



SEDE MANABÍ

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TRABAJO DE TITULACIÓN

SOSTENIBILIDAD DE LOS EMPRENDIMIENTOS DEL SECTOR DE RESTAURANTES DEL BALNEARIO DE SAN JACINTO, CANTÓN SUCRE.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

**POLÍTICAS MACRO, MESO Y MICRO ECONÓMICAS
A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.**

SUBLÍNEA

ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

PREVIO AL TÍTULO DE

INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTORA

BERMÚDEZ ALCÍVAR BIANCA ANDREINA

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

MGTR. OSCAR IVÁN CERÓN TATAC

SEPTIEMBRE 2020

PORTOVIEJO – MANABÍ - ECUADOR

Mgtr. Oscar Iván Cerón Tatac

TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA

En mi calidad de tutor del trabajo de integración curricular, certifico haber revisado el presente manuscrito de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí, cumpliendo la Normativa del Trabajo de Integración Curricular; en consecuencia, es apto para su presentación y sustentación.

Mgtr. Oscar Iván Cerón Tatac

TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

C.C. 1313496539

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente manuscrito en nombre de la Pontificia
Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí:

Mgtr. María Gabriela Loor Marcillo
C.C. 1310198070
PRIMER LECTOR

Mgtr. Brito Pardo Neil Eduardo
C.C. 0601889090
SEGUNDO LECTOR

Mgtr. Álvaro Danny Mendoza Cedeño
C.C. 1310166648
TERCER LECTOR

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Este manuscrito no contiene ningún tipo de material que ha sido aceptado para la obtención de un título universitario en otra institución, excepto en forma de información de soporte que ha sido debidamente citada en mi trabajo. Este trabajo es de total responsabilidad del autor, quien declara bajo juramento que ninguna sección de este trabajo de integración curricular infringe los derechos de autor de nadie.

Portoviejo, septiembre del 2020

(f): _____

Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

C.C. 1315063782

San Jacinto - Manabí

bandreina21@gmail.com

+593 968891364

DECLARACIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a distribuir este manuscrito de investigación en medios físicos y electrónicos con el fin de promover la divulgación de mis resultados a la comunidad científica y a la sociedad en general. Adicionalmente autorizo el uso de los contenidos de esta investigación como bibliografía para fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, citando como fuente de información al autor de este trabajo.

Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

C.C. 1315063782

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis Abuelos, mi Mamá, mi Hermana y a Juan Carlos.

Por su amor, apoyo y paciencia, por guiarme y estar en todo momento conmigo, les dedico este trabajo, que es mi aprendizaje y esfuerzos de años. Gracias por todo, los amo.

Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios porque él ha sido el conductor de mi vida, me ha dado batallas duras, pero sin embargo me ha hecho una mujer fuerte y con grandes propósitos en mi vida, agradezco a mis abuelos por ser quienes me cuidaron desde pequeña y me han apoyado en todo el transcurso de mi carrera, a mi Mamá porque su amor es incondicional y sin ella yo no podría haber cumplido este sueño.

Agradezco inmensamente a Juan Carlos, porque ha sido un padre y amigo fiel, me apoyó desde que me conoció, apostó por mí sin saber cuál sería el resultado final, hoy él tiene su premio y estoy segura que se siente orgulloso de mí.

Mi hermana es lo más lindo que Dios me ha dado, y he sido impecable por ella, porque cuando sea grande quiero que sea mucho mejor que yo, gracias a ella, me he esforzado más y cada día he querido ser mejor.

Gracias a mis compañeros que se convirtieron en amigos y otros en hermanos, porque sin ellos las clases no serían tan divertidas, tan auténticas y únicas. Gracias por siempre apoyarme y ser unos grandes amigos.

A mis profesores, por impartir sus conocimientos y le agradezco de corazón a mi Tutor el Mgtr. Oscar Cerón por ayudarme, por su dedicación y paciencia, y hacer lo mejor para obtener un buen resultado.

Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

SOSTENIBILIDAD EN LOS RESTAURANTES

Resumen

Esta investigación mixta evaluó la sostenibilidad empresarial en el mercado local de los restaurantes del balneario San Jacinto, en Manabí, para conocer la realidad experimentada por estos restaurantes, ante los cambios del mercado. Por ello, esta investigación se desarrolló en febrero de 2020 y se fundamentó en métodos de investigación documental, de campo y cuantitativa, priorizándose la recolección de datos mediante una encuesta sobre la sostenibilidad de las pequeñas y medianas empresas (pymes), aplicada a los propietarios de los 58 restaurantes del balneario. Considerando la situación inicial de los restaurantes, se investigaron factores externos como el precio de las materias primas y desarrollo tecnológico predominante; factores internos como la política ambiental y viabilidad económica-financiera; y factores de sostenibilidad como tecnologías limpias y visión de sostenibilidad que crean valor. Los resultados son favorables para los restaurantes, siendo el Internet el desarrollo tecnológico predominante en la zona. Las políticas ambientales usadas velan por el cumplimiento y mejoramiento continuo de las actividades realizadas, y su visión de sostenibilidad busca el crecimiento e impulso de la trayectoria de estos restaurantes. En cuanto al plan de negocio desarrollado, éste es aplicado de forma empírica por los propietarios, principalmente en momentos difíciles para la sostenibilidad, como durante el tiempo de veda. El estudio de la sostenibilidad de un negocio no es fácil, pero gracias a factores como buena ubicación, excelente gastronomía, precios accesibles y constante dedicación de los propietarios, se logra tener prosperidad en el negocio.

Palabras clave: sostenibilidad, restaurantes, estrategias, servicio, entorno empresarial

SUSTAINABILITY IN RESTAURANTS

Abstract

This mixed research study assessed business sustainability of restaurants in the local market of San Jacinto Beach, in Manabí, in order to find out what their real situation is regarding changing market conditions. Consequently, this research study was carried out in February 2020 and was based on documentary, field and quantitative research methods, emphasizing data collection through a survey on sustainability of small and medium enterprises (SMEs), which was applied to the owners of the 58 restaurants in this place. As regards the initial situation in these restaurants, there were assessed some external factors such as raw material prices and dominant technological development trends; some internal factors such as their environmental policies and economic-financial viability; and some sustainability factors such as clean technologies and a sustainability vision creating value. The results are favorable for these restaurants, being the Internet their leading technological development trend. Environmental policies ensure compliance to continuous improvement of all their activities, and their sustainability vision seeks to boost growth and support business trajectory. As for the business development plan, it is put into practice in an unempirical way, mainly for sustainability in uncertain times, such as during closed seasons. Studying business sustainability is not easy, but owing to factors such as a good location, excellent gastronomy, affordable prices and owners' commitment and consistency, it is possible to get prosperity.

Keywords: sustainability, restaurants, strategies, service, business environment

TABLA DE CONTENIDO

PORTADA	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
APROBACIÓN TRIBUNAL.....	iii
DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD.....	iv
DECLARACIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT	ix
1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS: GENERAL Y ESPECÍFICOS	6
2.1. Objetivo general	6
2.2. Objetivos específicos	6
3. MATERIALES Y MÉTODOS.....	7
3.1. Metodología de la investigación.....	7
3.1. Descripción de métodos	7
3.3. Variables: Dependiente e Independiente.....	7
3.4. Población y muestra.....	8
3.5. Tipo de muestreo	9
3.6. Tipos de investigación	10
3.7. Técnicas de investigación.....	11
4. RESULTADOS	12
4.1. Reseña del Balneario de San Jacinto	12
4.2. Resultados del objetivo 1	15
4.3. Diagnostico objetivo 1	27
4.4. Resultados del objetivo 2	33
4.5. Diagnostico objetivo 2	37
4.6. Resultados del objetivo 3	45
5. DISCUSIÓN.....	53
6. CONCLUSIÓN	60
7. BIBLIOGRAFIA	61
8. ANEXOS.....	63

ÍNDICE DE FICHA POR DESCRIPCIÓN DE NEGOCIO

Ficha 1 Financiamiento de los restaurantes.....	15
Ficha 2 Tipo de contribuyente.....	16
Ficha 3 Régimen Tributario.....	17
Ficha 4 Actividad económica.....	18
Ficha 5 Tiempo de apertura del negocio.....	20
Ficha 6 Servicios.....	21
Ficha 7 Servicios complementarios	23
Ficha 8 Capacidad real del local.....	24
Ficha 9 Horarios de atención.....	25
Ficha 10 Números de empleados.....	26
Ficha 11 Diagnóstico 1 del objetivo 1	27
Ficha 12 Diagnóstico 2 del objetivo 1	28
Ficha 13 Diagnóstico 3 del objetivo 1	28
Ficha 14 Diagnóstico 4 del objetivo 1	29
Ficha 15 Diagnóstico 5 del objetivo 1	30
Ficha 16 Diagnóstico 6 del objetivo 1	30
Ficha 17 Diagnóstico 7 del objetivo 1	31
Ficha 18 Diagnóstico 8 del objetivo 1	32
Ficha 19 Diagnóstico 9 del objetivo 1	32
Ficha 20 Factores externos de la sostenibilidad	33
Ficha 21 Factores internos de la sostenibilidad	35
Ficha 22 Diagnóstico 1 del objetivo 2	37
Ficha 23 Diagnóstico 2 del objetivo 2	38
Ficha 24 Diagnóstico 3 del objetivo 2	38
Ficha 25 Diagnóstico 4 del objetivo 2	39
Ficha 26 Diagnóstico 5 del objetivo 2	39
Ficha 24 Diagnóstico 6 del objetivo 2	40
Ficha 25 Diagnóstico 7 del objetivo 2	41
Ficha 26 Diagnóstico 8 del objetivo 2	41
Ficha 27 Diagnóstico 9 del objetivo 2	42
Ficha 28 Otros factores y recursos por grado de importancia	45
Ficha 29 Factores de sostenibilidad que crean valor de estrategias y práctica actuales ..	46

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Clasificación nacional de las PYMES, pequeña y mediana empresa	1
Cuadro 2 Nombres de los restaurantes del Balneario de San Jacinto	8
Cuadro 3 Elementos internos y externos de la sostenibilidad	43
Cuadro 4 Factores y recursos de la sostenibilidad y factores que crean valor	47
Cuadro 5 Elementos internos y externos de la sostenibilidad	48
Cuadro 6 Matriz de soluciones estratégicas (FODA)	52

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación geográfica del Balneario de San Jacinto	14
---	----

SOSTENIBILIDAD DE LOS EMPRENDIMIENTOS DEL SECTOR DE RESTAURANTES DEL BALNEARIO DE SAN JACINTO, CANTÓN SUCRE.

1. INTRODUCCIÓN

Las pequeñas y medianas empresas (PYMES) conforman el tejido empresarial de la economía, de tal manera que aportan a los procesos de crecimientos económicos, generando empleo e innovación, permitiendo que las economías se desarrollen en un entorno competitivo por la flexibilidad que poseen las PYMES para adaptarse a los cambios que se presentan en el ambiente nacional (Carreño, 2017).

Ecuador como la mayoría de los países en el mundo tiene un tejido empresarial formado por micro, pequeñas y medianas empresas, una de estas microempresas es el sector de restauración, en los últimos años, se han establecidos nuevos modelos turísticos, que lejos de tener en peligro a la conservación del ambiente, contribuya a conservarlo. Es por esta razón que se va a investigar la sostenibilidad empresarial en el sector de restauración, en donde se va a estudiar varios factores que complementan y ayudan en la sostenibilidad, y de esta manera determinar cómo ha sido su trayectoria, y de la misma manera ver su viabilidad económica propia y de la comunidad.

La Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, mediante resolución, acogió la clasificación de pequeñas y medianas empresas, PYMES, de acuerdo a la normativa implantada por la Comunidad Andina en su Resolución 1260 y la legislación interna vigente (Cámara de Comercio de Quito, 2018), conforme al siguiente cuadro:

Cuadro 1

Clasificación nacional de las pymes, pequeña y mediana empresa.

N°	CLASIFICACIÓN	TRABAJADORES	VENTAS ANUALES (USD)
01	Microempresa	1 – 9	Ingresos menores a \$100.000,00
02	Pequeña empresa	10 – 49	Ingresos entre \$ 100.001,00 a 1'000.000,00
03	Mediana empresa	50 – 199	Ingresos entre \$ 1'000.001,00 a 5'000.000,00
04	Grandes Empresas	Más de 200	Ingresos superiores a 5'000.001,00

Fuente: Cámara de Comercio de Quito (2018)

Este sistema estadístico regional establece que las PYMES comprenden a todas las empresas formales legalmente constituidas y/o registradas ante las autoridades competentes, que lleven registros contables y/o aporten a la seguridad social, comprendidas dentro de los umbrales establecidos en el artículo 3 de la Decisión 702.

En el caso de Manabí Barzaga & Barberan (2018) toman en consideración datos del INEC-2016 donde expresan que

Manabí cuenta con 63.835 empresas y, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en el 2014 las empresas de Manabí vendieron USD 5.321 millones de dólares, lo que equivale al 5% del producto interno bruto (PIB) nacional, siendo así la tercera provincia en aporte a la producción nacional. De total de las empresas de Manabí 63.690, el 99.7% son micro, medianas y pequeñas empresas (MIPYME). Los cantones de Portoviejo y Manta concentran el mayor número empresas de la provincia, que se dedican principalmente al comercio de un 37% del total del país, el 34% a los servicios, el 18% a la agricultura, el 8% a la industria manufacturera y el 3% construcción (INEC, 2016).

Mostrando así cifras reales de la situación actual, del desarrollo y el crecimiento de estas microempresas, donde Barzaga & Barberan (2018) señalan que el estado actual de las pymes de Manabí se puede sintetizar debido al escaso nivel tecnológico, baja calidad de la producción, ausencia de normas y altos costos, falta de crédito y difícil acceso, entre otros. Mientras que también poseen un sin número de fortalezas muy poco conocidas tales como: son factores claves para generar riqueza y empleo, disminuye los problemas y tensiones sociales, elevan los niveles de gobernabilidad, requieren bajos costos de inversión, son el factor clave para dinamizar la economía de regiones y provincias deprimidas. Además, la capacidad de perdurar a través del tiempo debido a varias oportunidades o facilidades para mantenerse vigente en el mercado

Por ello la sostenibilidad empresarial es aquella que busca un equilibrio entre el valor económico, medioambiental y social a corto y largo plazo, contribuyendo al aumento del bienestar y al auténtico progreso de las generaciones presentes y futuras, en su entorno general, para ello es fundamental que exista un balance entre el crecimiento económico y el uso que las mismas les dan a los recursos humanos, financieros materiales y naturales que las conforman.

Es por ello que Saavedra (2010) menciona que

La sostenibilidad figura como sinónimo de “gestión (de riesgo) ambiental”, lo que regula la identificación de los aspectos medioambientales como los principales representantes de la gestión sostenible en la empresa, de lo que se deriva la responsabilidad social de las empresas, siendo esta una integración voluntaria, por parte de las empresas, de las preocupaciones sociales y medio ambientales en sus operaciones comerciales y sus relaciones con sus interlocutores. Además cabe recalcar que la sostenibilidad empresarial, va más allá del cumplimiento de las obligaciones jurídicas, fiscales o laborales, siendo de vital importancia el aumento en la inversión del capital humano, el entorno y las relaciones con los interlocutores (Epstein, 2009).

