecanismo técnico-administrativo, para el aprovechamiento y manejo sustentable de los recursos, como señala la política ambiental de la CGA, de igual forma no existen medios que posibiliten la participación de la sociedad (en este caso los trabajadores) dentro del proceso de mejoramiento continuo de las condiciones ambientales como señala el aspecto social de la política ambiental de la CGA



Los impactos identificados dentro del área de servicio son los siguientes:

- Uso de manteletas de papel, alrededor de 300 por día.
- Uso de comandas de papel para tomar pedidos
- Uso de servilletas de papel
- Se mantienen los televisores encendidos en áreas donde no existen clientes
- Las luces se mantienen encendidas en áreas donde no hay personas
- Las consolas de audio y los parlantes individuales siempre están encendidos
- Uso excesivo de sorbetes



SECCION IV

4.1 Análisis crítico y reflexiones del ensayo.

El manejo responsable en materia ambiental de cualquier actividad, da como resultado grandes beneficios, tanto para el ambiente en general, como para la empresa involucrada, la reducción de residuos y el correcto manejo de los generados, a corto y largo plazo suponen una menor cantidad de contaminación ambiental, reduciendo así los problemas que esta trae consigo como las plagas, enfermedades e impactos adversos sobre la sociedad, además de problemas adicionales que pueden llegar a afectar a otras áreas económicas, como el turismo, por culpa de la contaminación visual que genera el exceso de residuos, pero esto no es todo, para el caso particular que nos compete del Bar Restaurant Sports Planet, una aplicación correcta de las buenas prácticas ambientales, les dejara además de beneficios ambientales, beneficios económicos en mayor o menor medida, gracias al ahorro que se tiene al reducir el consumo de materias primas, eficiencia en la utilización de recursos como el agua y la energía eléctrica, el gas y todos los materiales que se usan para el desarrollo de la actividad.

Debemos señalar la importancia de esta propuesta, no solo para el establecimiento, sino también para sus empleados quienes al ser parte activa de la correcta aplicación de lo propuesto con esta investigación, generaran en si conciencia ambiental, la cual se espera se convierta en un buen habito que se vea reflejado en su lugar de trabajo, pero no limitándose solo a este sino también en sus hogares y en cualquier lugar al que vayan, objetivo para el que proponemos una herramienta muy fácil de recordar y usar:

Las Tres ERES

Reducir, Reutilizar y Reciclar



Reducir: el consumo de productos con excesivos embaces y embalajes, cada vez que lo hacemos estamos pagando del 10% al 20% solo por las envolturas, tendremos que ser conscientes de si queremos desperdiciar nuestro dinero o el de la empresa pagando por algo que terminara en el basurero y además generara un gasto adicional a las entidades públicas para la recolección y el proceso de los mismos, que a la larga el dinero que gasta el estado en esto es dinero de los ciudadanos, y mientras mayor sea la cantidad de basura que se recoja podemos estar seguros que las tasas de impuestos por la recolección de esta seguirá subiendo, un mal negocio para nuestro bolsillo desde cualquier punto de vista. A continuación anotamos algunos consejos:

- A la hora de elegir entre productos semejantes, escoger el que tenga menos envases y envolturas
- Optar por productos con envoltorios de cartón, papel y vidrio, ya que el plástico es más contaminante y su capacidad para ser reciclado es menor.
- Rechazar la publicidad que dan en las calles, va directamente a la basura
- Elegir aparatos de larga duración y que puedan ser reparados, desde zapatos hasta electrodomésticos.
- Rechaza alimentos presentados en bandejas de corcho, su fabricación es altamente contaminante.

Reutilizar: debemos intentar reutilizar cualquier objeto antes de desecharlo, arreglándolo, donándolo o encontrándole cualquier otro uso. A continuación citamos las siguientes recomendaciones.

- Reparar los objetos para alargar su ciclo de vida
- Los zapatos y ropa usada se pueden regalar o donar a asociaciones de caridad, personas interesadas en recogerlas o similares



- Antes de tirar cualquier objeto como muebles, electrodomésticos, juguetes, enseres del hogar o la oficina, hay que asegurarse que no existe ninguna persona o asociación interesada en recogerlos
- Evitar en la medida de lo posible los objetos desechables, como servilletas, cubiertos, vasos, platos, máquinas de afeitar, cartuchos de impresoras, esferos entre otros. Los productos que se puede volver a usar son menos dañinos para el ambiente.
- Encontrarle un nuevo uso a los envases vacíos, para guardar alimentos, o portalápices por ejemplo.
- Reutiliza las fundas del supermercado.
- Reusar la ropa inservible para hacer trapos, manteles o darles algún uso similar.

