



RESUMEN

Este ensayo consiste en el análisis medioambiental del Restaurante Raymipampa en la ciudad de Cuenca, mediante el cual se tratará de optimizar el cuidado no solo del medio ambiente sino también del servicio que ofrece, para poder de esta forma incrementar sustancialmente la calidad de servicio, lo que generará mayor afluencia de clientes, por consiguiente un volumen mayor de ventas, aumentando la rentabilidad de la empresa y por ende todo esto reflejará bienestar para todos quienes trabajan y asisten al Restaurante Raymipampa.

Esta herramienta ayuda a mejorar y facilitar el manejo ambiental del restaurante evitando problemas a corto o largo plazo, los mismos que son a causa de las propias actividades del restaurante como por ejemplo la contaminación por medio de la basura o el mal uso energético.

Por medio de este análisis se muestra a la administración del Restaurante Raymipampa las falencias, los puntos que deberían mejorar y lo que deberían mantener para cuidar el medio ambiente y así ayudar para que las futuras generaciones disfruten de un mundo sano.

Este análisis se lo realiza por secciones, en la primera se examina teóricamente todo lo relacionado al Medio Ambiente a nivel mundial, nacional y local. En la segunda sección consiste en la información sobre la historia y características del Restaurante Raymipampa. En la sección tercera se analiza al Restaurante con relación al medio ambiente y por último se realiza una Propuesta Medioambiental para el Restaurante Raymipampa.

PALABRAS CLAVES: Raymipampa, Restaurante, Medioambiente, Contaminación.



ABSTRACT

This test consists in the environmental analysis of the Raymipampa Restaurant in the city of Cuenca, through which I will try to optimize the care not only of the environment but also the service provided, to thereby substantially increase the quality of service, creating more customer traffic, therefore a higher sales volume, increasing profitability and thus reflect the well being for all who work and attend Raymipampa Restaurant.

This tool will help improve and facilitate the environmental management of the restaurant to avoid problems in the short or long term; that are caused by the restaurant's own activities such as pollution by waste or misuse of energy.

Through this analysis the restaurant management of Raymipampa, I will demonstrate the shortcomings, the points that should be improved and what should be maintained to protect the environment and help so that future generations enjoy a healthy world.

This analysis is done in sections, first theoretically discussing everything related to the environment globally, nationally and locally. The second section consists of information about the history and characteristics of Raymipampa Restaurant. In the third section I will discuss the Restaurant in relation to the environment and finally make a proposal for the Environment for Raymipampa Restaurant.

KEYWORDS: Raymipampa, Restaurant, Environment, Pollution.



ÍNDICE

- Carátula
- Autoría
- Dedicatoria
- Agradecimientos
- Abstract
- Resumen
- Introducción
- Diseño del Ensayo
 - Justificación del Ensayo
 - Revisión Bibliográfica
 - Objetivo General y Objetivos Específicos, Transferencia y Difusión de Resultados e Impactos del Ensayo
 - Técnicas de Trabajo de Obtención de Información para el Ensayo
 - Puntos de Vista, Análisis Crítico, Argumentos del Contexto y Reflexiones dentro del Ensayo

SECCIÓN I “El Medio Ambiente”

1.1 El Medioambiente a nivel mundial

1.2 El Medioambiente a nivel nacional

1.3 El Medioambiente a nivel local

SECCIÓN II “Restaurante Raymipampa”

2.1 Reseña histórica



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

2.2 Servicios

2.3 Datos generales

2.4 Ubicación geográfica

2.5 Reconocimientos

SECCIÓN III “Análisis dentro del Restaurante Raymipampa en relación al Medioambiente”

3.1 Análisis del restaurante en cuanto al manejo de los recursos

3.2 Contaminación Ambiental

3.2.1 Contaminación por Residuos

3.2.2 Contaminación de Alimentos

SECCIÓN IV “Propuesta de una Política Medio Ambiental para el Restaurante Raymipampa”

Conclusiones

Recomendaciones

Bibliografía

Anexos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

MARIA EMILIA ALVAREZ ESTRELLA reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de INGENIERA EN TURISMO. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

MARIA EMILIA ALVAREZ ESTRELLA , certifica que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, María Emilia Alvarez Estrella, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

María Emilia Alvarez Estrella
010415520-5

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

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

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

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, María Emilia Alvarez Estrella, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

María Emilia Alvarez Estrella
010415520-5

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

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

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

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE TURISMO

“ANÁLISIS DE UNA POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL
PARA EL RESTAURANTE RAYMIPAMPA”

Ensayo previo a la obtención del
Título de **INGENIERA EN TURISMO**

ALUMNA:

MARÍA EMILIA ALVAREZ ESTRELLA

CUENCA – ECUADOR

JULIO, 2012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico en primer lugar a Dios y a la Virgen que Han estado en cada paso que di en el trayecto universitario, mis hijas Isabella y Julieta que fueron mi inspiración para poder culminar con mi carrera viendo en sus sonrisas que cada esfuerzo vale la pena, mi esposo y mi mejor amigo David. Mis padres Freddy y Lorena el mejor ejemplo a seguir, quienes desde pequeña me inculcaron a terminar lo que se empieza, por su confianza depositada en mí y su apoyo incondicional, mis hermanos Pedro y Juan quienes son un pilar importante en mi vida; a mis abuelos y demás familiares, mis compañeros de carrera con quienes quedará una bonita amistad.



AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por la vida, a mis padres y mi familia por el apoyo que me brindaron durante todo este tiempo.

A la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, por haberme brindado la oportunidad de cursar la carrera de turismo, a todo el personal de la misma con quienes logré a través de los años una gran amistad.

Al restaurante Raymipampa, el negocio familiar, que me permitió realizar este trabajo de investigación.



INTRODUCCIÓN

Hoy en día la palabra ambiental o ecológico suena mucho alrededor del mundo y nuestro país y ciudad no son la excepción.

Con el pasar de los años y con el desarrollo de diferentes tipos de empresas que van desde las grandes industrias hasta las pequeñas compañías, se ha generado diferentes aspectos negativos en el entorno en que se desarrolla la vida del ser humano, se ha sufrido varios daños irreversibles con la naturaleza causados por la contaminación del planeta y el mal uso de los recursos naturales.

Es obligación del hombre proteger el medio ambiente para que futuras generaciones puedan disfrutar de un mundo sano, y es por eso que dentro de cada país del mundo se ha tomado medidas de concientización ambiental, adoptando políticas para reducir el daño del ecosistema, familias, empresas grandes y pequeñas, y cada persona busca un equilibrio con el entorno.

Teniendo en cuenta que la actividad del turismo en todos sus ámbitos es la más contaminante, se ha visto la necesidad de la creación de normas, modelos, estrategias, y políticas para la reducción de la contaminación y un equilibrio con la naturaleza.

Dentro de nuestra ciudad ya existen entidades amigables con el ambiente, y es por este motivo que se ha propuesto la implementación de una Política Ambiental para el Restaurante Raymipampa, la misma que servirá para minimizar el impacto negativo, obtener ganancias a cambio de ahorrar recursos y por ende la mayor afluencia de clientes.



DISEÑO DEL ENSAYO

JUSTIFICACIÓN DEL ENSAYO

Este proyecto busca que la empresa “Restaurante Raymipampa” sea un éxito buscando siempre el bienestar de sus clientes y sus empleados. Para el desarrollo de este ensayo me baso en el módulo del Curso de Graduación titulado “Gestión Ambiental y Turismo” debido a que encuentro la necesidad de mejorar la gestión medioambiental dentro del restaurante para así poder colaborar con el planeta y las futuras generaciones.

El restaurante Raymipampa es un negocio familiar el cual hay que cuidar a la medida que esto representa aparte de los ingresos económicos que mantienen a la familia, es una tradición dentro de la misma y un ícono representativo en la ciudad de Cuenca.

El Raymipampa tiene un prestigio conseguido en más de 60 años, no solo por el lugar de ubicación sino porque siempre ha mantenido un nivel de seguridad, salubridad alimentaria, por sus precios convenientes y por el servicio. Por todo esto es importante mantener este negocio en el presente y en el futuro.

Mantener el prestigio ganado a través de los años a medida de que esto ha producido el hecho de que muchos turistas extranjeros y de todo el territorio nacional llegan al restaurante y se sienten cómodos y bien servidos, lo que a su vez esto produce que dentro del restaurante sientan la necesidad de unirse a las exigencias medioambientales teniendo que desarrollar una herramienta que certifique el buen uso de los recursos dentro del restaurante.

REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Para la realización de este ensayo, he visto la necesidad de observar algunos libros, páginas de internet, revistas, tesis y una que otra entrevista personal, etc. para poder resolver algunos aspectos incluidos dentro del tema a desarrollar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Para poder realizar el análisis medioambiental del Restaurante Raymipampa me parece necesario primero efectuar un estudio de la historia, la actividad del restaurante y su relación con el entorno social y geográfico, por ello he revisado su página web, www.raymipampa.com y he tenido entrevistas con el personal del restaurante para así poder obtener información eficiente para el desarrollo de este ensayo.

De igual manera pienso que si se hace un estudio medioambiente del Restaurante Raymipampa hay que conocer los conceptos básicos que están vinculados al tema y es por ello que dentro de la revisión bibliográfica que se repasó se puede encontrar como principal herramienta el Módulo de Gestión Ambiental y Turismo del Dr. Fernando Bustos Ayoví.

En el libro Manual del Turismo Sostenible de la autora Mónica Pérez de las Heras, se pudo encontrar algunos puntos de mucha ayuda para el desarrollo de este ensayo, no solo con conceptos generales de turismo sostenible si no también encontrando un capítulo completo sobre empresas de restauración dando ejemplos concretos sobre los principales contaminantes y soluciones a los mismos.

Otras fuentes consultadas que considero de gran importancia son las entrevistas personales realizadas, las visitas realizadas a las diferentes entidades que de una u otra forma están incluidas en este trabajo, y ayudaron con información, por ejemplo el Ministerio de Ambiente, EMAC (Empresa Municipal de Aseo Ciudadano), el Restaurante Raymipampa.

