PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

ANÁLISIS DE SOSTENIBILIDAD GASTRONÓMICA EN CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DEL BARRIO LA FLORESTA

TRABAJO TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

AUTORA: VIVIANA ALEJANDRA GRANDA GAVILANES

TUTORA: MGTR. MARÍA KATALINA ALMEIDA FERRI

POLÍTICA, ECONÓMICA, COMPETITIVIDAD INSTITUCIONAL, INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO, PRODUCTIVIDAD Y LIDERAZGO

QUITO, JUNIO – 2026

Hoja de director y lectores

Dedicatoria

Dedico este trabajo de investigación, en primer lugar, a mi familia, a mi padre, madre y hermanos, por su amor incondicional, apoyo constante y confianza en cada etapa de mi formación académica y personal. Gracias por ser mi motivación para seguir adelante y por acompañarme en los momentos más desafiantes de este camino.

A mi novio, Andrés, por su apoyo, comprensión y compañía durante este proceso. Gracias por estar presente y motivarme a seguir adelante en cada etapa de este logro.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron a que este sueño académico se convierta en una realidad.

Agradecimiento

Expreso mi más sincero agradecimiento a Dios por brindarme salud, fortaleza y perseverancia para culminar esta importante etapa de mi vida académica.

A mi familia, por su amor, sacrificio y apoyo incondicional a lo largo de mi formación profesional. Gracias por creer en mí y por impulsarme siempre a alcanzar mis metas.

A mi novio, Andrés, por su compañía, paciencia y motivación constante durante este proceso. Su apoyo fue fundamental para superar los desafíos y mantenerme enfocada en la culminación de este trabajo.

A todos los docentes que formaron parte de mi carrera universitaria, por compartir sus conocimientos, experiencias y enseñanzas, contribuyendo significativamente a mi crecimiento académico y profesional.

De manera especial, agradezco a mi directora de tesis, Mgs. Katalina Almeida, por su guía, dedicación, valiosos aportes y acompañamiento permanente durante el desarrollo de esta investigación. Su orientación y exigencia académica fueron fundamentales para la culminación de este trabajo.

Finalmente, agradezco a todas las personas que colaboraron directa o indirectamente en la realización de esta investigación y que contribuyeron al logro de este importante objetivo profesional.

Resumen ejecutivo

Título: Análisis de Sostenibilidad Gastronómica en Cafeterías de Especialidad del Barrio La Floresta

Autora: Viviana Alejandra Granda Gavilanes

Tutora: Mgtr. María Katalina Almeida Ferri

La presente investigación evaluó el nivel de implementación de prácticas de sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, Quito, a partir de una matriz estructurada de indicadores ambientales, sociales, económicos, de abastecimiento, gobernanza y mejora continua. El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, con alcance descriptivo-evaluativo y diseño de casos múltiples. La unidad de análisis estuvo conformada por cinco establecimientos: Zindagi *Coffee*, Perla Negra, Nero Café, Stratto *Coffee Shop* y Kafos *Coffee Shop*. Para la recolección de información se aplicaron entrevistas semiestructuradas, observación directa, revisión documental y registro fotográfico, lo que permitió contrastar las prácticas declaradas con evidencias verificables. Los resultados evidenciaron diferencias en el nivel de sostenibilidad entre los establecimientos evaluados. Zindagi *Coffee* y Perla Negra alcanzaron una clasificación alta; Nero Café y Stratto *Coffee Shop* se ubicaron en un nivel medio-alto; y Kafos *Coffee Shop* obtuvo una clasificación media. Se identificó que las principales fortalezas se relacionan con el abastecimiento, la trazabilidad del café, la relación con proveedores y la gestión económica. Sin embargo, también se observaron brechas en gestión ambiental, documentación interna, gobernanza y sistematización de procesos sostenibles. En conclusión, la sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad no depende únicamente de la calidad del café o de la comunicación de su origen, sino de la existencia de prácticas medibles, verificables y sostenidas en la operación diaria.

Palabras clave: sostenibilidad gastronómica, café de especialidad, trazabilidad, cafeterías, gestión sostenible.

Abstract

Title: Analysis of Gastronomic Sustainability in *Specialty Coffee Shops* in La Floresta neighborhood

Author: Viviana Alejandra Granda Gavilanes

Advisor: Katalina Almeida

This study examined the level of implementation of sustainable culinary practices in specialty *coffee shop*s in La Floresta neighborhood of Quito, using a structured matrix of environmental, social, economic, sourcing, governance, and continuous improvement indicators. The study was conducted using a mixed-methods approach, with a descriptive-evaluative scope and a multiple-case design. The sample consisted of five establishments: Zindagi *Coffee*, Perla Negra, Nero Café, Stratto *Coffee Shop*, and Kafos *Coffee Shop*. To collect data, the researchers used semi-structured interviews, direct observation, document review, and photographic records, which made it possible to compare reported practices with verifiable evidence. The results revealed differences in sustainability levels among the establishments evaluated. Zindagi *Coffee* and Perla Negra received high ratings; Nero Café and Stratto *Coffee Shop* were rated in the upper-middle range; and Kafos *Coffee Shop* received a middle rating. The main strengths were identified as being related to sourcing, *coffee* traceability, supplier relationships, and financial management. However, gaps were also observed in environmental management, internal documentation, governance, and the systematization of sustainable processes. In conclusion, culinary sustainability in specialty *coffee shop*s does not depend solely on the quality of the *coffee* or the communication of its origin, but rather on the existence of measurable, verifiable, and sustained practices in daily operations.

Keywords: *Culinary sustainability, Specialty coffee, Traceability, Coffee shops, Sustainable management.*

ÍNDICE

Hoja de director y lectores ii

Dedicatoria iii

Agradecimiento iv

Resumen ejecutivo v

Abstract vi

INTRODUCCIÓN 1

1. CAPÍTULO I 2

1.1. Planteamiento del problema 2

1.2. Objetivos 3

1.2.1. Objetivo general 3

1.2.2. Objetivos específicos 3

1.3. Relevancia del estudio 4

1.4. Enfoque de investigación 5

1.5. Diseño de investigación 5

1.6. Alcance y temporalidad del estudio 6

1.7. Campo de investigación 6

1.8. Unidad de análisis y selección de casos 6

1.9. Técnicas de recolección de información 7

1.10. Instrumento de investigación 7

1.11. Construcción de la matriz de evaluación 8

1.12. Escala de valoración 8

1.13. Procedimiento de aplicación de la matriz 9

1.14. Procesamiento y análisis de la información 9

1.15. Triangulación de evidencias 9

1.16. Fases metodológicas de la investigación 9

1.17. Criterios éticos de la investigación 10

2. CAPÍTULO II 11
2.1. Sostenibilidad gastronómica 11
2.2. Origen y evolución del concepto de sostenibilidad 11
2.2.1. Desarrollo de la sostenibilidad en sectores productivos 12
2.3. Concepto de sostenibilidad gastronómica 13
2.4. Dimensiones de la sostenibilidad gastronómica 14
2.4.1. Importancia de la sostenibilidad en el sector gastronómico 15
2.5. Café de especialidad 16
2.6. Características de las cafeterías de especialidad 17
2.7. Rol de la Specialty *Coffee* Association 18
2.8. Sostenibilidad en la cadena de valor del café de especialidad 19
2.9. Importancia de la sostenibilidad en cafeterías de especialidad 20
3. CAPÍTULO III 22
3.1. Criterios de evaluación de sostenibilidad en cafeterías de especialidad 22
3.2. Criterios de sostenibilidad ambiental 22
3.2.1. Gestión del agua 22
3.2.2. Gestión de la energía 23
3.2.3. Gestión de residuos 23
3.2.4. Uso de materiales sostenibles 23
3.3. Criterios de sostenibilidad social 24
3.3.1. Condiciones laborales 24
3.3.2. Inclusión y equidad 24
3.3.3. Relación con la comunidad 25
3.3.4. Capacitación del personal 25
3.4. Criterios de sostenibilidad económica 25
3.4.1. Comercio justo 26
3.4.2. Relación con proveedores 26

3.4.3. Transparencia económica 26
3.4.4. Viabilidad del negocio 27
3.5. Estructura de la matriz de evaluación 27
3.6. Criterio de evidencia para la asignación de puntajes 30
4. CAPÍTULO IV 34
4.1. Aplicación de la matriz de evaluación 34
4.2. Resultados globales de sostenibilidad 34
4.3. Resultados por dimensión evaluada 35
4.4. Análisis por establecimiento 37
4.4.1. Zindagi Coffee 37
4.4.2. Perla Negra 39
4.4.3. Nero Café 41
4.4.4. Stratto Coffee Shop 44
4.4.5. Kaffos Coffee Shop 46
4.5. Discusión crítica y análisis comparativo de los resultados 48
4.6. Síntesis de fortalezas y oportunidades de mejora 52
4.7. Interpretación general de resultados 52
5. CONCLUSIONES 54
6. RECOMENDACIONES 56
7. REFERENCIAS 58
8. ANEXOS 60

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Fases de construcción de la matriz de evaluación 10
Tabla 2. Relación entre dimensiones de la matriz y sustento académico-técnico 29
Tabla 3. Operacionalización de las dimensiones de sostenibilidad evaluadas 31
Tabla 4. Escala de valoración de la matriz de evaluación 32
Tabla 5. Clasificación del nivel de sostenibilidad 33
Tabla 6. Caracterización de cafeterías evaluadas 34
Tabla 7. Resultados globales de sostenibilidad por establecimiento 35
Tabla 8. Resultados por dimensión de sostenibilidad evaluada 35
Tabla 9. Evidencia de calificación de Zindagi Coffee 38
Tabla 10. Calificación de Perla Negra 41
Tabla 11. Calificación Nero Café 43
Tabla 12. Calificación Stratto Coffee Shop 45
Tabla 13. Calificación Kafos Coffee Shop 47
Tabla 14. Síntesis de fortalezas y oportunidades de mejora por establecimiento 52

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A. Evidencia documental de gestión interna de Zindagi Coffee 60
Anexo B. Plan de emergencias y autoprotección de Zindagi Coffee 61
Anexo C. Planos de riesgos, recursos y evacuación 62
Anexo D. Zindagi Coffee 62
Anexo E. Permisos Zindagi Coffee 64
Anexo F. Materiales Perla Negra 68
Anexo G. Permiso LUAE Perla Negra 70
Anexo H. Concurso internacional AVPA en Francia, París 71
Anexo I. Nero Café 71
Anexo J. Permisos Nero café 73
Anexo K. Cafetería Kafos 75
Anexo L. Cafetería Stratto Café 76
Anexo M. Permisos Cafetería Stratto 78
Anexo N. Guía de preguntas entrevista 81
Anexo O. Certificado de traducción 83

INTRODUCCIÓN

Las cafeterías de especialidad se han convertido en una opción gastronómica urbana más frecuente debido a su enfoque en café de alta calidad, trazabilidad del producto y experiencia del cliente. Están involucradas en múltiples cadenas de valor del café, desde el productor hasta el consumidor, y participan en cuestiones sociales, ambientales y económicas relacionadas con la sostenibilidad.

Hay una proliferación de cafeterías de especialidad en el barrio de La Floresta en Quito. Estos locales se centran en cafés de especialidad, a menudo con una historia sobre sus orígenes, e involucran iniciativas de consumo responsable. Muchas de estas cafeterías tienen un enfoque en la sostenibilidad, pero se sabe poco sobre la sostenibilidad de sus prácticas operativas.

La sostenibilidad de la industria de alimentos y bebidas es una preocupación creciente, incluyendo la sostenibilidad del propio negocio. El consumo de recursos y la generación de residuos están en la vanguardia de la preocupación por la sostenibilidad en la industria. Por ello, existe la necesidad de contar con marcos, modelos y oportunidades para una evaluación objetiva de las prácticas operativas de las cafeterías de especialidad con el fin de evaluar las diferencias entre las actividades sostenibles que se llevan a cabo y aquellas que son simplemente afirmaciones que complementan el negocio.

En respuesta a esta necesidad, este estudio, mediante una matriz de evaluación estructurada, analiza en qué medida las prácticas de sostenibilidad son implementadas por las cafeterías de especialidad de interés, ubicadas en el barrio de La Floresta. Para ello, el estudio aborda las dimensiones de la sostenibilidad como ambiental, social, económica y trazabilidad, así como gobernanza y mejora continua, con base en la evidencia obtenida a través de entrevistas, observación directa, análisis de documentos y fotografía.

1. CAPÍTULO I

1.1.Planteamiento del problema

La sostenibilidad se ha consolidado como un enfoque relevante para orientar las actividades productivas hacia modelos más responsables, capaces de equilibrar el crecimiento económico, la protección ambiental y el bienestar social. En el sector gastronómico, este enfoque adquiere importancia debido al uso constante de recursos como agua, energía, materias primas, empaques y mano de obra, así como por la generación de residuos derivados de la preparación y comercialización de alimentos y bebidas. Por ello, la transformación de los sistemas alimentarios hacia modelos más sostenibles constituye un desafío necesario para los establecimientos gastronómicos contemporáneos

Dentro de este contexto, el café de especialidad representa un segmento relevante por su relación con la calidad, la trazabilidad, el origen del producto y la generación de valor en la cadena cafetera. Este tipo de café involucra a productores, tostadores, cafeterías y consumidores, por lo que las decisiones de cada actor pueden incidir en aspectos ambientales, sociales y económicos. La cadena global del café enfrenta desafíos asociados con el cambio climático, la rentabilidad de los productores, la volatilidad de precios y la necesidad de fortalecer modelos más sostenibles y resilientes (International Coffee Organization, 2024)

Las cafeterías de especialidad han adquirido un papel importante dentro del sector gastronómico porque no se limitan a la venta de bebidas, sino que comunican atributos relacionados con el origen del café, los procesos de producción, la trazabilidad y la experiencia del consumidor. Además, la trazabilidad permite relacionar el producto con sus condiciones de producción y comercialización, favoreciendo la transparencia y la confianza entre los actores de la cadena de suministro (León Bravo, Ciccullo, & Caniato, 2022).

Sin embargo, aunque muchas cafeterías de especialidad comunican conceptos asociados con sostenibilidad, consumo responsable, comercio justo o abastecimiento consciente, no siempre cuentan con mecanismos estructurados que permitan evaluar de manera objetiva el nivel real de implementación de dichas prácticas. Esta situación puede generar una

brecha entre el discurso sostenible y las acciones efectivamente aplicadas dentro de la operación diaria de los establecimientos.

En el barrio La Floresta, Quito, se ha evidenciado la presencia de cafeterías y *coffee shop*s vinculados al café de especialidad, lo que convierte a este sector en un espacio pertinente para analizar la sostenibilidad gastronómica desde una perspectiva aplicada. No obstante, existe información limitada sobre el grado en que estos establecimientos incorporan prácticas ambientales, sociales y económicas dentro de su gestión operativa.

Frente a esta situación, la presente investigación propone evaluar el nivel de implementación de prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, mediante una matriz estructurada de indicadores. Esta herramienta permitirá identificar fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en los establecimientos evaluados. En consecuencia, la investigación busca responder la siguiente pregunta: ¿cuál es el nivel de implementación de prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica en las cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, Quito?

1.2.Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Evaluar el nivel de implementación de prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, Quito, mediante una matriz estructurada de indicadores sustentada en criterios de sostenibilidad gastronómica, trazabilidad cafetera, gestión de recursos y evidencia verificable, con el fin de determinar el grado de cumplimiento de prácticas sostenibles en los establecimientos analizados.

1.2.2. Objetivos específicos

- Identificar las prácticas de sostenibilidad ambiental, social y económica aplicadas en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, Quito, a partir de criterios técnicos vinculados con la sostenibilidad gastronómica y la cadena de valor del café.
- Analizar la percepción de propietarios o responsables de cafeterías de especialidad sobre la sostenibilidad gastronómica y su aplicación dentro de la operación diaria del establecimiento.

- Cuantificar el nivel de cumplimiento de prácticas sostenibles mediante indicadores agrupados por bloques de análisis, con el fin de reconocer fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en las cafeterías evaluadas.

1.3.Relevancia del estudio

Este estudio es importante porque examina la sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad ubicadas en un entorno urbano y proporciona información sobre cómo las cafeterías integran prácticas sostenibles en sus actividades diarias. Incluye un análisis de factores ambientales, sociales y económicos, además de los elementos de trazabilidad, gestión y mejora continua. Su objetivo es captar en qué medida estas prácticas están presentes en las cafeterías ubicadas en La Floresta, Quito.

Con respecto a las cafeterías, este estudio ayuda a avanzar en el campo de la sostenibilidad gastronómica. La investigación sobre sostenibilidad se ha proliferado en áreas como la agricultura y los sistemas alimentarios. Sin embargo, existe una brecha sustancial en la investigación sobre pequeñas empresas gastronómicas. La FAO señala que la transformación de los sistemas alimentarios implica integrar las tres esferas de la sostenibilidad en los sistemas de producción, distribución y consumo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018). Esto proporciona un argumento convincente para el estudio de las cafeterías.

Este estudio ofrece un nuevo marco para la evaluación de la sostenibilidad con criterios claramente definidos que pueden ser respaldados por evidencia de campo. El uso de entrevistas, observación directa, documentación de evidencias y documentación fotográfica permite la creación de un marco para análisis comparativos que puede identificar fortalezas, debilidades y brechas para la mejora en los establecimientos encuestados.

La relevancia práctica de este estudio es generar información que pueda ser útil para los propietarios y gerentes de cafeterías de especialidad. Los hallazgos ayudan a delinear aspectos relacionados con el control de residuos, el uso efectivo de recursos, la adquisición consciente, la capacitación de empleados y el perfeccionamiento de procesos de mejora. Esto puede apoyar la toma de decisiones y la ejecución de acciones para fortalecer la sostenibilidad de estos negocios.

A nivel de la industria, este estudio es relevante debido a las características del café de especialidad, que busca valorar la calidad, hasta qué punto puede ser trazado, las formas en que puede obtenerse y su transparencia. La *International Coffee Organization* (2024) señala que, en la cadena de valor global del café, existen problemas relacionados con el cambio climático, la estabilidad de los precios del café y la sostenibilidad económica del sector. Por ello, resulta importante promover prácticas responsables en cada segmento de la cadena de valor.

Este estudio también es relevante a nivel local porque se sitúa en el barrio de La Floresta, que ha desarrollado una sólida cultura de cafeterías y cafeterías de especialidad. Este estudio busca generar información relevante para la situación en Quito y sirve como referencia para futuros estudios sobre la sostenibilidad de la gastronomía y la gestión de establecimientos similares. Este estudio es una aplicación del concepto basado en evidencia en las cafeterías de especialidad y es relevante para la sostenibilidad de la gastronomía. Ofrece herramientas y conocimientos que serán de valor en la industria del café y en la industria gastronómica.

1.4.Enfoque de investigación

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, debido a que integró procedimientos cualitativos y cuantitativos para analizar la sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad. De acuerdo con Creswell y Creswell (2023), los estudios mixtos permiten combinar información numérica y datos interpretativos con el propósito de obtener una comprensión más amplia del fenómeno investigado. En este caso, el componente cualitativo permitió analizar percepciones, experiencias, criterios operativos y prácticas declaradas por los responsables de los establecimientos, mientras que el componente cuantitativo permitió asignar puntajes y calcular porcentajes de cumplimiento mediante una matriz estructurada de evaluación.

1.5.Diseño de investigación

El diseño de investigación correspondió a un estudio de casos múltiples, debido a que se analizaron cinco establecimientos vinculados al café de especialidad ubicados en el barrio La Floresta: Nero Café, Zindagi *Coffee*, Kaffos *Coffee*, Stratto Bodega de Café + *Coffee Shop* y Perla Negra. Este diseño resultó pertinente porque permitió examinar cada cafetería de manera individual y, posteriormente, comparar los resultados entre establecimientos a partir de dimensiones comunes de evaluación. En investigaciones

aplicadas, el estudio de caso permite comprender un fenómeno dentro de su contexto real y analizar sus particularidades mediante diferentes fuentes de información (Chowdhury & Shil, 2021)

1.6.Alcance y temporalidad del estudio

El alcance del estudio fue descriptivo-evaluativo. Fue descriptivo porque caracterizó las prácticas sostenibles presentes en las cafeterías seleccionadas, considerando dimensiones ambientales, sociales, económicas, de cadena de valor, gobernanza y mejora continua. Fue evaluativo porque aplicó una escala de valoración para determinar el grado de implementación de dichas prácticas en cada establecimiento. De igual manera, la investigación fue transversal, debido a que la información fue levantada en un periodo específico durante el año 2026, sin realizar seguimiento longitudinal de los casos.

1.7.Campo de investigación

La investigación se desarrolló en el barrio La Floresta, ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador. Este sector fue seleccionado por la presencia de establecimientos gastronómicos y negocios vinculados con el café de especialidad, lo que permitió analizar prácticas de sostenibilidad en un contexto urbano asociado con el consumo, la preparación y la comercialización de café. La elección del campo de investigación respondió a la pertinencia territorial del sector, debido a su dinamismo gastronómico, cultural y comercial.

1.8.Unidad de análisis y selección de casos

La unidad de análisis estuvo conformada por cinco cafeterías o *coffee shop*s vinculados con el café de especialidad del barrio La Floresta. La selección se realizó mediante muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando tres criterios principales: accesibilidad al establecimiento, disposición de los responsables para participar en la investigación y relación directa del negocio con el café de especialidad. Esta selección permitió trabajar con casos relevantes para el objetivo del estudio y obtener información de campo suficiente para aplicar la matriz de evaluación.

Los establecimientos seleccionados fueron Nero Café, Zindagi *Coffee*, Kaffos *Coffee*, Stratto Bodega de Café + *Coffee Shop* y Perla Negra. Estos negocios presentan características operativas diferenciadas, debido a que algunos se orientan principalmente a la preparación y comercialización de bebidas para consumo en sitio, mientras que otros incorporan la venta de café de especialidad con énfasis en origen, trazabilidad,

abastecimiento y comunicación del producto. Esta diversidad permitió comparar prácticas sostenibles en distintos modelos de negocio vinculados con el café de especialidad dentro del mismo territorio de estudio.

1.9.Técnicas de recolección de información

Las técnicas de recolección de información fueron la entrevista semiestructurada, la observación directa, la revisión documental y el registro fotográfico. La entrevista semiestructurada permitió obtener información sobre percepciones, prácticas declaradas, criterios de sostenibilidad, relación con proveedores, gestión de residuos, condiciones laborales y trazabilidad del café. La observación directa permitió verificar condiciones operativas dentro del establecimiento. La revisión documental permitió analizar fichas técnicas, registros, manuales, documentos internos, evidencias de proveedores o información relacionada con productos y gestión. El registro fotográfico permitió respaldar visualmente determinadas prácticas observadas durante el trabajo de campo.