Reciclar: el reciclaje es fundamental, ya que nos permitirá además de cumplir objetivos personales como el ahorro de recursos naturales, agua, energía, el ahorro de dinero, cumplir con objetivos globales, como evitar el cambio climático, la contaminación y la saturación de vertederos o botaderos de basura.

Reciclar envases de vidrio, trae beneficios que muy pocos conocen, como la reducción de la erosión, se reduce el consumo de agua y energía en su fabricación, se evita generar gran cantidad de contaminación, además de los peligros que representa estos envases si se rompen, y se reduce notablemente el peso de la basura que va al vertedero.

Con un buen programa de reciclaje interno se pueden lograr grandes cosas aunque a veces no parece.

- Reciclando 80 latas, podemos obtener 2 ruedas de bicicleta
- Reciclando 8 cajas de cartón, podemos obtener 1 libro con todo y pasta
- Reciclando vidrio, podemos obtener el mismo vidrio de igual calidad una y otra vez



4.2 Manual de buenas prácticas ambientales para el “Bar Restaurant Sport Planet”.

A continuación presentamos nuestra propuesta de manual de buenas prácticas ambientales para el Bar Restaurant Sports Planet de la ciudad de Cuenca, el mismo que ha sido elaborado en base a las necesidades y falencias constatadas dentro del establecimiento de acuerdo a las exigencias y recomendaciones propuestas por la CGA. El manual ha sido elaborado de manera clara y simple, con la intención de que presente suma facilidad a la hora de hacer uso del mismo, por parte de cada uno de los actores involucrados.

Lo hemos dividido manteniendo los mismos parámetros usados para la identificación de las prácticas ambientales incorrectas, una parte del mismo está dedicado al área administrativa y una segunda parte al área operativa, sin embargo debemos señalar que existirán similitudes en algunas de las propuestas y medidas de control ya que en muchos de los casos los impactos pueden llegar a ser parecidos o su medida de mitigación puede ser la misma.

4.2.1 Área Administrativa

Dentro del área administrativa podemos mitigar los impactos de manera mucho más sencilla que en el área operativa, todo depende del nivel de compromiso que presenten los empleados administrativos y la correcta aplicación de las recomendaciones de esta investigación. El principal impacto de esta sección, es la generación de residuos, que en su gran mayoría, pueden ser controlados mediante el uso de las “tres eres” una herramienta que ya mencionamos anteriormente.

Los residuos procedentes del área administrativa son en su mayoría, reciclables, ya que son papel de oficina como facturas, retenciones, guías de remisión entre otros, cajas de cartón y materiales de ese tipo.

Área Administrativa

PRACTICAS CORRECTAS	PRACTICAS INCORRECTAS
<p>Crear un contenedor de papel reciclado, que servirá para pasar órdenes, para carteleras entre otros.</p> <p>Evitar imprimir documentos si no es necesario.</p> <p>Usar el correo electrónico para comunicarse en lugar de hojas de papel.</p>	<p>No reciclar el papel de oficina</p>
<p>Si no se está usando un equipo hay que apagarlo esto reducirá el consumo de energía y ahorrara dinero a la empresa.</p>	<p>Equipos eléctricos encendidos todo el tiempo</p>
<p>Los sobrantes impresos de las campañas publicitarias serán reusados, o reciclados.</p>	<p>Material publicitario impreso no es reutilizado o reciclado</p>
<p>Los periódicos, revistas y material informativo o de entretenimiento deber ser parte de la campaña de reciclaje del establecimiento, nunca tirarlo a la basura.</p>	<p>No existe reciclaje de periódicos, revistas y similares.</p>
<p>Cambiar todas las lámpara y bombillas por luces led, que dan mejor iluminación y menor consumo</p>	<p>Usan lámparas fluorescentes</p>



4.2.2 Área Operativa

En primer lugar podemos hacer uso de la “GUIA DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES, POLLERIAS Y ASADEROS” de la CGA, las misma que se encuentra en la respectiva página web de la entidad. (Ver anexos)

En segundo lugar exponemos nuestra propuesta para el área operativa del restaurant:

Bodega

PRACTICAS CORRECTAS	PRACTICAS INCORRECTAS
Implementar interruptores individuales para evitar el desperdicio de energía	Uso excesivo de la electricidad un solo interruptor enciende toda la bodega.
Aplicar la propuesta de separación de residuos	No separa la basura
Reciclar los cartones usados	Generación de cartón
Correcta gestión de la despensa y pedidos	Calcular mal las cantidades de alimentos a emplear de manera que quedan sobras.
Mantenimiento óptimo de la despensa, cámaras de frigoríficas y almacén	Almacenar de forma inadecuada las materias primas provocando pérdidas por caducidad o mala conservación.
Optar por productos de temporada.	Optar por productos de invernadero que consumen gran cantidad de abono y energía.