Páginas web de las antes mencionadas empresas visitadas personalmente, también fueron consultadas para poder obtener más información, www.emac.gov.ec, www.ambiente.gov.ec.

El internet se ha vuelto una herramienta útil para la investigación en los tiempos actuales, es por ello que variada información que se encontrará en este ensayo fueron halladas en el internet, una de las páginas utilizadas es la bien conocida Wikipedia, de la cual obtuve conceptos y ejemplos del medio ambiente a nivel



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

mundial, nacional y local. Por este medio pude encontrar diferentes restaurantes en ciudades como Lima y Nueva York que son amigables con el medio ambiente es decir se hacen llamar restaurantes ecológicos, y he tomado estos ejemplos para poder entender y analizar de la mejor manera.

OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIAS DE RESULTAS E IMPACTOS

Objetivo General

- ❖ Analizar una Política medioambiental para el Restaurante Raymipampa.

Objetivos Específicos

- ❖ Conocer a fondo las actividades del Restaurante Raymipampa para así poder determinar qué recursos podrían afectar negativamente al medio ambiente.
- ❖ Identificar la situación de los problemas ecológicos y formular soluciones a los mismos.
- ❖ Crear una política ambiental, que sirva a la empresa a minimizar problemas ambientales si los hubiere.

Metas

La meta principal de este ensayo es implementar una Política Medioambiental para el Restaurante Raymipampa, pudiendo así ayudar no solo al medio ambiente sino también a mejorar la calidad de servicio del restaurante, debido a que hoy en día todo este tema de la ecología es importante alrededor del mundo.

Promover el respeto para con el medio ambiente por parte de diferentes empresas turísticas.



Transferencia y difusión de Resultados

Al momento de obtener una respuesta favorable con el análisis, la creación e implementación de la Política Medioambiental en el Restaurante Raymipampa, se realizará una difusión por los medios de comunicación y por supuesto exhibiendo dentro del restaurante la política para que sea apreciada por los clientes.

Al hablar de una transferencia de resultados estamos hablando de poder ampliar en diferentes restaurantes de la ciudad de Cuenca, la implementación de Políticas Medioambientales. De igual manera se puede ver la posibilidad de que absolutamente todos los lugares prestadores de servicios turísticos en la urbe cuenten con Políticas Ambientales en sus establecimientos.

Impactos

- ❖ Impacto Social.- La Política Ambiental tendrá un impacto social debido a que el cuidado del medio ambiente depende de una sociedad y debería empezar por cada persona o entidad. Los beneficiarios por un lado de este análisis es el Restaurante Raymipampa pero por otra parte están los clientes tanto nacionales como extranjeros, y la ciudadanía en general.
- ❖ Impacto Ecológico.- El impacto principal de este ensayo creo que es el ecológico debido a que se analizarán las actividades que afectan al entorno en el que vivimos y se darán soluciones a los mismos para que las futuras generaciones puedan gozar de una vida mas sana y ambientalmente segura.
- ❖ Impacto Ético.- Creo que un valor importante es el saber respetar al medio ambiente en el cual toda la vida se desarrolla, es por esto que también veo que este ensayo tendrá un impacto ético.



TÉCNICAS DE TRABAJO DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN PARA EL ENSAYO

Para alcanzar los objetivos propuestos en esta investigación se aplicarán el método cualitativo.

El Método cualitativo consiste en descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables. Incorpora lo que los participantes dicen, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos y no como uno los describe. (González y Hernández.)

Es decir, las visitas de campo (al restaurante) y la observación de las actividades que en él se desarrollan nos ayudaran a descifrar el proceder del personal con relación a los diferentes recursos para así poder dar con los posibles problemas y las soluciones a los mismos, de igual manera se podrá observar a los clientes y las necesidades ecológicas que estos tienen al momento de asistir al restaurante.

Se realizarán encuestas al personal del restaurante para ver el grado de conocimiento que estos tienen con respecto al cuidado del medio ambiente. Eventualmente se realizarán encuestas a clientes dentro del restaurante Raymipampa.

PUNTOS DE VISTA, ANÁLISIS CRÍTICO, ARGUMENTOS DEL CONTEXTO Y REFLEXIONES

Luego de haber identificado los problemas ecológicos dentro del restaurante Raymipampa se puede elaborar soluciones a mediano y largo plazo creando así la Política Medioambiental.

En resumen opino que el Restaurante Raymipampa necesita de una capacitación a empleados para poder poner en práctica la Política Ambiental propuesta, y así tener un cuidado con el medio ambiente y ser un restaurante ecológicamente amigable.

El restaurante necesita, desde mi punto de vista, algunos cambios básicos para poder desarrollar de mejor forma la Política como por ejemplo la señal ética en



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

los servicios higiénicos, implementar tecnologías como la luz automática dentro de los mismos.

Seguir con el tema de reciclaje, separando residuos orgánicos e inorgánicos, el restaurante debería buscar empresas como FASEC o Cartopel a quienes les sirve los cartones y papeles.

Desde mi punto de vista el Restaurante Raymipampa es un lugar que procura ser amigable con el medio ambiente, pero aun le falta trabajar en ello, es por eso que se propone a la gerencia la implementación de la Política Ambiental, para que en un futuro lleguen a cumplir con el deber de cada ser humano, cuidar de su mundo.