Bhide (2004) manifiesta que

La sostenibilidad dentro de las organizaciones integra su estrategia y toma de decisiones para la obtención de beneficios, siendo el principal objetivo de la empresa, pero no es su única razón de ser, y optan por una reflexión a largo plazo sobre las decisiones y las inversiones estratégicas. Contribuyen, por tanto, a crear un marco donde las empresas puedan gestionar sus operaciones de modo que se fomente el crecimiento económico y la competitividad, al tiempo que se garantice la protección del medio ambiente y se ponga en valor el impacto social de la actividad empresarial (Bhide, 2004).

Las empresas se enfrentan a un escenario competitivo, lo cual les dificulta los recursos para su funcionamiento ya que requiere de grandes esfuerzos debido a los limitantes que son propios de estas organizaciones especialmente en el área financiera.

De acuerdo con Rosales (2014) “las empresas sean de cualquier tipo necesitan un financiamiento para poder subsistir, para ello necesitan de la obtención de efectivo por medio de la banca ecuatoriana”.

La banca ecuatoriana es la principal fuente de obtención de recursos para que las PYMES puedan subsistir y salir adelante en el mercado de los negocios, esto se debe a que necesitan promocionar las ideas de producto a vender o de los servicios a ofrecer, cabe recalcar que las principales fuentes de financiamiento para las PYMES son el crédito bancario, los aportes de los socios, créditos del exterior y la reinversión de

utilidades, aunque la banca privada o pública de donde obtienen el financiamiento adecuado para trabajar en el mercado laboral.

Para esto Muñoz (2012) manifiesta que las nuevas PYMES que se han constituido en el Ecuador tienen como fuente de financiamiento principal o el capital para su funcionamiento proviene del ahorro familiar debido a que en muchos casos los bancos o instituciones financieras cobran intereses altos por un determinado préstamo.

En Ecuador las miPYMES (micro, pequeñas y medianas empresas) representan el 99,55% según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2010) de las cuales el 80% de las PYMES fracasan antes de los cinco años y el 90% de ellas no llegan a los diez años, esto se debe a errores internos que los empresarios cometen como: no realizar investigaciones de mercado, falta de asesoría legal, no contar con un plan financiero.

En consecuencia; ante el alto nivel de mortalidad de las PYMES en Ecuador específicamente en Manabí, surge la necesidad de identificar los elementos que determinan la sostenibilidad con el fin de obtener información que se ajuste a la realidad de las empresas del Balneario de San Jacinto el cual es un sector con alto índice turístico que su desarrollo es esencial; es por ello la necesidad de la identificar los elementos y factores de aquellas empresas que han perdurado al pasar del tiempo.

La identificación de los factores en el proceso de gestión permite establecer un conjunto de criterios ajustados a la realidad económica de las PYMES en el Balneario de San Jacinto; con el fin de que esta información ayude a identificar en qué están fallando las organizaciones y de esta manera desarrollar modelos de gestión para disminuir la tasa de mortalidad de las empresas y que contribuyan a la sostenibilidad de las mismas.

Las PYMES se convierten en un componente esencial por lo tanto para tener sostenibilidad de estas; se debe analizar la capacidad estratégica de la organización lo cual permite realizar un análisis integral por el tipo de empresa, actividad, gestión financiera, tecnología y el entorno en general; por lo tanto el resultado se obtendrá a partir de la realidad económica de la misma, lo cual facilitará el desarrollo de un modelo de sostenibilidad que permita a las demás empresas obtener posiciones competitivas, teniendo en cuenta que el proceso de sostenibilidad empresarial se relaciona con las buenas prácticas, lo cual permite que las PYMES tengan un impacto económico, social y de medio ambiente lo cual facilita la perdurabilidad.

García (2014) manifiesta que

El desarrollo y mejoramiento de las capacidades tecnológicas, de innovación y de gestión empresarial constituyen elementos fundamentales para mejorar la competitividad de las actividades productivas y aprovechar las oportunidades de los procesos de apertura comercial, no es tanto el comportamiento interno de la empresa, ni tan siquiera en la relación armoniosa que ésta tengo con los grupos de intereses afectados por ella, sino en materia del impacto real, social y ambiental de la sostenibilidad (García, 2014).

Por lo anterior, esta investigación tiene como objetivo, identificar y analizar los factores relevantes a la sostenibilidad de los emprendimientos, lo cual se describe a los factores internos de la empresa, factores del emprendedor relacionados con sus habilidades, rasgos, competencias y factores del entorno referentes a las características del ecosistema en el que la empresa interactúa.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general:

Analizar la sostenibilidad de los emprendimientos del sector de restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre.

2.2 Objetivos específicos:

- Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
- Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto.
- Determinar posibles estrategias para minimizar el impacto en la no aplicación de los factores de sostenibilidad, en el sector de restaurantes del Balneario de San Jacinto.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Metodología de la investigación

Metodológicamente se empleó por una parte el método del campo y documental, es decir, una visita a los restaurantes. Por lo que la investigación es cuantitativa por lo que se realizará encuestas a los restaurantes del Balneario de San Jacinto, mediante la recolección de datos se pretende determinar la situación de los restaurantes referente a la sostenibilidad empresarial.

3.2. Descripción de métodos

3.2.1 Método de campo: Tiene como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio. La observación y la interrogación son las principales técnicas que usaremos en la investigación (Baena, 2014).

3.2.2 Método documental: Consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio (Bernal, Metodología de la investigación, 2010).

3.2.3 Método no experimental: Es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, es investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos y cómo se dan en su contexto natural, para después analizarlos (Toro & Parra, 2006).

3.3 Variables: Dependiente e Independiente

PREGUNTA:

¿Cuáles son los factores que dificultan la sostenibilidad de los emprendimientos del sector de restaurantes en el Balneario de San Jacinto?

3.4 Población y Muestra

El Gobierno Autónomo de la Parroquia de Charapoto, determinó un total de 58 restaurantes en estado activo ubicados en el Balneario de San Jacinto (INEC, 2010).

Cuadro 2

Nombres de los restaurantes del Balneario de San Jacinto

N°	Nombre del restaurante	N°	Nombre del restaurante
01	Laurita	30	Nahomy
02	Marcos	31	Arrecife
03	Brisas del mar	32	Britany
04	Hotel San Jacinto	33	Hermanas
05	Atardecer	34	Arena y Arte
06	Fergie	35	Mango
07	Viviana	36	El atardecer
08	El Complejo	37	Reina Marina
09	Editha	38	Vista al sol
10	Copa Cabana	39	El camarón
11	Vista al sol	40	Centoya
12	Dragón de oro beach	41	Roca Beach
13	Caña Guadua	42	Manejo
14	Nuevo Dragón	43	Don Lindura
15	D arena y art	44	Virgen de Guadalupe
16	Coco mar	45	Don Antonio
17	La sazón de lolys	46	Mi libertad
18	La esquina chonera	47	Joselyn
19	Chelita	48	María Isabel
20	Paola	49	Vista del mar
21	El manglar	50	Lisette
22	Neymar	51	Caída del sol
23	Las 3 hermanas	52	La capira
24	La viuda pobre	53	El atardecer
25	Don Víctor	54	Mar blue
26	Don tito	55	El manaba
27	Marianita	56	Firz Class
28	Delicias de mar	57	Don Manuel
29	Piraña	58	Ceci- Mar

Elaborado: Por la autora (2020)

3.5. Tipo de muestreo

3.5.1. Muestreo Probabilístico: Todas las posibles muestras del tamaño muestral elegido (n) tienen la misma probabilidad de ser seleccionadas (Bianco, 2014).

La presente investigación está dirigida al segmento de restaurantes, por la cual gracias al muestreo probabilístico cualquiera de los 58 restaurantes tiene la posibilidad de ser escogido para la investigación. Por ello los 58 restaurantes serán tomados como muestra para la ejecución de la investigación, ya que su ubicación es relativamente cercana, permitiendo así aplicar la encuesta a sus gerentes.

3.5.2. Muestreo Aleatorio Simple: el muestreo aleatorio simple se utiliza cuando en el conjunto de una población, cualquiera de los sujetos tiene la variable o variables objeto de la medición (Bernal, Metodología de la investigación, 2010).

La presente investigación está dirigida al segmento de restaurantes, por la cual gracias al muestreo aleatorio simple se obtendrá resultados más específicos, y de esta manera poder determinar la sostenibilidad de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre.

3.5.3. Muestreo Estratificado: Se divide la población en varios grupos o estratos con el fin de dar representatividad a los distintos factores que integran al universo o población en estudio, la condición de la estratificación es la presencia en cada estrato de las características que conforman la población (Rodríguez, 2005).

La presente investigación está dirigida al segmento de restaurantes, por la cual gracias al muestreo estratificado se logrará establecer segmentos que nos permitan obtener resultados más específicos, y de esta manera poder determinar las características de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre, con relación a la sostenibilidad.

3.6. Tipos de investigación

Para el desarrollo de este trabajo se estableció una investigación exploratoria y descriptiva, ya que mediante la recolección de datos se obtendrá información y de esta manera se podrá explicar los resultados obtenidos mediante la investigación a los diferentes restaurantes del Balneario de San Jacinto en base a la sostenibilidad empresarial.

3.6.1. Descripción de tipos de investigación

La conceptualización de los tipos de investigación se basó en dos libros llamados, “Metodología de la investigación (Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales)” por (Bernal, Metodología de la investigación, 2010) y el libro “Metodología de la investigación” por (Fernández & Batista, 2014) los cuales se describen a continuación:

3.6.2. Método exploratorio: Sirven para preparar el terreno y, por lo común, anteceden a investigaciones con alcances descriptivos, correlacionales o explicativos. Por lo general, los estudios descriptivos son la base de las investigaciones correlacionales, las cuales a su vez proporcionan información para llevar a cabo estudios explicativos que generan un sentido de entendimiento y están muy estructurados. Las investigaciones que se realizan en un campo de conocimiento específico pueden incluir diferentes alcances en las distintas etapas de su desarrollo (Fernández & Batista, 2014).

3.6.3. Método descriptivo: Se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas (Fernández & Batista, 2014).

3.6.4. Método cuantitativo: Se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normalizar resultados (Bernal, Metodología de la investigación, 2010).

3.7. Técnicas de investigación

Las técnicas pertinentes a este tipo de investigación son las encuestas:

Encuesta:

La aplicación de la encuesta tuvo como fin la obtención de datos directos de los dueños de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

Para esto Chiner (2014) da a conocer que

Una encuesta es una investigación realizada sobre una muestra de sujetos representativa de un colectivo más amplio, que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana, utilizando procedimientos estandarizados de interrogación, con el fin de obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población. La medición mediante encuesta puede ser efectuada, y de hecho es el procedimiento más frecuente, de modo esporádico y coyuntural con el fin de tantear la opinión pública en relación con algún tema de interés (Chiner, 2014).

Esta técnica es de gran importancia en la investigación, ya que, mediante la recolección de datos, hacia la población determinada se podrá determinar la sostenibilidad de los Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre.

4. RESULTADOS

4.1. Reseña del Balneario de San Jacinto

El Balneario de San Jacinto es un pueblo de Pescadores ubicados en la provincia ecuatoriana de Manabí, en la costa del Océano Pacífico, pertenece al Cantón Sucre, cuya cabecera cantonal es Bahía de Caráquez, encontrándose a 35 km al sur de dicha localidad. Se encuentra a 38 km al norte de Manta y a unos 35 km al norte de la capital provincial Portoviejo.

San Jacinto tiene unos 3.000 habitantes y cuenta con una incipiente proyección turística, hosterías y multitud de restaurantes especializados en pescado y marisco que se pesca frente a sus costas. Cuenta con una playa de más de 5 km que linda al sur con el estuario del río Portoviejo conocido como La Boca, donde se encuentra una gran variedad de manglares y dormitorio habitual de una gran variedad de aves, entre ellas algunas migrantes, dominando fragatas, pelícanos, cormoranes, y en especial una gran variedad de garzas blancas, real, gris, hasta 50 especies, crustáceos y muchas iguanas (INEC, 2016).

En la actualidad encontramos un sendero ecológico, en donde se puede ver desde un punto más alto el manglar y todas las aves que lo embellecen, se ha convertido en un lugar turísticos, no solo por conocer y ver las hectáreas de mangle sino para realizarse sesiones fotográficas, parrilladas y tardes en familia y amigos.

También cuenta con un bosque espinoso seco en la altura de la Punta de Charapoto, muy cerca se encuentran las ruinas prehistóricas de Japoto, unas tolas que están actualmente en excavación, habiéndose hallado múltiples vestigios de antiguas civilizaciones.

En las aguas frente al balneario, se pesca una gran variedad de sabrosas especies, como el lenguado, pargo, camotillo, corvina, camarón, calamar y en ocasiones jaibas, aunque dañan las redes de los pescadores, cabe recalcar que en el manglar se encuentran los cangrejos siendo el famoso de la palabra cangrejada. La pesca artesanal en la playa de San Jacinto es una actividad cotidiana con la belleza de su misma naturaleza y de su gente buena y amistosa dedicados al arte de la pesca lo cual constituye un atractivo para propios y extraños por la cantidad de aves en busca de alimento. Es un destino para el turismo familiar.

Un recorrido por los sectores rurales de la zona mostrará mucha de las características del típico montubio manabita amable y sincero con la gente.

Usted podrá observar la típica casa de montubio hechas en caña guadua y cade, también observará sus actividades laborales en las tierras montubias, pampas de arroz y por supuesto conocer sus leyendas orales que cautivan a quienes las escuchan.

La playa de San Jacinto es uno de los sitios más visitados por los lugareños y turistas, quienes gustan de sus aguas tranquilas, propicias para la natación y paseos en lanchas, ideal para practicar todo tipo de deportes acuáticos, uno de los más populares el surf, se han hecho incluso campeonatos nacionales, dando un impulso al turismo que beneficia a toda la zona.

La banana, el parapente, y la moto acuática son otro de los principales atractivos que el comercio local ofrece al turista que desee experimentar mucha adrenalina. La temperatura del agua es agradable durante todo el año ya que su clima cálido seco, su temperatura oscila entre los 24 y 29 grados C., lo que torna a San Jacinto como un lugar de un clima agradable.

Dentro de la biodiversidad encontramos:

- Flora: En cuanto a flora podemos mencionar lo siguiente: Algarrobo, guayacán, moral, mangle rojo, caraca, sebastián, cascol, palo santo, y muchos más. Sus flores son perfumadas y exquisitas: suche, tulipán, laurel, casuarina, bugambilla, chabelita, entre otros.
- Fauna: Gran biodiversidad de aves ya que se han inventariado a más de 50 especies de aves acuáticas y congregatorias entre las principales las fragatas y los pelícanos. Decenas de pájaros multicolores nos invitan a soñar: pelícanos, fragatas, garzas, oyeras, chaures, azulejos, entre otros.