Área de Cocina y Bar

PRACTICAS CORRECTAS	PRACTICAS INCORRECTAS
Minimizar el consumo de agua	Usar más agua de la necesaria
Lavar los alimentos en recipientes para evitar el desperdicio de agua	Lavar los alimentos con el grifo abierto de manera continua
Establecer ciclo de tres estaciones de lavado	Lavar vajilla dejando correr el agua
Revisar las tuberías para evitar fugas	Fugas en la tubería
Cambiar empaques de las llaves de agua con frecuencia	Las llaves de agua no cierran bien y permiten el goteo
Cambiar las bombillas y dicroicos por luces led	Usar bombillas incandescentes o dicroicos
Apagar las maquinas cuando no se usen	Dejar maquinas encendidas cuando no es necesario
Cambiar equipos eléctricos que estén en mal estado	Tienen equipos antiguos poco eficientes energéticamente
Mantener las puertas de frigoríficos cerradas en la medida de lo posible	Malgasta energía abriendo y cerrando puertas de congeladores muchas veces
Descongelar regularmente. Superar un espesor de 5mm en la capa de hielo aumenta el consumo en un 30%	Acumulación de escarcha
Nunca introducir alimentos calientes en los congeladores. Usar hielo en un recipiente para enfriar los alimentos	Introducir alimentos calientes en los frigoríficos



Tapar las cacerolas durante la cocción facilita la concentración de calor	Desaprovechar energía de cocción de los alimentos al no tapar las cacerolas
Nunca usar un llama mayor al fondo de la cacerola esto ahorra un 15% de energía	Usar una llama mayor al fondo de la cacerola
No abrir los hornos innecesariamente esto desperdicia un 20% del calor acumulado	Abrir hornos para comprobar la cocción
Limpiar hornos y equipos de cocina con el fin de mantener una buena transmisión del calor	Deficiente limpieza de hornos, placas de cocina y similares

Áreas de Servicio

PRACTICAS CORRECTAS	PRACTICAS INCORRECTAS
Reducir el uso diario de manteletas de papel	Uso de manteletas de papel, alrededor de 300 por día
Usar papel reciclado para las comandas de pedidos	Uso de comandas de papel para tomar pedidos
Priorizar el uso de servilletas de tela	Excesivo uso de servilletas de papel
Apagar los equipos electrónicos si no hay clientes en el área	Mantener televisores encendidos todo el tiempo
Apagar las luces si no existen personas en el área	Las luces se mantienen encendidas en áreas donde no hay personas
No encender consolas de audio y parlantes si no es necesario	Las consolas de audio y los parlantes individuales siempre están encendidos



Disminuir el uso de sorbetes, se puede preguntar si el cliente desea usarlo o no	Uso excesivo de sorbetes
Ofrecer gaseosas, jugos y aguas de dispensadores; así se evita la generación de botellas de plástico y vidrio	

Además:

- ✓ Instalar sensores en baños, que activen el flujo de agua solo en presencia de las manos.
- ✓ Usar dispensadores de jabón líquido
- ✓ Empelar dispensadores de salsas, condimentos, azúcar y similares, en vez de paquetes individuales ya que estos generan mayor cantidad de residuos.

Generación de Residuos

La propuesta para el manejo de residuos esta planeada para ser usada tanto en el área administrativa como en el área operativa, siendo esta ultima la que mayor carga contaminante genera dentro del restaurante como ya mencionamos anteriormente, consideramos que el correcto manejo de esta sección es fundamental para lograr el objetivo de esta investigación.

PRACTICAS CORRECTAS	PRACTICAS INCORRECTAS
Separar para el proceso de reciclaje	No separar para el reciclaje
Informarse de los horarios de recolección para cada tipo de residuo.	Desinformación de los horarios de recolección



Mantener los basureros adecuadamente limpios	Desaseo en los botes de basura permitiendo el mal olor y proliferación de alimañas dentro de ellos
Usar siempre equipos y componentes con certificación ambiental y que no dañen la capa de ozono	Usar equipos y maquinaria que contengan componentes dañinos para la capa de ozono
Usar productos de limpieza libres de fosfato y cloro	Hacer uso de productos de limpieza agresivos con el ambiente

Se recomienda:

Restos orgánicos

- ✓ Tirarlos al basurero normal, dentro de los horarios establecidos
- ✓ Usar doble funda plástica bien cerrada y evitar que contengan restos líquidos.