SECCIÓN I “El Medio Ambiente”

Para poder desarrollar de la mejor manera este ensayo, primero es necesario conocer el concepto de medio ambiente, según la Real Academia de la Lengua, es “Conjunto de circunstancias físicas, culturales, económicas y sociales que rodean a las personas y a los seres vivos”.

El Medioambiente a nivel mundial

Existe en el mundo cada vez más interés por temas ambientales, a pesar de que se siga deteriorando el mismo; por ésta y otras razones se crean temas como la sostenibilidad o la ecología.

El 30 de Julio de 1968, las Naciones Unidas consideraron por primera vez asuntos relacionados con el medio ambiente, luego en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano realizada en Estocolmo en junio de 1972 y llevó a la creación del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), el principal programa de las Naciones Unidas a cargo de los asuntos del medio ambiente.

En 1987, la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (CMMAD) presentó el muy conocido "Informe Brundtland", este informe, se basa en un estudio de cuatro años, con el tema del desarrollo sostenible, diciendo del mismo que es aquel que "satisface las necesidades de la generación actual sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades".

En años posteriores el tema medio ambiental ya ocupaba un importante tema a tratar dentro de las secciones de las Naciones Unidas y es por esto que se convoca a reuniones como la “Cumbre de la Tierra o “Conferencia de Río” en el año de 1988. En 1992, se crea la Comisión sobre el Desarrollo Sostenible, para el mismo año se aprueban tres acuerdos importantes: el Programa 21, Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, y Declaración de principios relativos a los bosques y se crean diferentes instrumentos jurídicos.



En la actualidad existen varias organizaciones protectoras del medio ambiente como lo es Green Peace, Shepherd.

El Medioambiente a nivel nacional

El Ministerio de Ambiente llamado así en la actualidad fue creado como el Ministerio del Medio Ambiente del Ecuador por el presidente Abdalá Bucarán, el 4 de octubre de 1996 mediante decreto ejecutivo.

En el año de 1999 se fusionan en una sola entidad el Ministerio de Medio Ambiente y el Instituto Ecuatoriano Forestal y de Áreas Naturales y Vida Silvestre- INEFAN, dando como entidad resultante el Ministerio de Medio Ambiente.

En el 2000 esta entidad consta como Ministerio de Turismo y Ambiente, para que luego dividirse y quedar únicamente como Ministerio de Ambiente.

El Ministerio de Ambiente, es la principal entidad en el Ecuador que se encarga de respetar derechos de la naturaleza o pacha mama, y garantizar un desarrollo ambientalmente equilibrado y respetuoso de la diversidad cultural.

Es el organismo del Estado ecuatoriano encargado de diseñar las políticas ambientales y coordinar las estrategias, los proyectos y programas para el cuidado de los ecosistemas y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Propone y define las normas para conseguir la calidad ambiental adecuada, con un desarrollo basado en la conservación y el uso apropiado de la biodiversidad y de los recursos con los que cuenta nuestro país. (Ministerio de Ambiente)

El Ministerio de Ambiente gestiona su acción en relación a la Constitución Política de la República del Estado, su ministra es Marcela Aguiñaga, este ministerio cuenta con varias subsecretarías, direcciones regionales y provinciales.

Cabe también recalcar que esta entidad emite la “Licencia Ambiental” que es la autorización para la ejecución de un proyecto, obra o actividad que pueda causar impacto ambiental.



El Medioambiente a nivel local

Dentro de la ciudad de Cuenca podemos encontrar como entidad gestora del Medio Ambiente la Dirección Regional del Azuay, José Torracchi Carrasco es el director.

Además de esta entidad podemos encontrar a la EMAC (Empresa Municipal de Aseo Ciudadano) que dentro de Cuenca es la más importante. Y esta empresa es de gran ayuda para ver este ensayo, debido a que esta empresa brinda el servicio de recolección de residuos en la ciudad, y por ende el restaurante genera desechos que a continuación realizaré el estudio de la actividad del mismo y la cantidad de desechos que este produce.

Al ser una empresa de la Municipalidad de Cuenca, su principal miembro del directorio es el Alcalde Dr. Paul Granda, y la gerencia de la EMAC es dirigida por la Ing. Valeria Villavicencio.

La empresa cuenta con certificaciones de normas ISO14001:2004 y OHSAS 18001:2007.

La visión de EMAC:

Empresa Pública Municipal líder y referente nacional en la gestión de residuos sólidos y áreas verdes, garantizando un ambiente sano y saludable con procesos sostenibles, socialmente incluyentes, para el buen vivir de la colectividad. (EMAC)

La misión de EMAC:

Prestar servicios públicos de calidad en el manejo de residuos sólidos, mantenimiento y recuperación de áreas verdes, a través de la creatividad e innovación tecnológica, el desarrollo permanente de su talento humano y la participación y concienciación ciudadana. (EMAC)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCIÓN II “Restaurante Raymipampa”



Una tradición en Cuenca

Fig. 1

Título: Logotipo Restaurante Raymipampa

Autor: Ma. Emilia Alvarez E.