1.10. Instrumento de investigación

El instrumento principal fue una matriz estructurada de evaluación. Esta matriz permitió organizar los criterios de sostenibilidad en dimensiones, bloques e indicadores verificables. Su construcción respondió a la necesidad de contar con una herramienta aplicada, comparable y sustentada en evidencia para analizar cafeterías de especialidad. Por esta razón, la matriz no se asumió como una adaptación directa de una sola metodología internacional, sino como un instrumento integrador elaborado a partir de criterios técnicos relacionados con sostenibilidad gastronómica, economía circular, trazabilidad cafetera, gestión de residuos, abastecimiento responsable, gobernanza interna, transparencia económica y mejora continua.

La referencia a la Specialty *Coffee* Association se utilizó como apoyo técnico para comprender la importancia del origen, la trazabilidad, la calidad y la comunicación del valor en el café de especialidad. No obstante, la matriz no se construyó exclusivamente desde esta organización, debido a que su campo principal se orienta hacia estándares técnicos, sensoriales y de profesionalización del sector cafetero. En consecuencia, la evaluación de sostenibilidad se complementó con literatura reciente sobre restaurantes sostenibles, gestión de residuos en *coffee shop*s, desperdicio alimentario, economía circular y sostenibilidad de la cadena global del café.

1.11. Construcción de la matriz de evaluación

La construcción de la matriz de evaluación se desarrolló a partir de la revisión de fuentes académicas e institucionales recientes relacionadas con sostenibilidad gastronómica, economía circular, trazabilidad en la cadena de suministro del café, desperdicio alimentario, sostenibilidad en cafeterías, gestión de residuos de café y sostenibilidad de la cadena global cafetera. Esta revisión permitió identificar criterios técnicos aplicables al análisis de prácticas sostenibles en establecimientos de café de especialidad, tales como gestión ambiental, abastecimiento responsable, relación con proveedores, condiciones laborales, transparencia, trazabilidad, viabilidad económica, gobernanza y mejora continua.

Posteriormente, los criterios identificados fueron organizados en dimensiones y bloques de análisis. Se consideraron dimensiones ambientales, sociales, económicas, de cadena de valor, gobernanza y cultura de sostenibilidad, debido a que la sostenibilidad gastronómica requiere una lectura integral del establecimiento. Además, se incorporaron criterios transversales relacionados con trazabilidad, documentación, innovación y mejora continua, debido a que estos elementos permiten evaluar si las prácticas sostenibles forman parte de la gestión del negocio o si se presentan como acciones aisladas.

Los criterios generales fueron transformados en indicadores observables y verificables mediante trabajo de campo. Cada indicador fue formulado de manera que pudiera ser contrastado a través de entrevista semiestructurada, observación directa, revisión documental o registro fotográfico. Esta decisión metodológica permitió que la calificación no dependiera únicamente de la declaración del entrevistado, sino de la evidencia disponible para cada práctica evaluada.

1.12. Escala de valoración

La matriz utilizó una escala ordinal de valoración de cinco niveles. El puntaje 1 correspondió a “no cumple”, cuando no se identificó la práctica evaluada ni existió evidencia suficiente. El puntaje 2 representó un cumplimiento bajo, asociado con acciones iniciales o aisladas. El puntaje 3 indicó cumplimiento parcial, cuando la práctica existía, pero con evidencia limitada o aplicación no sistemática. El puntaje 4 correspondió a cumplimiento alto, cuando la práctica se aplicaba de forma clara y constante. Finalmente, el puntaje 5 representó cumplimiento total, asignado cuando la práctica

estaba implementada, era verificable y contaba con mayor nivel de sistematización o respaldo documental.

1.13. Procedimiento de aplicación de la matriz

La matriz fue aplicada a los cinco establecimientos seleccionados mediante información obtenida durante el trabajo de campo. Para cada cafetería se contrastaron las respuestas de la entrevista con la observación directa, los documentos disponibles y el registro fotográfico. Esta forma de aplicación permitió diferenciar entre prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas respaldadas con evidencia verificable. De esta manera, la valoración de cada indicador se sustentó en información concreta y no únicamente en percepciones generales de los responsables del establecimiento.

1.14. Procesamiento y análisis de la información

Los puntajes obtenidos fueron sistematizados por bloques, dimensiones y establecimiento. Posteriormente, se calculó el porcentaje de cumplimiento mediante la relación entre el puntaje obtenido y el puntaje máximo posible, multiplicado por cien. Este procedimiento permitió expresar los resultados en una escala de 0 % a 100 % y comparar el nivel de implementación de prácticas sostenibles entre los casos evaluados. La clasificación final permitió ubicar a cada establecimiento en niveles de sostenibilidad alto, medio-alto, medio o bajo, de acuerdo con los rangos definidos en la matriz.

1.15. Triangulación de evidencias

Para fortalecer la consistencia del análisis, se realizó una triangulación de evidencias. Este procedimiento permitió contrastar la información obtenida mediante entrevista, observación directa, revisión documental y registro fotográfico. De esta forma, una práctica sostenible no fue valorada únicamente por haber sido mencionada por el responsable del establecimiento, sino por su nivel de respaldo mediante evidencias observables o documentales. Esta decisión permitió reducir el sesgo declarativo y fortalecer la confiabilidad de los resultados.

1.16. Fases metodológicas de la investigación

Antes de presentar la Tabla 1, es necesario precisar que la matriz fue construida mediante fases secuenciales orientadas a garantizar coherencia entre revisión bibliográfica, dimensiones, indicadores, escala de valoración y evidencias de campo. Como se observa

en la Tabla 1, cada fase permitió transformar criterios teóricos en indicadores aplicables al contexto operativo de cafeterías de especialidad.

Tabla 1. Fases de construcción de la matriz de evaluación

Fase	Descripción	Resultado obtenido
Revisión bibliográfica	Análisis de fuentes sobre sostenibilidad gastronómica, economía circular, trazabilidad, gestión de residuos y cadena de valor del café.	Identificación de criterios técnicos aplicables al estudio.
Definición de dimensiones	Organización de criterios en dimensiones ambiental, social, económica, cadena de valor, gobernanza y mejora continua.	Estructura general de la matriz.
Construcción de bloques	Agrupación de criterios por áreas de análisis: residuos, agua, energía, proveedores, condiciones laborales, transparencia, gobernanza y mejora continua.	Bloques temáticos de evaluación.
Redacción de indicadores	Formulación de criterios observables y verificables mediante trabajo de campo.	Indicadores aplicables a cafeterías y *coffee shop*s.
Definición de escala	Asignación de escala ordinal de 1 a 5 según nivel de cumplimiento y evidencia disponible.	Sistema de valoración de la matriz.
Cálculo porcentual	Conversión de puntajes en porcentajes de cumplimiento por bloque, dimensión y resultado global.	Resultados comparables entre establecimientos.
Triangulación de evidencia	Contraste entre entrevista, observación directa, revisión documental y registro fotográfico.	Calificación sustentada en evidencia verificable.

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 1 evidencia que la matriz no fue construida como una lista aislada de criterios, sino como un instrumento organizado mediante fases metodológicas. Esta estructura permitió relacionar el sustento teórico con la aplicación práctica, de modo que cada indicador pudiera ser evaluado mediante evidencia obtenida durante el trabajo de campo.

1.17. Criterios éticos de la investigación

La investigación consideró criterios éticos básicos durante el levantamiento de información. La participación de los responsables de los establecimientos se realizó de manera voluntaria y la información fue utilizada con fines académicos. Además, los datos obtenidos mediante entrevistas, observación, revisión documental y registro fotográfico fueron empleados únicamente para analizar el nivel de implementación de prácticas sostenibles en las cafeterías evaluadas. Esta consideración permitió mantener un tratamiento responsable de la información proporcionada por los establecimientos participantes.

2. CAPÍTULO II

2.1.Sostenibilidad gastronómica

La sostenibilidad gastronómica se refiere a la combinación de factores ambientales, sociales y económicos en la operación de negocios de alimentos y bebidas. Significa que las decisiones comerciales no solo se basan en generar beneficios económicos, sino que de la misma manera se minimice el daño al medio ambiente y se beneficia a todas las partes interesadas conectadas con el negocio.

La importancia de la sostenibilidad en el sector gastronómico ha aumentado debido a los impactos asociados con el consumo de recursos naturales, la generación de residuos y el desperdicio de alimentos. En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2018) señala que la transformación de los sistemas alimentarios requiere integrar consideraciones ambientales, sociales y económicas en las actividades de producción, distribución y consumo.

Cuando se utilizan métodos sostenibles en un negocio, este puede aprovechar los recursos de manera más eficiente, gestionar sus métodos internos de forma más efectiva y crear una relación mejor y más confiable con sus redes de clientes y proveedores. Por tanto, la sostenibilidad proporciona una ventaja competitiva a un negocio dentro de la industria de alimentos y bebidas.

2.2.Origen y evolución del concepto de sostenibilidad

La sostenibilidad en sectores productivos se ha convertido en un criterio de gestión empresarial, debido a la necesidad de reducir impactos ambientales, optimizar recursos y fortalecer modelos económicos más responsables. En América Latina y el Caribe, la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2021) reconoce que la economía circular representa una oportunidad para transformar los sistemas productivos mediante la reducción de residuos, la reutilización de materiales, la eficiencia en el uso de recursos y la generación de nuevas actividades económicas vinculadas con bienes y servicios ambientales. Este enfoque resulta pertinente para el sector gastronómico, ya que los establecimientos de alimentos y bebidas utilizan insumos de alta rotación y generan residuos de manera constante.

En los servicios gastronómicos, la sostenibilidad se expresa en decisiones operativas cotidianas. La compra de productos, el almacenamiento, la preparación de alimentos y

bebidas, la selección de empaques, el uso de equipos, la limpieza, el manejo de residuos y la atención al consumidor influyen directamente en el desempeño ambiental, social y económico del establecimiento. Por ello, la sostenibilidad debe analizarse a partir de prácticas observables, tales como separación de residuos, control de desperdicios, eficiencia energética, uso responsable de agua, capacitación del personal, trazabilidad de insumos y selección responsable de proveedores.

El desperdicio alimentario constituye uno de los principales retos para los servicios de alimentos y bebidas. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024) sostiene que la medición del desperdicio permite comprender la magnitud del problema y establecer acciones concretas de reducción. En cafeterías, este aspecto puede observarse en la planificación de compras, el control de mermas, el manejo de productos perecibles, el aprovechamiento de subproductos y la reducción de materiales de un solo uso. En el caso específico del café, la borra representa un residuo frecuente que puede ser reutilizado o gestionado de manera responsable si el establecimiento cuenta con criterios ambientales definidos.

Alfarizi et al. (2023) destacan que la perspectiva de los emprendedores de *coffee shop*s sobre la gestión de residuos de café influye en la sostenibilidad del negocio, especialmente cuando existe conocimiento, conciencia y disposición para convertir los residuos en recursos aprovechables. Este aporte resulta relevante para la presente investigación, debido a que permite sustentar la inclusión de criterios relacionados con circularidad, aprovechamiento de borra de café, reducción de desechos y prácticas ambientales verificables dentro de la matriz de evaluación.

Por tanto, la sostenibilidad en servicios gastronómicos no debe abordarse como una declaración institucional, sino como un conjunto de prácticas medibles dentro de la operación diaria. En este sentido, una cafetería sostenible no es únicamente aquella que comunica preocupación ambiental, sino aquella que puede demostrar acciones concretas en sus procesos de abastecimiento, uso de recursos, manejo de residuos, relación con trabajadores, trazabilidad del producto y mejora continua.

2.2.1. Desarrollo de la sostenibilidad en sectores productivos

La sostenibilidad ha pasado de ser una preocupación principalmente ambiental para convertirse en un criterio de gestión aplicable a distintos sectores productivos. Las organizaciones enfrentan crecientes exigencias relacionadas con eficiencia de recursos,

reducción de residuos, transparencia, responsabilidad social y mejora continua. Este cambio ha impulsado la incorporación de prácticas orientadas a disminuir impactos negativos y generar valor para los actores vinculados a las cadenas de suministro.

Uno de los enfoques más utilizados para fortalecer la sostenibilidad productiva es la economía circular. Este modelo propone reducir la extracción de recursos, prolongar la vida útil de los materiales, promover la reutilización y disminuir la generación de residuos. En América Latina y el Caribe, la CEPAL reconoce la economía circular como una oportunidad para transformar los sistemas productivos hacia esquemas más eficientes, sostenibles y resilientes (CEPAL, 2021).

En el sector alimentario, la sostenibilidad resulta especialmente importante porque la producción, distribución y consumo de alimentos generan impactos significativos en el uso de agua, energía, suelo, insumos y materiales. Además, el desperdicio alimentario constituye uno de los principales desafíos globales. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024) estima que una parte considerable de los alimentos disponibles para los consumidores termina desperdiciándose en hogares, comercios minoristas y servicios alimentarios, lo que genera pérdidas económicas y presión ambiental adicional.

Dentro del sector cafetero, la sostenibilidad también se ha convertido en una prioridad debido a los desafíos que enfrenta la cadena global del café. La *International Coffee Organization* identifica problemas asociados con cambio climático, volatilidad de precios, rentabilidad de productores, necesidad de inversión y resiliencia económica. Estos factores evidencian la importancia de promover prácticas responsables en todos los eslabones de la cadena, incluyendo la etapa de comercialización y consumo donde participan las cafeterías de especialidad (International Coffee Organization, 2024).

2.3.Concepto de sostenibilidad gastronómica

La sostenibilidad gastronómica puede definirse como la gestión responsable de los recursos, procesos y relaciones que intervienen en la producción, preparación, comercialización y consumo de alimentos y bebidas. Este concepto integra tres dimensiones fundamentales: ambiental, social y económica. La dimensión ambiental se relaciona con el uso eficiente de recursos y la reducción de impactos negativos; la dimensión social se vincula con el bienestar de trabajadores, proveedores, consumidores

y comunidad; y la dimensión económica se orienta a la viabilidad del establecimiento y a la generación de valor de manera responsable.

En el contexto de cafeterías de especialidad, la sostenibilidad gastronómica incorpora criterios adicionales asociados con el origen del café, la trazabilidad, la calidad, la relación con productores o proveedores y la comunicación transparente al consumidor. Esto se debe a que el café es un producto agrícola que atraviesa una cadena de valor amplia, donde intervienen múltiples actores y condiciones productivas. Por consiguiente, la sostenibilidad del establecimiento no puede analizarse únicamente en el punto de venta, sino también en la forma en que la cafetería selecciona, comunica y comercializa el café.

La sostenibilidad gastronómica exige que las prácticas del establecimiento sean verificables. Por esta razón, en una evaluación aplicada no resulta suficiente que el responsable del negocio declare la existencia de acciones sostenibles; es necesario contrastar dicha información mediante observación directa, revisión documental, entrevistas y registro fotográfico. Esta perspectiva permite diferenciar entre prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas respaldadas con evidencia.

En este estudio, el concepto de sostenibilidad gastronómica se utiliza como base para analizar el nivel de implementación de prácticas ambientales, sociales, económicas y de gestión en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta. Su aplicación permite valorar la relación entre el discurso sostenible del establecimiento y las acciones que realmente se evidencian en la operación diaria.

2.4.Dimensiones de la sostenibilidad gastronómica

La sostenibilidad gastronómica puede analizarse mediante dimensiones que permiten ordenar los criterios de evaluación. En la presente investigación se consideran dimensiones ambientales, sociales, económicas, de cadena de valor, gobernanza y mejora continua. Esta organización responde a la necesidad de evaluar la sostenibilidad de manera integral, evitando reducirla únicamente a prácticas ambientales.

La dimensión ambiental se relaciona con la gestión del agua, la energía, los residuos y los materiales utilizados en el establecimiento. En cafeterías de especialidad, esta dimensión puede observarse en el uso de productos biodegradables, la reducción de plásticos de un solo uso, la separación de residuos, la gestión de aceite usado, el aprovechamiento de borra de café, la eficiencia de equipos y el control de consumos. Estas prácticas son

relevantes porque permiten reducir impactos ambientales y mejorar la eficiencia operativa del negocio.

La dimensión social considera las condiciones laborales, la capacitación del personal, la cultura interna, la inclusión, la relación con la comunidad y la educación del consumidor. En cafeterías de especialidad, esta dimensión tiene un valor particular, debido a que el personal cumple un papel directo en la comunicación del origen del café, la explicación de los métodos de preparación y la construcción de una experiencia de consumo informada. Por ello, la capacitación y el bienestar del equipo influyen en la calidad del servicio y en la sostenibilidad del establecimiento.

La dimensión económica analiza la capacidad del negocio para mantenerse operativo de manera responsable. Esta dimensión incluye control de costos, gestión de mermas, manejo de inventarios, relación con proveedores, transparencia comercial y continuidad del modelo de negocio. La sostenibilidad económica no se limita a la rentabilidad, sino que implica administrar recursos de forma eficiente para sostener prácticas ambientales y sociales en el tiempo.

La dimensión de cadena de valor se vincula con la trazabilidad del café, el abastecimiento responsable, la información sobre origen, la relación con proveedores y la comunicación del valor del producto. León et al. (2022) plantean que la trazabilidad puede contribuir a la sostenibilidad y legitimidad en la cadena de suministro del café, debido a que facilita la verificación de información y fortalece la confianza entre actores del mercado. Por ello, la trazabilidad constituye un criterio clave para evaluar cafeterías de especialidad.

La dimensión de gobernanza y mejora continua permite analizar si las prácticas sostenibles forman parte de la gestión interna o si se desarrollan como acciones aisladas. Esta dimensión considera documentación, protocolos, registros, cumplimiento legal, planificación, seguimiento, innovación y capacidad de mejora. Su inclusión resulta necesaria porque una práctica sostenible puede perder continuidad si no cuenta con responsables, procedimientos o evidencia que permita verificar su aplicación.

2.4.1. Importancia de la sostenibilidad en el sector gastronómico

La sostenibilidad es importante para el sector gastronómico porque permite reducir impactos ambientales, mejorar la eficiencia operativa y fortalecer la relación con proveedores, trabajadores y consumidores. En los establecimientos de alimentos y bebidas, las decisiones cotidianas sobre compras, consumo de recursos, generación de

residuos y atención al cliente influyen directamente en el desempeño sostenible del negocio.

La reducción del desperdicio alimentario representa uno de los aspectos más relevantes. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente advierte que el desperdicio de alimentos genera impactos ambientales, económicos y sociales, por lo que su medición y reducción deben formar parte de las estrategias de gestión en servicios alimentarios (United Nations Environment Programme, 2024). En cafeterías y *coffee shop*s, este tema se relaciona con el manejo de productos perecibles, la planificación de inventarios, la reducción de mermas y el aprovechamiento de subproductos como la borra de café.

La sostenibilidad también puede fortalecer la competitividad de los establecimientos. La eficiencia en el uso de recursos, la reducción de residuos y la selección responsable de proveedores pueden contribuir a disminuir costos operativos, mejorar la reputación del negocio y responder a consumidores cada vez más atentos al origen y a las condiciones de producción de los bienes que consumen. En el caso del café de especialidad, esta relación es especialmente relevante porque el consumidor suele valorar la trazabilidad, la transparencia y la historia del producto.

2.5.Café de especialidad

El café de especialidad enfatiza la calidad del producto y la trazabilidad del origen, y, como característica distinta, el marketing transparente. El valor del café de especialidad no se limita a la bebida en sí, como es el caso de otras categorías de café. Hay una multitud de actividades realizadas y completadas desde la producción hasta el momento de consumo, y esto también forma parte del valor del café de especialidad. El valor y las características del café de especialidad, según la percepción del consumidor, se ven afectados por la manera en que se cultiva, cosecha, procesa, seca, almacena, tuesta y prepara.

Los avances en la industria del café de especialidad han creado formas innovadoras de evaluar y comunicar la calidad del café. Dentro de este contexto, la *Specialty Coffee Association* (2024) integró elementos de la Evaluación del Valor del Café en sus estándares oficiales de cata, que ampliaron los estándares de evaluación previos del producto de café. Esta inclusión permite evaluar el valor del café más allá de la experiencia sensorial de la degustación, incluyendo otros aspectos de percepción y comunicación del valor.

La *Specialty Coffee Association* (2024) es un recurso técnico importante para este estudio en la evaluación de la calidad y la trazabilidad del café. Sin embargo, la evaluación de sostenibilidad de otros establecimientos se basa en una matriz de criterios ambientales, sociales, económicos, de gobernanza y de mejora continua. Esto representa una diferenciación clara en el alcance del estudio.

Desde la información de la finca de origen, variedad, procesamiento y altitud, la trazabilidad abarca características pertinentes para el consumidor. Por lo tanto, la trazabilidad es una de las características más valoradas en el café de especialidad. Como indican León et al. (2022), las afirmaciones creíbles de sostenibilidad en la cadena de suministro del café dependen de la accesibilidad a datos verificables. Por esta razón, las reclamaciones sobre el origen del producto deben corresponder a los datos proporcionados al consumidor.

Los factores ambientales, económicos y de producción representan desafíos para la cadena global de café. La sostenibilidad en el sector está influenciada por el cambio climático y las fluctuaciones en precios y rentabilidad, así como por la necesidad de inversiones. La *International Coffee Organization* (2024) y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (2018) reiteran la necesidad de un desarrollo sostenible cooperativo para fortalecer la resiliencia en las cadenas de suministro. En este contexto, las cafeterías de especialidad son importantes como parte del vínculo entre el consumidor y el productor.

2.6.Características de las cafeterías de especialidad

Las cafeterías de especialidad son establecimientos orientados a la preparación, comercialización y comunicación de cafés diferenciados por su calidad, origen y perfil sensorial. Su propuesta de valor no se limita a la venta de bebidas, ya que también incluye información sobre procedencia, método de procesamiento, tueste, técnica de preparación, historia del producto y experiencia del consumidor.

Una de sus principales características es la comunicación del origen del café. Este tipo de establecimientos suele proporcionar información sobre finca, región, variedad, altitud, proceso de beneficio y notas sensoriales. Esta práctica permite conectar al consumidor con el producto y visibilizar el trabajo de los actores que participan en la cadena cafetera. No obstante, para que dicha comunicación tenga valor sostenible, debe estar respaldada por evidencia documental o información verificable.