Aceite vegetal y de cocina

- ✓ Jamás tirarlo al desagüe ni a la basura
- ✓ Disponer de un contenedor señalizado para almacenarlo
- ✓ Entregar el aceite usado a la Dirección de Gestión Ambiental de Etapa
- ✓ Guardar los recibos de entrega de los aceites usados

Papel y cartón

- ✓ Las cajas de cartón y papeles deben depositarse en fundas celestes

Vidrio

- ✓ El vidrio puede reciclarse indefinidamente sin perder calidad. Se debe separar y entregar a los recicladores
- ✓ Quitar cualquier tipo de tapones antes de entregarlas



Plásticos

- ✓ Separar los envases plásticos del resto de residuos y entregarlos a los recicladores.



CONCLUSIONES

El cuidado del ambiente es responsabilidad de todos y todas, no es necesario estar al frente de una organización para empezar e generar conciencia ambiental, basta con un breve vistazo a todo lo que nos rodea para darnos cuenta lo mucho que podemos perder si no realizamos nuestras actividades con responsabilidad, desde los propios hogares podemos generar el cambio y llevarlo hasta nuestros sitios de trabajo contagiando así a nuestros semejantes de la importancia de contribuir a mantener un entorno sano, libre de contaminación.

Para el caso analizado en este documento debemos señalar que es de vital importancia el compromiso de los empleados del restaurant y el grado de liderazgo con el que cuenten sus mandos altos especialmente los administradores, ya que serán ellos los encargados de sociabilizar el manual de buenas prácticas ambientales, de hacer notar la importancia de una correcta aplicación y de las consecuencias que podemos esperar de seguir atentando contra la naturaleza.

Debemos recordar que los beneficios no serán solo de carácter ecológico, sino también económico para el Bar Restaurante Sports Planet, el ahorro que representa la reducción en el consumo diario no será perceptible, pero a largo plazo se verán los resultados los cuales puede corroborar el departamento contable si así lo deseara.

Finalmente solo nos queda decir que esperamos que esta propuesta sea aplicada de manera inmediata por la gerencia y todos los actores internos y así poder contribuir a la mitigación de impactos ambientales así como a la y reducción de la contaminación ambiental en la ciudad de Cuenca.



RECOMENDACIONES

- Recomendamos la socialización inmediata de los objetivos y metas del proyecto de investigación, así como la propuesta y el manual de buenas prácticas ambientales con todo el personal del Bar Restaurant Sports Planet, tanto administrativo como operativo.
- El compromiso por parte de la dirección para la aplicación de las buenas prácticas es fundamental.
- Se recomienda establecer estrategias por parte de la dirección para lograr el compromiso de los empleados en la aplicación de las buenas prácticas ambientales.
- Se puede pasar el manual a un formato más didáctico y adicionarle figuras para su mejor comprensión, así como exhibirlo en las diferentes áreas de trabajo.
- Se deberá realizar una evaluación periódica por parte de la gerencia para controlar si se está aplicando las buenas prácticas ambientales.



BIBLIOGRAFIA

- Bustos, Fernando. *Módulo de Gestión Ambiental y Turismo*. Cuenca 2011.
- Gudynas, Eduardo. *El Mandato Ecológico, Derechos de la Naturaleza y Políticas Ambientales en la Nueva Constitución*. Quito, Abya Yala, 2009.
- Ayuntamiento Arona, “*Guía de buenas prácticas ambientales para bares y restaurantes 2009*”. Internet.
www.arona.org/portal/fdoc_d4_v1.jsp?contenido=25868&tipo=5&nivel=1400&codMenu=988&codMenuPN=1457&codMenuSN=962.
Acceso: 12 julio 2013
- Gallego, Liliana. “*PASOS PARA REALIZAR UN SGA*”. Internet.
<http://sistrmasdegestionamb.blogspot.com/>. Acceso: 12 julio 2013.
- Rodríguez, Circe. “*Como establecer metas, una manera inteligente de lograr el éxito*”. Internet. www.emprendedores-de-negocios.com.
Acceso: 08 Julio 2013.
- docstoc. “*Guía para hacer plan de acción ambiental*”. Internet.
www.docstoc.com. Acceso: 07 Julio 2013.
- observatoriorrhhturismo.org. “*BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LA PRESATACION DE SERVICIOS*”. Internet.
www.observatoriorrhhturismo.org/portal/publicaciones/portada.do?tipo=BuenasPracticas. Acceso: 07 Julio 2013.