Fuente: Propia

Fecha: Julio 2012

Reseña histórica Restaurante Raymipampa

Originalmente el local donde funciona en la actualidad el Restaurante Raymipampa, era una cafetería de propiedad del Sr. Luis Rodríguez, a la que se le conocía como Zenith, nombre atribuido porque en el local existía un radio de dicha marca sobre el mostrador. Hace ya más de 70 años, la cafetería vendía caramelos, helados y pastas, era un negocio pequeño para la época debido a que Cuenca mantenía una economía cerrada y un negocio no resultaba rentable.

Vicente Serrano Aguilar compra la cafetería, la que se manejaba relativamente bien porque en el local contiguo al mismo funcionaba el Colegio Rafael Borja, pero por desorganización termina liquidado, su madre Zoila Aguilar se queda con el local y posteriormente pasa a cargo del Sr. Guillermo Corral (yerno), quien termina comprando el negocio. En esta administración que el local toma un giro, es arreglado y decorado por el pintor Oswaldo Moreno, y es aquí donde nace el nombre de Raymipampa (que significa “Planicie donde se celebra la fiesta del sol” o “llanura en fiesta”), con esta reestructuración empieza a funcionar como restaurante más o menos en el año de 1957. Otro detalle importante es que en el restaurante se empieza a reunir gente dedicada



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

a actividades culturales: literatura, pintura, teatro y política. Adolfo Corral, hermano de Guillermo apoya y promueve la actividad cultural como exposiciones, recitales, teatro leído, etc. dentro del restaurante. Era un lugar de reunión que se conocía a nivel nacional, por el tipo de actividades que se realizaban tomó renombre, hasta que se empezó a descuidar un poco el aspecto laboral y tuvo problemas, por ello el restaurante pasó a cargo de la familia Sempertegui-Alvarez, el Sr. Rubén Sempertegui mantiene por largo tiempo y luego empieza a decaer.

El Sr. Hugo Alvarez en 1971 compra el restaurante y lo transforma en uno para consumo con tarjetas para comensales a medio día, posteriormente pasa a manos de uno de sus hijos Sr. Iván Alvarez en el año 1987 y después en 1995 lo vende a su hermano Sr. Freddy Alvarez actual dueño del restaurante Raymipampa.

Es el Sr. Freddy Alvarez quien junto a su esposa Lorena Estrella lo redecoran y realizan la reapertura del restaurante el 3 de agosto de 1995 y nuevamente toma un giro importante debido a que venía con ideas jóvenes y nuevos criterios, esta época coincide con el auge del turismo que se da en la ciudad de Cuenca, y donde había ya la necesidad de un local de estas características, ubicado en el centro de la ciudad, agradable, con buena atención, comida, música; y retoma nuevamente en un lugar de cita, dialogo, encuentro, que a más de la ubicación clave, es tomado como punto de referencia para el turista nacional como internacional.

Servicios del Restaurante Raymipampa

El Restaurante Raymipampa es una empresa que se dedica a la prestación de servicios de cafetería y restaurante en la ciudad de Cuenca y cuya actividad principal es la de brindar alimentación a una gran variedad de clientes en un horario ininterrumpido, de 08h30 hasta las 23h00, de lunes a domingo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

El restaurante ofrece servicios de desayunos hasta las 11h30 de la mañana, almuerzos de lunes a viernes a partir de las 12h15 hasta las 13h30, platos a la carta y cafetería durante todo el día.

Dentro de los clientes se encuentran turistas nacionales e internacionales, personas que laboran en entidades públicas y privadas del centro de la ciudad y público en general.

Datos generales del Restaurante Raymipampa

Datos para poder contactar al Restaurante Raymipampa.

Vía telefónica (07)2 834159

fax (07)2 824619

e-mail: raymi8-59@hotmail.com

Página web: www.raymipampa.com

En las redes sociales como Facebook (Restaurante Raymipampa) o Twitter (@restauranteraymipampa).

Ubicación Geográfica

En la provincia del Azuay, en la ciudad de Cuenca se encuentra el Restaurante Raymipampa ubicado en las calles Benigno Malo 8-59 entre Bolívar y Sucre, junto a la Catedral de la Inmaculada, gracias a su excelente ubicación frente al Parque Central o Parque Calderón, propios y extraños dan fácilmente con el local para deleitar de sus platos.

Reconocimientos

El Restaurante Raymipampa recibió en el año 2011 la condecoración de “Antigüedad Clasista Alfonso Jaramillo León” entregada por la Cámara de Comercio de Cuenca. El Restaurante también consta en diferentes libros de viajeros, como por ejemplo la revista “Lonely Travel Planet” en donde consta como una de las mejores opciones de comida en la ciudad de Cuenca, también



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

en el año 2012 consiguió la calificación de 4,5 sobre 5 obteniendo el “Premio a la Excelencia” entregado por la página web para viajeros “TripAdvisor” .



Fig. 2

Título: Restaurante Raymipampa

Autor: Ma. Emilia Alvarez E.