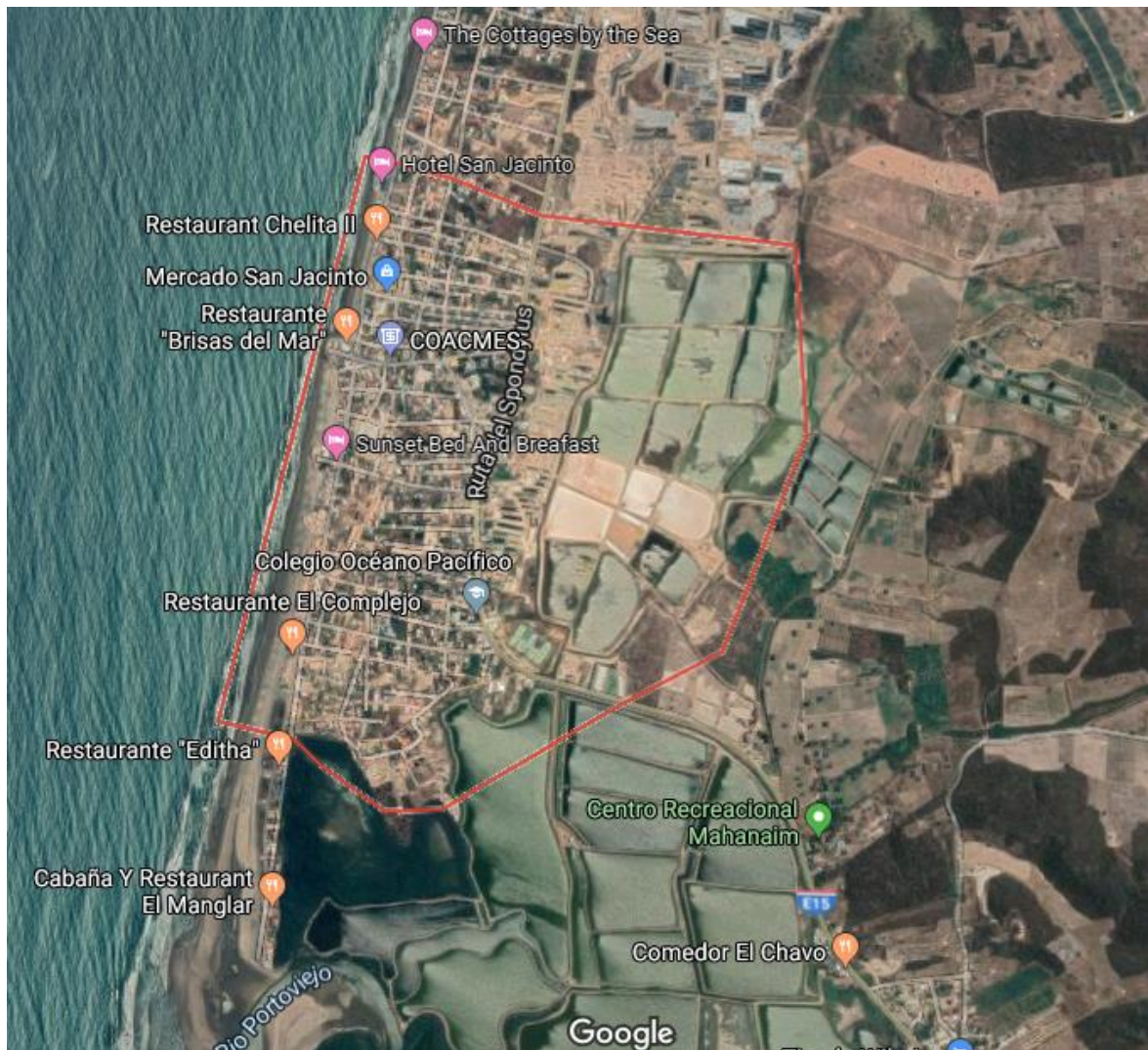
Otra de las impresionantes cosas que realiza la gente de San Jacinto es la Artesanía a base de conchas de mar y arena, la práctica de esta costumbre artesanal es realizada por decenas de familias que ancestralmente han elaborado estas artesanías hechas en conchas recogidas de las orillas de las playas del sector.

San Jacinto tiene una amplia variedad de exquisita gastronomía basada en mariscos (ceviches de pescado, ceviche de camarones, ceviche mixto, chicharrón de pescado,

pescado apanado, arroz con concha todo lo que se pueda imaginar en mariscos frescos y también degustar de lo mejor de la comida manabita

Ilustración 1:

Ubicación geográfica del Balneario de San Jacinto



Fuente: Google Maps.

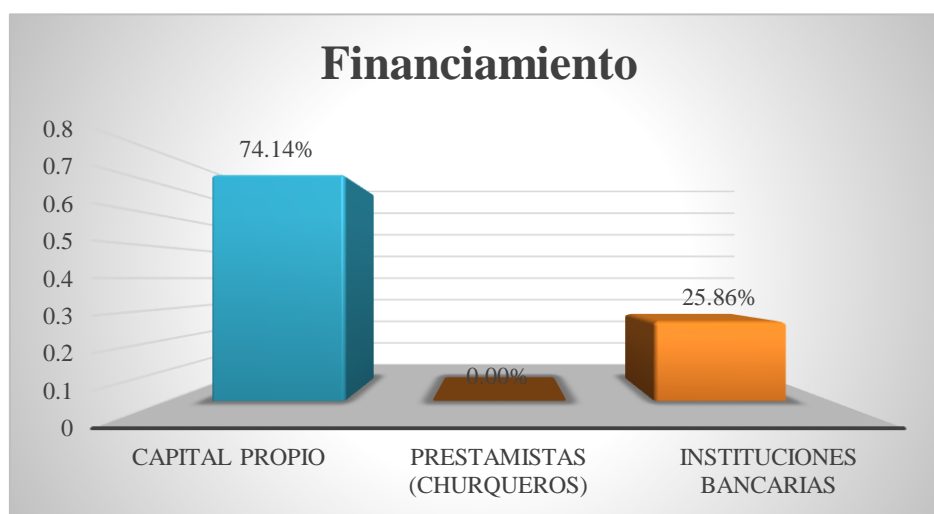
4.2. Resultados del objetivo 1

Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.

4.2.1. Ficha 1 Financiamiento de los restaurantes

FICHA TÉCNICA #1		
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto	
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE: Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 1	Financiamiento de los restaurantes	

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

En la encuesta realizada a los dueños de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, se pudo determinar que el 74% obtuvo su negocio con capital propio, con el pasar del tiempo si han recurrido a instituciones bancarias, un ejemplo claro fue en el 2016, cuando muchos de ellos sufrieron daños por el terremoto del 16A. En este porcentaje también se incluyen a los restaurantes que pertenecen a la Asociación Virgen de Guadalupe, ellos ya estaban establecidos pero gracias a sus papeles en regla como asociación, y por medio de un proyecto, FIDE les otorgó un dinero el cual les sirvió para reestructurar su infraestructura. El 26% si han recurrido a instituciones bancarias, teniendo una planificación para el cumplimiento de los pagos, el préstamo a churqueros está en 0%, porque en la actualidad este tipo de préstamos no son confiables.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.2. Ficha 2 Tipo de contribuyente

FICHA TÉCNICA #2		
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto	
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE: Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 2	Tipo de contribuyente	

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

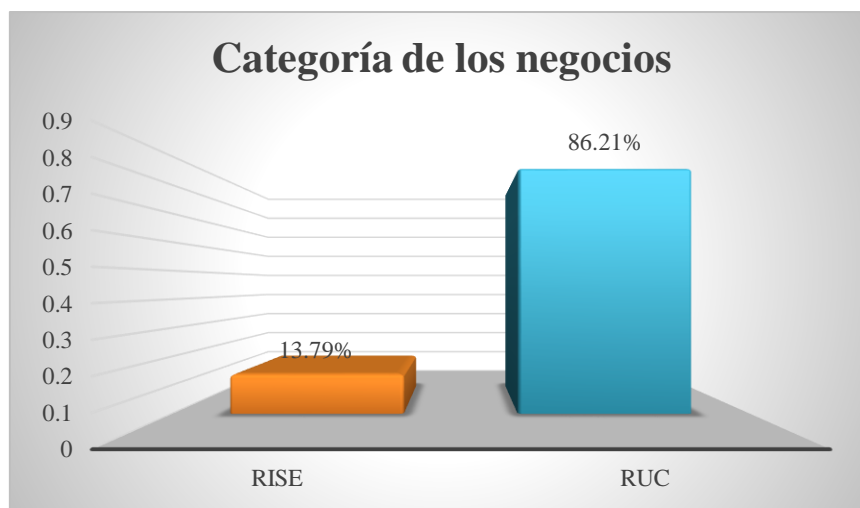
En la encuesta realizada a los dueños de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, un 100% dijeron que son persona natural, porque son negocios familiar, siendo el padre o madre de familia el dueño, asumiendo el título personal, las obligaciones del negocio, responsabilidad y garantiza con todo el patrimonio que posea al igual que las deudas que pueda contraer el negocio.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.3. Ficha 3 Régimen Tributario

FICHA TÉCNICA #3			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 2	Régimen Tributario		

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

El gráfico número 2 muestra los resultados sobre el registro existente de los restaurantes en el SRI, de los cuales se tomó como muestra 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto, donde el 14% están registrados como RISE porque son personas naturales que desarrollan trabajos en relación de dependencia generando ingresos menores a 9.210 dólares y, además, desarrollen actividades independientes, pero que sus ingresos brutos anuales no superen los 60.000 dólares, pueden inscribirse pescadores, agricultores, ganaderos, avicultores, mineros, transportistas, micro industriales, restaurantes, hoteles, comerciantes minoristas, etc. Al ser restaurantes y estar registrados como RISE ellos no entregan facturas, en su lugar entregan comprobantes de ventas simplificados autorizados por el SRI en donde sólo se llena el monto y fecha, no tienen obligación de llevar la contabilidad y están registrados como artesanos., mientras que el 86% tiene RUC, siendo un documento que identifica como Contribuyente ante la Administración Tributaria permitiendo desarrollar formalmente una actividad económica, los restaurantes de la Asociación Virgen de Guadalupe declaran en cero cada mes, y cancelan el valor de 6 a 7 dólares, los restaurantes que no pertenecen a esta asociación, cancelan otro valor por que ofrecen otro tipo de servicio como el de hospedaje.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.4. Ficha 4 Actividad económica

FICHA TÉCNICA #4			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 4	Actividad económica		

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

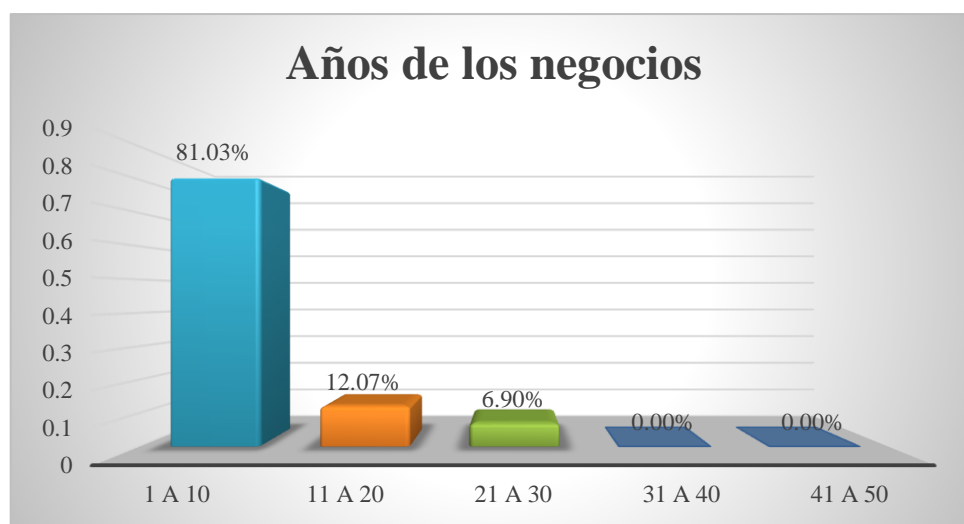
Dentro de la investigación, se realizó la encuesta a los 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto de los cuales 42 pertenecen a la Asociación de servidores turísticos Virgen de Guadalupe, los cuales 4 son artesanos y es esta la razón por la que se tomó en cuenta la nomenclatura de Venta de comidas y bebidas en cevicherías para su consumo inmediato, porque 4 están inscritos de esa manera, arrojando un 7%, mientras que los 54 restantes su nomenclatura si es Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato, así es como están registrados en la CIIU (Clasificación nacional de actividades económicas) siendo el 93%. Debido a que la industria restauradora evoluciona constantemente, no existe una sola clasificación de restaurantes, sin embargo, muchos expertos coinciden en que hay dos categorías principales: restaurantes de servicios completo y restaurantes de especialidad. En el servicio completo podemos encontrar generalmente al menos 15 o más platillos para ordenar, teniendo en cuenta que son establecimientos formales o casuales en donde el servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida, por lo tanto, muchos de estos restaurantes son de alta cocina, mientras que los restaurantes de especialidad encontramos varias categorías de las cuales se apega a esta investigación los restaurantes familiares los cuales ofrecen un menú casero, simple con un rango de precio medio en base al ingreso promedio familiar. En ocasiones pueden tener licencia para vender cervezas o vinos. Las instalaciones se deben adecuar a las necesidades de las familias con una buena ubicación, estacionamiento y son operados por familias. En el caso de las cevicherías en muchas cartas de restaurantes podemos encontrar el ceviche como un plato posible a elegir, sin embargo en los datos obtenidos en la encuesta nos damos cuenta el por qué su nomenclatura es cevichería.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.5. Ficha 5 Tiempo de apertura del negocio

FICHA TÉCNICA #5	
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto
DIRECCIÓN:	San Jacinto
Componente 5	Tiempo de apertura del negocio
	RESPONSABLE: Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

La encuesta estuvo basada en aquellos restaurantes que llevan una trayectoria larga, pero también se tomó en cuenta aquellos que están prematuros porque su opinión y perspectiva son de gran importancia para esta investigación, 4 de los 58 restaurantes encuestados llevan una vida de 21 a 30 años ofreciendo el servicio de restaurantes, 7 llevan 11 a 20 años y 47 llevan la trayectoria de 1 a 10 años de servicio. Es importante recalcar que las personas como las empresas se deben mantener en un proceso de reinversión, ya que cada día aparecen pequeños nichos de mercados, con gustos y necesidades diferentes los cuales hay que llegar de una manera correcta; por lo que el desafío para los dueños de los negocios es de innovar y de esta manera generar ventajas competitivas, entendidas estas ventajas como la capacidad de aprender “sostenibilidad” más rápido que la competencia.