- Cuenca Municipalidad. “*COMICION DE GESTION AMBIENTAL*”. Internet. www.cga.cunca.gov.ec. Acceso: 7 julio de 2013.
- Área Metropolitana del Valle de Aburra. “*MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES PARA LOS HOTELES Y RESTAURANTES*”. Internet. www.areadigital.gov.co. Acceso: 6 julio 2013.
- “Buenas Practicas en el espacio de trabajo: restaurantes”. Internet. www.observatoriorrhhturismo.org. Acceso: 7 julio de 2013.
- CANAL MEDIO AMBIENTE, Cruz Roja Española. “Buenas Prácticas Ambientales”. Internet. www.cruzroja.es. Acceso: 8 julio de 2013.
- Asamblea Nacional. “*CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR*”. Internet. www.asambleanacional.gov.ec. Acceso: 8 julio de 2013
- (Visita al Bar Restaurant Sports Planet)



GLOSARIO

AA: auditoria ambiental

Administración: es la ciencia social y técnica encargada de la planificación, organización, dirección y control de los recursos.

Ambiente: se entiende todo lo que rodea a un ser vivo. Entorno que afecta y condiciona especialmente las circunstancias de vida

Autónomo: la palabra autónomo es la que se utiliza para designar la condición de libre que una persona posee. El término proviene del griego, significando la palabra 'auto' uno mismo y 'nomos' norma o regla.

Blog: Blog es una "abreviación" de Web Log, es un medio en el cual el autor puede escribir un diario en un sitio Web y proveerles a los lectores un lugar para responder u opinar.

Cacerola: una cazuela o cacerola es un recipiente no muy profundo para cocinar, generalmente con dos asas.

CGA: Comisión de Gestión Ambiental

Comandas: una comanda es un papel en el cual el mesero anota lo que ordenas para llevar un control de todo lo que se consume, por lo regular vienen con un número de folio para llevar la cuenta de lo que vende cada mesero y poder hacer la contabilidad pertinente y revisar las ventas y las ganancias, estas comandas también sirven para informar al cocinero cuales son los pedidos y en que mesa están para tener un orden de todo lo que prepara.



DA: diagnóstico ambiental

Descentralizado: puede entenderse bien como proceso o como forma de funcionamiento de una organización. Supone transferir el poder, de un gobierno central hacia autoridades que no están jerárquicamente subordinadas.

EsIA: estudios de impacto ambiental

Gestión: el concepto de gestión, proviene del latín *gesĭo* y hace referencia a la acción y al efecto de gestionar o de administrar. Se trata, por lo tanto, de la concreción de diligencias conducentes al logro de un negocio o de un deseo cualquiera. La noción implica además acciones para gobernar, dirigir, ordenar, disponer u organizar.

Hosstes: en los restaurantes es el término que se utiliza para la persona (más relacionado con una mujer) que te recibe, te registra y te asigna y acompaña a una mesa. Pueden presentarte al mesero que te atenderá.

Institucional: Perteneiente o relativo a una institución o a instituciones políticas, religiosas, sociales.

Mitigación: Disminuir la intensidad, la gravedad o la importancia de algo

PMA: plan de manejo ambiental

Política: la política es el ejercicio del poder que busca un fin trascendente.

Supramunicipal: se refiere a un ente que territorialmente engloba o incluye varios municipios



Transectorial: es una forma de ver los diferentes aspectos de la realidad pero con un eje vertebrador que es un tema transversal por definición importante para el desarrollo



ANEXOS

Anexo 1

Constitución de la República del Ecuador

TITULO II. DERECHOS

Capitulo Segundo: Derechos del Buen Vivir

Sección Segunda: Ambiente Sano

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*.

Capitulo Séptimo: Derechos de la Naturaleza

Art. 71.- La naturaleza o *Pacha Mama*, donde se reproduce y realiza la vida, tiene derecho a que se respete integralmente su existencia y el mantenimiento y regeneración de sus ciclos vitales, estructura, funciones y procesos evolutivos.



**COMISION DE GESTION AMBIENTAL
GUIA DE BUENCAS PRACTICAS AMBIENTALES PARA EL
FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES, POLLERIAS Y
ASADEROS**

1. GENERACIÓN Y MANEJO DE ACEITES VEGETALES USADOS

- Se deberá disponer de un tanque señalizado para el almacenamiento de los aceites vegetales usados.
- Una vez que el recipiente se haya llenado deberá ser entregado a la Dirección de Gestión Ambiental de Etapa o a Gestores Autorizados por la Autoridad Ambiental competente. (Guardar recibos de entrega).

2. GENERACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS (RR.SS.)

- Se deberá realizar la clasificación de los residuos sólidos generados en reciclables y no reciclables.
- Se deberá disponer de dos tachos señalizados: 1 para RR.SS. reciclables (funda azul) y 1 para RR.SS. no reciclables (funda negra) y se entregará a la EMAC dentro del horario establecido.