Otra característica relevante es la formación técnica del personal. Los baristas y responsables de preparación requieren conocimientos sobre molienda, calibración, métodos de extracción, análisis sensorial, atención al cliente y comunicación del origen del café. Esta capacitación permite mantener consistencia en la bebida y fortalecer la experiencia del consumidor. En consecuencia, la capacitación constituye un criterio social y operativo dentro de la sostenibilidad gastronómica.

Las cafeterías de especialidad también se diferencian por la diversidad de métodos de preparación. Además del espresso, pueden utilizar métodos filtrados o manuales que resaltan atributos específicos del café. Esta variedad contribuye a una experiencia de consumo más especializada y favorece la educación del consumidor sobre diferencias entre orígenes, procesos y perfiles sensoriales.

En términos de sostenibilidad, estos establecimientos pueden incorporar prácticas relacionadas con abastecimiento responsable, reducción de residuos, uso eficiente de recursos, aprovechamiento de subproductos, relación con proveedores y comunicación transparente. Alfarizi et al. (2023) señalan que la gestión de residuos en *coffee shop*s puede contribuir a la sostenibilidad del negocio cuando existe conciencia del emprendedor sobre el aprovechamiento de los residuos generados por el café. Por ello, la evaluación de cafeterías de especialidad debe considerar tanto la calidad del producto como las prácticas operativas que respaldan su sostenibilidad.

2.7.Rol de la Specialty *Coffee* Association

La *Specialty Coffee Association* (SCA) (2024) es una de las organizaciones líderes en la industria del café de especialidad. Esto se debe en parte a su capacidad para crear e implementar estándares específicos de la industria y desarrollar formación profesional y herramientas para la evaluación de la calidad del café. Esto permite establecer y seguir puntos de referencia y criterios compartidos por productores, tostadores, baristas, investigadores y todos los demás actores de la cadena de valor del café.

La *Specialty Coffee Association* (SCA) (2024) ha sido pionera en diversos marcos de evaluación de la calidad del café, y su enfoque ha ido evolucionando progresivamente en línea con una comprensión más holística de la calidad. Por ejemplo, en 2024, la *Specialty Coffee Association* actualizó su guía para incluir la Evaluación del Valor del Café, e incorporó la preparación de muestras, la evaluación de atributos y las percepciones y experiencias del consumidor. La preparación y evaluación de muestras son pasos que

tradicionalmente son más sensoriales, pero las percepciones y experiencias del consumidor son más cualitativas y abordan más la comunicación y la asignación de valor del café.

Para los fines de este estudio y esta área de investigación específica, la *Specialty Coffee Association* ha sido utilizada como punto de referencia en la comunicación del valor del café de especialidad, calidad, trazabilidad y origen. Sin embargo, debe resaltarse que el marco y las guías por sí solos no describen la herramienta de evaluación empleada en este estudio. Además de las directrices de la SCA, este estudio incorpora una evaluación de los marcos sociales, ambientales, económicos y de gobernanza, así como de la mejora continua y la sostenibilidad de la cadena de valor. Este estudio utiliza marcos para la investigación sobre sostenibilidad gastronómica y prácticas de gestión, y refleja las prácticas responsables y sostenibles en sus operaciones y en las de sus proveedores. Este enfoque de la investigación facilita una evaluación de los cafés en una forma más integral y holística, considerando más que solo calidad sensorial, gestión de recursos y prácticas operativas, sino también prácticas sostenibles.

2.8.Sostenibilidad en la cadena de valor del café de especialidad

Las cadenas de valor de café de especialidad sostenible requieren la colaboración de cada participante en cada etapa de la cadena de valor. Las cadenas de valor sostenibles abordan los impactos ambientales, sociales y económicos de cada parte interesada, incluidos productores, tostadores, distribuidores, cafeterías y consumidores. La sostenibilidad representa una responsabilidad colectiva y no puede ser presentada mediante certificaciones o reclamos de marketing, sino que se manifiesta en acciones a lo largo de toda la cadena de valor y la cadena de suministro de café.

La trazabilidad fortalece la sostenibilidad al facilitar la recopilación de evidencia sobre los orígenes del café. La trazabilidad aumenta la credibilidad de las cadenas de suministro al permitir la verificación de la información. En el caso de las cafeterías de especialidad, esto significa que la información sobre el café debe ir acompañada de documentos o evidencias que respalden las afirmaciones sobre el origen y otros atributos del café.

También existe una serie de iniciativas de comercio justo que buscan crear relaciones comerciales más equitativas con los productores y fomentar el crecimiento y desarrollo de las organizaciones de productores. Algunos de los objetivos de desarrollo sostenible establecidos por *Fairtrade International* (2021) se enfocan en el comercio del café y en

mejorar los términos de intercambio para el café. La certificación formal, sin embargo, no es vista por esta investigación como un requisito absoluto. Algunas empresas que no poseen certificaciones comerciales formales pueden implementar prácticas sostenibles.

La expansión de la franquicia de café enfrenta una multitud de obstáculos relacionados con procesos ambientales y económicos. La *International Coffee Organization* (2024) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la y la Agricultura (2018) subrayan la necesidad de abordar la baja resiliencia del sector frente al cambio climático, las fluctuaciones de precios, la escasez de inversión y los desafíos de acceso al mercado. En este sentido, las cafeterías de especialidad representan un sector clave en la industria, ya que sus decisiones en cuanto a abastecimiento, comunicaciones y relaciones con los proveedores pueden apoyar y promover prácticas centradas en la sostenibilidad.

2.9.Importancia de la sostenibilidad en cafeterías de especialidad

La sostenibilidad en cafeterías de especialidad es importante porque estos establecimientos se encuentran en contacto directo con el consumidor final y pueden comunicar el valor del café desde una perspectiva integral. Su papel no se limita a preparar bebidas, sino que también incluye educar al cliente, visibilizar el origen del producto, promover prácticas responsables y aplicar acciones sostenibles dentro de la operación diaria.

Desde la dimensión ambiental, las cafeterías pueden contribuir mediante la reducción de residuos, separación de desechos, aprovechamiento de borra de café, disminución del consumo de agua y energía, y uso de materiales reutilizables, reciclables o biodegradables. Estas acciones permiten reducir impactos asociados con la operación del establecimiento y fortalecer una cultura de consumo más responsable. De acuerdo con el *United Nations Industrial Development Organization* (2024), la medición y reducción del desperdicio en servicios alimentarios es fundamental para orientar acciones efectivas de sostenibilidad.

Desde la dimensión social, la sostenibilidad se expresa en condiciones laborales adecuadas, capacitación del personal, cultura interna, educación del consumidor y relación con proveedores o productores. En cafeterías de especialidad, estos elementos adquieren valor porque el personal participa activamente en la comunicación de la calidad, el origen y la experiencia del café. Por ello, la sostenibilidad social debe ser

observada mediante evidencias relacionadas con capacitación, trato laboral, participación interna y vínculo con actores del entorno.

Desde el punto de vista económico, la sostenibilidad se relaciona con la capacidad del negocio para mantenerse viable, controlar costos, reducir desperdicios, gestionar proveedores y generar valor de manera responsable. La eficiencia operativa y la transparencia comercial resultan fundamentales para que las prácticas ambientales y sociales puedan sostenerse en el tiempo. Por esta razón, la matriz de evaluación incorpora criterios económicos vinculados con control operativo, trazabilidad, proveedores, documentación y continuidad del negocio.

En síntesis, las cafeterías de especialidad son espacios adecuados para analizar la sostenibilidad gastronómica porque integran calidad, trazabilidad, operación de servicios, relación con proveedores, manejo de recursos, gestión de residuos y comunicación al consumidor. Esta condición justifica la aplicación de una matriz de evaluación que permita identificar el nivel real de implementación de prácticas sostenibles en los establecimientos estudiados.

3. CAPÍTULO III

3.1.Criterios de evaluación de sostenibilidad en cafeterías de especialidad

El presente capítulo desarrolla los criterios utilizados para estructurar la matriz de evaluación aplicada a las cafeterías de especialidad del barrio La Floresta. A diferencia del marco teórico, este capítulo no busca volver a explicar el concepto general de sostenibilidad, sino precisar las prácticas ambientales, sociales y económicas que fueron consideradas para valorar el nivel de implementación en cada establecimiento.

La selección de criterios respondió a la necesidad de construir un instrumento aplicable al contexto operativo de cafeterías y *coffee shops*. Por esta razón, se priorizaron prácticas observables, verificables y relacionadas con la gestión diaria del negocio, tales como uso de agua y energía, manejo de residuos, selección de materiales, condiciones laborales, capacitación, relación con proveedores, trazabilidad, transparencia y viabilidad del negocio.

3.2.Criterios de sostenibilidad ambiental

La dimensión ambiental de la matriz se orientó a evaluar la forma en que los establecimientos gestionan los recursos utilizados en su operación y los residuos generados por sus actividades. Para ello, se consideraron cuatro criterios principales: gestión del agua, gestión de la energía, gestión de residuos y uso de materiales sostenibles.

Estos criterios fueron seleccionados porque forman parte de las actividades cotidianas de una cafetería. La preparación de bebidas, limpieza de equipos, servicio al cliente, almacenamiento de productos y manejo de insumos generan consumos y residuos que pueden ser identificados durante el trabajo de campo. Desde esta perspectiva, la evaluación ambiental se centró en prácticas concretas y no en declaraciones generales de responsabilidad ecológica.

3.2.1. Gestión del agua

La gestión del agua fue incluida como criterio debido a su uso constante en la preparación de bebidas, limpieza de utensilios, mantenimiento de equipos y servicios sanitarios. En la matriz se evaluaron prácticas relacionadas con uso eficiente, mantenimiento de instalaciones, prevención de fugas y hábitos operativos orientados a reducir consumos innecesarios.

Este criterio permitió identificar si el establecimiento aplica acciones básicas de control del recurso hídrico o si su uso responde únicamente a la rutina diaria de operación. La FAO reconoce que la eficiencia en el uso de recursos naturales es un componente necesario para avanzar hacia sistemas alimentarios más sostenibles (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018).

3.2.2. Gestión de la energía

La gestión energética fue considerada por la presencia de equipos de uso continuo en cafeterías de especialidad, como máquinas de espresso, molinos, refrigeradores, hornos, calentadores de agua, iluminación y equipos administrativos. La evaluación se centró en prácticas vinculadas con eficiencia de equipos, mantenimiento preventivo, iluminación de bajo consumo y hábitos de uso responsable.

Este criterio permitió valorar si el establecimiento cuenta con acciones orientadas a optimizar el consumo energético o si carece de medidas visibles para reducirlo. En la matriz, la calificación dependió de la existencia de prácticas verificables y de su nivel de aplicación en la operación diaria.

3.2.3. Gestión de residuos

La gestión de residuos fue uno de los criterios ambientales más relevantes, debido a que las cafeterías generan residuos orgánicos, empaques, materiales desechables y subproductos del café, especialmente borra. La evaluación consideró separación de residuos, reducción de desechables, reutilización de subproductos, reciclaje y disposición responsable.

El *International Labour Organization* (2024) señala que el desperdicio alimentario y la gestión inadecuada de residuos generan impactos ambientales, económicos y sociales, por lo que los servicios alimentarios requieren prácticas de reducción, medición y aprovechamiento. En el caso específico de los *coffee shops,* Alfarizi (2023) sostiene que la forma en que los responsables del negocio perciben y gestionan los residuos influye en la sostenibilidad del establecimiento.

3.2.4. Uso de materiales sostenibles

El uso de materiales sostenibles se evaluó a partir de los insumos empleados en el servicio, como vasos, tapas, sorbetes, empaques, fundas, servilletas y utensilios. El

criterio permitió identificar si los establecimientos priorizan alternativas reutilizables, reciclables o biodegradables, así como la reducción de plásticos de un solo uso.

La economía circular plantea que los modelos productivos deben reducir el uso de materiales de corta vida útil, promover la reutilización y disminuir la generación de residuos. Este enfoque resulta pertinente para cafeterías, debido a la circulación constante de empaques y materiales asociados al consumo de alimentos y bebidas (CEPAL, 2021).

3.3.Criterios de sostenibilidad social

La dimensión social de la matriz permitió evaluar la relación de los establecimientos con trabajadores, proveedores, productores, consumidores y comunidad. En este bloque se consideraron cuatro criterios: condiciones laborales, inclusión y equidad, relación con la comunidad y capacitación del personal.

Estos criterios fueron incorporados porque la sostenibilidad en cafeterías de especialidad no depende únicamente del producto ofrecido, sino también de las relaciones que sostienen la operación del negocio. La calidad del servicio, la comunicación del origen del café y la cultura interna del establecimiento están directamente vinculadas con las personas que participan en la actividad.

3.3.1. Condiciones laborales

Las condiciones laborales se evaluaron mediante aspectos relacionados con trato al personal, estabilidad, ambiente de trabajo, distribución de tareas y condiciones básicas para el desarrollo de las actividades. Este criterio permitió observar si el establecimiento promueve un entorno adecuado para sus colaboradores.

La Organización Internacional del Trabajo plantea que el trabajo decente se fundamenta en empleo, derechos laborales, protección social y diálogo social, elementos que permiten analizar la calidad de las relaciones laborales dentro de una organización (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2024). En cafeterías de especialidad, este criterio adquiere relevancia porque el servicio depende directamente del desempeño técnico y humano del equipo.

3.3.2. Inclusión y equidad

La inclusión y la equidad se analizaron a partir del trato justo, la participación del personal, la igualdad de oportunidades y la relación respetuosa con actores vinculados a

la operación. Este criterio permitió identificar si las prácticas internas y comerciales del establecimiento favorecen relaciones equilibradas.

En la matriz, este bloque no exigió políticas formales complejas, sino evidencias acordes al tamaño y funcionamiento de cada negocio. Por ello, se valoraron prácticas observables como participación del equipo, ambiente colaborativo, ausencia de tratos diferenciados injustificados y apertura hacia proveedores, productores o consumidores.

3.3.3. Relación con la comunidad

La relación con la comunidad permitió evaluar si las cafeterías mantienen vínculos con actores locales, productores, proveedores o consumidores más allá de la transacción comercial. Este criterio incluyó prácticas como comunicación del origen del café, apoyo a productores, participación en actividades culturales o educativas y promoción de cultura cafetera.

La cadena global del café enfrenta desafíos relacionados con resiliencia, rentabilidad de productores y distribución de valor; por ello, los vínculos entre actores resultan relevantes para fortalecer modelos más sostenibles (International Coffee Organization, 2024). En cafeterías de especialidad, esta relación puede evidenciarse en la forma en que se comunica el origen del producto y se reconoce el trabajo de quienes participan en la cadena.

3.3.4. Capacitación del personal

La capacitación del personal fue considerada debido a la importancia del conocimiento técnico en la preparación y servicio del café de especialidad. Este criterio incluyó formación en métodos de extracción, molienda, calibración, análisis sensorial, atención al cliente, trazabilidad y prácticas sostenibles.

La evaluación permitió identificar si el conocimiento del personal proviene de procesos formales, capacitación interna, experiencia práctica o aprendizaje no sistematizado. Este criterio es relevante porque un equipo capacitado puede comunicar mejor el valor del café, aplicar procedimientos con mayor consistencia y contribuir a la implementación de acciones responsables dentro del establecimiento.

3.4.Criterios de sostenibilidad económica

La dimensión económica permitió evaluar la capacidad del establecimiento para mantener sus operaciones, controlar recursos y sostener prácticas responsables en el tiempo. En la

matriz se consideraron cuatro criterios: comercio justo, relación con proveedores, transparencia económica y viabilidad del negocio.

Esta dimensión no se limitó a medir rentabilidad. Su propósito fue analizar si las cafeterías cuentan con prácticas que favorecen estabilidad operativa, relaciones comerciales responsables, control de costos, trazabilidad y continuidad del modelo de negocio.

3.4.1. Comercio justo

El comercio justo fue incluido como criterio para valorar la existencia de relaciones comerciales más equitativas con productores o proveedores. En el caso del café, este aspecto es relevante debido a la vulnerabilidad de muchos productores frente a la volatilidad de precios, costos de producción y acceso limitado a mercados especializados.

Fairtrade International (2021) mantiene estándares para café relacionados con condiciones comerciales, prima Fairtrade, fortalecimiento organizativo y sostenibilidad de pequeños productores. Sin embargo, en esta investigación no se exigió certificación formal como condición única de cumplimiento. También se consideraron prácticas como identificación del origen, compra responsable, relación directa o comunicación transparente del valor del producto.

3.4.2. Relación con proveedores

La relación con proveedores fue evaluada porque influye en la calidad del café, la estabilidad del abastecimiento y la transparencia de la cadena. Este criterio consideró información sobre origen del producto, criterios de selección, continuidad de la relación comercial, comunicación con proveedores y disponibilidad de evidencia sobre el abastecimiento.

La trazabilidad fortalece la confianza entre actores de la cadena cafetera, ya que permite verificar información sobre origen, condiciones de producción y procesos de comercialización. León et al. (2022) señalan que la trazabilidad contribuye a la legitimidad y sostenibilidad de la cadena de suministro del café.

3.4.3. Transparencia económica

La transparencia económica se relacionó con la existencia de registros, controles y mecanismos básicos de gestión del negocio. En la matriz se consideraron aspectos como control de costos, inventarios, seguimiento de mermas, documentación comercial e información disponible sobre proveedores o productos.

Este criterio permitió distinguir entre prácticas sostenibles declaradas y prácticas respaldadas por algún tipo de registro. En establecimientos pequeños, la transparencia no necesariamente implica sistemas complejos, pero sí evidencia mínima que permita tomar decisiones y sostener una gestión responsable.

3.4.4. Viabilidad del negocio

La viabilidad del negocio se evaluó como la capacidad del establecimiento para mantenerse operativo, adaptarse al mercado y sostener sus prácticas en el tiempo. Este criterio incluyó permanencia, planificación, innovación, control operativo, diversificación comercial y mejora continua.

Su inclusión responde a que las prácticas ambientales y sociales requieren una base económica mínima para sostenerse. Una cafetería que no controla costos, no gestiona proveedores o no adapta su oferta difícilmente podrá mantener acciones responsables de forma permanente.

3.5.Estructura de la matriz de evaluación

La matriz de evaluación fue organizada en dimensiones, bloques e indicadores. Esta estructura permitió ordenar las prácticas de sostenibilidad de forma clara y aplicable al contexto de las cafeterías de especialidad analizadas.

La dimensión ambiental agrupó criterios relacionados con agua, energía, residuos y materiales. La dimensión social integró condiciones laborales, inclusión, relación con la comunidad y capacitación. La dimensión económica consideró comercio justo, proveedores, transparencia económica y viabilidad del negocio.

Cada indicador fue formulado para ser evaluado mediante evidencia obtenida en el trabajo de campo. La matriz no se basó únicamente en la percepción de los responsables de los establecimientos, sino en el contraste de información mediante entrevista, observación directa, revisión documental y registro fotográfico.

La escala de valoración utilizada fue de cinco niveles: 1 para “no cumple”, 2 para cumplimiento bajo, 3 para cumplimiento parcial, 4 para cumplimiento alto y 5 para cumplimiento total. Esta escala permitió diferenciar entre ausencia de práctica, implementación inicial, aplicación parcial, cumplimiento observable y cumplimiento respaldado con mayor evidencia.

La matriz de evaluación fue construida a partir de criterios técnicos relacionados con sostenibilidad gastronómica, trazabilidad cafetera, economía circular, gestión de residuos, responsabilidad social, viabilidad económica y mejora continua. Su diseño respondió a la necesidad de contar con una herramienta aplicable al contexto operativo de cafeterías de especialidad, considerando que estos establecimientos articulan actividades de preparación de bebidas, comercialización de productos, uso de recursos, generación de residuos, relación con proveedores y comunicación del origen del café al consumidor.

La dimensión ambiental se fundamentó en la necesidad de evaluar el uso eficiente de agua y energía, la gestión de residuos, la reducción de materiales de un solo uso y el aprovechamiento de subproductos derivados del café. En los servicios de alimentos y bebidas, estas prácticas adquieren importancia porque la operación diaria genera consumos constantes y residuos que pueden afectar la eficiencia del negocio y el entorno. En este sentido, la gestión de residuos y el desperdicio alimentario constituyen criterios relevantes para valorar la sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos.

La dimensión social fue incorporada porque la sostenibilidad no se limita a la reducción de impactos ambientales. En cafeterías de especialidad, el personal cumple un papel central en la preparación del café, la atención al cliente, la comunicación del origen del producto y la aplicación de prácticas responsables. Por ello, se consideraron criterios relacionados con condiciones laborales, capacitación, inclusión, cultura interna, relación con la comunidad y educación del consumidor. Estos elementos permiten analizar la manera en que el establecimiento gestiona sus relaciones humanas y territoriales.

La dimensión económica permitió valorar la capacidad del establecimiento para sostener sus operaciones en el tiempo. Esta dimensión incluyó criterios como control de costos, manejo de mermas, transparencia comercial, relación con proveedores, trazabilidad del café y viabilidad del negocio. Desde esta perspectiva, la sostenibilidad económica no se entendió únicamente como rentabilidad, sino como la capacidad de mantener prácticas responsables mediante una gestión organizada, transparente y continua.

La trazabilidad cafetera fue considerada como un criterio transversal, debido a que permite relacionar el café servido en el establecimiento con su origen, proveedor, proceso, variedad, finca, productor o región. En el café de especialidad, esta información fortalece la transparencia, permite comunicar el valor del producto y favorece una relación más

consciente entre productor, cafetería y consumidor. Por ello, la matriz valoró la existencia de información verificable sobre el origen del café y no únicamente la declaración verbal del establecimiento.

La gobernanza y la mejora continua fueron incorporadas para valorar si las prácticas sostenibles forman parte de la gestión interna o si se desarrollan como acciones aisladas. Esta dimensión permitió observar la existencia de documentación, registros, protocolos, planificación, seguimiento, capacitación y evidencias de cumplimiento. En consecuencia, los establecimientos con mayor nivel de formalización interna obtuvieron mejores puntajes, debido a que sus prácticas podían verificarse mediante evidencias documentales u operativas.