Fuente: Propia

Fecha: Julio 2012



SECCIÓN III “Análisis dentro del Restaurante Raymipampa en relación al Medioambiente”

Para poder desarrollar el análisis fue necesario visitar el restaurante y observar su actividad, realizar un estudio para dar con los posibles problemas medio ambientales y dar solución a los mismos. También se realizaron encuestas a los empleados del restaurante para ver el grado de conocimiento que tenían sobre el medio ambiente y si en el establecimiento tenía algún trato especial con el mismo. (Encuéntrese el modelo de la encuesta en el Anexo 2)

Análisis del restaurante en cuanto al manejo de los recursos

A continuación se detalla la información obtenida de las entrevistas y la observación en el Restaurante Raymipampa.

- ❖ Se pudo observar que la importancia del cuidado del medio ambiente ha comenzado a crecer, la gente se preocupa cada vez más de la conservación del entorno en el que vivimos, y están de acuerdo en la implementación de herramientas que ayuden a minimizar los daños ya causados.
- ❖ El principal contaminante dentro del Restaurante Raymipampa es la basura, pero a su vez un punto a favor del medio ambiente que pude constatar es que tienen la buena costumbre de separar la misma en orgánica e inorgánica.
- ❖ En lo que trata de ahorro de agua y energía pude observar que dentro de los sanitarios tienen el control de agua por medio de lavamanos y secadora de manos automáticos, durante la noche se cierra la llave de paso para no tener perdidas innecesarias de agua; en cuanto a la energía se pudo observar que tienen en absolutamente todas las lámparas del restaurante focos ahorradores, también me comentaron que durante la noche se apaga la máquina de café para tener un ahorro de luz, algo negativo que pude observar fue que durante el día todas las lámparas de las mesas del



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

restaurante estaban prendidas, únicamente se apagaba la parte superior mientras no había clientes, pero al momento de completar con su capacidad éstas se encendían aun cuando existía la luz natural.

- ❖ En cuanto a desechos orgánicos, aceites y grasas tenían el mecanismo de enviar a la lavaza (comida para puercos). Dentro de lo que desechos inorgánicos como latas, plásticos o vidrios se pudo observar que enviaban a los recolectores de basura de la empresa EMAC.
- ❖ Los días destinados para la basura eran todos, los carros municipales de aseo retiraban de las afueras del restaurante (calle Benigno Malo) los días lunes, miércoles y viernes, y los días martes, jueves, sábado y domingo eran retirados desde otro punto de la ciudad.
- ❖ Se pudo observar que la implementación de una política ambiental sería necesaria para el restaurante, pero siempre y cuando esta sea enseñada a los empleados y que se cumpla, solamente así se podrá llegar a los objetivos finales que son, en primer lugar colaborar con el medio ambiente y segundo significar ganancias para el restaurante.

Contaminación Ambiental

Se denomina gestión ambiental a:

La presencia en el ambiente de cualquier agente (físico, químico o biológico) o bien de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones tales que sean o puedan ser nocivos para la salud, la seguridad o para el bienestar de la población, o bien, que puedan ser perjudiciales para la vida vegetal o animal, o impidan el uso normal de las propiedades y lugares de recreación y goce de los mismos (Bustos, 266)

Dentro de este tema se puede encontrar diferentes tipos de contaminación como por ejemplo, física, biología, térmica, eléctrica, acústica, visual, etc.

Para nuestro análisis nos enfocaremos en 2 tipos de contaminación:

Ma. Emilia Alvarez Estrella

“Análisis de una Política Medioambiental para el Restaurante Raymipampa”

Página 26



❖ Contaminación por residuos.-

“Residuos son los desechos que se producen como consecuencia de una actividad, un trabajo, una operación... y que han de ser reciclados para volver a ser utilizados o si no ser eliminados”.

La gestión de los residuos ha evolucionado con el paso del tiempo, pero a su vez aumenta la cantidad de éstos. En nuestro estudio nos centramos a los residuos conocidos como municipales o urbanos, que son aquellos provenientes de hogares o comercios localizados en las ciudades. Dentro de nuestra ciudad el gestor de los residuos es la Empresa Municipal de Aseo Ciudadano (EMAC), quienes tratan los mismos en vertederos obteniendo de la basura abono.

Dentro del ensayo observamos que el Restaurante Raymipampa produce una gran cantidad de residuos tanto orgánicos como inorgánicos por el mismo hecho de ser un restaurante. Como ya se mencionó anteriormente la empresa analizada sí contribuye con la separación de residuos, lo que ayuda a gestionar más fácilmente en las plantas de tratamiento, también los residuos orgánicos son enviados a la lavaza ayudando así a minimizar el daño al medio ambiente.

❖ Contaminación de Alimentos.-

“Consiste en la presencia en éstos y otros productos relacionados, de sustancias de origen biológico o químico y riesgoso o toxico para la salud del consumidor”.

Este tema es importante dentro del análisis del restaurante debido a que es un prestador de servicio alimentario.

El restaurante tiene un cuidado especial con la materia prima, ésta es obtenida de lugares como el mercado o el supermercado, pero el trato que se les da a la misma al momento de la elaboración del plato es de especial cuidado, aun con estas exigencias de cuidado y salubridad existen contaminantes originados por elementos fuera del alcance del restaurante.