3. SEGURIDAD LABORAL

- Además de cumplir con lo establecido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos, se deberá disponer por lo menos de un extintor de polvo químico seco con capacidad mínima de 10 libras y estar colocado en un área visible y estratégica.
- Todas las instalaciones eléctricas deberán estar canalizadas y contar con tomacorrientes y enchufes en perfectas condiciones.
- Todo el personal debe disponer de mandil, gorras y guantes.

4. UBICACIÓN DE GAS LICUADO DE PETROLEO (G.L.P.)

- Los cilindros de gas deben estar colocados en un área independiente de la cocina.
- El gas debe ser de tipo industrial.

5. ÁREA DE TRABAJO

- Los mesones de cocina deberán ser de cerámica, granito o acero inoxidable en perfecto estado.
- Las paredes de la cocina deben estar recubiertas con cerámica en perfectas condiciones hasta una altura mínima de 1,80 metros.
- El piso de la cocina debe ser limpiado diariamente y contar con rejillas de acero inoxidable para la retención de grasas y sólidos.
- Queda totalmente prohibido verter al desagüe y a los sumideros público los aceites vegetales usados, grasas y restos de comida.
- Deberá destinarse un área específica para el almacenamiento de materia prima debidamente clasificada, la cual no deberá estar en contacto directo con el piso.
- Las paredes del área de atención a los clientes deben ser pintadas por lo menos dos (2) veces al año y el piso deberá mantenerse en perfectas condiciones.
- El área de cocina deberá disponer de extractor de olores.
- Para el caso de pollerías y asaderos, deberá disponer de chimenea a una altura mínima de 2 metros a partir de la parte más alta de la edificación colindante.



DISEÑO DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN:
ELABORACIÓN DE UN ENSAYO ACADÉMICO

DISEÑO DEL ENSAYO ACADÉMICO

1. TÍTULO DEL ENSAYO

“ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES”

2. NOMBRES DE LOS ESTUDIANTES

Ana Belén Reibán Benenaula

Carlos Miguel San Andrés

3. JUSTIFICACIÓN DEL ENSAYO

En los últimos años, la ciudad de Cuenca ha experimentado un incremento en el número de establecimientos que brindan servicios de alimentos y bebidas, tanto de carácter formal como informal. Estos establecimientos a su vez, como cualquier actividad económica, son generadores de un producto y/o servicio, pero en muchos de los casos olvidamos que para generar estos productos y/o servicios, es necesaria la utilización de recursos, recursos que como es normal una vez usados generaran en la mayoría de los casos residuos o desechos, los cuales en una gran medida no están siendo manejados de manera responsable en materia ambiental.



Mantener esta actitud de desarrollo, olvidando las implicaciones de un inadecuado manejo de estas cargas contaminantes generadas, pueden poner en peligro el bienestar del ambiente, lo que supondría una violación al art 14 de los derechos del buen vivir y al art 71 de los derechos de la naturaleza contemplados en la constitución de la república del Ecuador.

Bajos estos parámetros, consideramos de vital importancia nuestra colaboración profesional para mitigar estos mediante el “ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN EL BAR RESTAURANT SPORTS PLANET DE LA CIUDAD DE CUENCA. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES” los impactos ambientales de al menos uno de los establecimientos dedicados a este segmento económico, y que al mismo tiempo sirva como una guía de acción para establecimientos de similares características.

4. REVISION BIBLIOGRAFICA

Dentro de la bibliografía consultada para la elaboración de este trabajo investigativo tenemos dos libros físicos, uno del Doctor Fernando Bustos el cual se titula “Modulo de Gestión Ambiental y Turismo” y un segundo libro “El Mandato Ecológico, Derechos de la Naturaleza y Políticas Ambientales en la Nueva Constitución” de Eduardo Gudynas.

Adicional a esto hemos hecho uso del internet como herramienta de consulta, del cual consultamos nueve páginas que nos parecieron interesantes y que aportaban conocimientos necesarios para la elaboración de la tesina, dentro de estas tenemos la página oficial del Canal Medio Ambiente de la Cruz Roja Española, el manual de “Buenas Prácticas en el espacio de trabajo: restaurantes”, tomado de la página de la organización observatorio de turismo, consultamos además la página oficial de la CGA de la municipalidad de Cuenca, así como también el blog de la Sra. Liliana Gallegos, del cual tomamos su aporte de “Pasos para Realizar un SGA”.



De la misma forma se consultó algunas páginas más que constan dentro de la bibliografía del ensayo con sus respectivas citas, para consultas posteriores o para investigar más a fondo el tema.