Tabla 2. Relación entre dimensiones de la matriz y sustento académico-técnico

Dimensión de la matriz	**Criterios evaluados**	**Sustento académico-técnico**
Ambiental	Agua, energía, residuos, materiales sostenibles y circularidad	PNUMA (2024), CEPAL (2021), Alfarizi et al. (2023)
Social	Condiciones laborales, capacitación, inclusión, comunidad y educación del consumidor	OIT (2021), Jones et al. (2025)
Económica	Viabilidad, control de costos, transparencia, proveedores y valor compartido	ICO y UNIDO (2024), *Fairtrade International* (2024)
Cadena de valor cafetera	Trazabilidad, origen, proveedor, finca, proceso y comunicación del producto	León-Bravo et al. (2022), *Specialty Coffee Association* (2024)
Gobernanza y mejora continua	Documentación, cumplimiento, registros, planificación y seguimiento	Jones et al. (2025), *International Labour Organization* (2024)
Cultura de sostenibilidad	Integración de prácticas sostenibles en la operación diaria	Alfarizi et al. (2023), International Coffee Organization y UNIDO (2024)

Fuente: Elaboración propia

Como se observa en la Tabla 2, las dimensiones de la matriz no fueron seleccionadas de manera arbitraria, sino que responden a criterios académicos y técnicos relacionados con la sostenibilidad en servicios gastronómicos, la trazabilidad de la cadena cafetera, la economía circular, la gestión de residuos y la mejora continua. Esta relación permite fortalecer la validez conceptual del instrumento y demuestra que los indicadores evaluados dialogan con enfoques existentes, aunque fueron adaptados al contexto operativo de cafeterías de especialidad del barrio La Floresta.

Por consiguiente, la matriz funcionó como una herramienta de diagnóstico aplicada. Su finalidad no fue únicamente asignar porcentajes de cumplimiento, sino diferenciar entre prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas documentadas. Esta precisión metodológica permitió reducir el sesgo declarativo, fortalecer la confiabilidad del análisis y generar resultados comparables entre los establecimientos evaluados.

3.6.Criterio de evidencia para la asignación de puntajes

La matriz de evaluación fue construida a partir de criterios técnicos relacionados con sostenibilidad gastronómica, trazabilidad cafetera, economía circular, gestión de residuos, responsabilidad social, viabilidad económica y mejora continua. Su diseño respondió a la necesidad de contar con una herramienta aplicable al contexto operativo de cafeterías de especialidad, considerando que estos establecimientos articulan actividades de preparación de bebidas, comercialización de productos, uso de recursos, generación de residuos, relación con proveedores y comunicación del origen del café al consumidor.

La dimensión ambiental se fundamentó en la necesidad de evaluar el uso eficiente de agua y energía, la gestión de residuos, la reducción de materiales de un solo uso y el aprovechamiento de subproductos derivados del café. En los servicios de alimentos y bebidas, estas prácticas adquieren importancia porque la operación diaria genera consumos constantes y residuos que pueden afectar la eficiencia del negocio y el entorno. En este sentido, la gestión de residuos y el desperdicio alimentario constituyen criterios relevantes para valorar la sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos.

La dimensión social fue incorporada porque la sostenibilidad no se limita a la reducción de impactos ambientales. En cafeterías de especialidad, el personal cumple un papel central en la preparación del café, la atención al cliente, la comunicación del origen del producto y la aplicación de prácticas responsables. Por ello, se consideraron criterios relacionados con condiciones laborales, capacitación, inclusión, cultura interna, relación con la comunidad y educación del consumidor. Estos elementos permiten analizar la manera en que el establecimiento gestiona sus relaciones humanas y territoriales.

La dimensión económica permitió valorar la capacidad del establecimiento para sostener sus operaciones en el tiempo. Esta dimensión incluyó criterios como control de costos, manejo de mermas, transparencia comercial, relación con proveedores, trazabilidad del café y viabilidad del negocio. Desde esta perspectiva, la sostenibilidad económica no se

entendió únicamente como rentabilidad, sino como la capacidad de mantener prácticas responsables mediante una gestión organizada, transparente y continua.

La trazabilidad cafetera fue considerada como un criterio transversal, debido a que permite relacionar el café servido en el establecimiento con su origen, proveedor, proceso, variedad, finca, productor o región. En el café de especialidad, esta información fortalece la transparencia, permite comunicar el valor del producto y favorece una relación más consciente entre productor, cafetería y consumidor. Por ello, la matriz valoró la existencia de información verificable sobre el origen del café y no únicamente la declaración verbal del establecimiento.

La gobernanza y la mejora continua fueron incorporadas para valorar si las prácticas sostenibles forman parte de la gestión interna o si se desarrollan como acciones aisladas. Esta dimensión permitió observar la existencia de documentación, registros, protocolos, planificación, seguimiento, capacitación y evidencias de cumplimiento. En consecuencia, los establecimientos con mayor nivel de formalización interna obtuvieron mejores puntajes, debido a que sus prácticas podían verificarse mediante evidencias documentales u operativas.

Antes de presentar la relación entre dimensiones y sustento académico-técnico, es necesario indicar que cada criterio de la matriz se vinculó con fuentes recientes sobre sostenibilidad en restaurantes, economía circular, trazabilidad cafetera, desperdicio alimentario, comercio justo y gestión de residuos de *coffee shops*. Como se observa en la Tabla 5, esta vinculación permite demostrar que las dimensiones evaluadas no fueron seleccionadas de forma arbitraria, sino que responden a fundamentos académicos e institucionales actuales.

Tabla 3. Operacionalización de las dimensiones de sostenibilidad evaluadas

Dimensión de sostenibilidad	Bloque de análisis	Criterios técnicos evaluados	Técnica de verificación
Económica / cadena de valor	Abastecimiento y valor compartido	Trazabilidad, transparencia y relaciones comerciales responsables	Entrevista, observación directa y evidencia documental
Ambiental	Gestión de residuos y circularidad	Manejo, reducción, separación y aprovechamiento de residuos	Entrevista, observación directa y evidencia fotográfica
Ambiental	Materiales sostenibles	Uso de materiales reutilizables, reciclables o biodegradables	Entrevista, observación directa y evidencia fotográfica

Ambiental	Gestión del agua	Uso eficiente, monitoreo y mantenimiento del recurso hídrico	Entrevista y observación directa
Ambiental	Gestión de energía y productos de menor impacto	Eficiencia energética y reducción de insumos de mayor impacto ambiental	Entrevista y observación directa
Económica	Gestión económica y control operativo	Control de costos, mermas, desperdicios y sostenibilidad financiera	Entrevista y evidencia documental
Gobernanza / gestión interna	Cumplimiento y toma de decisiones	Cumplimiento legal, gobernanza, debida diligencia y reporte	Entrevista y evidencia documental
Social	Personas y condiciones laborales	Capacitación, bienestar laboral, cultura interna e inclusión	Entrevista y observación directa
Social / comunidad	Comunidad y educación del consumidor	Vínculo territorial, cultura cafetera y educación del consumidor	Entrevista y observación directa
Gestión estratégica	Propósito, innovación y mejora continua	Planificación, innovación y mejora continua en sostenibilidad	Entrevista, observación directa y evidencia documental

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 3 evidencia que las dimensiones de la matriz dialogan con enfoques actuales sobre sostenibilidad aplicada a servicios gastronómicos y cadenas de valor del café. De esta manera, el instrumento no se limita a una construcción interna del estudio, sino que se fundamenta en criterios académicos e institucionales recientes. Esta validación conceptual fortalece la coherencia metodológica de la investigación y permite justificar técnicamente la selección de dimensiones, bloques e indicadores.

Por consiguiente, la matriz funcionó como una herramienta de diagnóstico aplicada. Su finalidad no fue únicamente asignar porcentajes de cumplimiento, sino diferenciar entre prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas documentadas. Esta precisión metodológica permitió reducir el sesgo declarativo, fortalecer la confiabilidad del análisis y generar resultados comparables entre los establecimientos evaluados.

Tabla 4. Escala de valoración de la matriz de evaluación

Puntaje	Nivel de cumplimiento	Criterio de interpretación
1	No cumple	No se identificó la práctica ni existe evidencia que respalde su aplicación.
2	Cumplimiento bajo	La práctica fue mencionada, pero no se observó aplicación clara ni evidencia suficiente.
3	Cumplimiento parcial	La práctica existe de forma básica o irregular, con evidencia limitada.
4	Cumplimiento alto	La práctica se aplica de forma constante y cuenta con evidencia observable.

5	Cumple totalmente	La práctica está implementada, sistematizada y respaldada por evidencia verificable.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. Clasificación del nivel de sostenibilidad

Rango porcentual	**Nivel de sostenibilidad**	**Interpretación**
≥ 85 %	Alto	El establecimiento evidencia una implementación sólida de prácticas sostenibles.
70 % – 84,99 %	Medio-alto	El establecimiento presenta avances importantes, aunque con aspectos por fortalecer.
55 % – 69,99 %	Medio	El establecimiento aplica prácticas sostenibles de forma parcial o poco sistematizada.
< 55 %	Bajo	El establecimiento presenta baja implementación o escasa evidencia de prácticas sostenibles.

Fuente: Elaboración propia

4. CAPÍTULO IV

4.1.Aplicación de la matriz de evaluación

El presente capítulo expone los resultados obtenidos mediante la aplicación de la matriz de evaluación de sostenibilidad a cinco establecimientos vinculados al café de especialidad ubicados en el barrio La Floresta, Quito. Los establecimientos evaluados fueron Zindagi *Coffee*, Perla Negra, Nero Café, Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop*.

La matriz permitió valorar el nivel de implementación de prácticas sostenibles a partir de seis dimensiones de análisis: abastecimiento y valor compartido; gestión ambiental y circularidad; gestión económica y transparencia; gobernanza, cumplimiento y reporte; personas, trabajo y comunidad; y cultura de sostenibilidad y mejora continua.

La interpretación de los resultados se realizó a partir de los rangos previamente definidos: alto, medio-alto, medio y bajo. Además, el análisis no se limitó al porcentaje obtenido por cada establecimiento, sino que consideró la evidencia levantada durante el trabajo de campo, principalmente entrevistas, observación directa, revisión documental y registro fotográfico. Esta forma de análisis permitió relacionar cada calificación con evidencias verificables y no únicamente con declaraciones generales de sostenibilidad.

Tabla 6. Caracterización de cafeterías evaluadas

Código	Establecimiento	Tipo de negocio	Criterio de inclusión
C1	Nero Café	Cafetería de especialidad	Venta y preparación de café de especialidad para consumo en sitio.
C2	Zindagi *Coffee*	Cafetería de especialidad	Establecimiento vinculado al consumo de café de especialidad.
C3	Kaffos *Coffee*	Cafetería de especialidad	Comercialización de café con énfasis en origen y trazabilidad.
C4	Stratto Bodega de Café + *Coffee Shop*	Bodega de café y *coffee shop*	Comercialización de café con énfasis en origen y trazabilidad.
C5	Perla Negra	*Coffee shop* / comercialización de café	Relación con café de origen y trazabilidad del producto.

Fuente: Elaboración propia

4.2.Resultados globales de sostenibilidad

Los resultados globales muestran diferencias entre los establecimientos evaluados. Zindagi *Coffee* obtuvo el índice más alto, con 92,2 %, ubicándose en el nivel alto. Perla Negra alcanzó 89,8 %, también dentro del nivel alto. Nero Café obtuvo 82,0 %, clasificado como medio-alto. Stratto *Coffee Shop* presentó un resultado global de 71,7 %,

correspondiente al nivel medio-alto. Finalmente, Kaffos *Coffee Shop* obtuvo 66,3 %, ubicándose en el nivel medio.

Tabla 7. Resultados globales de sostenibilidad por establecimiento

Posición	Establecimiento	Índice de sostenibilidad	Clasificación
1	Zindagi *Coffee*	92,2 %	Alto
2	Perla Negra	89,8 %	Alto
3	Nero Café	82,0 %	Medio-alto
4	Stratto *Coffee Shop*	71,7 %	Medio-alto
5	Kaffos *Coffee Shop*	66,3 %	Medio

Fuente: Elaboración propia

Los resultados evidencian que dos establecimientos alcanzaron un nivel alto de sostenibilidad, dos se ubicaron en nivel medio-alto y uno presentó un nivel medio. Esta distribución permite identificar distintos grados de implementación de prácticas sostenibles dentro de las cafeterías evaluadas. La diferencia entre los resultados no solo responde a la existencia de prácticas, sino también al nivel de evidencia disponible para respaldarlas.

Zindagi *Coffee* y Perla Negra muestran los mayores niveles de cumplimiento global. Nero Café y Stratto *Coffee Shop* presentan avances importantes, aunque mantienen brechas específicas que limitan su clasificación en el nivel alto. Kaffos *Coffee Shop* evidencia una implementación parcial, con fortalezas en abastecimiento y gestión económica, pero con debilidades principalmente relacionadas con gestión ambiental, gobernanza, dimensión social y cultura de sostenibilidad.

4.3.Resultados por dimensión evaluada

El análisis por dimensión permite identificar con mayor precisión las fortalezas y debilidades de cada establecimiento. Esta lectura resulta necesaria porque el índice global puede ocultar diferencias internas entre áreas de evaluación.

Tabla 8. *Resultados por dimensión de sostenibilidad evaluada*

Establecimiento	Abastecimiento y valor compartido	Gestión ambiental y circularidad	Gestión económica y transparencia	Gobernanza, cumplimiento y reporte	Personas, trabajo y comunidad	Cultura de sostenibilidad y mejora continua	Índice final	Clasificación
Zindagi *Coffee*	92,5 %	85,0 %	93,3 %	100,0 %	100,0 %	90,0 %	92,2 %	Alto

Perla Negra	75,0 %	78,3 %	100,0 %	90,0 %	96,0 %	90,0 %	89,8 %	Alto
Nero Café	85,0 %	80,0 %	83,3 %	86,7 %	88,0 %	65,0 %	82,0 %	Medio-alto
Stratto *Coffee Shop*	82,5 %	56,7 %	86,7 %	63,3 %	84,0 %	70,0 %	71,7 %	Medio-alto
Kaffos *Coffee Shop*	90,0 %	56,7 %	86,7 %	53,3 %	56,0 %	50,0 %	66,3 %	Medio

Fuente: Elaboración propia

En la dimensión de abastecimiento y valor compartido, Zindagi *Coffee* obtuvo el mayor resultado, con 92,5 %, seguido de Kaffos *Coffee Shop* con 90,0 %, Nero Café con 85,0 % y Stratto *Coffee Shop* con 82,5 %, mientras que Perla Negra alcanzó 75,0 %. Este último resultado requiere ser interpretado a partir de la evidencia disponible, ya que puede responder a ausencia de información verificable, falta de documentación o inexistencia de prácticas registradas en ese bloque.

En gestión ambiental y circularidad, Zindagi *Coffee* obtuvo 85,0 %, seguido de Nero Café con 80,0 % y Perla Negra con 78,3 %. Stratto *Coffee Shop* alcanzó 56,7 % y Kaffos *Coffee Shop* 56,7 %. Estos resultados muestran que la dimensión ambiental presenta brechas en los establecimientos con menor índice global, especialmente en prácticas relacionadas con residuos, materiales, agua o energía.

La gestión económica y transparencia fue una de las dimensiones con mejores resultados. Perla Negra obtuvo 100,0 %, mientras que Zindagi *Coffee* alcanzó 93,3 %. Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop* obtuvieron 86,7 %, y Nero Café registró 83,3 %. Esto sugiere que la mayoría de los establecimientos presenta avances en control operativo, viabilidad económica o manejo interno, aunque la interpretación final debe contrastarse con los registros y evidencias disponibles.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, Zindagi *Coffee* obtuvo 100,0 %, seguido de Perla Negra con 90,0 % y Nero Café con 86,7 %. Stratto *Coffee Shop* alcanzó 63,3 %, mientras que Kaffos *Coffee Shop* obtuvo 53,3 %. Esta dimensión evidencia diferencias en el grado de formalización, documentación y seguimiento de las prácticas sostenibles.

En personas, trabajo y comunidad, Zindagi *Coffee* alcanzó 100,0 %, Perla Negra 96,0 %, Nero Café 88,0 % y Stratto *Coffee Shop* 84,0 %. Kaffos *Coffee Shop* obtuvo 56,0 %. Los resultados muestran que la dimensión social constituye una fortaleza en la mayoría de los

establecimientos, aunque existen diferencias en cuanto a evidencia, formalización y alcance de las prácticas.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, Zindagi *Coffee* y Perla Negra obtuvieron 90,0 %, Stratto *Coffee Shop* 70,0 %, Nero Café 65,0 % y Kaffos *Coffee Shop* 50,0 %. Esta dimensión permite observar si la sostenibilidad se encuentra integrada como parte de la gestión del negocio o si se presenta de manera parcial.

4.4.Análisis por establecimiento

4.4.1. Zindagi Coffee

Zindagi *Coffee* obtuvo un índice final de sostenibilidad de 92,2 %, ubicándose en el nivel alto. Este resultado evidencia una implementación sólida de prácticas sostenibles, respaldada por evidencia documental, fotográfica y operativa. A diferencia de otros establecimientos evaluados, su calificación no se sustentó únicamente en declaraciones del responsable, sino en documentos, registros y evidencias verificables que permitieron confirmar la aplicación de criterios ambientales, sociales, económicos y de gobernanza.

En la dimensión de abastecimiento y valor compartido, el establecimiento alcanzó 92,5 %. Este resultado se relaciona con la disponibilidad de información sobre el proveedor, la procedencia del café y la relación comercial con actores especializados de la cadena cafetera. La existencia de documentación vinculada con Cabra Negra, fichas de productos y evidencia sobre el abastecimiento fortaleció la valoración de criterios relacionados con trazabilidad, transparencia y comunicación del origen del café. Desde una lectura crítica, este resultado muestra que la sostenibilidad en el café de especialidad requiere respaldar el discurso de origen y calidad con información verificable.

En gestión ambiental y circularidad, Zindagi *Coffee* obtuvo 85,0 %. Durante el levantamiento de información se identificaron evidencias relacionadas con el uso de productos biodegradables y no tóxicos, fichas técnicas de insumos empleados en la operación, registro fotográfico de la trampa de grasa y datos sobre la gestión del aceite usado. Estos elementos permitieron verificar prácticas ambientales aplicadas dentro del establecimiento. No obstante, aunque la calificación fue alta, todavía existe oportunidad de mejora en la medición periódica de residuos, consumo de agua, energía y aprovechamiento de subproductos del café.

En la dimensión de gestión económica y transparencia, el establecimiento alcanzó 93,3 %. Esta puntuación evidencia avances en organización operativa, control interno y respaldo documental. La sostenibilidad económica se observó en la capacidad del establecimiento para mantener una operación ordenada, gestionar recursos y sostener prácticas responsables en el tiempo. Sin embargo, sería pertinente fortalecer registros sistemáticos de mermas, costos asociados a prácticas sostenibles y beneficios derivados de la eficiencia operativa.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, Zindagi *Coffee* obtuvo 100,0 %. Este resultado se explica por la existencia de manual de colaboradores, plan de emergencia y autoprotección, rutas de evacuación, mapa de riesgos y documentación interna. La presencia de estos instrumentos demuestra que el establecimiento cuenta con mecanismos formales de gestión, lo que permite sostener las prácticas en el tiempo y reducir la dependencia de acciones informales. Esta dimensión constituye una de sus principales fortalezas metodológicas dentro de la evaluación.

En personas, trabajo y comunidad, Zindagi *Coffee* alcanzó 100,0 %. Este resultado refleja una gestión social sólida, asociada con condiciones internas, cultura organizacional, capacitación y relación con actores vinculados a la operación. En cafeterías de especialidad, esta dimensión resulta esencial porque el personal no solo participa en la preparación del producto, sino también en la comunicación del origen, la calidad y el valor del café hacia el consumidor.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, el establecimiento obtuvo 90,0 %. Esta calificación muestra que la sostenibilidad se encuentra integrada en varias áreas de la operación y no aparece únicamente como una acción aislada. No obstante, para fortalecer este componente, se sugiere implementar indicadores internos de seguimiento que permitan medir avances periódicos en consumo de recursos, gestión de residuos, capacitación y relación con proveedores.

Tabla 9. Evidencia de calificación de Zindagi *Coffee*

Dimensión evaluada	**Resultado**	**Evidencia identificada**	**Tipo de evidencia**	**Interpretación**
Abastecimiento y valor compartido	92,5 %	Carta de presentación de Cabra Negra y fichas de productos del proveedor.	Revisión documental	La información del proveedor respalda la trazabilidad y transparencia del café utilizado.

Gestión ambiental y circularidad	85,0 %	Fichas técnicas de productos biodegradables, registro de trampa de grasa y contacto para gestión de aceite usado.	Registro fotográfico, revisión documental y entrevista	Se identificaron prácticas ambientales verificables, aunque pueden fortalecerse con registros periódicos de seguimiento.
Gestión económica y transparencia	93,3 %	Documentación interna y evidencia de procesos organizados de gestión.	Revisión documental y entrevista	El establecimiento evidencia organización y formalización operativa.
Gobernanza, cumplimiento y reporte	100%	Manual de colaboradores, plan de emergencia y rutas de evacuación y mapa de riesgos.	Revisión documental	Se verificó documentación formal relacionada con seguridad, gestión interna y cumplimiento.
Personas, trabajo y comunidad	100%	Manual de colaboradores y documentos internos.	Revisión documental	La evidencia respalda prácticas relacionadas con gestión del personal y condiciones internas de trabajo.
Cultura de sostenibilidad y mejora continua	90%	Uso de productos biodegradables, gestión de aceite usado, reciclaje, empaques y protocolos internos.	Entrevista, revisión documental y observación	Se identificó una integración consistente de prácticas sostenibles en la operación.

Fuente: Elaboración propia

4.4.2. Perla Negra

Perla Negra obtuvo un índice final de sostenibilidad de 89,8 %, ubicándose en el nivel alto. Este resultado evidencia un desempeño favorable en la mayoría de las dimensiones evaluadas, especialmente en gestión económica y transparencia, personas, trabajo y comunidad, gobernanza y cultura de sostenibilidad. Sin embargo, el análisis por dimensiones permite observar que su resultado global alto no implica ausencia de brechas, ya que existen aspectos que requieren mayor documentación y fortalecimiento metodológico.

En abastecimiento y valor compartido, Perla Negra alcanzó 75,0 %. Este resultado fue el más bajo dentro de sus dimensiones evaluadas, por lo que debe interpretarse con atención. La calificación sugiere que, aunque el establecimiento mantiene relación con café de origen y trazabilidad del producto, la evidencia disponible sobre proveedor, procedencia, proceso, productor o condiciones comerciales no fue suficiente para alcanzar un nivel

más alto. Por ello, la principal oportunidad de mejora consiste en formalizar fichas de abastecimiento, registros de proveedor e información técnica del café ofrecido.