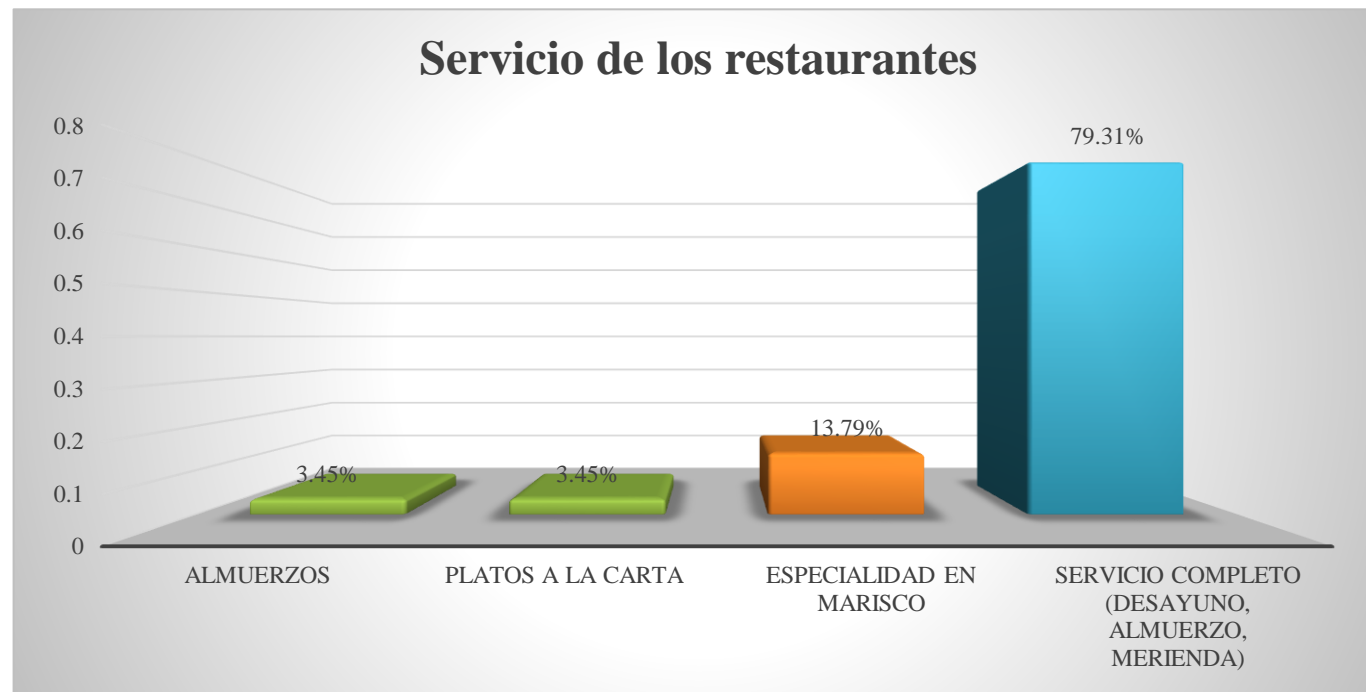
Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.6. Ficha 6 Servicios

FICHA TÉCNICA #6

POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto
DIRECCIÓN:	San Jacinto
Componente 6	RESPONSABLE: Bianca Andreina Bermúdez Alcívar Servicios

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

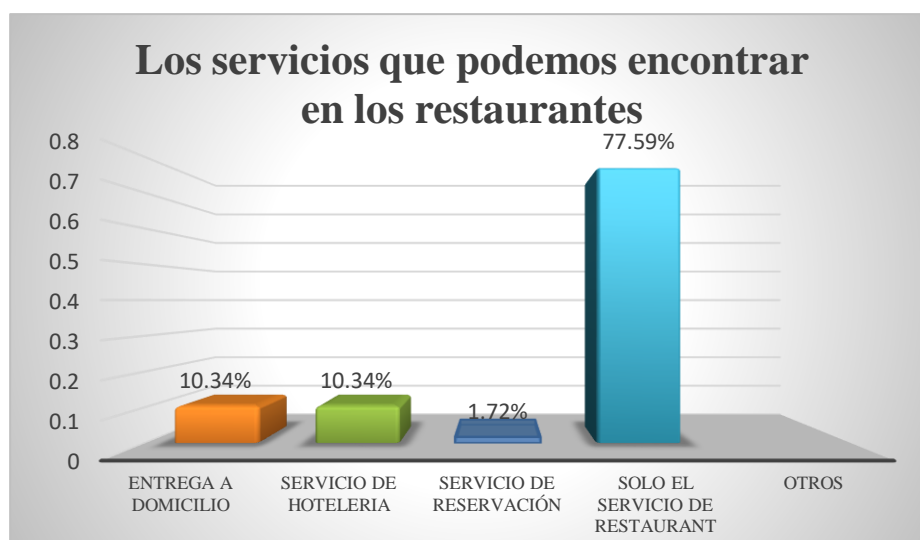
El gráfico número 4 nos indica que el 79% de los restaurantes ofrecen un servicio completo, cabe recalcar que dentro de este servicio se encuentran las tres comidas diarias, incluyendo los platos a la carta y por supuesto la especialidad en marisco por su localización y variedad de gastronomía, es de gran importancia resaltar que no todos los tiempos son buenos e iguales, y este tipo de servicio se brinda más en temporadas playeras, las temporadas son en verano, en los meses de Junio a Septiembre, recalcando que en el mes de Agosto son las festividades del Balneario en honor a su Santo San Jacinto, dónde es visitado por varias turísticas principalmente las personas de la Sierra, épocas de carnavales, semana santa y demás días festivos. Hay un 14% que representa a la especialidad en mariscos porque muchos de los restaurantes no se arriesgan a ofrecer más porque si no hay turismo, no hay clientes y no pueden ofrecerlo, por lo tanto, se quedan de la manera tradicional. El Almuerzo y platos a la carta es la comida servida generalmente al mediodía, bien en casa o en restaurantes, la cantidad y composición depende en gran medida de las costumbres de la población, de las tradiciones culinarias del país, entre otros factores, su precio promedio es de \$3, 50. Platos a la carta, es un menú de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día, la carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda mientras que el menú es uno, su precio promedio es de \$6 a \$15 dólares. La especialidad en mariscos es todo tipo de moluscos y crustáceos como camarones, almejas, langostas, langostinos, calamares, ostiones, entre otros, de los cuales existen establecimientos dedicados en forma exclusiva a la venta de marisco, su precio promedio es de \$8 a \$25 dólares. El servicio completo es en general cualquier establecimiento con un menú relativamente amplio, satisfaciendo las necesidades de sus consumidores, su precio promedio es de \$10 dólares.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.7. Ficha 7 Servicios Complementarios

FICHA TÉCNICA #7	
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto Bianca Andreina Bermúdez
DIRECCIÓN:	San Jacinto RESPONSABLE: Alcívar
Componente 7	Servicios complementarios

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

La mayoría de restaurantes del Balneario de San Jacinto nos brinda el servicio de restaurante, en el gráfico número 6 podemos observar que el 78% se dedica a este servicio, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local, mientras que un 10% nos brindan el servicio de hotelería siendo fundamental para el desarrollo sostenible de los destinos turísticos, cabe recalcar que las actividades turísticas han aportado a las economías de las regiones a grandes desarrollos, incrementando la oferta laboral, beneficios financieros y aumento en la calidad de vida, el hotel es un edificio planificado y acondicionado para otorgar servicios de alojamiento a las personas temporalmente y que permite a los huéspedes sus desplazamientos, además de ofrecerles servicios adicionales, el otro 10% realiza entrega a domicilio, que si es un proceso elaborado correctamente le permitirá al negocio aumentar la satisfacción del cliente y por consiguiente se generará un aumento en la adquisición de los productos, y un 2% nos dan otros tipos de servicios siendo las reservaciones de eventos como quinceañeras, bodas, bautizos, reuniones sociales, entre otras, este servicio guarda o custodia, algo que se cuida o se preserva para que pueda ser utilizado en el futuro o en caso de alguna contingencia.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.8. Ficha 8 Capacidad real del local

FICHA TÉCNICA #8

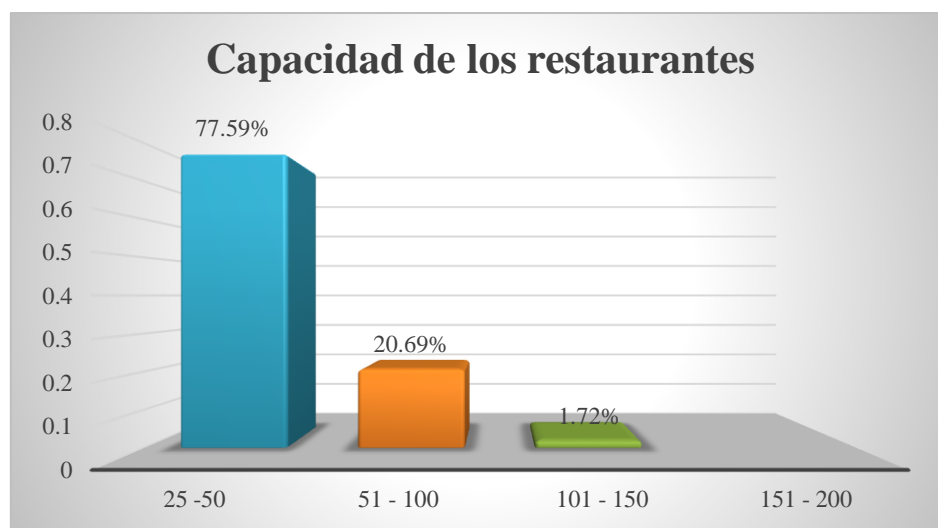
POBLACIÓN: Restaurantes del Balneario de San Jacinto

San

DIRECCIÓN: Jacinto **RESPONSABLE:** Bianca Andreina Bermúdez Alcívar

Componente 8 Capacidad real del local

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

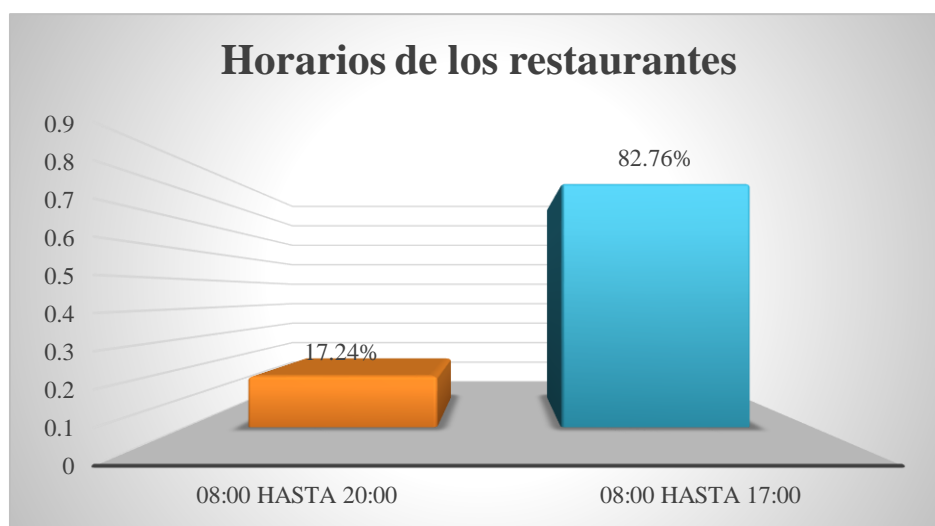
En toda organización es importante conocer la capacidad del sistema de producción, ya que permite y facilita la toma de decisiones en el corto y largo plazo, cuando una organización conoce cuáles son las variables críticas de dicho sistema, puede llegar a decidir con contundencia si realiza o no inversiones, que permitan mejoras en sus medidas de desempeño. Por lo anterior, la capacidad se puede considerar como una variable crítica dentro del sistema de producción, puesto que una inadecuada previsión de la capacidad ocasiona excesos o subutilización de los recursos, lo que incrementa costo, como: de almacenamiento, de oportunidad, de distribución y gastos de administración, elementos que dificultarán el cumplimiento de los objetivos de la organización. El espacio en un negocio es de gran importancia, es por ello que el 78% de los restaurantes del Balneario de San Jacinto puede atender entre 25 a 50 clientes, mientras que el 21% atiende de 51 a 100 personas y un 2% de 101 a 150, recalcando que en temporada playera estas cifras varían por su acogida y atención a más turistas que visitan el Balneario.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.9. Ficha 9 Horarios de atención

FICHA TÉCNICA #9			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 9	Horarios de atención		

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

San Jacinto es un lugar tranquilo, dicho por los pobladores y por aquellos turistas que lo visitan, el 83% de los restaurantes tiene un horario de 08:00 am a 17:00 pm y un 17% de 08:00 am a 20:00 pm, recalcando que en temporada playera los horarios de atención se extienden porque muchos de los clientes realizan pedidos para cierta hora, teniendo en cuenta que se deben aprovechar estos días donde muchas personas visitan y consumen en nuestro Balneario.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.2.10. Ficha 10 Número de empleados

FICHA TÉCNICA #10

POBLACIÓN: Restaurantes del Balneario de San Jacinto

Bianca Andreina

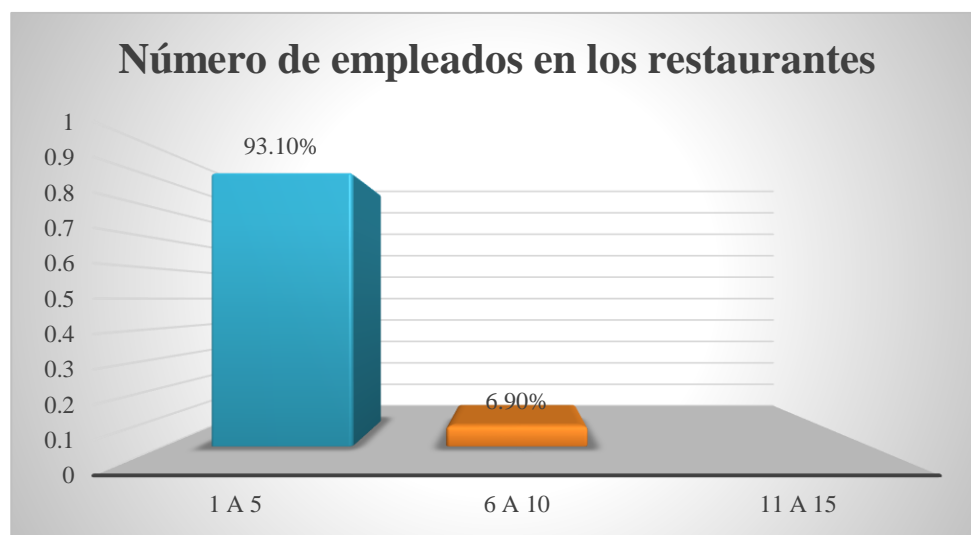
DIRECCIÓN: San Jacinto

RESPONSABLE:

Bermúdez Alcívar

Componente 10 Número de empleados

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

La mayoría de los restaurantes del Balneario de San Jacinto son familiares, donde sus hijos son los encargados de la atención al cliente, de cobrar e incluso de ayudar dentro de la cocina, el 93% tienen de 1 a 5 trabajadores incluida la familia, mientras que el 7% tienen de 6 a 10 trabajadores por su tamaño, por su mayor clientela y porque dan el servicio de hotelería, teniendo en cuenta que en épocas de turismo contratan más personas para poder brindar un buen servicio.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.3. Diagnóstico objetivo 1

Objetivo 1: Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondientes en cada uno de ellos.