5. OBJETIVO GENERAL, OBJETIVOS ESPECIFICOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS.

5.1 OBJETIVO GENERAL

Operar dentro del bar restaurant Sports Planet de forma responsable en materia ambiental con la adecuada prevención y mitigación de los impactos ambientales negativos adversos generados

5.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Ofrecer a los directivos del bar restaurant Sport Planet un documento donde consten todas las medidas para prevenir, minimizar, mitigar y compensar los impactos negativos potenciales derivados de la actividad desarrollada por el restaurante.
- Generar mediante el manual de buenas prácticas ambientales con el personal del establecimiento, una cultura de respeto y protección del ambiente

5.3 METAS

- Identificar las malas o inadecuadas prácticas ambientales dentro del Bar Restaurant Sports Planet.
- Elaborar el manual y hacer uso del mismo en procura de evitar la degradación e incremento de la contaminación ambiental, y que este sea aplicado en el lapso de dos meses.
- Generar el compromiso de todo el personal del Bar Restaurant Sports Planet para la aplicación de las buenas prácticas ambientales en las dos semanas siguientes luego de la socialización.



5.4 TRANSFERENCIA Y DIFUSION DE LOS RESULTADOS

Al culminar este trabajo investigativo/practico, una copia con los contenidos necesarios del mismo será entregada a los directivos del restaurante Sports Planet, buscando de esta manera que conozcan y hagan uso del mismo y lo apliquen a las actividades diarias.

De igual manera será responsabilidad de los autores, socializar el manual con los empleados y trabajadores, para así concienciar a los mismos de la importancia de cumplir con los parámetros establecidos dentro del mismo.

La realización de este manual de buenas prácticas ambientales y su correcto uso dejara como resultado, un impacto positivo para el ambiente en general, es decir un impacto de carácter ECOLOGICO, por el beneficio que supondrá una gestión eficiente de los recursos y el consumo responsable de las materias primas disminuyendo además los costes asociados, mejorara el desarrollo de las actividades de forma que se consiga una minimización de los residuos y una gestión adecuada de los mismos. Además también consideramos que este trabajo de investigación colabora con la sociedad en general, ya que involucra a los trabajadores en el compromiso de mejora del comportamiento ambiental como una respuesta a los problemas medio ambientales y a las enfermedades que estos pueden acarrear para la ciudadanía.

6. TECNICAS DE TRABAJO DE OBTENCION DE INFORMACION PARA EL ENSAYO

Dentro de las técnicas de trabajo, haremos uso de las estrategias cualitativas de recogida de información. Dentro de las cuales tenemos dos herramientas que explotaremos para el desarrollo de esta investigación:



Técnicas directas o interactivas

- Observación participante: La observación es un método de análisis de la realidad que se vale de la contemplación de los fenómenos, acciones, procesos, situaciones, y su dinamismo en su marco natural. Para el correcto uso de esta herramienta es necesario establecer una planificación en el proceso de observación, que voy a observar y para que, como observar, donde observar, y cuando observar.

Técnicas indirectas o no interactivas

- Documentación oficial: Usaremos libros digitales, electrónicos y físicos, documentos internos, fichas ambientales emitidas por la comisión de gestión ambiental, ordenanzas y normativas municipales, entre otros.
- Documentación personal: Libros personales, fotocopias, apuntes de clases y bibliografía usada durante el módulo de gestión ambiental del tercer curso de grado de la carrera de turismo.

7. PUNTO DE VISTA, ANALISIS CRITICO, ARGUMENTOS DEL CONTEXTO Y REFLEXIONES DENTRO DEL ENSAYO.

El ambiente es un bien común, el cual debemos cuidar todos y todas puesto que su deterioro es irreversible y por esta razón nuestro compromiso y respeto con el ambiente debe verse reflejado en la responsabilidad con la que desempeñamos nuestras tareas a diario.

Conscientes de la importancia que la preservación del ambiente tiene sobre el desarrollo de las generaciones actuales y futuras intentamos aportar con esta investigación para un uso eficiente de los recursos, la minimización de los residuos generados, la prevención de la contaminación y a fomentar una gestión ambiental sostenible de las actividades. Las directrices indicadas en este manual deberán ser aplicadas por todo el personal de Sports Planet.

Dentro de las ventajas de implementar este manual encontramos el reconocimiento y compromiso de Sports Planet con el ambiente, el cumplimiento de las normativas ambientales vigentes, estar en capacidad



de informar a sus trabajadores los efectos ambientales de sus actividades, y una ventaja muy importante adicional es mejorar la imagen que los usuarios tienen del establecimiento.