En gestión ambiental y circularidad, el establecimiento obtuvo 78,3 %. Esta puntuación refleja avances importantes, aunque todavía se ubica por debajo de los establecimientos con mejor desempeño ambiental. El resultado indica que existen prácticas relacionadas con manejo de recursos o materiales, pero estas requieren mayor sistematización, medición y evidencia. En este sentido, Perla Negra podría fortalecer su desempeño mediante registros de residuos, reducción de desechables, aprovechamiento de borra de café, control del uso de agua y energía, y documentación de prácticas ambientales.

En gestión económica y transparencia, Perla Negra alcanzó 100,0 %, constituyéndose como su dimensión más sólida. Este resultado evidencia una gestión favorable en términos de control operativo, organización interna y capacidad de sostener sus actividades comerciales. No obstante, desde una perspectiva crítica, esta fortaleza económica debe articularse con las dimensiones ambiental y de trazabilidad, de modo que la sostenibilidad no se limite a la estabilidad del negocio, sino que se traduzca también en prácticas verificables de abastecimiento y gestión responsable de recursos.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, el establecimiento obtuvo 90,0 %. Esta calificación evidencia un nivel alto de organización interna y cumplimiento de criterios asociados con documentación, registros o prácticas de gestión. Sin embargo, el establecimiento aún puede fortalecer sus mecanismos de reporte y seguimiento, especialmente mediante registros periódicos que permitan demostrar la continuidad de sus acciones sostenibles.

En personas, trabajo y comunidad, Perla Negra alcanzó 96,0 %. Este resultado muestra una fortaleza clara en la dimensión social, relacionada con la atención a las personas, el vínculo con actores del entorno y la cultura de servicio. En cafeterías de especialidad, esta dimensión resulta relevante porque la experiencia del consumidor depende en gran medida de la capacidad del personal para comunicar el valor del café, su origen y sus características diferenciadoras.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, Perla Negra obtuvo 90,0 %. Este resultado permite afirmar que el establecimiento presenta una orientación favorable hacia la sostenibilidad. No obstante, se recomienda fortalecer la documentación de sus prácticas, especialmente en abastecimiento, gestión ambiental y trazabilidad. De esta

manera, el establecimiento podría consolidar su clasificación alta con mayor respaldo metodológico y operativo.

Tabla 10. Calificación de Perla Negra

Dimensión evaluada	Calificación obtenida	Nivel	Evidencia o criterio de calificación	Interpretación académica
Abastecimiento y valor compartido	75,0 %	Medio-alto	Relación con café de origen y trazabilidad; evidencia limitada sobre proveedor, procedencia, proceso o condiciones comerciales.	La dimensión presenta avance, pero necesita fichas de abastecimiento y registros del café ofrecido.
Gestión ambiental y circularidad	78,3 %	Medio-alto	Prácticas ambientales identificadas de forma parcial; requiere mayor registro de residuos, materiales, agua, energía y borra de café.	La calificación indica cumplimiento medio-alto, aunque no plenamente sistematizado.
Gestión económica y transparencia	100,0 %	Alto	Evidencia favorable de control operativo, organización interna y continuidad comercial.	Constituye la principal fortaleza del establecimiento.
Gobernanza, cumplimiento y reporte	90,0 %	Alto	Registros o documentación asociados con cumplimiento y organización interna.	El resultado es alto, pero puede consolidarse mediante reportes periódicos.
Personas, trabajo y comunidad	96,0 %	Alto	Prácticas favorables relacionadas con atención a personas, cultura de servicio y vínculo con actores del entorno.	La dimensión social es una fortaleza relevante para la experiencia de consumo.
Cultura de sostenibilidad y mejora continua	90,0 %	Alto	Orientación favorable hacia prácticas sostenibles y mejora continua, con necesidad de mayor documentación.	La sostenibilidad se observa como orientación de gestión, pero requiere mayor evidencia verificable.

Fuente: Elaboración propia

4.4.3. Nero Café

Nero Café obtuvo un índice final de sostenibilidad de 82,0 %, ubicándose en el nivel medio-alto. Este resultado evidencia avances importantes en la implementación de prácticas sostenibles, aunque todavía presenta brechas que limitan su clasificación en el nivel alto. Su desempeño fue favorable en abastecimiento y valor compartido, gestión

ambiental, gestión económica, gobernanza y dimensión social; sin embargo, la cultura de sostenibilidad y mejora continua obtuvo una calificación inferior respecto a las demás dimensiones.

En abastecimiento y valor compartido, Nero Café alcanzó 85,0 %. Este resultado muestra que el establecimiento cuenta con prácticas relevantes relacionadas con el café de especialidad, el origen del producto, la relación con proveedores y la comunicación de valor al consumidor. No obstante, para fortalecer esta dimensión, sería necesario incrementar la evidencia documental sobre proveedor, finca, variedad, proceso, perfil sensorial y condiciones de abastecimiento.

En gestión ambiental y circularidad, el establecimiento obtuvo 80,0 %. Este resultado evidencia un nivel favorable de cumplimiento ambiental, aunque con oportunidades de mejora en medición, seguimiento y sistematización. La sostenibilidad ambiental en cafeterías requiere que las prácticas relacionadas con residuos, materiales, agua y energía no se mantengan únicamente como acciones operativas, sino que se documenten mediante registros, fotografías, controles internos o procedimientos básicos.

En gestión económica y transparencia, Nero Café alcanzó 83,3 %. Esta puntuación indica que el establecimiento presenta avances en control operativo, organización interna y viabilidad del negocio. Sin embargo, la sostenibilidad económica podría fortalecerse mediante registros más claros sobre mermas, desperdicios, inventarios, costos asociados al uso de materiales sostenibles y relación con proveedores. Estos elementos permitirían demostrar con mayor precisión cómo la gestión económica contribuye a la sostenibilidad integral del establecimiento.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, Nero Café obtuvo 86,7 %. Este resultado refleja un nivel medio-alto de formalización interna. No obstante, todavía existe oportunidad de mejora en protocolos, registros de seguimiento, documentos de capacitación, procedimientos ambientales y evidencias de cumplimiento. Esta dimensión es importante porque permite que las prácticas sostenibles se mantengan en el tiempo y no dependan exclusivamente de decisiones cotidianas no documentadas.

En personas, trabajo y comunidad, el establecimiento alcanzó 88,0 %. Esta calificación muestra un desempeño favorable en la dimensión social, especialmente en aspectos relacionados con atención, cultura interna y vínculo con el consumidor. Sin embargo, se recomienda fortalecer registros de capacitación del personal, especialmente en

sostenibilidad gastronómica, trazabilidad del café, comunicación del origen y manejo responsable de recursos.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, Nero Café obtuvo 65,0 %, siendo esta su principal brecha. Este resultado indica que, aunque existen prácticas sostenibles, estas no se encuentran completamente integradas como parte de un sistema de mejora continua. Por ello, el establecimiento debería implementar objetivos internos, indicadores de seguimiento y acciones planificadas para fortalecer progresivamente su desempeño sostenible.

Tabla 11. Calificación Nero Café

Dimensión evaluada	Calificación obtenida	Nivel	Evidencia o criterio de calificación	Interpretación académica
Abastecimiento y valor compartido	85,0 %	Alto	Prácticas vinculadas con café de especialidad, origen, proveedores y comunicación de valor al consumidor.	La calificación alta evidencia fortaleza en trazabilidad, aunque puede mejorar con fichas técnicas del café.
Gestión ambiental y circularidad	80,0 %	Medio-alto	Acciones ambientales favorables relacionadas con residuos, materiales, agua o energía, con necesidad de mayor seguimiento.	La gestión ambiental es favorable, pero debe documentarse con registros y controles.
Gestión económica y transparencia	83,3 %	Medio-alto	Avances en control operativo, organización interna y viabilidad del negocio.	La dimensión económica se ubica en nivel medio-alto y puede fortalecerse con control de mermas e inventarios.
Gobernanza, cumplimiento y reporte	86,7 %	Alto	Evidencias de cumplimiento y formalización interna; requiere fortalecer protocolos y registros de seguimiento.	La gobernanza es una fortaleza relativa, aunque necesita mayor sistematización.
Personas, trabajo y comunidad	88,0 %	Alto	Desempeño favorable en atención, cultura interna y vínculo con el consumidor.	La dimensión social presenta buen desempeño y debe reforzarse con capacitación documentada.
Cultura de sostenibilidad y mejora continua	65,0 %	Medio	Prácticas sostenibles existentes, pero con integración limitada dentro de un sistema de mejora continua.	La principal brecha se concentra en planificación, indicadores y seguimiento de mejora.

Fuente: Elaboración propia

4.4.4. Stratto Coffee Shop

Stratto *Coffee Shop* obtuvo un índice final de sostenibilidad de 71,7 %, ubicándose en el nivel medio-alto. Este resultado evidencia que el establecimiento presenta avances importantes, especialmente en abastecimiento, gestión económica y dimensión social; sin embargo, también muestra brechas significativas en gestión ambiental, gobernanza y formalización de prácticas sostenibles. Por ello, su clasificación debe interpretarse como un desempeño favorable, pero todavía no consolidado.

En abastecimiento y valor compartido, Stratto *Coffee Shop* alcanzó 82,5 %. Este resultado constituye una de sus principales fortalezas, debido a que el establecimiento se relaciona con la comercialización de café de especialidad y con criterios de origen y trazabilidad. No obstante, la calificación podría mejorar si se fortalecen los registros de proveedor, fichas técnicas del café, información sobre finca, variedad, proceso, perfil sensorial y condiciones de comercialización.

En gestión ambiental y circularidad, el establecimiento obtuvo 56,7 %. Esta dimensión representa una de sus principales debilidades. El resultado evidencia que las prácticas ambientales se encuentran en un nivel parcial o poco sistematizado. Por ello, resulta necesario fortalecer la separación de residuos, la reducción de materiales de un solo uso, el uso de insumos sostenibles, el aprovechamiento de borra de café y el control de consumo de agua y energía. Además, estas acciones deben respaldarse con evidencia verificable.

En gestión económica y transparencia, Stratto *Coffee Shop* alcanzó 86,7 %. Este resultado muestra una fortaleza importante en la organización operativa y en la capacidad del negocio para sostener sus actividades. Sin embargo, esta dimensión debe articularse con la gestión ambiental, debido a que la sostenibilidad económica también puede fortalecerse mediante reducción de desperdicios, control de mermas y optimización de recursos.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, el establecimiento obtuvo 63,3 %. Este resultado evidencia una brecha relacionada con documentación, protocolos, registros internos y seguimiento de prácticas sostenibles. Aunque el establecimiento puede aplicar acciones responsables, la falta de sistematización reduce la capacidad de demostrar su cumplimiento. Por ello, se recomienda implementar documentos básicos de gestión,

registros de mantenimiento, bitácoras de residuos, evidencias de capacitación y procedimientos internos.

En personas, trabajo y comunidad, Stratto *Coffee Shop* alcanzó 84,0 %. Este resultado refleja un desempeño favorable en la dimensión social. La relación con el consumidor, la comunicación del producto y la participación del personal constituyen elementos relevantes dentro de su operación. No obstante, para consolidar esta dimensión, sería pertinente fortalecer la capacitación documentada del equipo en temas de sostenibilidad, trazabilidad y cultura cafetera.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, el establecimiento obtuvo 70,0 %. Esta calificación indica que existen avances, pero todavía se requiere mayor integración de la sostenibilidad en la planificación interna. Desde una lectura crítica, Stratto *Coffee Shop* cuenta con potencial para mejorar su desempeño si transforma sus prácticas actuales en procesos medibles, documentados y evaluados periódicamente.

Tabla 12. Calificación Stratto Coffee *Shop*

Dimensión evaluada	**Calificación obtenida**	**Nivel**	**Evidencia o criterio de calificación**	**Interpretación académica**
Abastecimiento y valor compartido	82,5 %	Medio-alto	Relación con comercialización de café de especialidad, origen y trazabilidad, con necesidad de mayor registro técnico.	La dimensión es una fortaleza relativa y puede mejorar con fichas técnicas, registros de proveedor y trazabilidad.
Gestión ambiental y circularidad	56,7 %	Medio	Prácticas ambientales parciales o poco sistematizadas en residuos, materiales, agua, energía y circularidad.	La gestión ambiental representa una de las principales debilidades del establecimiento.
Gestión económica y transparencia	86,7 %	Alto	Fortaleza en organización operativa y capacidad de sostener actividades comerciales.	La sostenibilidad económica es alta, pero debe articularse con reducción de desperdicios y uso eficiente de recursos.
Gobernanza, cumplimiento y reporte	63,3 %	Medio	Evidencia limitada de protocolos, registros internos y seguimiento de prácticas sostenibles.	La gobernanza se encuentra en nivel medio; requiere documentación básica de gestión.
Personas, trabajo y comunidad	84,0 %	Medio-alto	Relación favorable con consumidor, comunicación del producto y	La dimensión social es favorable, aunque requiere capacitación documentada.

			participación del personal.	
Cultura de sostenibilidad y mejora continua	70,0 %	Medio-alto	Avances iniciales en sostenibilidad, con necesidad de integrar objetivos, responsables e indicadores.	La mejora continua muestra avance medio-alto, pero necesita planificación interna sistemática.

Fuente: Elaboración propia

4.4.5. Kaffos Coffee Shop

Kaffos *Coffee Shop* obtuvo un índice final de sostenibilidad de 66,3 %, ubicándose en el nivel medio. Este resultado evidencia una implementación parcial de prácticas sostenibles. Aunque el establecimiento presenta fortalezas en abastecimiento y gestión económica, mantiene brechas importantes en gestión ambiental, gobernanza, dimensión social y cultura de sostenibilidad. Por ello, su caso permite observar con claridad la diferencia entre contar con algunas prácticas sostenibles y disponer de un sistema interno de gestión verificable.

En abastecimiento y valor compartido, Kaffos *Coffee Shop* alcanzó 90,0 %, constituyéndose como su principal fortaleza. Este resultado evidencia una relación relevante con el café de especialidad, el origen del producto y criterios asociados con trazabilidad o abastecimiento. Sin embargo, para consolidar esta dimensión, sería recomendable fortalecer la documentación de proveedores, fichas de producto, información de finca, productor, variedad, proceso y criterios de compra responsable.

En gestión ambiental y circularidad, el establecimiento obtuvo 56,7 %. Esta calificación evidencia una brecha significativa en la implementación de prácticas ambientales verificables. El resultado indica que las acciones relacionadas con residuos, materiales, agua, energía o circularidad se encuentran en un nivel parcial. Por ello, el establecimiento debería priorizar la separación de residuos, reducción de desechables, aprovechamiento de borra de café, control del consumo de recursos y documentación de prácticas ambientales.

En gestión económica y transparencia, Kaffos *Coffee Shop* alcanzó 86,7 %. Este resultado muestra una fortaleza en términos de viabilidad operativa y gestión económica. No obstante, esta dimensión debe complementarse con prácticas ambientales y sociales más sólidas, ya que la sostenibilidad integral requiere equilibrio entre rentabilidad, responsabilidad social y reducción de impactos ambientales.

En gobernanza, cumplimiento y reporte, el establecimiento obtuvo 53,3 %. Esta dimensión representa una de sus principales debilidades. La calificación sugiere falta de documentación, registros, protocolos o mecanismos de seguimiento. Por consiguiente, Kaffos *Coffee Shop* debería implementar instrumentos básicos de gestión interna, tales como bitácoras, registros de capacitación, controles de residuos, fichas de proveedores y protocolos operativos.

En personas, trabajo y comunidad, el establecimiento alcanzó 56,0 %. Este resultado evidencia una implementación limitada de prácticas sociales verificables. Para fortalecer esta dimensión, se recomienda documentar procesos de capacitación, mejorar la comunicación interna, registrar actividades relacionadas con cultura cafetera y fortalecer la relación con consumidores, proveedores o actores locales.

Finalmente, en cultura de sostenibilidad y mejora continua, Kaffos *Coffee Shop* obtuvo 50,0 %, siendo la calificación más baja entre sus dimensiones. Este resultado indica que la sostenibilidad todavía no se encuentra integrada de manera sistemática en la gestión del establecimiento. Desde una lectura crítica, el principal desafío consiste en pasar de acciones aisladas a una planificación básica de sostenibilidad con objetivos, responsables, registros y seguimiento periódico.

Tabla 13. Calificación Kafos Coffee *Shop*

Dimensión evaluada	**Calificación obtenida**	**Nivel**	**Evidencia o criterio de calificación**	**Interpretación académica**
Abastecimiento y valor compartido	90,0 %	Alto	Relación relevante con café de especialidad, origen del producto y criterios de trazabilidad o abastecimiento.	El abastecimiento constituye su principal fortaleza, aunque requiere documentación detallada de proveedores y fichas de producto.
Gestión ambiental y circularidad	56,7 %	Medio	Evidencia parcial de prácticas ambientales en residuos, materiales, agua, energía o circularidad.	La gestión ambiental debe priorizar separación de residuos, reducción de desechables y aprovechamiento de borra de café.
Gestión económica y transparencia	86,7 %	Alto	Fortaleza en viabilidad operativa y gestión económica.	El resultado económico es alto, pero debe complementarse con prácticas ambientales y sociales.

Gobernanza, cumplimiento y reporte	53,3 %	Bajo	Evidencia insuficiente de documentación, protocolos, registros o mecanismos de seguimiento.	La gobernanza es una de las debilidades centrales y requiere instrumentos básicos de gestión.
Personas, trabajo y comunidad	56,0 %	Medio	Implementación limitada de prácticas sociales verificables y necesidad de registrar capacitación o vínculos comunitarios.	La dimensión social necesita mayor formalización y evidencia verificable.
Cultura de sostenibilidad y mejora continua	50,0 %	Bajo	Ausencia de integración sistemática de la sostenibilidad en la gestión del establecimiento.	La cultura de sostenibilidad presenta nivel bajo; requiere objetivos, responsables, registros y seguimiento periódico.

Fuente: Elaboración propia

4.5.Discusión crítica y análisis comparativo de los resultados

El análisis comparativo de los resultados permite evidenciar que las cafeterías de especialidad evaluadas no presentan un comportamiento homogéneo frente a la sostenibilidad gastronómica. Aunque todas se vinculan con el café de especialidad y comparten una ubicación territorial común en el barrio La Floresta, sus niveles de cumplimiento varían según el grado de formalización interna, la disponibilidad de evidencia, la gestión ambiental, la trazabilidad del abastecimiento, la relación con el personal y la integración de prácticas sostenibles en la operación diaria.

Desde una perspectiva crítica, los resultados muestran que la sostenibilidad no depende únicamente de la presencia de prácticas aisladas, sino de su nivel de sistematización y verificabilidad. En este sentido, Zindagi *Coffee* y Perla Negra alcanzaron clasificaciones altas porque no solo declararon acciones relacionadas con sostenibilidad, sino que presentaron mayores evidencias en dimensiones como gestión económica, gobernanza, personas, trabajo y comunidad. En cambio, Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop* mostraron brechas relevantes en gestión ambiental, gobernanza y cultura de sostenibilidad, lo que evidencia que la existencia de prácticas sostenibles no siempre se traduce en una gestión integral y documentada.

La comparación entre cafeterías permite identificar que la dimensión de abastecimiento y valor compartido constituye una fortaleza general dentro de los establecimientos evaluados. Este resultado puede explicarse por la propia naturaleza del café de

especialidad, cuya propuesta de valor se relaciona con el origen, la trazabilidad, la calidad y la comunicación del producto al consumidor. León et al. (2022) sostienen que la trazabilidad contribuye a la legitimidad y sostenibilidad de la cadena de suministro del café, debido a que permite verificar información sobre origen, procesos y condiciones comerciales. Por ello, las cafeterías con mayor información sobre proveedores, origen del café, fichas técnicas o comunicación del producto obtuvieron mejores valoraciones en esta dimensión.

No obstante, la trazabilidad no debe interpretarse como equivalente automático de sostenibilidad integral. Aunque algunos establecimientos evidenciaron fortalezas en abastecimiento y comunicación del origen del café, presentaron debilidades en gestión ambiental, documentación interna o mejora continua. Esta situación demuestra que la sostenibilidad en cafeterías de especialidad debe evaluarse desde un enfoque multidimensional, debido a que un negocio puede comunicar adecuadamente el origen del café, pero carecer de registros sobre residuos, consumo de recursos, capacitación del personal o planificación sostenible.

La dimensión ambiental fue una de las áreas con mayores diferencias entre establecimientos. Zindagi *Coffee*, Nero Café y Perla Negra presentaron mejores resultados en comparación con Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop*. Esta variación permite identificar que la gestión ambiental continúa siendo una de las principales brechas del sector, especialmente cuando las prácticas no se encuentran documentadas o no existen mecanismos de medición. El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2024) plantea que la medición del desperdicio alimentario y de los residuos constituye una condición necesaria para orientar acciones efectivas de reducción. En consecuencia, las cafeterías evaluadas requieren pasar de acciones ambientales generales a registros periódicos de residuos, consumo de agua, energía, materiales utilizados y aprovechamiento de subproductos como la borra de café.

En relación con la sostenibilidad económica, los resultados muestran un desempeño favorable en la mayoría de los establecimientos. Perla Negra alcanzó el mayor cumplimiento en esta dimensión, mientras que Zindagi *Coffee*, Nero Café, Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop* también presentaron resultados positivos. Sin embargo, desde una lectura analítica, la sostenibilidad económica no debe limitarse al funcionamiento comercial del negocio. Esta dimensión adquiere mayor valor cuando se articula con

control de mermas, reducción de desperdicios, compras responsables, transparencia en proveedores y capacidad de sostener prácticas ambientales y sociales en el tiempo. Por ello, los resultados económicos deben interpretarse junto con la gobernanza interna y la cultura de mejora continua.

La dimensión de gobernanza, cumplimiento y reporte evidenció una diferencia significativa entre los establecimientos con mayor y menor índice global. Zindagi *Coffee* y Perla Negra presentaron mejores resultados porque contaron con mayor respaldo documental, registros o mecanismos internos de organización. En cambio, Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop* obtuvieron puntuaciones más bajas, lo que revela una debilidad en la formalización de prácticas. Esta brecha es metodológicamente relevante porque la sostenibilidad no puede depender únicamente de decisiones informales o de la voluntad del responsable del negocio; requiere procedimientos, responsables, documentos, seguimiento y evidencia verificable.