Para el diagnóstico de la situación actual de cada uno de los restaurantes, se realizó una encuesta a los 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto, el cual ha sido sectorizado en la parte céntrica, sur y norte. En esta sectorización se tomaron en cuenta 3 restaurantes correspondientes a cada una de las partes, dentro de esta sectorización encontramos el tema de la hostería el cual está muy bien estructurado porque se encuentra dentro de las tres sectorizaciones, también ofrecen el servicio de recepción el cual será descrito en cada uno de los sectores.

Es así, como se ha podido determinar que el Balneario de San Jacinto acoge de una manera directa a sus turistas dependiendo de los gustos de cada uno de ellos, si desean un lugar tranquilo se pueden alojar en la parte sur y norte, pero si desean diversión, facilidad de compras y pasear sin tener que movilizarse se pueden alojar en parte céntrica.

4.3.1. Diagnóstico de la parte céntrica de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Marcos Restaurant
Registro existente en el SRI	RUC: 1318564723001
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	26 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Servicio de hotelería
Dirección	Avenida los Delfines
Capacidad real	100 personas
Horarios de atención	08:00am hasta 20:00 pm
Número de empleados	5
Nombre del propietario	Marcos Delgado

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Hostal Restaurant Laurita
Registro existente en el SRI	RISE: 2398456712
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	30 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Servicio de hotelería
Dirección	Avenida los Delfines
Capacidad real	50 personas
Horarios de atención	08:00am hasta 20:00 pm
Número de empleados	4
Nombre del propietario	Merli Moreira

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Brisas del mar
Registro existente en el SRI	RUC: 1305742369001
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	20 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Solo el servicio de restaurant
Dirección	Avenida los Delfines, a lado del faro.
Capacidad real	70 personas
Horarios de atención	8:00 am hasta 17:00 pm
Número de empleados	5
Nombre del propietario	Martha Ruiz

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Como se puede observar en la parte céntrica del Balneario de San Jacinto encontramos dos restaurantes que ofrecen el servicio de hostería, ellos son: Hotel Marcos y Hostal Laurita, también ofrecen el servicio de recepción para eventos, incluyendo al restaurante Brisas del Mar, los eventos son: quinceañeras, bodas, reuniones familiares, terminaciones de CNH, etc.


4.3.2. Diagnóstico de la parte sur de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Cabaña Restaurant Manglar
Registro existente en el SRI	RISE: 2578963415
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en cevicherías para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	10 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Servicio de hotelería
Dirección	Avenida Quito Sur
Capacidad real	50 personas
Horarios de atención	8:00 am hasta 17:00 pm
Número de empleados	5
Nombre del propietario	Ricardo Delgado

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Cabaña Caña Guadua
Registro existente en el SRI	RISE: 6723198425
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en cevicherías para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	5 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Solo el servicio de restaurant
Dirección	Avenida Quito Sur
Capacidad real	50 personas
Horarios de atención	8:00 am hasta 17:00 pm
Número de empleados	3
Nombre del propietario	Alexandra Moreira Alvarado

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Cabaña Don Tito
Registro existente en el SRI	RISE: 1836957432
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	15 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Solo el servicio de restaurant
Dirección	Avenida Quito Sur
Capacidad real	50 personas
Horarios de atención	8:00 am hasta 17:00 pm
Número de empleados	3
Nombre del propietario	Tito Aveiga Farias

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Como se puede observar en la parte sur del Balneario de San Jacinto se encuentran ubicados los restaurantes que pertenecen a la Asociación Virgen de Guadalupe, los cuales tiene una misma infraestructura rustica acompañada de cañas guadua, todo esto fue gracias a la Fundación para Investigación de Desarrollo Social (FIDE), lo cual les permitió reestructurar desde cero cada una de las cabañas, el monto que les otorgo la fundación fue de \$26.000 dólares, de los cuales el Gobierno Autónomo Descentralizado de Sucre les otorgo 50 hojas de zinc, pintura, una tasa de servicio y un lava mano a cada una de los 42 cabañas, cabe recalcar que cada uno de los propietarios tuvieron que ayudar en la construcción de su cabaña, con la mano de obra, en esta parte sur se encuentra un restaurante que no pertenece a la Asociación Virgen de Guadalupe pero el ofrece el servicio hotelero para los turistas que deseen hospedarse en esta parte del Balneario.


4.3.3. Diagnóstico de la parte norte de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Hostal - Restaurat Sea Open
Registro existente en el SRI	RISE: 2415986375
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	13 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Servicio de hotelería
Dirección	Avenida Quito Norte (malecón)
Capacidad real	70 personas
Horarios de atención	8:00 am hasta 17:00 pm
Número de empleados	2
Nombre del propietario	Oscar Farías García

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Restaurant Atardecer
Registro existente en el SRI	RUC: 1315425981
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	5 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Entrega a domicilio
Dirección	Avenida Quito Norte (malecón)
Capacidad real	80 personas
Horarios de atención	08:00am hasta 20:00 pm
Número de empleados	4
Nombre del propietario	Miguel Apolo

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 1	Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.
	
Nombre del restaurante	Restaurante Arenas del Pacífico
Registro existente en el SRI	RUC: 1315064528001
Nomenclatura	Venta de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato
Tiempo de apertura	15 años
Servicios ofrecidos	Servicio completo (Desayunos, Almuerzos, Merienda)
Servicios complementarios	Servicio de hotelería y Servicio de reservación
Dirección	Avenida Quito Norte (malecón)
Capacidad real	120 personas
Horarios de atención	08:00am hasta 20:00 pm
Número de empleados	10
Nombre del propietario	Norma Fariño

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

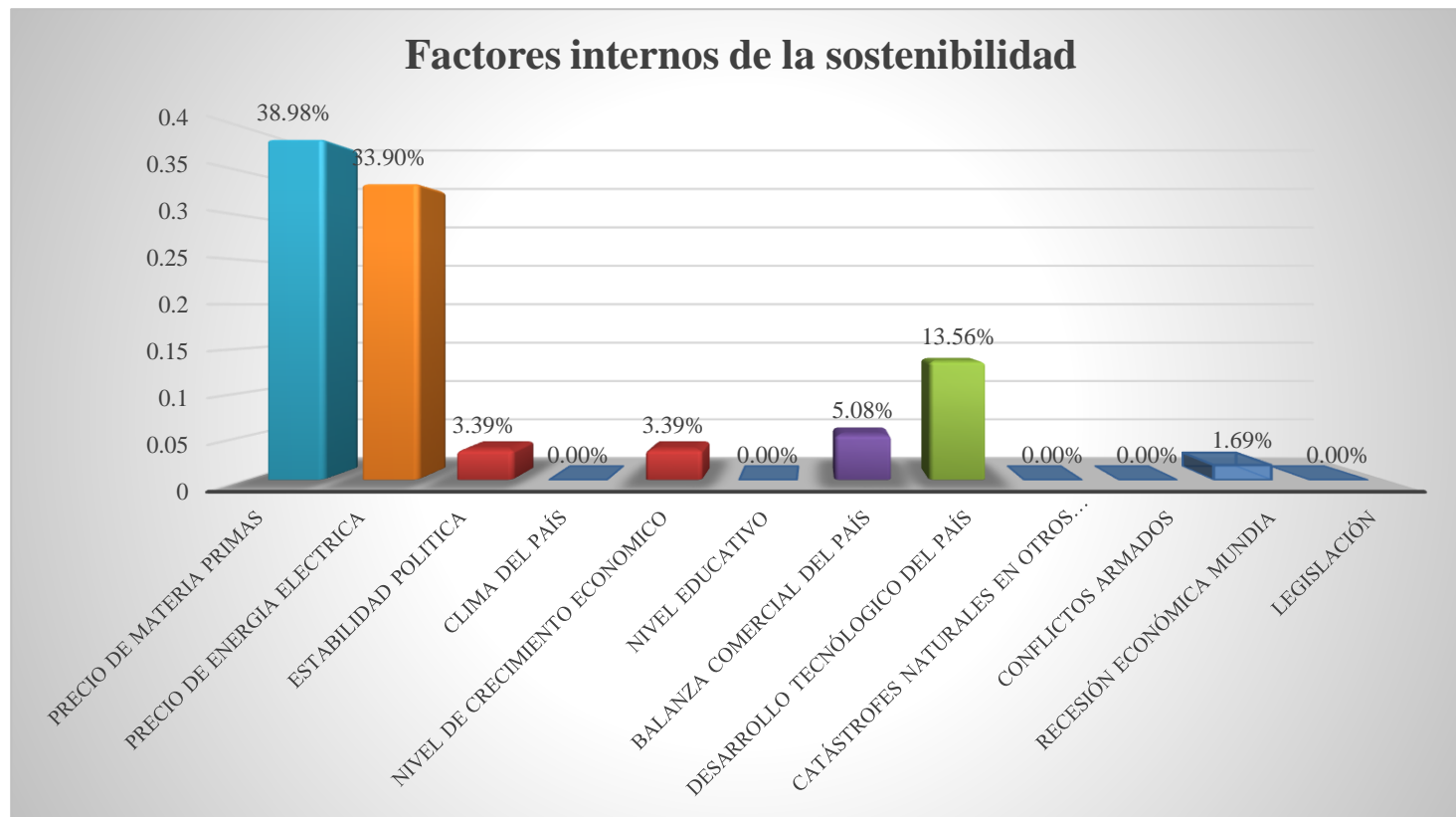
Como se puede observar en la parte norte del Balneario de San Jacinto encontramos dos restaurantes que ofrecen el servicio de hostería, ellos son: Hostal Restaurante Sean Open y Restaurante Arenas del Pacífico, dentro de este también ofrecen el servicio de recepción ya sea para bodas, quinceañeras, bautizos, fiestas, entre otros eventos.

4.4. Resultados del objetivo 2

Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

4.4.1. Ficha 11 Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia

FICHA TÉCNICA #11			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 11	Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia		
TABULACIÓN			



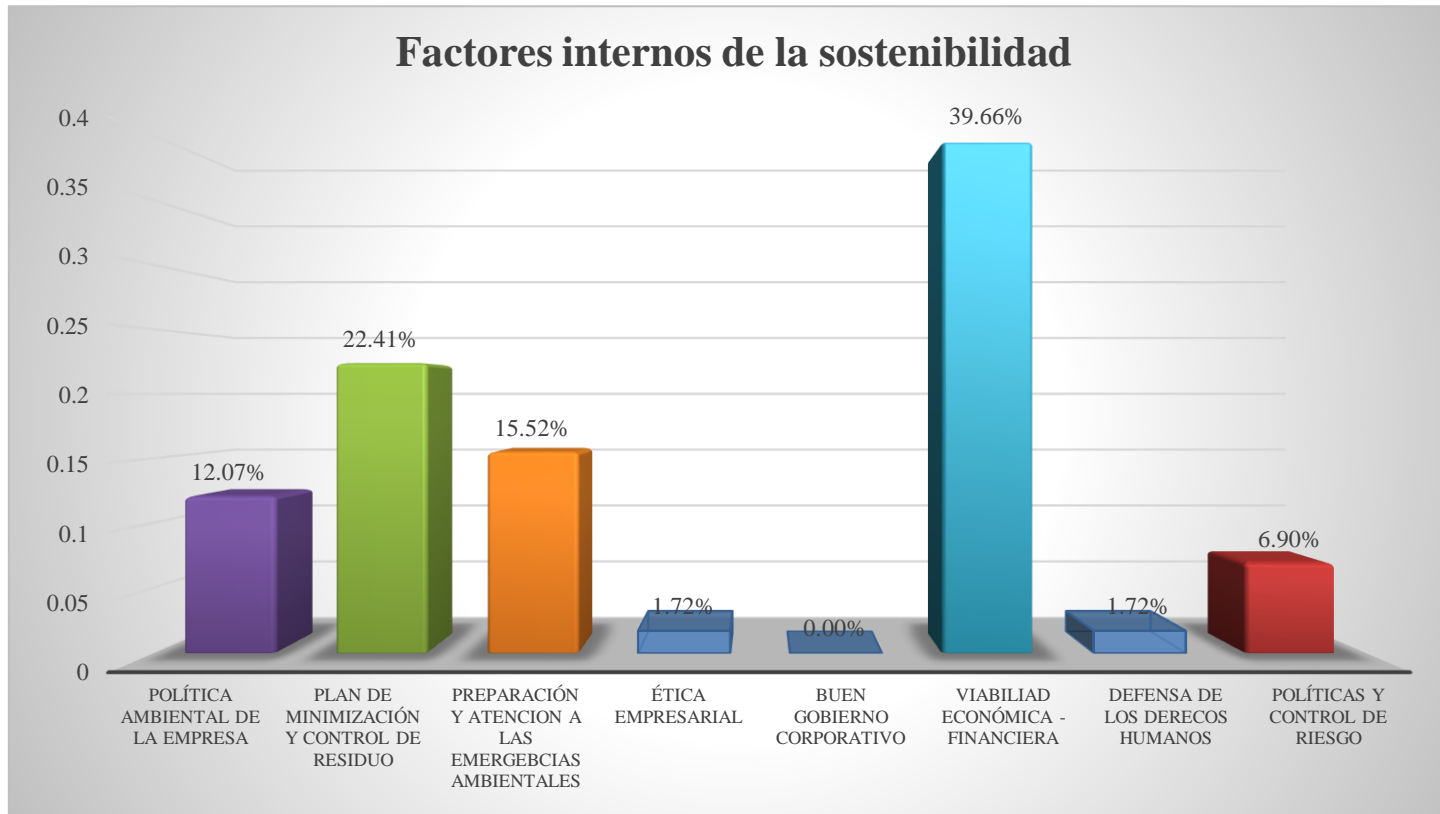
ASPECTOS CONCLUYENTES

Los factores externos son aquellos que ayudan a la proyección, estabilidad y sostenibilidad de los establecimientos, como se pueden dar cuenta dentro de este gráfico encontramos un 39% que es el precio de materias primas, porque San Jacinto es un Balneario turístico y su gastronomía es rica, y la subida de precio inciden mucho en cada plato que sirven para los turistas, el 34% es el precio de energía eléctrica, al ser gastronómico los restaurantes tienen congeladores, por sus productos que en su mayoría son mariscos, el 14% es el desarrollo tecnológico del país, hoy en día se ha convertido en un factor importante porque dentro de ella se pueden realizar publicidad y de esta manera obtener más clientes, el 5% representa a la balanza comercial, de ella depende el precio de varios mariscos por el tema de las importancias y exportaciones del país, por último tenemos un 3% que es el nivel de crecimiento económico el cual se encarga de medir la actividad productiva y para los propietarios de los restaurantes sería de gran ayuda que San Jacinto crezca y así poder tener una estabilidad económica, estabilidad política es uno de los factores que más indican a la sostenibilidad de un negocio por los cambios políticos y económicos del país la recesión económica que sin duda alguna afecta la economía del país porque disminuye el consumo, la inversión y la producción de bienes y servicios.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.4.2. Ficha 12 Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia

FICHA TÉCNICA #12			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 12	Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia		
TABULACIÓN			



ASPECTOS CONCLUYENTES

Los factores internos ayudan a la sostenibilidad porque son aquellas políticas que tienen cada uno de los negocios, con un 40% tenemos viabilidad económica – financiera que sin duda alguna es de gran importancia porque sin ella no podemos lograr aquellos cambios que van ayudar en la sostenibilidad del negocios, con un 22% tenemos plan de minimización y control de residuo y preparación y atención a las emergencia ambientales, hoy en día debemos ayudar a nuestro planeta y tratar de reciclar y empezar a usar material que no afecte al planeta y sus animales, aportando a la naturaleza y estar preparados para aquellas emergencia que el manglar necesite, con un 16% tenemos preparación y atención a las emergencias ambientales, por motivos de que el San Jacinto se encuentra en zona costera y pueden ocurrir cualquier emergencia y se debe estar preparados, con un 12% tenemos políticas ambiental de la empresa riesgo, las cuales consisten en establecer principios básicos y el marco general de actuación de toda la naturaleza a la que se enfrenta la sociedad, el 7% política ambiental de la empresa, que en su mayoría está encabezado por el jefe del restaurantes, quien toma las decisiones para tener perdurabilidad en su negocio, el 2% ética empresarial de ser unas personas honradas, transparente en el ofrecimiento de su servicio y defensa de los derechos humanos, los cuales aportan al respeto, equidad, de aquellos que trabajan en los restaurantes.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.5. Diagnóstico del objetivo 2


Objetivo 2: Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

Para evaluar los factores internos y externos de la sostenibilidad en cada uno de los restaurantes, se realizó una encuesta a los 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto, el cual ha sido sectorizado en la parte céntrica, sur y norte. En esta sectorización se tomaron en cuenta 3 restaurantes correspondientes a cada una de las partes. La selección de los restaurantes se hará en base a los porcentajes mayores de la encuesta, de esta manera se podrá determinar los factores internos y externos con mayor relevancia, y así se ira determinando cuáles de ellos han sido de vital importancia para la sostenibilidad de cada uno de los restaurantes.


Diagnóstico de la parte céntrica de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Marcos Restaurant
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Infraestructura
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Tecnologías Limpias
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de materias primas
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Plan de minimización y control de residuo

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).


FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Brisas del mar
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Infraestructura
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Visión de sostenibilidad
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de materias primas
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Plan de minimización y control de residuo

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).


FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant Fergie
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Mantenimiento en los baños
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Prevención contaminación
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de energía eléctrica
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Ética empresarial

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).


Diagnóstico de la parte sur de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant Nuevo Dragon
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Mantenimiento en los baños
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Visión de sostenibilidad
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de materia primas
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Viabilidad económica financiera

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant El Camaron
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Diversificación del menú
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Visión de sostenibilidad
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de la energía eléctrica
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Viabilidad económica financiera

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurante Caida del Sol
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Mantenimiento en los baños
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Visión de sostenibilidad
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Precio de materia primas
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Viabilidad económica financiera

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Diagnóstico de la parte norte de los restaurantes del Balneario de San Jacinto.

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant Copa Cabana
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Mantenimiento en los baños
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Prevención contaminación
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Estabilidad política
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Política y control de riesgo

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant Patricia
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Buena atención
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Visión de sostenibilidad
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Desarrollo tecnológico del país
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Viabilidad económica - financiera

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

FICHA DE DIAGNÓSTICO	
Objetivo 2	Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto
	
Nombre del restaurante	Restaurant Chelita
Factores internos y externos de la sostenibilidad	
Otros factores y recursos por grado de importancia	Infraestructura
Factores que aportan a la sostenibilidad de su negocio	Prevención contaminación
Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia	Balanza comercial del país
Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia	Viabilidad económica - financiera

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Cuadro 3
Elementos internos y externo de la sostenibilidad

OBJETIVO 2: Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto	Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia												Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia							
	Precio de materias primas	Precio de la energía eléctrica	Estabilidad política	Clima del país	Nivel de crecimiento económico	Nivel educativo	Balanza comercial del país	Desarrollo tecnológico del país	Catástrofes naturales en otros países	Conflictos armados	Recesión económica mundial	Legislación	Política ambiental de la empresa	Plan de minimización y control de residuos	Preparación y atención a las emergencias ambientales	Ética profesional	Buen gobierno corporativo	Viabilidad económica - financiera	Defensa de los derechos humanos	Políticas y control de riesgos
Marco's Restaurant	■													■						
Brisas del mar	■													■						
Restaurant Fergie		■														■				
Restaurant Sea Open	■													■						
Restaurant El Atardecer					■								■							
Hostal Restaurant Laurita			■															■		
Restaurant Vanessa		■																	■	
Restaurant CopaCabana			■																	■
Restaurant El Manaba	■																		■	
Cabaña Restaurant El Manglar		■													■					
Restaurante Arenas del Pacífico		■													■					
Restaurant Patricia								■											■	
Restaurant Chelita							■												■	
Cabaña Caña Gadua										■					■					
Cabaña Don Tito							■								■					
Total	4	4	2	0	1	0	2	1	0	0	1	0	1	3	4	1	0	4	1	1
Porcentaje	60%	60%	30%	0%	15%	0%	30%	15%	0%	0%	15%	0%	15%	45%	60%	15%	0%	60%	15%	15%

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Este cuadro se hizo con el objetivo de evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto, donde se realizó un cuadro en el cual se dividió en dos, cabe recalcar que se tomaron en cuenta 15 de los 58 restaurantes, en base a la ponderación más altas referente a los factores de la sostenibilidad empresarial en los cuales se pueden analizar los siguientes factores:

Factores externos:

- Precio de materias primas
- Precio de la energía eléctrica
- Estabilidad política
- Clima del país
- Nivel de crecimiento económico
- Nivel educativo
- Balanza comercial del país
- Desarrollo tecnológico del país
- Catástrofes naturales en otros países
- Conflictos armados
- Recesión económica mundial
- Legislación

Factores internos:

- Política ambiental de la empresa
- Plan de minimización y control de residuo
- Preparación y atención a las emergencias ambientales
- Ética profesional
- Buen gobierno corporativo
- Viabilidad económica – financiera
- Defensa de los derechos humanos
- Política y control de riesgos

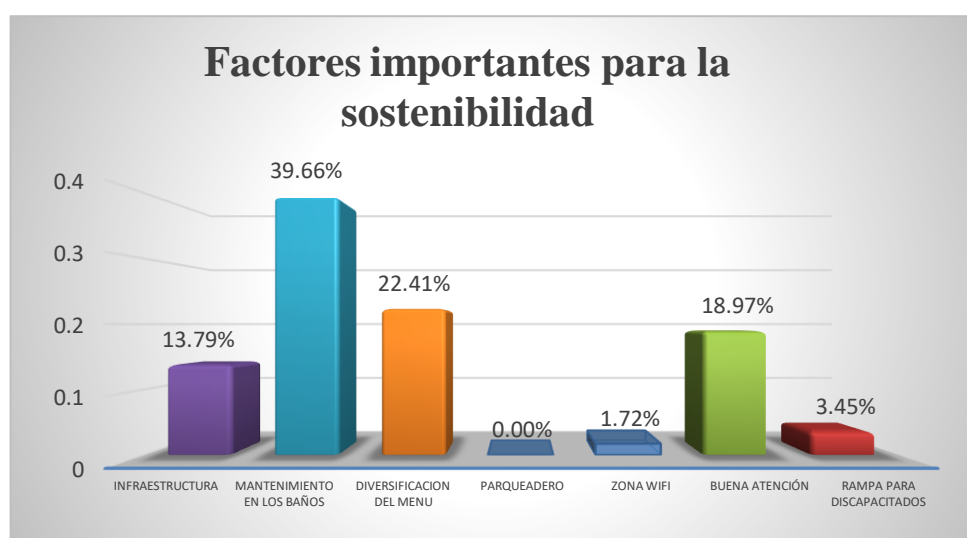
4.6. Resultados del objetivo 3

Determinar posibles estrategias para minimizar el impacto en la no aplicación de los factores de sostenibilidad, en el sector de restaurantes del Balneario de San Jacinto.

4.6.1. Ficha 13 Otros factores y recursos por grado de importancia

FICHA TÉCNICA #13			
POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto		
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE:	Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 13	Otros factores y recursos por grado de importancia		

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

Como se puede observar en el gráfico número 10, el 40% es el factor de mayor importancia y es que para mucho de los dueños de los restaurantes del Balneario de San Jacinto el mantenimiento de los baños es de mayor relevancia e importancia para la sostenibilidad de su negocio, el 22% es la diversificación del menú, muchos de los clientes se fijan mucho en estos aspectos, por ser costa y por su rica gastronomía se deben ofrecer platos que llamen su atención y por supuesto que se conviertan en clientes fijos, el 19% representa a la buena atención por sin ella no se obtendría nada, ya que el que clientes merece lo mejor y la atención es un gran aspecto, el 14% es la infraestructura, en su mayoría los restaurantes están hechos de caña barnizada, decorada con flores y palmas dando una vista llamativa para sus clientes, y por último el 3% lo representa la rampa para discapacitados porque en la actualidad ellos merecen lo mejor, en su mayoría los restaurantes son bajos por lo cual no necesitan de ella y el 2% de zona wifi, para los dueños de los restaurantes la mar trae paz y ellos quieren que sus clientes disfruten y que su día de playa sean únicos.

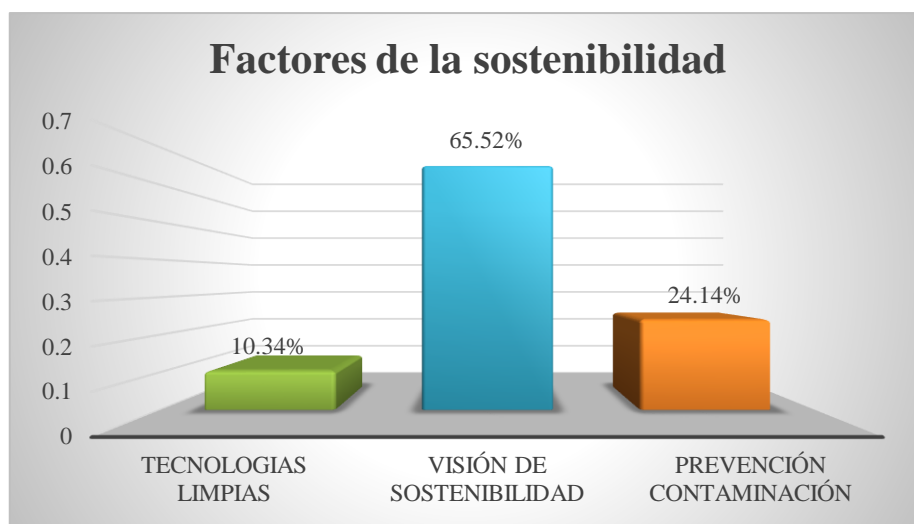
Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

4.6.2. Ficha 14 Factores de sostenibilidad que crean valor a nivel de estrategias y prácticas actuales

FICHA TÉCNICA #14

POBLACIÓN:	Restaurantes del Balneario de San Jacinto	
DIRECCIÓN:	San Jacinto	RESPONSABLE: Bianca Andreina Bermúdez Alcívar
Componente 14	Factores de sostenibilidad que crean valor a nivel de estrategias y practicas actuales	

TABULACIÓN



ASPECTOS CONCLUYENTES

El gráfico número 11 nos indica los factores que aportan a la sostenibilidad, siendo la más importante la Visión de sostenibilidad con un 66%, las cuales crean hojas de ruta para satisfacer necesidades insatisfechas y como resultado obtener crecimiento y trayectoria, siendo esto lo que desean y quieren los dueños de cada establecimiento porque su negocio en su mayoría es su único ingreso, el 24% se basó en la prevención contaminación por lo que está pasando la tierra, por la importancia de minimizar los desechos y de esta manera aportar al planeta, el 10% las tecnologías limpias porque ayuda a innovar y a tener reposicionamiento, ayudando a crear y desarrollar competencias sostenibles para el futuro.

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Cuadro 4

Factores y recursos de la sostenibilidad y factores que crean valor

OBJEIVO 3: Determinar posibles estrategias para minimizar el impacto en la no aplicación de los factores de sostenibilidad, en el sector de restaurantes del Balneario de San Jacinto.	Otros factores y recursos por grado de importancia							Factores de sostenibilidad que crean valor		
	Infraestructura	Mantenimiento en los baños	Diversificación del menú	Parqueadero	Zona Wifi	Buena atención al cliente	Rampa para discapacitados	Tecnologías Limpias	Visión de sostenibilidad	Prevención contaminación
Marco's Restaurant										
Brisas del mar										
Restaurant Fergie										
Restaurant Sea Open										
Restaurant El Atardecer										
Hostal Restaurant Laurita										
Restaurant Vanessa										
Restaurant CopaCabana										
Restaurant El Manaba										
Cabaña Restaurant El Manglar										
Restaurante Arenas del Pacífico										
Restaurant Patricia										
Restaurant Chelita										
Cabaña Caña Gadua										
Cabaña Don Tito										
Total	3	5	3	0	1	1	2	2	8	5
Porcentaje	45%	75%	45%	0%	15%	15%	30%	30%	120%	75%

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Cuadro 5
Elementos internos y externo de la sostenibilidad

OBJETIVO 2: Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto	Factores externos de sostenibilidad por grado de importancia												Factores internos de sostenibilidad por grado de importancia							
	Precio de materias primas	Precio de la energía eléctrica	Estabilidad política	Clima del país	Nivel de crecimiento económico	Nivel educativo	Balanza comercial del país	Desarrollo tecnológico del país	Catástrofes naturales en otros países	Conflictos armados	Recesión económica mundial	Legislación	Política ambiental de la empresa	Plan de minimización y control de residuos	Preparación y atención a las emergencias ambientales	Ética profesional	Buen gobierno corporativo	Viabilidad económica - financiera	Defensa de los derechos humanos	Políticas y control de riesgos
Marco's Restaurant	■													■						
Brisas del mar	■													■						
Restaurant Fergie		■														■				
Restaurant Sea Open	■													■						
Restaurant El Atardecer					■								■							
Hostal Restaurant Laurita			■															■		
Restaurant Vanessa		■																	■	
Restaurant CopaCabana			■																■	
Restaurant El Manaba	■																		■	
Cabaña Restaurant El Manglar		■																		
Restaurante Arenas del Pacífico		■																		
Restaurant Patricia								■												
Restaurant Chelita							■													
Cabaña Caña Gadua											■									
Cabaña Don Tito							■													
Total	4	4	2	0	1	0	2	1	0	0	1	0	1	3	4	1	0	4	1	1
Porcentaje	60%	60%	30%	0%	15%	0%	30%	15%	0%	0%	15%	0%	15%	45%	60%	15%	0%	60%	15%	15%

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Este cuadro se hizo con el objetivo de evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto, donde se realizó un cuadro en el cual se dividió en dos secciones para evaluar los diferentes factores tanto internos como externos, cabe recalcar que se tomaron en cuenta 15 de los 58 restaurantes, en base a la ponderación más altas referente a los factores de la sostenibilidad empresarial en los cuales se pueden analizar los siguientes factores:

Factores y recursos por grado de importancia:

- Infraestructura
- Mantenimiento en los baños
- Diversificación del menú
- Parqueadero
- Zona wifi
- Buena atención al cliente
- Rampa para discapacitados

Factores de sostenibilidad que crean valor:

- Tecnologías limpias
- Visión de sostenibilidad
- Prevención contaminación

Factores externos:

- Precio de materias primas
- Precio de energía eléctrica
- Estabilidad política
- Clima del país
- Nivel de crecimiento económico
- Nivel educativo
- Balanza comercial del país
- Desarrollo tecnológico del país
- Catástrofes naturales en otros países
- Conflictos armados
- Recesión económica mundial

- Legislación

Factores internos:

- Política ambiental de la empresa
- Plan de minimización y control de residuos
- Preparación y atención a las emergencias ambientales
- Ética profesional
- Buen gobierno corporativo
- Viabilidad económica – financiera
- Defensa de los derechos humanos
- Política y control de riesgos

La encuesta se llevó a cabo en el Balneario de San Jacinto y fueron 15 los restaurantes encuestados, y se obtuvo un resultado más concreto por medio de porcentaje el cual se realizó mediante la suma de las respuestas de cada dueño, multiplicado por el total de encuestados y por último dividirlo por cien. Y es así como se determinó los de mayor relevancia para los dueños de los restaurantes.