SECCIÓN IV “Propuesta de una Política Medio Ambiental para el Restaurante Raymipampa”

Con la finalidad de minimizar los impactos ambientales que produce el Restaurante Raymipampa, y luego de haber analizado la actividad del mismo, se propone los siguientes puntos:

- ❖ Mejorar siempre cuidando el medio ambiente, y también en pro del restaurante para poder obtener más ganancias y por ende satisfacción de clientes.
- ❖ Satisfacer a los clientes en calidad y experiencia.
- ❖ Reducir los impactos ambientales producidos por aceites y grasas quemadas y los desechos de comida.
- ❖ Reciclar materiales que pueden ser reutilizables como por ejemplo: papel, cartón, botellas de plástico, vidrios, etc. con la finalidad de proteger el medio ambiente.
- ❖ Priorizar productos nacionales y de la zona, que sean ecológicos y ambientalmente amigables.
- ❖ Realizar la segregación de residuos por medio de la clasificación de basura (Funda negra y funda azul)
- ❖ Utilizar correctamente la energía y el agua, con el fin de minimizar los impactos ambientales.
- ❖ Realizar capacitaciones a todo el personal del restaurante, mantener una buena comunicación con el mismo con temas como el buen servicio, la calidad y el cuidado del medio ambiente.

Para lograr el objetivo final de esta política es necesario la inclusión y apoyo de todo el personal del Restaurante Raymipampa, los mismos que deben comprometerse para el desempeño constante del mismo, el cual va a brindar calidad en el servicio y un desarrollo ambiental positivo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Se realizarán evaluaciones periódicas para ver el cumplimiento de la política ambiental y observar los resultados obtenidos de la misma.

Esta política supone beneficios a largo plazo, tanto como para el restaurante y el entorno en el que éste se desarrolla en este caso la ciudad de Cuenca.

Se espera que por parte de propietarios y personal se tome en cuenta esta Política y se adopte al restaurante para iniciar con la concientización ambiental y de esta forma poder dar el ejemplo para otras entidades prestadoras de servicio en el sector turismo.



CONCLUSIONES

Gracias a este análisis se pudo observar la situación del Restaurante Raymipampa con respecto al medio ambiente, este ensayo es una evaluación del manejo de los recursos, que ayudará a la propia empresa a mejorar en calidad, servicio y sobre todo protección y concientización del medio ambiente.

Gracias a este análisis se pudo determinar que el Restaurante Raymipampa procura ser un lugar ambientalmente amigable, necesita de mecanismos más firmes para tener un control total sobre los residuos, así podrán ayudar al cuidado y protección del medio ambiente.

También este ensayo me enseñó a valorar más al mundo en el que la vida se desarrolla, a tener más conciencia sobre el mismo y procurar poner en práctica todo lo ecológico para no seguir deteriorando el planeta y ayudar a que generaciones actuales y futuras gocemos de un ambiente sano de manera sostenible.



RECOMENDACIONES

Basadas en el estudio las recomendaciones son:

- ❖ Poner en marcha la Política Ambiental propuesta, debido a que gracias a éste la empresa obtendrá mayores ingresos, pero sobre todo estará colaborando con el medio ambiente.
- ❖ Se sugiere realizar una capacitación a todo el personal para el mejor manejo con residuos, temas relacionados con el medio ambiente, y mejoras de servicio.
- ❖ Realizar análisis y evaluaciones periódicas para ver los cambios o beneficios obtenidos después de la puesta en marcha de la Política Ambiental.
- ❖ Se propone al Restaurante Raymipampa mantener las estrategias ambientales y mecanismos de ahorro hasta ahora logradas y empleadas, siempre y cuando estas sean mejoradas hasta obtener un manejo óptimo de los recursos.



BIBLIOGRAFÍA

Con autor

Ayvar, Gabriel. *Un restaurante ecológico en Perú, ejemplo de buena mesa y ecología*. Internet. <http://diarioecologia.com/un-restaurante-ecologico-en-peru-ejemplo-de-buena-mesa-y-ecologia/> Acceso: 15 julio 2012

Bustos, Fernando. *Módulo de Gestión Ambiental y Turismo*. Cuenca, 2011.

Codó, Lluís. *Los modelos de gestión medioambiental y su aplicación a la restauración comercial*. Internet. http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=368 Acceso: 13 julio 2012.

González y Hernández. “Método cualitativo”. (2003) Internet. <http://es.shvoong.com/social-sciences/1744319-el-m%C3%A9todo-cualitativo/>. Acceso: 21 enero 2011

Mendieta, Tania y Miguel Pacurucu. *Evaluación del desempeño del Restaurante Raymipampa*. Cuenca, 2003.

Pérez de las Heras, Mónica. “Manual de Turismo Sostenible”. *Empresas de Restauración*. España, Grupo Mundi-Presa, 2004.

Portoviejo, Marlene y Daniel Torres. *Propuesta de una estrategia de Política Ambiental para el restaurante Villa Rosa en la ciudad de Cuenca*. Cuenca. 2012.

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*. 21a ed., Madrid, Espasa Calpe, 1992.