En la dimensión social, los resultados fueron favorables en la mayoría de los establecimientos, aunque Kaffos *Coffee Shop* presentó una puntuación menor. Este hallazgo permite señalar que las cafeterías de especialidad pueden funcionar como espacios de relación social, educación del consumidor y comunicación de cultura cafetera. Sin embargo, para que esta dimensión adquiera mayor solidez, es necesario que las prácticas relacionadas con capacitación, bienestar laboral, inclusión y relación con la comunidad sean documentadas. La sostenibilidad social no debe entenderse solamente como buen trato o ambiente positivo, sino como una gestión organizada de las relaciones humanas dentro y fuera del establecimiento.

La cultura de sostenibilidad y mejora continua fue una de las dimensiones más críticas del estudio. Zindagi *Coffee* y Perla Negra alcanzaron resultados altos, mientras que Nero Café, Stratto *Coffee Shop* y Kaffos *Coffee Shop* presentaron calificaciones inferiores. Este resultado permite inferir que varias cafeterías aplican prácticas sostenibles, pero no necesariamente las integran dentro de una estrategia continua de mejora. Jones et al. (2025) señalan que los restaurantes requieren herramientas prácticas que orienten la gestión sostenible en áreas como recursos, residuos, proveedores, personal y operación. En este sentido, los establecimientos evaluados necesitan incorporar indicadores internos, metas, responsables y mecanismos de seguimiento para fortalecer la continuidad de sus prácticas.

La comparación entre casos también evidencia que los establecimientos con mejor desempeño no necesariamente son aquellos que realizan más acciones, sino aquellos que pueden demostrar mayor coherencia entre discurso, práctica y evidencia. Esta relación es fundamental para evitar que la sostenibilidad se mantenga únicamente como un elemento comunicacional. En el contexto del café de especialidad, donde la trazabilidad, el origen y la calidad suelen formar parte del discurso comercial, resulta indispensable que las afirmaciones de sostenibilidad estén respaldadas por documentos, registros, observación directa o evidencia fotográfica.

Desde el punto de vista metodológico, la matriz de evaluación permitió superar una lectura exclusivamente descriptiva de los casos, debido a que organizó la información en dimensiones comparables y facilitó la identificación de brechas específicas. Su utilidad radica en que no se limitó a preguntar si una práctica existía, sino que valoró el nivel de cumplimiento según evidencia disponible. Esta característica fortalece la validez aplicada del instrumento, ya que permite diferenciar entre prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas sistematizadas.

La discusión de los resultados permite afirmar que la sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad debe comprenderse como un proceso gradual. Algunos establecimientos presentan avances importantes en trazabilidad, abastecimiento y gestión económica, mientras que otros requieren fortalecer la medición ambiental, la documentación, la capacitación y la planificación interna. Por consiguiente, el principal aporte del estudio no consiste únicamente en clasificar a las cafeterías según un porcentaje, sino en identificar qué dimensiones requieren intervención prioritaria para consolidar modelos de negocio más sostenibles.

En síntesis, el análisis comparativo demuestra que la sostenibilidad en cafeterías de especialidad del barrio La Floresta se encuentra en proceso de consolidación. Los resultados evidencian fortalezas asociadas con abastecimiento, trazabilidad, gestión económica y dimensión social; no obstante, persisten brechas en gestión ambiental, gobernanza, documentación y mejora continua. Esta interpretación confirma la necesidad de fortalecer sistemas internos de registro, medición y seguimiento, con el fin de que las prácticas sostenibles puedan mantenerse en el tiempo y ser verificadas mediante evidencia objetiva.

4.6.Síntesis de fortalezas y oportunidades de mejora

Tabla 14. Síntesis de fortalezas y oportunidades de mejora por establecimiento

Establecimiento	Principales fortalezas según resultados	Principales oportunidades de mejora
Zindagi *Coffee*	Alto cumplimiento global; evidencia documental sólida; fortalezas en gobernanza, trabajo y comunidad.	Fortalecer registros periódicos de seguimiento ambiental y medición de consumos o residuos.
Perla Negra	Gestión económica y transparencia; alto desempeño social, gobernanza y mejora continua.	Reforzar abastecimiento, valor compartido y gestión ambiental.
Nero Café	Buen desempeño en personas, gobernanza, abastecimiento y gestión económica.	Fortalecer cultura de sostenibilidad y mejora continua.
Stratto *Coffee Shop*	Fortalezas en gestión económica, personas y abastecimiento.	Mejorar gestión ambiental, gobernanza y documentación de prácticas.
Kaffos *Coffee Shop*	Fortalezas en abastecimiento y valor compartido; gestión económica y transparencia.	Fortalecer gestión ambiental, gobernanza, dimensión social, cultura de sostenibilidad y evidencia documental.

Fuente: Elaboración propia

Los resultados muestran que las principales fortalezas de los establecimientos evaluados se concentran en la gestión económica, transparencia, personas, trabajo y comunidad. En cambio, las brechas más frecuentes se observan en gestión ambiental, gobernanza, abastecimiento y cultura de sostenibilidad, especialmente en los establecimientos con menor índice global.

La diferencia entre los resultados evidencia que la sostenibilidad no se implementa de manera uniforme. Algunos establecimientos presentan prácticas sólidas y verificables, mientras que otros muestran acciones parciales o poco documentadas. Por ello, el análisis de resultados no debe interpretarse únicamente como una clasificación numérica, sino como un diagnóstico que permite reconocer distintos niveles de avance.

4.7.Interpretación general de resultados

La aplicación de la matriz permitió identificar que las cafeterías de especialidad evaluadas presentan distintos niveles de implementación de prácticas sostenibles. Zindagi *Coffee* y Perla Negra alcanzaron una clasificación alta, lo que evidencia una integración más consistente de criterios sostenibles dentro de su operación. Nero Café y Stratto *Coffee Shop* se ubicaron en un nivel medio-alto, con avances importantes, aunque con brechas

puntuales por fortalecer. Kaffos *Coffee Shop* obtuvo un nivel medio, reflejando una implementación parcial y la necesidad de mayor sistematización.

En términos generales, los resultados confirman que la sostenibilidad en cafeterías de especialidad no depende únicamente de la calidad del café o de la comunicación del origen del producto. También requiere prácticas verificables en gestión ambiental, relaciones laborales, abastecimiento, transparencia, gobernanza y mejora continua.

El caso de Zindagi *Coffee* evidencia la importancia de contar con respaldos documentales, fotográficos y operativos. La existencia de manual de colaboradores, plan de emergencia, rutas de evacuación, mapa de riesgos, fichas técnicas de productos biodegradables, registro de trampa de grasa, contacto para gestión de aceite usado y documentación del proveedor Cabra Negra permitió justificar de manera más sólida su calificación alta. Este tipo de evidencia permite diferenciar una práctica declarada de una práctica verificable.

Del mismo modo, los puntajes bajos o intermedios no necesariamente significan ausencia absoluta de prácticas sostenibles, sino falta de evidencia suficiente, implementación parcial o escasa sistematización. Por esta razón, la interpretación de los resultados debe considerar tanto los porcentajes obtenidos como las evidencias que respaldan cada calificación.

Por tanto, la matriz de evaluación permitió construir un diagnóstico comparativo entre establecimientos y reconocer oportunidades de mejora adaptadas a cada caso. Esta información puede servir como base para que las cafeterías evaluadas fortalezcan su gestión sostenible y avancen hacia prácticas más consistentes, verificables y alineadas con las exigencias actuales del sector cafetero.

5. CONCLUSIONES

Los resultados de la presente investigación corresponden a un análisis contextual aplicado a cinco cafeterías de especialidad del barrio La Floresta, por lo que no pretenden generalizarse a la totalidad de cafeterías de especialidad de Quito. Esta delimitación responde al tamaño reducido de la muestra y al uso de un muestreo no probabilístico por conveniencia, determinado por la accesibilidad, disponibilidad y participación voluntaria de los establecimientos evaluados. En consecuencia, los hallazgos deben interpretarse como una aproximación descriptiva y evaluativa del contexto estudiado, útil para identificar tendencias, fortalezas y oportunidades de mejora, pero no como una representación estadística del sector cafetero especializado en su conjunto.

La aplicación de la matriz de evaluación permitió determinar que las cafeterías de especialidad del barrio La Floresta presentan niveles diferenciados de implementación de prácticas sostenibles. Zindagi *Coffee* y Perla Negra alcanzaron una clasificación alta, Nero Café y Stratto *Coffee Shop* se ubicaron en un nivel medio-alto, mientras que Kaffos *Coffee Shop* obtuvo una clasificación media. Estos resultados evidencian que la sostenibilidad no se desarrolla de manera uniforme entre los establecimientos, sino que depende del grado de organización interna, documentación, evidencia disponible, continuidad operativa y capacidad de integrar la sostenibilidad en la gestión diaria.

En relación con el primer objetivo específico, se identificó que las prácticas sostenibles más consolidadas se concentran en abastecimiento, gestión económica, transparencia y relación con personas, trabajo y comunidad. No obstante, las principales brechas se localizaron en gestión ambiental, gobernanza, documentación interna y cultura de sostenibilidad. Este hallazgo permite concluir que varios establecimientos aplican acciones sostenibles, pero no siempre cuentan con mecanismos formales para medirlas, registrarlas o verificarlas.

Respecto al segundo objetivo específico, el análisis cualitativo permitió evidenciar que los propietarios o responsables reconocen la importancia de la sostenibilidad gastronómica, especialmente en aspectos relacionados con origen del café, relación con proveedores, calidad del producto y experiencia del consumidor. Sin embargo, la percepción positiva sobre la sostenibilidad no siempre se traduce en procesos sistemáticos de gestión. Por ello, se identifica una brecha entre el discurso sostenible y la evidencia operativa disponible en algunos establecimientos.

En cuanto al tercer objetivo específico, la cuantificación mediante indicadores permitió comparar el nivel de cumplimiento entre cafeterías y reconocer fortalezas y oportunidades de mejora por dimensión. La matriz demostró utilidad metodológica porque permitió diferenciar prácticas declaradas, prácticas observadas y prácticas documentadas. En este sentido, el aporte principal de la investigación no se limita a la clasificación porcentual de los establecimientos, sino a la construcción de un diagnóstico comparativo basado en evidencias verificables.

Desde una lectura crítica, los resultados muestran que la sostenibilidad en cafeterías de especialidad no depende únicamente de la calidad del café, la comunicación del origen o la trazabilidad del producto. También requiere gestión ambiental medible, condiciones laborales adecuadas, documentación interna, transparencia económica, relación responsable con proveedores y procesos de mejora continua. Por tanto, el fortalecimiento de la sostenibilidad gastronómica exige pasar de acciones aisladas a sistemas internos de gestión más ordenados y verificables.

Finalmente, se concluye que la matriz de evaluación constituye un aporte metodológico para el análisis de sostenibilidad gastronómica en cafeterías de especialidad, debido a que permite integrar dimensiones ambientales, sociales, económicas, de cadena de valor y de gobernanza en una herramienta aplicable al contexto operativo de pequeños establecimientos. No obstante, su uso futuro podría fortalecerse mediante validación con expertos, aplicación en una muestra más amplia y comparación con otros sectores gastronómicos.

Como limitación metodológica, la presente investigación se desarrolló mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia aplicado a cinco cafeterías de especialidad ubicadas en el barrio La Floresta, Quito. En consecuencia, los resultados obtenidos corresponden a un contexto específico y no pretenden generalizarse a la totalidad de cafeterías de especialidad de la ciudad. No obstante, la triangulación de entrevistas, observación directa, revisión documental y evidencia fotográfica permitió fortalecer la consistencia de los hallazgos y aportar una evaluación aplicada de la sostenibilidad gastronómica en los establecimientos analizados.

6. RECOMENDACIONES

Fortalecer la gestión ambiental mediante registros periódicos de consumo de agua, energía, residuos generados, materiales utilizados y disposición de subproductos del café. Esta acción permitiría que las cafeterías pasen de prácticas ambientales generales a procesos medibles y comparables.

Implementar procedimientos internos básicos para la separación de residuos, reducción de desechables, aprovechamiento de borra de café, manejo de aceite usado y control de materiales de un solo uso. Estas acciones deben documentarse mediante fotografías, registros simples o bitácoras operativas.

Formalizar la trazabilidad del café mediante fichas de proveedor, información sobre finca, productor, variedad, proceso, origen, perfil sensorial y condiciones de abastecimiento. Esta información fortalecería la transparencia comercial y permitiría comunicar al consumidor el valor del café de especialidad con mayor respaldo.

Diseñar registros internos de capacitación del personal en temas de café de especialidad, atención al cliente, sostenibilidad gastronómica, gestión de residuos, uso eficiente de recursos y comunicación del origen del producto. La capacitación debe formar parte de la cultura operativa del establecimiento y no depender únicamente de conocimientos informales.

Mejorar la gobernanza interna mediante manuales básicos, protocolos de limpieza, planes de emergencia, registros de mantenimiento, políticas de residuos, documentos de funciones y evidencias de cumplimiento. Estos instrumentos permitirían sostener las prácticas en el tiempo y respaldar futuras evaluaciones.

Priorizar acciones diferenciadas según las brechas de cada establecimiento. En Stratto *Coffee Shop* se deben fortalecer principalmente la gestión ambiental, la gobernanza y la documentación de prácticas. En Kaffos *Coffee Shop* se deben priorizar cultura de sostenibilidad, dimensión social, gestión ambiental y formalización interna. En Nero Café se debe reforzar la mejora continua, mientras que Perla Negra debe fortalecer abastecimiento, valor compartido y gestión ambiental.

Incorporar una validación académica externa de la matriz mediante revisión de expertos en sostenibilidad gastronómica, administración de negocios, café de especialidad y

gestión ambiental. Esta acción permitiría fortalecer la confiabilidad del instrumento y mejorar su aplicación en futuras investigaciones.

Ampliar futuras investigaciones hacia otras zonas gastronómicas de Quito, incorporando una muestra mayor de cafeterías de especialidad y comparando distintos modelos de negocio. Esta ampliación permitiría validar la utilidad de la matriz en contextos más amplios y generar evidencia sobre sostenibilidad gastronómica en el sector cafetero urbano.

7. REFERENCIAS

Alfarizi, M., Lindiasari Samputra, P., & Dwi Arista, N. (2023). Role of entrepreneur's perspective of waste management for coffee shop sustainability. *Problems and Perspectives in Management, 21*(4), 502-515. doi:10.21511/ppm.21(4).2023.38

CEPAL. (2021). *Economía circular en América Latina y el Caribe: oportunidad para una recuperación transformadora.* CEPAL.

Chowdhury, A., & Shil, N. C. (2021). Thinking 'Qualitative' Through a Case Study: Homework for a Researcher. *American Journal of Qualitative Research, 5*(2), 190-210. doi:10.29333/ajqr/11280

Creswell, J., & Creswell, D. (2023). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (6th ed.).* SAGE.

Fairtrade International. (2021). *Fairtrade Standard for Coffee.* Obtenido de Fairtrade International: https://www.fairtrade.net/content/dam/fairtrade/fairtrade-international/standards/small-scale-producer/coffee/Coffee_SPO_EN.pdf

International Coffee Organization. (junio de 2024). *Sustainability & resilience of the coffee global value chain: towars a coffee investment vehicle.* Obtenido de International Coffee Organization: https://www.icocoffee.org/documents/cy2023-24/report-global-coffee-funding-mechanisms-june-2024-e.pdf

International Labour Organization. (2021). *World Employment and Social Outlook.* International Labour Office .

Jones, A., Laing, T., Majic, I., Farache, F., & Riano, J. (2025). Creating a sustainability toolkit for restaurants. *Tourism and Hospitality,, 6*(2). doi:10.3390/tourhosp6020070

León Bravo, V., Ciccullo, F., & Caniato, F. (2022). Traceability for sustainability: seeking legitimacy in the coffee supply chain . *British Food Journal, 124*(8), 2566–2590. doi:10.1108/BFJ-06-2021-0628

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS.* Obtenido de Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura: https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i9900es

Specialty Coffee Association. (2024). *SCA Coffee Value Assessment 2024.* Obtenido de Specialty Coffee Association: https://es.scribd.com/document/836436090/SCA-102-Sample-Preparation-June-2024-Secured

United Nations Environment Programme. (2024). *Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste.* Obtenido de United Nations Environment Programme: https://landportal.org/library/resources/food-waste-index-report-think-eat-save-tracking-progress-halve-global-food-waste

8. ANEXOS

Anexo A. Evidencia documental de gestión interna de Zindagi Coffee

Normas de Higiene Personal

Mantener una excelente higiene personal es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en Zindagi Coffee Todos los colaboradores deben seguir las siguientes normas:

1. **Lavado de Manos**: Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes de comenzar a trabajar, después de manipular alimentos crudos, después de usar el baño, al toser o estornudar, y en cualquier otra situación que requiera limpieza.
2. **Uniforme Limpio**: Use un uniforme limpio y en buen estado cada día. Cambie el uniforme si se ensucia durante el turno.
3. **Cabello y Uñas**: Mantenga el cabello limpio y recogido si es largo. Siempre protegido con la malla y, en el caso de los colaboradores hombres, adicionalmente colocar sobre la malla, el gorro. Las uñas deben estar cortas y limpias, sin esmalte ni uñas postizas.
4. **Uso de Joyas**: No se permite el uso de joyas en las manos y muñecas durante la producción de alimentos. Una vez culminada esta tarea, se puede usar anillos simples sin adornos.

Protocolos de Preparación y Manejo de Alimentos

La seguridad alimentaria es una prioridad en Zindagi Coffee. Todos los colaboradores deben seguir estrictos protocolos de preparación y manejo de alimentos para garantizar la calidad y seguridad de nuestros platos y bebidas.

1. **Lavado de Manos**: Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes de comenzar a trabajar, después de manipular alimentos crudos, después de usar el baño y en cualquier otro momento necesario.
2. **Separación de Alimentos**: Mantenga los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada. Use tablas de cortar y utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
3. **Temperaturas Seguras**: Cocine los alimentos a las temperaturas recomendadas para asegurar su seguridad. Use termómetros de alimentos para verificar las temperaturas.

Nota. Incluye extractos del Manual para Colaboradores de Zindagi Coffee, utilizado como evidencia para sustentar criterios relacionados con gobernanza, condiciones laborales, capacitación, normas internas, higiene, atención al cliente, uso responsable de recursos y procedimientos de emergencia.

Anexo B. Plan de emergencias y autoprotección de Zindagi Coffee

	PLAN DE EMERGENCIAS Y AUTOPROTECCIÓN **ZINDAGI COFFEE**

Cafetera industrial	Preparación de pedidos	Corto circuitos, Quemaduras
Molino de café	Preparación de pedidos	Corto circuitos, ruido, cortes
Vitrina pastelera	Preparación de pedidos	Corto circuitos
Microondas	Preparación de pedidos	Corto circuitos, quemaduras
Refrigerador	Preparación de pedidos	Corto circuitos

Generación de residuos y desechos

Los residuos y desechos que se generan de las actividades de la cafetería en su gran cantidad son residuos orgánicos, sobrantes de comida, desechos inorgánicos (plástico, cartón, papel) y aceites usados que son entregados debidamente a un gestor ambiental para su tratamiento y gestión.

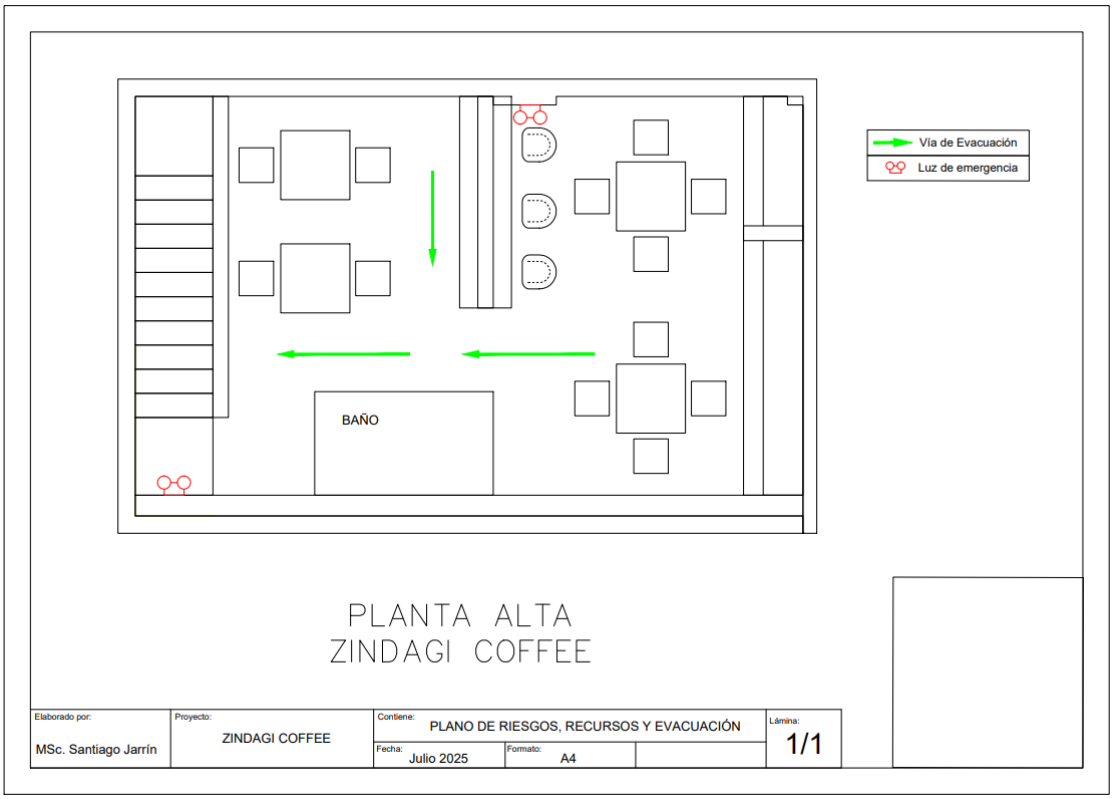
Los desechos comunes son eliminados mediante la red pública de recolección.

Listado de desechos generados

Desechos generados	**Cantidad media al mes**
Desechos orgánicos	5 kg / día
Desechos inorgánicos	2 kg / día

Nota. Incluye extractos del Plan de Emergencias y Autoprotección, utilizado como evidencia para sustentar criterios relacionados con cumplimiento, gestión de riesgos, seguridad interna, prevención de incendios, evacuación y protección de trabajadores y clientes.