En el sector de la restauración, la sostenibilidad se asocia al compromiso con el ambiente y con la salud de las personas, apostar a la sostenibilidad exige asumir la responsabilidad del cuidado ecológico en todos los aspectos que involucran la actividad en un restaurante.

Un restaurante sostenible es un plus que se agrega al negocio, la clientela entiende que la sostenibilidad en un restaurante refleja la responsabilidad social de la empresa y es una condición que atrae la atención de las personas. Por ello, la sostenibilidad puede ser una causa de más clientes, de más ventas y mejores beneficios.

El mantenimiento en los baños es de gran importancia en un negocio, ya que su limpieza indica que el local se preocupa por mantener la higiene para sus clientes, y además da buena imagen a todo el local. Por una parte, son los clientes los que se llevan una buena imagen, pero por otra también es bueno dar una buena visión del local a las personas que otorgan el permiso de funcionamiento, cabe recalcar que, sin aquel permiso y visto bueno, el restaurante no podrá atender como de costumbre.

Es bueno tener un protocolo dentro de un negocio, tener comunicación con el personal respecto a los estándares de limpieza es vital, siendo más eficientes y de esta manera asegurarse de que los baños estarán en perfectas condiciones, estar atentos es otra opción, después de un grupo de personas, se debe limpiar el lugar, de manera rápida, cuidadosa, teniendo en cuenta que pueden llegar nuevos clientes.

San Jacinto y sus alrededores es amplio, por esta razón los restaurantes no requieren tener un espacio para que sus clientes se estacionen, sin embargo, los que ofrecen el servicio hotelero si tienen por seguridad a sus clientes.

En relación a los datos obtenidos, por los dueños de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, ellos decidieron que la Visión de sustentabilidad es el factor que aporta a la sostenibilidad de su negocio, ya que en ella básicamente trae consigo crecimiento y trayectoria.

Esta es una estrategia externa, desde la perspectiva de Hart & Milstein (2003) está considerada a la base de la pirámide, y como se observa a manera de extensión del negocio: “las empresas pueden crear valor al satisfacer las necesidades de los que se encuentran en la parte inferior de la pirámide mundial de ingresos de una manera que facilite la creación y distribución de riqueza inclusiva” (Hart & Milstein, 2003).

Es por esta razón que los restaurantes buscan dar lo mejor de sí, porque en los encuestados varios llevan años de crecimiento y quieren seguir haciéndolo, porque es su ingreso mensual y han ido de generación en generación, creando una trayectoria única, teniendo en cuenta que los tiempos van cambiando, y los gustos de las personas se mueven al mismo ritmo, por lo que estar actualizados, es la mejor de manera de seguir progresando y siendo líderes en este negocio.

Tomando en cuenta los datos obtenidos en la encuesta, podemos determinar estrategias para aquellos restaurantes que no aplican los factores de la sostenibilidad. Una de las incógnitas, era saber, qué factores y recursos eran de gran importancia para los dueños de los distintos restaurantes del Balneario de San Jacinto.

Matriz de soluciones estratégicas

Es una herramienta básica, que será de gran utilidad al permitir analizar tanto los factores internos (fortalezas y debilidades), como los factores externos (oportunidades y amenazas).

Cuadro 6

Matriz de soluciones estratégicas (FODA)

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Recursos naturales y materia prima dentro de la zona.	Política del Estado en relación al desarrollo del turismo sostenibles
Restaurantes bajo el concepto de sostenibilidad	Tendencia del consumidor al cuidado del ambiente
Apoyo y colaboración del GAD Parroquial	Mejoras en infraestructura turística en el Balneario de San Jacinto
Ubicación estratégica	Paisaje natural en los alrededores
Platos típicos de Manabí	Expectativa de los turistas por la comida típica de Manabí
Salón de eventos sociales	Creciente interés de la sociedad por desarrollar el turismo gastronómico
DEBILIDADES	AMENAZAS
Horarios de atención limitados	Creciente competencia
Limitados recursos económicos	Nuevos restaurantes que deseen incursionar en el mercado
Falta de promoción de los restaurantes	Clima cambiante y fenómenos naturales
Falta de dotación de uniformes	Falta de financiamiento a los restaurantes
Manejo inadecuado de los desechos producidos	Condiciones y políticas medio ambientales
Falta de planificación en el proceso de adquisición de los productos	Inestabilidad en el suministro de la oferta

Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre.

Esta matriz se realizó con el fin de priorizar las amenazas y debilidades, para poder determinar estrategias en aquellos restaurantes que no aplican los factores de sostenibilidad en el Balneario de San Jacinto, de la misma manera también se resalta las oportunidades y fortalezas que tienen cada uno de ellos.

Del análisis FODA se concluye que las condiciones del Balneario de San Jacinto son favorables para la sostenibilidad de los restaurantes, orientado al turismo gastronómico con característica de negocio sostenible, teniendo en cuenta que se puede lograr más ingresos de clientes en conjunto con el internet, para que las personas visiten el Balneario, degusten en los restaurantes y visiten los lugares turísticos que tiene, las amenazas que básicamente serían es la presencia de competidores y los fenómenos naturales.

5. DISCUSIÓN

Componente 1: Situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto

Los resultados obtenidos en este componente, muestran que después de haber aplicado la encuesta a los 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto, el cual ha sido sectorizado en la parte norte, céntrica y sur. En esta sectorización se tomaron en cuenta 3 restaurantes correspondientes a cada una de los sectores, en esta sectorización encontramos el tema de la hostería el cual está muy bien estructurado, ofertando este servicio el Hotel Marcos y Hostal Laurita, también varios ofrecen servicio de recepción para eventos como quinceañeras, matrimonios, bautizos, reuniones familiares, etc.

Para ello Buitrago & Chitiva (2017) manifiesta que

Las nuevas tendencias gastronómicas indican un cambio en las preferencias de los consumidores, reflejando nuevas necesidades alimenticias donde, además del buen sabor, los beneficios para la salud adquieren un papel principal. Ahora, restaurantes ofrecen a sus clientes productos locales, frescos y saludables, que, de la mano con una elaboración artesanal, llevan al consumidor a vivir una experiencia moderna, amigable y en constante innovación (Buitrago & Chitiva, 2017).

Es preciso enfatizar que algunos de los restaurantes tienen varios años de trayectoria, pero no han realizados cambios en instalaciones o nueva imagen corporativa, esto se debe a que el turismo se da por temporadas, teniendo como referencia temporadas altas y bajas, sin embargo, al ser un lugar costero, muchas personas han construido su propia microempresa (restaurantes) porque en su mente esta y perdura, que San Jacinto vive el día a día y que no todos los días son iguales.

Componente 2: Factores internos y externos de sostenibilidad

La encuesta se llevó a cabo en el Balneario de San Jacinto y fueron 58 los restaurantes encuestados, y se obtuvo un resultado más concreto por medio de porcentaje el cual se realizó mediante la suma de las respuestas de cada dueño, multiplicado por el total de encuestados y por último dividirlo por cien. Y es así como se determinó los de mayor relevancia para los dueños de los restaurantes. Esto se muestra en la tabulación efectuada anteriormente por la encuesta aplicada a los 58 propietarios quien arrojó datos relevantes para el análisis del mismo.

En la actualidad el desarrollo sostenible de las actividades en las empresas es amplio y complejo, son múltiples los factores que influyen de forma directa e indirecta en la obtención de la sostenibilidad empresarial. Algunos elementos no son fáciles de observar, pero pueden ser importantes en la toma de decisiones.

Los elementos que pueden influir en la sostenibilidad empresarial son los elementos externos e internos. Los elementos externos son aquellos que están fuera del control empresarial y que actúan como causas que puedan incidir en la sostenibilidad de la empresa, estos elementos pueden ser de manera directa o indirecta afectar las actividades de la empresa, las inversiones, los resultados económicos y como consecuencia el alcance del desarrollo de manera sostenible por la empresa. El dueño de cada restaurante tiene la responsabilidad de identificar previamente todos estos elementos y determinar cómo cada uno puede afectar las actividades de la empresa.

Por medio de la encuesta realizada a los restaurantes del Balneario de San Jacinto, se pudo determinar el grado de importancia de los factores internos y externos, los cuales han sido ponderados y de esta manera evaluar cada uno ellos.

Factores externos

El precio de la materia prima es de vital importancia en el negocio de un restaurante, porque son dependiente, San Jacinto es un lugar turístico y sus restaurantes están compuestos de una carta variada de la gastronomía Manabita, en la mayoría de los platos ofrecidos su materia prima es el marisco, por disposiciones del Gobierno de Ecuador, en conjunto con los Ministerios, han otorgado una ley y esta es la veda, en tiempo de veda la materia prima sube, porque es escasa y a los dueños de los restaurantes no les queda otra opción que comprar para satisfacer a sus clientes.

Otra de las materias primas importantes son las verduras, los precios varían cuando es invierno y verano, en el verano los dueños de los restaurantes ganan lo planificado, pero en invierno la cosa cambia, porque su precio se dispara.

Para ello Vera (2017) menciona que

La industria de la materia prima se caracteriza por un número reducido de empresas que producen un bien poco diferenciado; se trata de un mercado oligopólico de un bien homogéneo. En esta industria los precios varían por los

cambios en la demanda y, dado el grado de concentración del mercado, por la interacción entre los participantes, los altos precios en el mercado (Vera, 2017).

En este caso, cuando existe un excedente de precios los dueños de los restaurantes no pueden variar los precios de su carta, es un factor que afecta de manera directa a su negocio, pero es la realidad con la que se vive día a día, es por esta razón que la mayoría planifica, es decir, guarda con anticipación la materia prima principal como es los mariscos, congelando, y de esta manera poder servir y satisfacer a sus clientes.

Los precios de la energía eléctrica varían en cada restaurante, algunos de ellos atienden hasta las ocho de la noche, es decir, que mantiene su negocio de manera visible y cómoda para sus clientes, lo que sí es seguro es que todos tienen congeladores, neveras, televisores, aire acondicionado, parlantes de música, fríos de varias empresas como son: Coca-Cola, Pepsi, Pilsener, entre otros.

Un detalle importante es que algunos ofrecen el servicio hotelero, habitaciones sencillas, habitaciones medias la cual acompaña un ventilador y las habitaciones completas en las que encontramos un aire acondicionado y agua caliente, y esto es un excedente extra en la planilla de la luz.

Otro detalle, es el servicio de reservación, en este se toma en cuenta bodas, quinceañeras, cumpleaños, bautizos, terminaciones de CNH, escuela, colegio, entre otros. La ventaja de este tipo de servicios en conjunto con el hotelero, es que dentro de la factura se toma en cuenta el valor cada uno de los servicios que se va a ofrecer.

De esta manera, es importante que cada uno de los dueños, tenga en cuenta el valor de su factura normal y de esta manera poder determinar, precios para los demás servicios que se ofrecen.

Uno de los factores externos que menor ponderación obtuvo es el clima del país, en la actualidad las personas, aunque esté lloviendo o sea un día muy soleado, visitan este tipo de Balnearios para degustar de su gastronomía, paisajes y playas, teniendo en cuenta que muchos de los restaurantes ya tienen su propia clientela.

Factores internos

La preparación y atención a las emergencias ambientales son de gran importancia para los dueños de los restaurantes, haciendo un preámbulo, el Balneario de San Jacinto en

uno de sus costados es rodeado por un manglar rico en Flora y Fauna, por otro lado, está el mar, en conjunto con el calentamiento global y la contaminación que existe, en los últimos años han ocurrido varios desastres en el mundo y en nuestro País, y es por ello que se debe tener muy en cuenta este tipo de emergencias.

En ocasiones los estudiantes de colegios e incluso universidades, en conjunto con el cuerpo de bomberos, realizan charlas sobre qué hacer en medio de un desastre, y es más preocupante porque no solo se pensaría en la familia, sino, que se debe pensar, en los trabajadores, clientes y en toda la comunidad, es por esa razón que es de vital importancia para cada uno de los dueños de los restaurantes estar preparados para cualquier emergencia ambiental.

Para ello Taymaz y Koksal (2006) menciona que

Las empresas entrantes presentan mayores dificultades para consolidarse en los mercados si su tamaño inicial es pequeño, es decir, existe una relación directa entre el tamaño inicial de la empresa y las probabilidades de supervivencia, existe una condicionalidad en la supervivencia de las pequeñas empresas. Las nuevas empresas que entran al mercado son generalmente pequeñas y a pesar que éstas tienen menos probabilidades de sobrevivir, un crecimiento rápido puede condicionar su supervivencia (Taymaz & Koksal, 2006).

La mayoría de los restaurantes, llevan años laborando en el negocio, en ese transcurso se han enfrentado a situaciones buenas y malas, en las malas entra la economía, muchos de ellos tienen la facilidad de invertir, ya sea en construcción o remodelación, otros han buscado instituciones financieras para poder seguir con el negocio, para invertir en materia prima, en remodelación, e incluso para poder pagar deudas a sus proveedores.