La introducción a las buenas prácticas ambientales en la gestión diaria de del restaurant, conlleva además de beneficios para el medio ambiente, beneficios económicos, y permite generar un incremento en los ingresos por la mejora de la imagen ante los clientes. Según algunos estudios la implementación de medidas de ahorro y eficiencia energética en áreas como la iluminación, equipos electrónicos entre otros, puede suponer un ahorro considerable.

Podemos citar una selección de buenas prácticas ambientales de carácter general para el uso del Bar Restaurant Sports Planet, y en cada uno de los diferentes campos anotaremos un ejemplo para introducirlos a la gestión diaria.

1. Ahorro y eficiencia energética

- Apaga las luces de las salas cuando las abandones, aunque sea por un pequeño espacio de tiempo.
- Apaga tu ordenador cuando vayas a estar un rato sin trabajar con él.
- Mantén desconectados los aparatos eléctricos cuando no los uses con frecuencia.
- Cambia la iluminación de tu lugar de trabajo por luces de bajo consumo.

2. Uso eficiente del agua

- Instala dispositivos ahorradores de agua y limitadores de presión en grifos.
- Arregla los goteos de los grifos: una pérdida continua de agua puede desperdiciar unos 20 litros de agua al día.



3. Gestión de residuos

- Separa los residuos en las diferentes fracciones (papel y cartón, plástico, materia orgánica, etc.) y deposítalos en los contenedores adecuados para su reciclaje y reutilización.
- Gestiona adecuadamente los residuos peligrosos que generes (tóner, equipos electrónicos, pilas, fluorescentes, entre otros).
- Minimiza tu generación de residuos (reutiliza material oficina, compra productos que no tengan un gran embalaje, no utilices vasos o platos desechables, compra baterías recargables, etc.)

4. Eficiencia en el uso de papel

- Reutiliza papel y usa papel reciclado.
- Dimensiona adecuadamente el número de ejemplares en tus comunicaciones en soporte papel.

5. Criterios generales de compra y suministro

- Utiliza criterios de compra verde
- Consulta la bolsa de subproductos más cercana, lo que es un residuo para otra empresa puede ser muy útil para ti.



8. BIBLIOGRAFIA

- Bustos, Fernando. *Módulo de Gestión Ambiental y Turismo*. Cuenca 2011.
- Gudynas, Eduardo. *El Mandato Ecológico, Derechos de la Naturaleza y Políticas Ambientales en la Nueva Constitución*. Quito, Abya Yala, 2009.
- Ayuntamiento Arona, “*Guía de buenas prácticas ambientales para bares y restaurantes 2009*”. Internet.
www.arona.org/portal/fdoc_d4_v1.jsp?contenido=25868&tipo=5&nivel=1400&codMenu=988&codMenuPN=1457&codMenuSN=962.
Acceso: 12 julio 2013
- Gallego, Liliana. “*PASOS PARA REALIZAR UN SGA*”. Internet.
<http://sistrmasdegestionamb.blogspot.com/>. Acceso: 12 julio 2013.
- Rodríguez, Circe. “*Como establecer metas, una manera inteligente de lograr el éxito*”. Internet. www.emprendedores-de-negocios.com. Acceso: 08 Julio 2013.
- docstoc. “*Guía para hacer plan de acción ambiental*”. Internet.
www.docstoc.com. Acceso: 07 Julio 2013.
- observatoriorrhhturismo.org. “*BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LA PRESATACION DE SERVICIOS*”. Internet.
www.observatoriorrhhturismo.org/portal/publicaciones/portada.do?tipo=BuenasPracticas. Acceso: 07 Julio 2013.
- (Visita al Bar Restaurant Sport Planet).



9. ESQUEMA DE CONTENIDOS DEL ENSAYO

PORTADA

Resumen

Abstract

INDICE

AUTORIA

Dedicatoria

Agradecimientos

Introducción

SECCION I

1.1 CGA Municipio de Cuenca.

1.1.1 Antecedentes de la GGA

1.1.2 Objetivos y funciones de la CGA

1.2 Política Ambiental

1.2.1 Política ambiental de la CGA

SECCION II

2.1 Impacto Ambiental.

2.2 Buenas Prácticas Ambientales

2.3 Identificación de malas prácticas ambientales en el área administrativa.

SECCION III

3.1 Identificación de malas prácticas ambientales en el área operativa.

3.1.1 Bodega

3.1.2 Cocina y barra

3.1.3 Servicio

SECCION IV

4.1 Análisis crítico y reflexiones

4.2 Manual de buenas prácticas ambientales

4.2.1 Área Administrativa

4.2.2 Áreas Operativa

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

GLOSARIO

ANEXOS

DISEÑO DEL ENSAYO