Anexo C. Planos de riesgos, recursos y evacuación



Nota. Incluye los planos de planta baja y planta alta de Zindagi Coffee, utilizados como evidencia de rutas de evacuación, puntos de riesgo, luces de emergencia y recursos de protección.

Anexo D. Zindagi Coffee




ACOMPAÑANTES
Zindagi
Un producto de India en Quito
Contáctanos:


BEBIDAS CALIENTES
DESAYUNOS
BEBIDAS FRÍAS

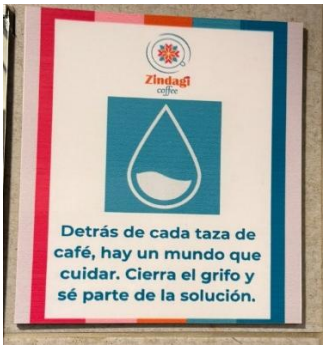

LO QUE VIENE DE LA TIERRA REGRESA A LA TIERRA
BIOL
MUTARE MUNDO


COMBO
Sostenible
Limonada de Lavanda
Tres Leches #5
+$1.50
LLÉVATE
UNA TOTEBAG
Pequeñas acciones
Logran
GRANDES
cambios
MUTARE MUNDO
Servicio de Compostaje




GREEN
ONE




Zindagi
coffee
Detrás de cada taza de café, hay un mundo que cuidar. Cierra el grifo y sé parte de la solución.


Zindagi
coffee
Un pequeño gesto para nuestro planeta: por favor apaga la luz al salir.

Anexo E. Permisos Zindagi Coffee



BOMBEROS QUITO
Salvamos vidas

CUERPO DE BOMBEROS
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Informe de Inspección No. 129228156158882

Trámite Nº:	2025WEBLUAE456896 S.
Razón Social:	LOPEZ CALDERON ANA BELEN
Nombre Comercial:	ZINDAGICOFFEE
Propietario:	LOPEZ CALDERON ANA BELEN
RUC:	1715498984001
Teléfonos:	0998449133-
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Dirección:	N24B MADRID E14-21 y E14 LUGO
Correo electrónico:	info.zindagicoffee@gmail.com
Predio:	20141
Actividad Económica:	CAFETERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.

Código de Verificación

Fecha y hora: 15-08-2025 10:46
Resultado:

APROBADO

Detalle de observaciones:
No existen observaciones.

Observación general:
Alcance mediante tramite 2025WEBLUAE453190 con fecha 14-08-2025.
Se aprueba sin el uso de glp.

INFORME RECIBIDO POR:

Entrevistado:	Ana López
Cargo:	Representante Legal
CI.:	1715498984

INFORME ENTREGADO POR:

Inspector:	ING. BORJA OCAMPO DARWIN GEOVANNY
Teléfono:	3953700 ext. 7567 celular 0996134145
Correo:	dborja@bomberosquito.gob.ec

Cualquier modificación de las condiciones inspeccionadas o acto inseguro que pueda conllevar a riesgos contra la vida o la propiedad, son de exclusiva responsabilidad del propietario del establecimiento.

DARWIN GEOVANNY BORJA OCAMPO

Veintimilla E5-66 y Reina Victoria (La Mariscal)
(593-2) 3953 700 www.bomberosquito.gob.ec

Síguenos en: /BomberosQuito



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS(LUAE)

2025

EL GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Número Trámite	2025WEBLUAE456896	Número Licencia	627273
Número RUC	1715498984001	RAET(N° Patente)	453173
Procedimiento	Simplificado - CATEGORIA 1	Número de Predio	20141
Razón Social	LOPEZ CALDERON ANA BELEN	Piso	PB
Nombre Comercial	ZINDAGICOFFEE		
Dirección	MARISCAL SUCRE - LA FLORESTA / N24B MADRID / E14-21 / E14 LUGO		

CIIU	ACTIVIDAD ECONÓMICA	PARÁMETRO	ICUS	CATEGORÍA
I56100108	CAFETERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.	SIN VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	894901	1

VIGENCIA HASTA: 2026/09/30

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS: 129228156158882
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE TURISMO: 9121

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o reglas técnicas que le hubiere sido aplicable.

El establecimiento queda sujeto a supervisiones periódicas de las condiciones de funcionamiento.

El documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.

Quito, 25 de agosto del 2025

Estefanía Pazmiño C.

Ing. Verónica Estefanía Pazmiño Cadena
Administración Zonal La Mariscal

GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Página 1 de 1



AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA
DR. LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: ARCSA-2025-14.7.1.5-0007926

Nombre o Razón Social del establecimiento: LOPEZ CALDERON ANA BELEN

Nombre del Propietario o Representante Legal: LOPEZ CALDERON ANA BELEN

Número del RUC del establecimiento: 1715498984001 Establecimiento N°: 2

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MARISCAL SUCRE

Sector/Referencia: NO APLICA

Dirección: CALLE: N24B MADRID EDIFICIO: LA CASTELLANA 01 NUMERO: E14-21 INTERSECCION:E14 LUGO

Actividades / Tipo(s) de establecimiento(s):

* 14.7.1.5 RESTAURANTES / CAFETERIAS CUARTA CATEGORIA. Riesgo: Medio

Fecha de Emisión: 31-07-2025

Fecha de Vigencia: 31-07-2026

Total pago: 56.40

Estado: VIGENTE

Fecha de Impresión del Documento: 31-07-2025

Mgs. Verónica Patricia Cazar Ruiz
Coordinadora General Técnica de Certificaciones - Agencia Nacional De Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria - ARCSA "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez"

Mantenga las condiciones en la cual se emitió el Permiso de Funcionamiento, son verificables en cualquier momento por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez" y este se emite en el formato fecha de impresión del documento.

Quito Turismo

Quito
Alcaldía Metropolitana

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

CERTIFICADO DE REGISTRO DE TURISMO No: 1715498984001.002.9019552

La Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico - Quito Turismo, en uso de las atribuciones previstas en la Ley de Turismo, Reglamentos, Ordenanzas Metropolitanas; y ordenamiento jurídico vigente; y, una vez que el Propietarioy/o Representante Legal ha realizado la declaración responsable de cumplimiento de la normativa turística aplicable a suactividad económica, concede el presente REGISTRO DE TURISMO al establecimiento denominado:

" ZINDAGICOFFEE "

PROPIETARIO:	LOPEZ CALDERON ANA BELEN
REPRESENTANTE LEGAL:	LOPEZ CALDERON ANA BELEN
R.U.C:	1715498984001
PATENTE MUNICIPAL No:	453173
ACTIVIDAD TURÍSTICA:	ALIMENTOS Y BEBIDAS
TIPO:	CAFETERÍA
CATEGORÍA:	PRIMERA / 1 TAZA
CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO:	7 Mesas / 28 Sillas
DIRECCIÓN:	N24B MADRID E1421 E14 LUGO
ADM. ZONAL:	AD9
REGISTRO ORIGINAL:	23 agosto 2025

Quito, DM a sábado, 23 de agosto de 2025

Firmado electrónicamente por:
MONICA CATALINA
DEL VALLE
VIVANCO

DRA. MÓNICA CATALINA DEL VALLE VIVANCO

DIRECTORA DE SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA TURÍSTICA

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO - QUITO TURISMO

www.quito-turismo.gob.ec
Reseña Geo: Río Amazonas N51-20 y Calle N50B (Antiguo Aeropuerto)
PBX: 2 299 3300 al 299 3350

Quitoremaca

Anexo F. Materiales Perla Negra













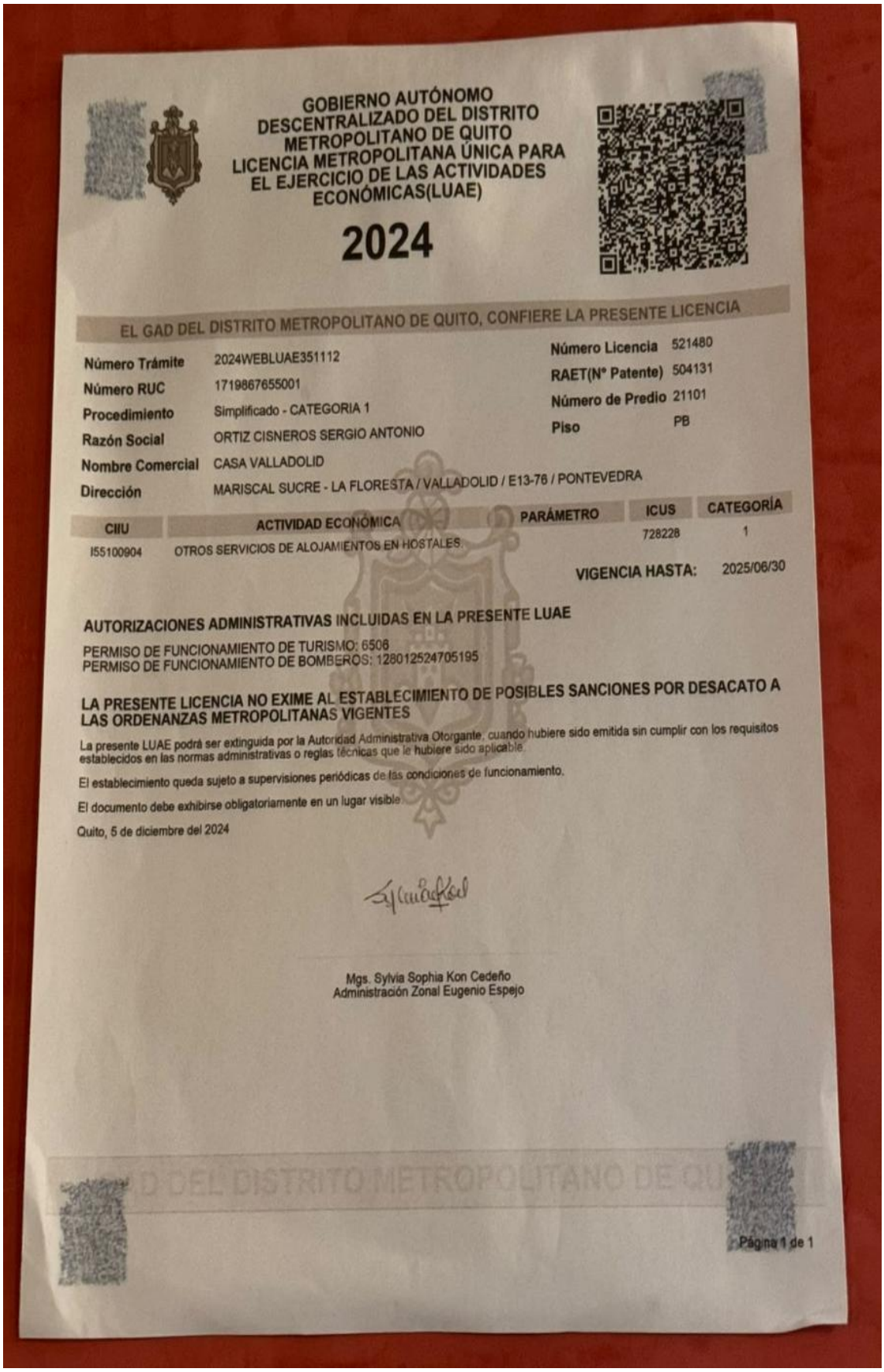






Nota. Se observa el uso de material biodegradable. Calificación de 91 pts en SCA.

Anexo G. Permiso LUAE Perla Negra



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS(LUAE)

2024

EL GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Número Trámite	2024WEBLUAE351112	Número Licencia	521480
Número RUC	1719867655001	RAET(N° Patente)	504131
Procedimiento	Simplificado - CATEGORIA 1	Número de Predio	21101
Razón Social	ORTIZ CISNEROS SERGIO ANTONIO	Piso	PB
Nombre Comercial	CASA VALLADOLID		
Dirección	MARISCAL SUCRE - LA FLORESTA / VALLADOLID / E13-76 / PONTEVEDRA		

CIIU	ACTIVIDAD ECONÓMICA	PARÁMETRO	ICUS	CATEGORÍA
I55100904	OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS EN HOSTALES.		728228	1

VIGENCIA HASTA: 2025/06/30

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE TURISMO: 6506
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS: 128012524705195

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o reglas técnicas que le hubiere sido aplicable.

El establecimiento queda sujeto a supervisiones periódicas de las condiciones de funcionamiento.

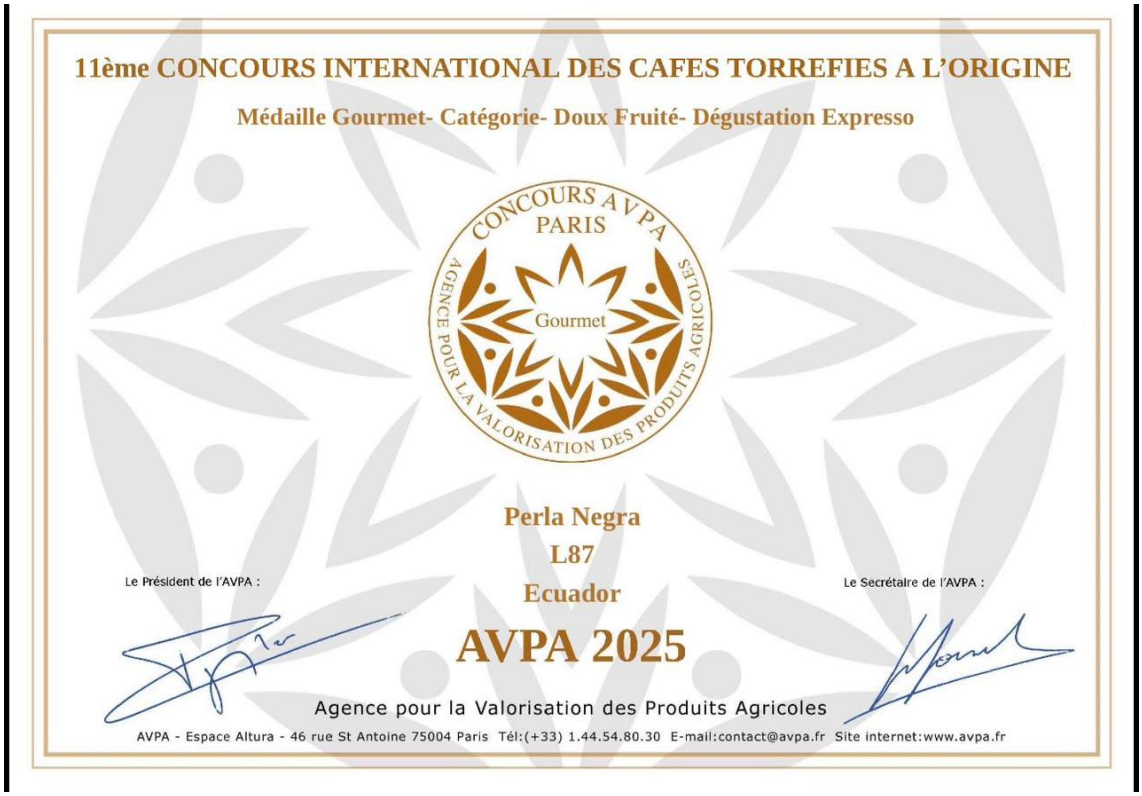
El documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.

Quito, 5 de diciembre del 2024

Mgs. Sylvia Sophia Kon Cedeño
Administración Zonal Eugenio Espejo

Página 1 de 1

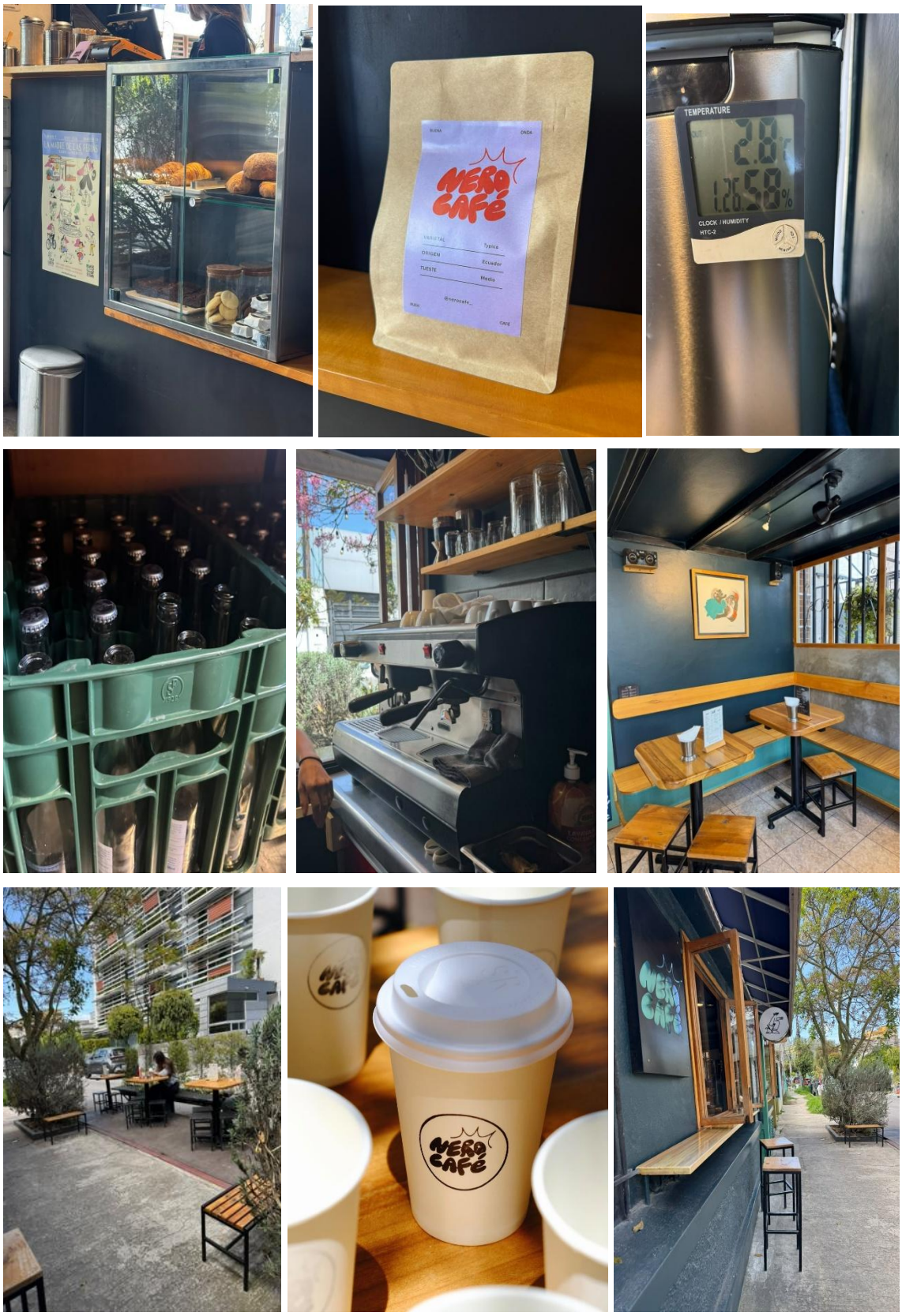
Anexo H. *Concurso internacional AVPA en Francia, París*



Anexo I. Nero Café







Nota. se observa el menú, y espacio de trabajo de Nero Café.

Anexo J. Permisos Nero café



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS(LUAE)

2024

EL GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Número Trámite	2024RENWEBLUAE232895	Número Licencia	485754
Número RUC	1793196065001	RAET(N° Patente)	632786
Procedimiento	Ordinario - CATEGORIA 2	Número de Predio	1399
Razón Social	"RUBIKA"	Piso	PB
Nombre Comercial	JERVIS CAFE DELICATESSEN		
Dirección	MARISCAL SUCRE - LA FLORESTA / GUIPUZCOA / E14-27 / LUGO		

CIIU	ACTIVIDAD ECONÓMICA	PARÁMETRO	ICUS	CATEGORÍA
I56100108	CAFETERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR		67.994	2

VIGENCIA HASTA: 2025/07/31

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE

PERMISO DE IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA (rótulo): 2023-33074
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS: 1276545241176B0
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE TURISMO: 780

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o reglas técnicas que le hubiere sido aplicable.

El establecimiento queda sujeto a supervisiones periódicas de las condiciones de funcionamiento.

El documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.

Quito, 6 de noviembre del 2024

Mgs. Sylvia Sophia Kon Cedeño
Administración Zonal Eugenio Espejo

GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE

Página 1 de 1



BOMBEROS QUITO
Salvamos **vidas**

CUERPO DE BOMBEROS
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Informe de Inspección No. 127654524117680

Trámite Nº:	2023WEBLUAE315623 O.
Razón Social:	"RUBIKA"
Nombre Comercial:	JERVIS CAFE DELICATESSEN
Propietario:	CASALE DEL CASTILLO ANDRES
RUC:	1793196065001
Teléfonos:	0984259690
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Dirección:	GUIPUZCOA E14-27 y LUGO
Correo electrónico:	cafejervis@gmail.com
Predio:	1399
Fecha y hora:	27-10-2023 13:28
Resultado:	APROBADO

Detalle de observaciones:
No existen observaciones.