Es por esta razón que la viabilidad económica – financiera, es de gran importancia de manera interna en el negocio, endeudarse para pagar deudas no es una buena opción, endeudarse para invertir y obtener ganancias si lo es, pero tener capital propio, invertir y obtener las ganancias esperadas es lo que muchos de los dueños quieren.

El turismo en los últimos años ha bajado en el Balneario de San Jacinto, sin embargo, al ser negocios familiares, y aprovechando cada oportunidad, dando lo mejor cada fin de semana, donde muchas personas visitan la playa, en un feriado, festividades propias y cercanas, y de esta manera poder defenderse como familia y como empresa.

Componente 3: Estrategias para minimizar el impacto en la no aplicación de los factores de sostenibilidad

Estrategias

Las estrategias que se implementarán para la sostenibilidad de los restaurantes serán:

Estrategia I: Estimular la visita en los restaurantes y el consumo de sus productos por parte de nuevos clientes.

Estrategia II: Hacer marketing de San Jacinto y sus alrededores, en conjunto de la gastronomía que ofrecen sus restaurantes.

Estrategia III: Lograr que en la mente de los clientes se asocie los platos que ofrecen los restaurantes a través de su oferta gastronómica.

Acción 1, 2 y 3 : Hacer una fan page, y de esta manera se puede lograr que muchas personas conozcan lo que San Jacinto ofrece, sus playas, su manglar, su boca, su cultura, y lo más importante su gastronomía, con la visita de más personas, con las recomendaciones entre amigos e incluso por los buenos comentarios en la fan page, se logrará potencializar el turismo y de esta manera, obtener más clientes y de una u otra forma lograr el aumento de visitantes y por ende regular o mejorar la economía el Balneario.

Cabe recalcar que en la actualidad el marketing digital es vital para las empresas, no contiene valor, pero en caso de que se quiera llegar más lejos, existen varias opciones, como: hacer que el nombre de su restaurante salga en publicidad, donde no solo será visto por personas de Ecuador, sino de manera internacional, y de esta manera ser reconocido por su lugar natal y todo el servicio que ofrece.

Estrategia IV: Exponer el menú y toda imagen positiva del local en un lugar destacado, donde todos puedan observar.

Acción 4: Los precios de cada plato es muy importante para los clientes, es por esta razón que exponer el menú en la entrada del restaurante es una buena idea, la competencia entre los negocios es dura, algunos ya tienen sus clientes fidelizados, otros están tratando de buscarlos y asegurarlos, y este tipo de alternativa es buena, porque mostramos seguridad ante los clientes y la competencia, dando una imagen positiva y

por ende demostramos a los clientes que ellos son nuestra prioridad sin importar exponer los precios de nuestro carta.

Estrategia V: Elaborar un plan de negocio para los cambios políticos y medio ambientales.

Acción 5: Un plan de negocios es elaborado para alcanzar los objetivos más altos y estar preparados para enfrentar cualquier situación, en la actualidad es utilizado de manera empírica por cada uno de los propietarios de los restaurantes en el tiempo de veda, el motivo es porque el Gobierno cuida a las especies marinas y ellos se preparan y recaudan las materias primas que estarán en veda, es por esta razón que a medida que se ha ido desarrollando este trabajo investigativo, nos hemos dado cuenta que el Balneario de San Jacinto es propenso a cualquiera de las situaciones antes mencionadas, los cambios políticos van de la mano con el medio ambiental, porque juntos buscan lo mejor para su economía y para el planeta, en medio de ello, se encuentran los restaurantes de San Jacinto donde sus platos típicos requieren de una materia prima que hoy en día es cuidada y protegida por el Gobierno en conjunto con el medio ambiente, por lo tanto al elaborar un plan de negocio, se puede mantener una estabilidad económica y planificada, teniendo en cuenta los meses en los cuales se efectúan los cambios, en este caso como es la Veda. Un ejemplo claro es el camarón, cuando no hay camarón en el mar, se puede trabajar con el camarón de camarones, pero si hablamos de otras especies, como: langostas, pescados, etc., no hay, y con un plan de negocio se puede trabajar sin problemas porque se llevaría una buena planificación y se tendría este tipo de mariscos en el tiempo que no es permitido pescar.

Estrategia VI: Identificar aquellos bancos o cooperativas que otorgan préstamos para pequeños negocios.

Acción 6: En la actualidad muchos bancos o cooperativas tienen programas para negocios que buscan capital a través de “micro prestamistas”. Se puede ver como una estrategia, pero sería mejor tenerlo como opción, no es recomendable endeudarse cuando nuestro negocio no es rentable, se debe trabajar en la parte de proveer el turismo, obtener más ganancias y de esta manera realizar los cambios que nuestro local necesite, y en caso de que se requiera un crédito se debe realizar siempre y cuando se obtenga la manera de cumplir con cada letra y que en parte nos quede capital para seguir con el negocio.

Estrategia VII: Gestión de residuo en restaurantes.

Acción 7: El manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas y pueden causar un problema sanitario de primer orden. Se debe generar residuos orgánicos, plásticos, vidrios e incluso de origen químico.

Contenedor verde: Cristal y vidrio

Contenedor azul: Envases y materiales de cartón y papel.

Contenedor amarillo: Envases y materiales de plásticos y latas de bebidas.

Contenedor gris: Destinado para los residuos orgánicos.

Este tipo de contenedores deben estar ubicados en la cocina y también en una parte del restaurante para que los clientes puedan poner su residuo.

Una parte importante dentro de los restaurantes son los “residuos grasos” como el aceite, este tipo de aceite utilizado de la freidora y otro tipo de grasas, es recogido por una empresa profesional autorizada.

6. CONCLUSIONES

Esta investigación buscó comprobar la sostenibilidad empresarial de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, a través de una investigación cuantitativa realizada a cada uno de los dueños de los restaurantes.

Se diagnosticó la situación actual de cada uno de los 58 restaurantes del Balneario de San Jacinto, los cuales mostraron datos interesantes, entre ellos su capital propio el cual les ha permitido salir adelante, aunque muchos de ellos si han recurrido a los préstamos bancarios, son varios los restaurantes que conllevan a más de 21 años en el negocio, pero en su mayoría están entre 1 a 10 años, ellos son los que pertenecen a la Asociación Virgen de Guadalupe, muchos de ellos ofrecen el servicio de hotelería, es más ofertado en épocas de feriados, fechas festivas, entre otros. El número de empleados es 1 a 5 porque en su mayoría es negocio familiar, sin embargo, en épocas de feriados los dueños de cada restaurante contratan 2 o 3 personas para poder atender como se debe a sus clientes.

Se evaluó los factores internos y externos de la sostenibilidad teniendo en cuenta que la idea de corroborar en el cuidado ambiental y la preocupación por la sociedad es una tendencia que crece día a día, dentro de los factores externos tenemos; el precio de las materias primas que es de gran importancia para los dueños de los restaurantes, ya que su principal materia es el marisco y en el tiempos de veda su precio es alto, y es aquí donde ellos deben aplicar el plan de negocio desarrollado el cual permite constatar la importancia de cada detalle, como las proyecciones financieras, y de esta manera comprobar la factibilidad del negocio y enfocar la rentabilidad hacia un futuro cercano. En los factores internos la viabilidad económica-financiera es importante porque sin ella no podrían avanzar ni mucho menos cumplir con cada meta que se proponga.

Se determinó varias estrategias para el impacto en la no aplicación de los factores de sostenibilidad, ya que la sostenibilidad de un negocio no es una tarea fácil; pero gracias a los factores de la sostenibilidad, la constante dedicación, se puede lograr tener un negocio próspero que beneficie no solo al dueño, sino a una comunidad entera, generando empleos y de esta manera ayudar también a los sectores cercanos de la población.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Baena, G. (2014). Metodología de la investigación. En G. Baena, *Metodología de la investigación* (pág. 65). México: GRUPO EDITORIAL PATRIA, S.A. DE C.V.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: PEARSON.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: PEARSON.
- Bhide, A. (2004). La iniciativa emprendedora. España: DEUSTO.
- Bianco, M. (2014). *Métodos Estadísticos para la Investigación*. UCA.
- Buitrago, S. ", & Chitiva, D. (17 de Marzo de 2017). *La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá- Colombia*. Obtenido de La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá- Colombia: https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/362/1/JJA-spa-2017-La_gastronom%C3%ADa_sostenible_como_factor_de_mejoramiento.pdf
- Cámara de Comercio de Quito. (2018). *Clasificación de las PYMES, pequeña y mediana empresa*. Quito: Boletín Jurídico.
- Carreño, P. (2017). pymes en el Ecuador. *ekos*, <https://www.ekosnegocios.com/articulo/pymes-en-el-ecuador-no-paran-de-evolucionar>.
- Chiner, E. (02 de Julio de 2014). *Investigación descriptiva mediante encuestas* . Recuperado el 07 de Noviembre de 2019, de Investigación descriptiva mediante encuestas : <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19380/34/Tema%208-Encuestas.pdf>
- Epstein, M. (2009). Sostenibilidad empresarial. En M. Epstein, *Sostenibilidad empresarial* (pág. 306). México: Eco Ediciones.
- Fernández, C. ", & Batista, P. (2014). Metodología de la investigación. En C. ". Fernández, & P. Batista, *Metodología de la investigación* (pág. 634). México: Mc Graw Hill Education.
- García, J. (2014). La responsabilidad social empresarial y la creación de valor en América Latina . Bilbao: DeustoDigital.
- INEC. (2016). *El financiamiento de las medianas empresas en la provincia Manabí, Ecuador*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1815/181553863006/html/index.html#:~:text=El%20estado%20actual%20de%20las,calificaci%C3%B3n%20producci%C3%B3n%20orientada%20en%20lo>

- Rodríguez, E. (2005). Metodología de la investigación. En E. Rodríguez, *Metodología de la investigación* (pág. 182). México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- Taymaz, E. ", & Koksal, M. (2006). El espíritu emprendedor, el tamaño de lanzamiento y la supervivencia de los pequeños empresarios. *Ekonomiaz: Revista vasca de economía*, 70-99.
- Toro, I. ", & Parra, R. (2006). Metodología de la investigación (Método y conocimiento). En I. ". Toro, & R. Parra, *Metodología de la investigación (Método y conocimiento)* (pág. 385). Colombia: FONDO EDITORIAL UNIVERSIDAD EAFIT.
- Vera, P. (2017). *Cadenas de valor y sostenibilidad en Latinoamérica* . México: UNAM. FCA.

8. ANEXOS

8.1. Encuesta

 <p>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	
DIAGNOSTICO A LOS RESTAURANTES DEL BALNEARIO DE SAN JACINTO, CANTÓN SUCRE.	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	
<p>El objetivo de la siguiente encuesta es analizar la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre.</p>	
SOSTENIBILIDAD :	<p>Es el manejo y conservación de la base de recursos naturales y la orientación del cambio tecnológico e institucional, de tal manera que asegure la continuación satisfacción de las necesidades humanas para las generaciones presentes y futuras.</p>
<p>Objetivo 1: Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del Balneario de San Jacinto, con respecto a las características correspondiente en cada uno de ellos.</p>	
PREGUNTAS	
1. Su financiamiento es a base de:	
<input type="text" value="Capital propio"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="Prestamistas (chulqueros)"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="Instituciones bancarias"/>	<input type="text"/>
2. ¿Según el registro existente en el SRI que tipo de contribuyente es usted?	
<input type="text" value="Persona natural"/>	<input type="text"/>

3. ¿Según el registro existente en el SRI cuál es la categoría que tiene su negocio?**4. ¿Cuál es la nomenclatura de su negocio?****5. ¿Cuántos años tiene su negocio?****6. ¿Qué tipo de servicio de restaurante ofrece?****Especifique:**

7. ¿Qué servicios podemos encontrar en su establecimiento?

Entrega a domicilio	<input type="checkbox"/>
Servicio de hotelería	<input type="checkbox"/>
Servicio de reservación	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>

Especifique:**8. ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante?**

25-50	<input type="checkbox"/>
51-100	<input type="checkbox"/>
101-150	<input type="checkbox"/>
151-200	<input type="checkbox"/>

9. ¿Qué horarios maneja al público?

08:00 hasta 17:00	<input type="checkbox"/>
08:00 hasta 20:00	<input type="checkbox"/>

10. ¿Cuántos empleados hay en su establecimiento?

1 a 5	<input type="checkbox"/>
6 a 10	<input type="checkbox"/>
11 a 15	<input type="checkbox"/>

Objetivo 2: Evaluar los factores internos y externos de sostenibilidad en los restaurantes del Balneario de San Jacinto

11. ¿Cuáles de los siguientes factores cree usted que es de gran importancia para la sostenibilidad de su establecimiento?

Señale con una "X" los factores que los restaurantes deben considerar importante para la sostenibilidad, en orden de importancia donde:

1= Más importante	5= Menos importante
Infraestructura	<input type="checkbox"/>
Mantenimiento en los baños	<input type="checkbox"/>
Diversificación del menú	<input type="checkbox"/>
Parqueadero	<input type="checkbox"/>
Zona Wifi	<input type="checkbox"/>
Buena atención al cliente	<input type="checkbox"/>
Rampa para discapacitados	<input type="checkbox"/>

12. ¿ Para usted cuáles de los siguientes factores aportan a la sostenibilidad de su establecimiento?

Tecnologías Limpias

Ayudan a desarrollar competencias sostenibles para el futuro y como resultado se obtiene innovación y reposicionamiento.

Visión de sostenibilidad

Crean hoja de ruta para

satisfacer necesidades insatisfechas y como resultado se obtiene crecimiento y trayectoria.

**Prevención
contaminación**

Minimiza los desechos y emisiones y como resultado se obtiene reducción de costes y riesgos.

13. ¿ Para usted cuáles de los siguientes factores externos pueden incidir en la sostenibilidad de su establecimiento?

Precio de
materias primas

Precio de la
energía eléctrica

Estabilidad
política

Clima del país

Nivel de
crecimiento
económico

Nivel educativo

Balanza
comercial del
país

Desarrollo
tecnológica del
país

Catástrofes
naturales en
otros países

Conflictos
armados

Recesión
económica
mundial

Legislación

14. ¿ Para usted cuáles de los siguientes factores internos pueden incidir en la sostenibilidad de su establecimiento?

Política
ambiental de la
empresa

Plan de
minimización y
control de
residuos

Preparación y
atención a las
emergencias
ambientales

Ética
profesional

Buen gobierno
corporativo

Viabilidad
económica -
financiera

Defensa de los
derechos
humanos

Políticas y
control de
riesgos

Anexo 2

Aplicación de la encuesta al Sr. José Luis Delgado propietario del Restaurantes Laurita.



Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).

Aplicación de la encuesta al Sra. María Ruiz propietaria del Restaurante Brisas del Mar.



Fuente: Encuesta sobre el análisis de la sostenibilidad de los Emprendimientos del Sector de Restaurantes del Balneario de San Jacinto, Cantón Sucre (2020).