Retureta Alvarez, Elsa. *Sustentabilidad en los restaurantes*. Veracruz, 2010.



Sin autor

“Documentación de las Naciones Unidas: Guía de Investigación”. Internet:
<http://www.un.org/Depts/dhl/spanish/resguids/specenvsp.htm> Acceso: 13 julio
2012

“Medioambiente”. *Wikipedia La enciclopedia libre*. Internet.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Medioambiente> Acceso: 13 julio 2012

Ministerio de Ambiente. Internet <http://www.ambiente.gob.ec/?q=node/11>
Acceso: 13 julio 2012

“Política Ambiental”. *Manolo, restaurante, cafetería y pastelería*. Internet.
<http://www.restaurantmanolo.com/pambiental.html> Acceso: 13 julio 2012

“Restaurante Raymipampa” *Restaurante Raymipampa*. Internet.
<http://www.raymipampa.com/> Acceso: 13 julio 2012

“Un restaurante apuesta por la ecología y el sabor de la comida mexicana”.
Internet. [http://www.elvoceros.com/cocina/7946-un-restaurante-apuesta-por-](http://www.elvoceros.com/cocina/7946-un-restaurante-apuesta-por-la-ecologia-y-el-sabor-de-la-comida-mexicana-)
[la-ecologia-y-el-sabor-de-la-comida-mexicana-](http://www.elvoceros.com/cocina/7946-un-restaurante-apuesta-por-la-ecologia-y-el-sabor-de-la-comida-mexicana-). Acceso: 15 julio 2012



ANEXOS

Anexo 1



Fig. 3
Título: Restaurante Raymipampa
Autor: Ma. Emilia Alvarez E.
Fuente: www.raymipampa.com
Fecha: Julio 2012



Fig. 4
Título: Restaurante Raymipampa (interior)
Autor: Ma. Emilia Alvarez E.
Fuente: www.raymipampa.com
Fecha: Julio 2012



Fig. 5
Título: Restaurante Raymipampa (exterior)
Autor: Ma. Emilia Alvarez E.
Fuente: www.raymipampa.com
Fecha: Julio 2012



Fig. 6
Título: Restaurante Raymipampa (lámpara)
Autor: Ma. Emilia Alvarez E.
Fuente: Propia
Fecha: Julio 2012



Fig. 7
Título: Menú Restaurante Raymipampa
Autor: Ma. Emilia Alvarez E.
Fuente: Propia
Fecha: Julio 2012



ANEXO 2

Encuesta “Política Ambiental para el Restaurante Raymipampa”

Nombre:

Cargo:

1.- ¿Qué entiende usted por medio ambiente, considera usted importante que el restaurante se preocupe por el mismo?

2.- Dentro del restaurante, ¿cuáles son los principales contaminantes?

3.- Dentro del restaurante, ¿ayudan a la protección del Medio Ambiente?
Explique de qué forma

4.- Dentro del restaurante, ¿se considera el cuidado del consumo de agua y el ahorro de la misma? Explique de qué forma

5.- Dentro del restaurante, ¿se ayuda al ahorro y manejo de energía?

Explique de qué forma



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

6.- En cuanto a aceites usados, ¿qué tratamiento se les da a los mismos al momento de ser desechados?

7.- En cuanto a los desechos, tanto orgánicos como inorgánicos, ¿qué tratamiento se les da a los mismos?

8.- Usted (personalmente) ¿realiza alguna actividad que contribuya al cuidado medioambiental?

9.- ¿Cree usted que la implementación de una Política Ambiental, ayude a mejorar el medio ambiente?

10.- ¿Cree usted que la reducción de residuos y la contribución con el medio ambiente, pueda ayudar social y económicamente a la empresa?



Anexo 3

POLÍTICA AMBIENTAL

RESTURANTE RAYMIPAMPA

Asume el compromiso de adoptar la gestión ambiental en nuestras actividades. Nuestro modelo de gestión ambiental desarrolla y despliega nuestra Política Ambiental basada en los siguientes principios:

- ❖ Llevar a cabo una gestión ambiental adecuada a la realidad de nuestra organización y a nuestras actividades y servicios, intentado con ello mejorar nuestra gestión desde la sostenibilidad.
- ❖ Dar formación continua y adecuada al personal para mejorar la implicación y capacitación de sus labores con criterios de respeto al medio ambiente.
- ❖ Mejorar constantemente nuestra actuación ambiental y evaluarla periódicamente, consiguiendo con ello, la mejora ambiental de nuestra organización.
- ❖ Practicar la utilización sostenible de los recursos naturales y materias primas, así como fomentar el uso eficiente de la energía y realizar prácticas de reutilización y reciclado de los residuos generados por la actividad.
- ❖ A Mejorar continuamente nuestras actividades, productos y servicios respetando el medio ambiente.
- ❖ Prevenir la contaminación y segregación de residuos sólidos.
- ❖ Satisfacer a nuestros clientes en calidad y experiencia.

Restaurante Raymipampa agradece cualquier sugerencia en beneficio del medio ambiente y en mejora del mismo.

Sr. Freddy Alvarez M.

Gerente Propietario