Observación general:
-

INFORME RECIBIDO POR:

Entrevistado:	CASALE DEL CASTILLO ANDRES
Cargo:	Propietario
CI.:	1712705886

INFORME ENTREGADO POR:

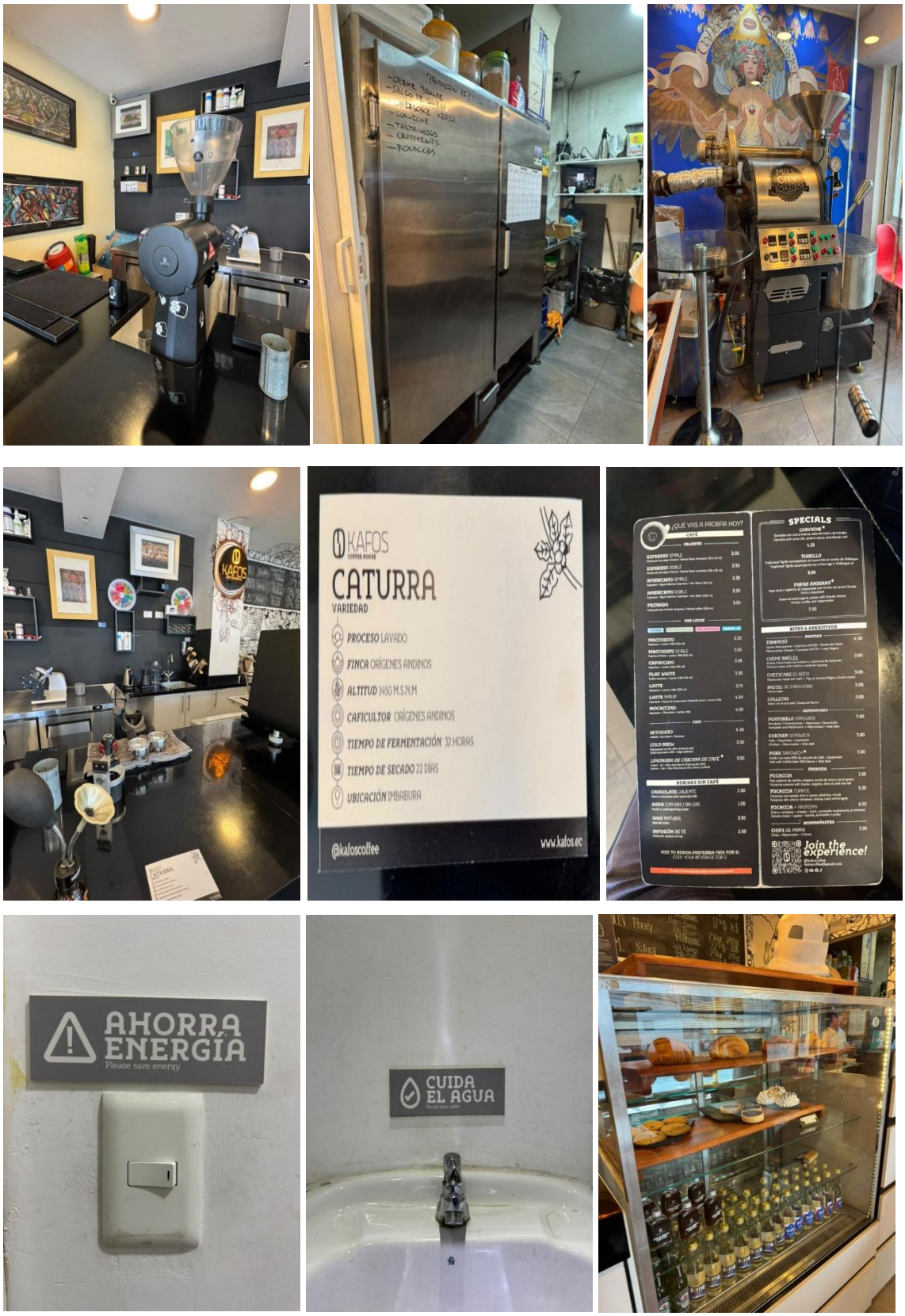
Inspector:	ING. ALVAREZ DELGADO ROQUE HUGO
Teléfono:	3953700 EXT. 1830 celular 0996170171
Correo:	ralvarez@bomberosquito.gob.ec

Cualquier modificación de las condiciones inspeccionadas o acto inseguro que pueda conllevar a riesgos contra la vida o la propiedad, son de exclusiva responsabilidad del propietario del establecimiento.

ROQUE HUGO ALVAREZ DELGADO

CUERPO DE BOMBEROS
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Anexo K. Cafetería Kafos



Nota. Se muestra los espacios de trabajo y materiales de la cafetería.

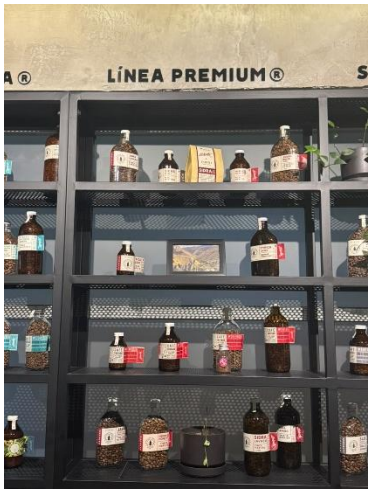
Anexo L. Cafetería Stratto Café
















MAYO
CAFÉ BLEND PICHINCHA
PERFIL: Caramelo y nueces
Sabor balanceado
CAFÉ BLEND LOJA
PERFIL: Chocolate oscuro y frutos secos
Sabor intenso
ANCESTROS®
250 g. ($7,61) / 340 g. ($9,44)
1 kg. ($23,66)
*PVP NO incluye IVA
LÍNEA CLÁSICA®
TUESTE PARA: filtrado / espresso
100 g. ($5,32) / 150 g. ($7,18)
225 g. ($9,13) / 450 g. ($15,95) / 1 kg. ($30,00)
VARIEDAD
PROCESO
Caturra
Lavado
FINCA SANTA ROSA / INTAG / IMBABURA
ACIDEZ
DULZOR
AMARGOR
Chocolate oscuro, nibs de cacao, cereza madura y melcocha.
PERFIL SENSORIAL PERCIBIDO
Sidra + Typica M.
Lavado & Honey
SAN AGUSTIN ESTATE / TULIPE / PICHINCHA
Frutilla, blueberries, miel de abeja, té negro y clavo de olor.
CUPPING SCORE 85+
KEEF&COFFEE®
TUESTE PARA: filtrado
15g. ($5,74) / 50 g. ($8,26)
100 g. ($13,87) / 150 g. ($18,22)
VARIEDAD DE CAFÉ
VARIEDAD DE CANNABIS
Sidra + Typica M.
Cherry Bubblegum
Cereza madura, melaza, nibs de cacao, hierba luisa, cardamomo y té verde.
NOTIFICACIÓN LEGAL
SPECIALTY COFFEE + CANNABIS CRYSTALS
POWERED BY:
STRATTO
CBD SOLUTIONS SAS
Stratto
move with our energy
SÍGUENOS:
@stratto_bodegadecafe
Quito - Ecuador
+593 (0)98 343 2266
strattocafe@gmail.com


MAYO
LÍNEA PREMIUM®
TUESTE PARA: filtrado
50g. ($5,60) / 100g. ($7,78) / 150 g. ($10,39)
225 g. ($14,21) / 450 g. ($25,65) / 1 Kg. ($46,44)
*PVP NO incluye IVA
VARIEDAD
PROCESO
Typica Mej.
Lavado
FINCA SIEMPRE VERDE / PICHINCHA
ACIDEZ
DULZOR
AMARGOR
Naranja, frutilla, flor de café, lima y manjar.
PERFIL SENSORIAL PERCIBIDO
CUPPING SCORE 87+
*LAS FOTOS SON REFERENCIALES
STRATTOSFERA®
TUESTE PARA: filtrado
50g. ($7,95) / 100 g. ($13,00) / 150 g. ($17,83)
225 g. ($25,65) / 450 g. ($43,04) / 1 kg. ($83,52)
*PVP NO incluye IVA
VARIEDAD
PROCESO
Red Bourbon
Co-fermentado con maracuyá púrpura
HABITAT FOREST / IBARRA / IMBABURA
ACIDEZ
DULZOR
AMARGOR
Piña, maracuyá, frutilla madura, hierba luisa y caramelo.
PERFIL SENSORIAL PERCIBIDO
CUPPING SCORE 88+
*LAS FOTOS SON REFERENCIALES
Stratto
move with our energy
SÍGUENOS:
@stratto_bodegadecafe
Quito - Ecuador
+593 (0)98 343 2266
strattocafe@gmail.com


SIDRA
INSIGNIA DEL ECUADOR
VARIEDAD
PROCESO
Sidra
Red Washed
FINCA YAMBAMINE / LOJA
ACIDEZ
DULZOR
AMARGOR
Mora, durazno, melasa, canela, té negro y chocolate amargo.
PERFIL SENSORIAL PERCIBIDO
PRE-VENTA: 100g. ($10,50*)
PVP NORMAL: 100g. ($13,25*)
LÍNEA PREMIUM®
TUESTE PARA: filtrado
*PVP NO incluye IVA
Sidra
Natural / M. Carb.
FINCA VINKA / LOJA
Caramelo de cereza, cheesecake de mora y maracuyá.
PRE-VENTA: 100g. ($15,25*)
PVP NORMAL: 100g. ($17,40*)
STRATTOSFERA®
TUESTE PARA: filtrado
*PVP NO incluye IVA
Sidra
Black Honey
FINCA CAMPO HERMOSO / COLOMBIA
Galleta de lima, especias dulces, flor de sauco, albaricoque y miel de abeja.
PRE-VENTA: 100g. ($21,75*)
PVP NORMAL: 100g. ($26,10*)
SUPERNOVA 90+®
TUESTE PARA: filtrado
*PVP NO incluye IVA
Sidra
Natural XT
FINCA DALINDA / ZAMORA CHINCHIPE
Piña, choco-frambuesa, semillas de cilantro, cedrón y ron.
WE ARE SIDRA LOVERS
Sidra
Washed 24h.
FINCA CLARA LUZ / LOJA
Blueberries, manzanilla, uva verde, eneldo y miel de abeja.
Sidra
Honey 36h.
FINCA CLARA LUZ / LOJA
Frambuesa, tamarindo, maracuyá, manzana roja, salvia y miel de abeja.
Stratto

Anexo M. Permisos Cafetería Stratto



BOMBEROS QUITO
Salvamos vidas

CUERPO DE BOMBEROS
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Informe de Inspección No. 129661306840243

Trámite Nº:	2026RENWEBLUAE254084 S.
Razón Social:	STRATTOCAFE S.A.
Nombre Comercial:	STRATTO
Propietario:	RODRIGUEZ ANDRADE HECTOR ALEJANDRO
RUC:	1793193532001
Teléfonos:	0983432266-
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Dirección:	VIZCAYA E13-17 y VALLADOLID
Correo electrónico:	strattocafe@gmail.com
Predio:	89758
Actividad Económica:	RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Código de Verificación

Fecha y hora: 15-04-2026 13:12
Resultado:

APROBADO

Detalle de observaciones:
No existen observaciones.

Observación general:
Cumple

AFOROS AUTORIZADOS:
MERCANTIL

DENOMINACIÓN DEL ESPACIO	AFORO (personas)
Área de atención	30

INFORME RECIBIDO POR:
Entrevistado: Hector Rodriguez
Cargo: Propietario
CI.: 1716118391

Veintimilla E5-66 y Reina Victoria (La Mariscal)
(593-2) 3953 700 www.bomberosquito.gob.ec
Síguenos en BomberosQuito



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS(LUAE)

2026

EL GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Número Trámite	2026RENWEBLUAE254084	**Número Licencia**	586188
Número RUC	1793193532001	**RAET(N° Patente)**	731866
Procedimiento	Simplificado - CATEGORIA 1	**Número de Predio**	89758
Razón Social	STRATTOCAFE S.A.	**Piso**	PB
Nombre Comercial	STRATTO		
Dirección	MARISCAL SUCRE - LA FLORESTA / VIZCAYA / E13-17 / VALLADOLID		

CIIU	ACTIVIDAD ECONÓMICA	PARÁMETRO	ICUS	CATEGORÍA
I56100107	RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.	CON VENTA RESTRINGIDA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	836899	1

VIGENCIA HASTA: 2027/04/30

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS: 3340285478560
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE TURISMO: 1425

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o reglas técnicas que le hubiere sido aplicable.

El establecimiento queda sujeto a supervisiones periódicas de las condiciones de funcionamiento.

El documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.

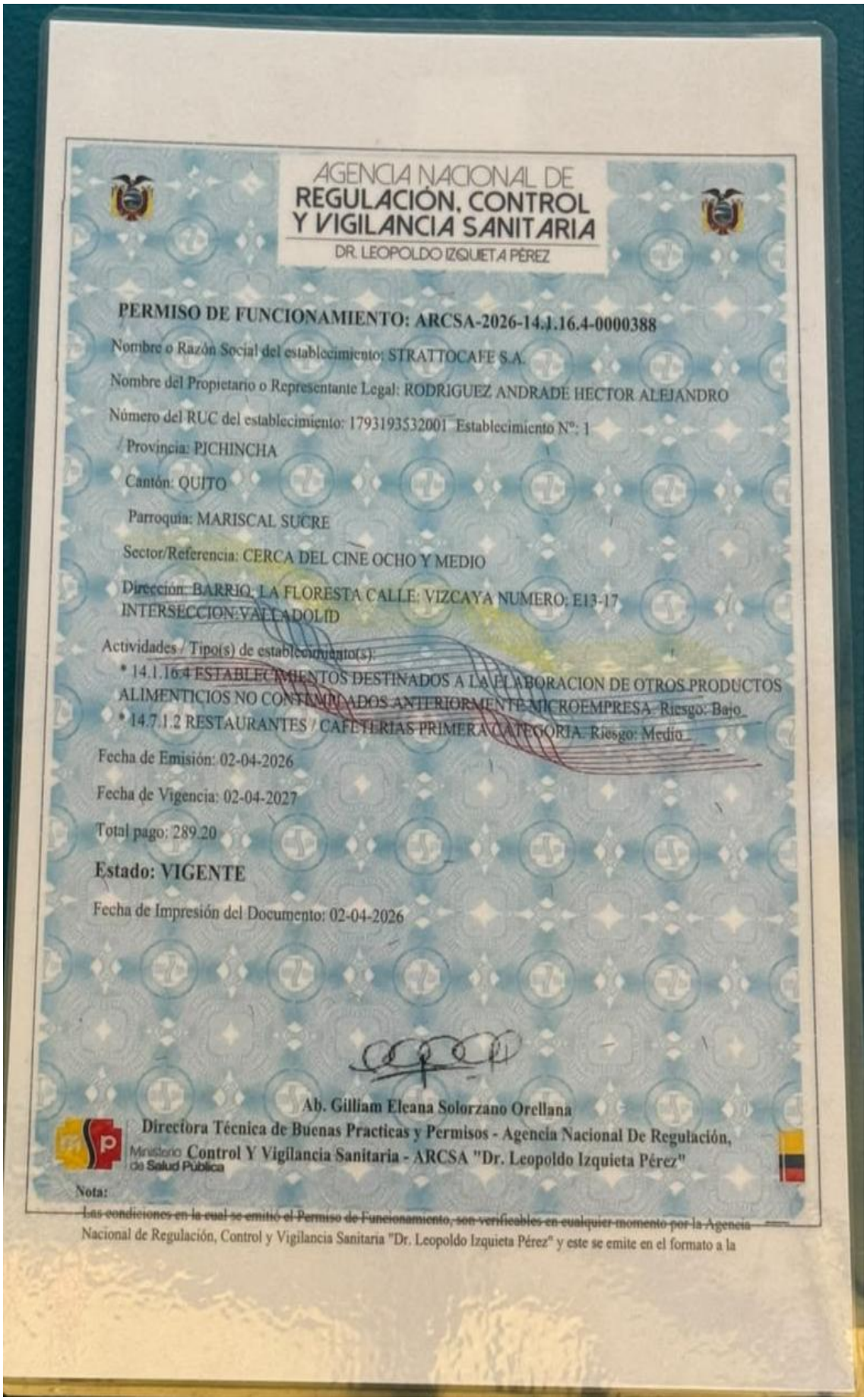
Quito, 2 de abril del 2026

Estefanía Pazmiño C.

Ing. Verónica Estefanía Pazmiño Cadena
Administración Zonal La Mariscal

GAD DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Página 1 de 1



AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA
DR. LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: ARCSA-2026-14.1.16.4-0000388

Nombre o Razón Social del establecimiento: STRATTOCAFE S.A.

Nombre del Propietario o Representante Legal: RODRIGUEZ ANDRADE HECTOR ALEJANDRO

Número del RUC del establecimiento: 1793193532001 Establecimiento N°: 1

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MARISCAL SUCRE

Sector/Referencia: CERCA DEL CINE OCHO Y MEDIO

Dirección: BARRIO: LA FLORESTA CALLE: VIZCAYA NUMERO: E13-17 INTERSECCION:VALLADOLID

Actividades / Tipo(s) de establecimiento(s):

* 14.1.16.4 ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACION DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE/MICROEMPRESA. Riesgo: Bajo
* 14.7.1.2 RESTAURANTES / CAFETERIAS PRIMERA CATEGORIA. Riesgo: Medio

Fecha de Emisión: 02-04-2026

Fecha de Vigencia: 02-04-2027

Total pago: 289.20

Estado: VIGENTE

Fecha de Impresión del Documento: 02-04-2026

Ab. Gilliam Eleana Solorzano Orellana
Directora Técnica de Buenas Practicas y Permisos - Agencia Nacional De Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria - ARCSA "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez"

Ministerio de Salud Pública

Nota:

Las condiciones en la cual se emitió el Permiso de Funcionamiento, son verificables en cualquier momento por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria "Dr. Leopoldo Izquieta Pérez" y este se emite en el formato a la

Anexo N. Guía de preguntas entrevista

Abastecimiento y valor compartido

1. ¿De dónde proviene el café que utiliza la cafetería? Puede indicar país, región, finca, productor o proveedor.
2. ¿Cuenta con algún documento, etiqueta, ficha técnica o información del proveedor que confirme el origen del café?
3. ¿Cómo es la relación comercial con su proveedor de café? Por ejemplo: frecuencia de compra, condiciones, comunicación y confianza.
4. Al comprar café, ¿considera que el productor o proveedor reciba un pago justo, además de buscar calidad y buen precio?
5. ¿El café que utiliza cuenta con certificaciones, sellos, trazabilidad o alguna verificación relacionada con sostenibilidad?
6. Para otros insumos como leche, azúcar, panadería, chocolate o empaques, ¿prioriza proveedores locales, responsables o sostenibles?
7. ¿La cafetería participa en alianzas, eventos, redes o colaboraciones con productores, tostadores, proveedores u otros actores del sector cafetero?
8. ¿Cómo informa al cliente sobre el origen, características o valor del café que consume?

Gestión ambiental

9. ¿La cafetería separa los residuos generados durante la operación? Por ejemplo: orgánicos, reciclables y no reciclables.
10. ¿Cuenta con tachos o recipientes identificados para separar correctamente los residuos?
11. ¿Lleva algún registro, cálculo o estimación de la cantidad de residuos que genera la cafetería?
12. ¿Qué hacen con la borra de café después de preparar las bebidas?
13. ¿La cafetería entrega cartón, plástico, vidrio u otros reciclables a recicladores, gestores o sistemas de recolección diferenciada?
14. ¿Qué acciones han tomado para reducir el uso de plásticos de un solo uso, como vasos, tapas, sorbetes, fundas o cubiertos?
15. ¿Utilizan alternativas más sostenibles, como envases reutilizables, reciclables, compostables o materiales de menor impacto?
16. ¿La cafetería revisa o controla su consumo de agua mediante facturas, mediciones o registros internos?
17. ¿Realizan revisiones o mantenimiento para evitar fugas, desperdicio de agua o daños en griferías y equipos?
18. ¿Qué prácticas aplican para reducir el consumo de agua en limpieza, lavado, preparación o filtración?
19. ¿La cafetería revisa o controla su consumo de electricidad o gas mediante facturas o registros?
20. ¿Utilizan equipos eficientes, iluminación LED, prácticas de ahorro energético o productos de limpieza de menor impacto?

Gestión económica y transparencia

21. ¿Cuáles son los costos principales que más influyen en la operación diaria de la cafetería? Por ejemplo: café, leche, alimentos, energía, agua, arriendo o personal.
22. ¿La cafetería lleva algún registro de mermas, pérdidas o desperdicios de café, leche, alimentos o materiales?
23. Antes de implementar una práctica sostenible, ¿analizan si es económicamente viable para el negocio?
24. Al comprar café, ¿consideran que el beneficio económico se distribuya de forma justa entre productor, proveedor, tostador y cafetería?
25. ¿Mantienen relaciones de compra estables o de largo plazo con proveedores responsables?
26. ¿Han medido si alguna práctica sostenible les ha generado ahorro, reducción de desperdicios o mejora económica?

Gobernanza, cumplimiento y gestión interna

27. ¿La cafetería cuenta actualmente con los permisos legales, municipales, sanitarios o ambientales necesarios para operar?
28. ¿Existe una persona encargada de coordinar temas relacionados con sostenibilidad, calidad, buenas prácticas o cumplimiento?
29. ¿Las decisiones de compra, inversión u operación toman en cuenta criterios de sostenibilidad?
30. ¿La cafetería identifica posibles riesgos relacionados con proveedores, insumos, residuos, agua, energía o procesos internos?
31. ¿Registran de forma periódica acciones, datos o indicadores relacionados con sostenibilidad?
32. ¿Han definido cuáles son los temas de sostenibilidad más importantes para la cafetería, como agua, residuos, energía, compras, comunidad o personal?

Personas, trabajo y comunidad

33. ¿El personal recibe capacitación o indicaciones sobre separación de residuos, ahorro de agua, ahorro de energía, limpieza responsable o buenas prácticas?
34. ¿Qué acciones realiza la cafetería para asegurar condiciones laborales adecuadas y seguras para el personal?
35. ¿El equipo de trabajo puede proponer ideas o participar en mejoras relacionadas con sostenibilidad?
36. ¿La cafetería mantiene vínculos con proveedores locales, emprendimientos del barrio, productores o iniciativas comunitarias?
37. ¿La cafetería comunica o promueve entre sus clientes prácticas de consumo responsable?

Cultura de sostenibilidad y mejora continua

38. ¿La cafetería tiene un compromiso, propósito o filosofía relacionada con la sostenibilidad?
39. ¿Cuenta con metas, acciones o planes concretos para mejorar sus prácticas sostenibles?

40. ¿Han probado cambios o mejoras sostenibles en materiales, procesos, productos, alianzas o formas de trabajo?
41. ¿Revisan periódicamente los resultados de sus prácticas sostenibles para corregir o mejorar lo que sea necesario?

Anexo O. Certificado de traducción

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS - INSTITUTO ACADÉMICO DE IDIOMAS

TRADUCCIÓN-CERTIFICADA-AB-Nº 001-2024

Página 3 de 3

El Traductor Certificado, miembro del Instituto Académico de Idiomas de la Universidad Central del Ecuador que suscribe, declara que la presente TRADUCCIÓN CERTIFICADA, consta de 2 páginas y es una versión fiel y correcta al español del documento adjunto que se ha tenido a la vista.

Se certifica la fidelidad de la traducción, mas no se asume responsabilidad por la autenticidad o el contenido del documento en lengua de origen.

Firmado en D. M, Quito, a los 15 días del mes de junio de 2026.

Firmado electrónicamente por:
ANDRES ROBERTO BALDASSARI CASQUETE

Andres Roberto Baldassari Casquete

DOCENTE DEL INSTITUTO ACADÉMICO DE IDIOMAS