

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE CIENCIAS MARINAS
FACULTAD DE CIENCIAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES OCEANOLÓGICAS
ESPECIALIDAD EN GESTIÓN AMBIENTAL**



Trabajo Terminal

**HACIA UN VALLE DE GUADALUPE SUSTENTABLE: BUENAS
PRÁCTICAS EN EL SECTOR RESTAURANTERO**

**Para obtener el diploma de
ESPECIALIDAD EN GESTIÓN AMBIENTAL**

Presenta

REBECA MORENO SANTOYO

Ensenada B.C. a 31 de agosto de 2022

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE CIENCIAS MARINAS
FACULTAD DE CIENCIAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES OCEANOLÓGICAS
ESPECIALIDAD EN GESTIÓN AMBIENTAL

Trabajo Terminal

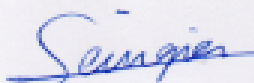
HACIA UN VALLE DE GUADALUPE SUSTENTABLE: BUENAS
PRÁCTICAS EN EL SECTOR RESTAURANTERO

Para obtener el diploma de
ESPECIALIDAD EN GESTIÓN AMBIENTAL


Presenta

REBECA MORENO SANTOYO

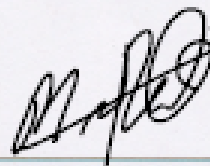
Aprobado por



Dr. Georges Seingier
Director



Dra. Juana Claudia Leyva Aguilera
Sinodal



Dra. Marisa Reyes Orta
Sinodal

AGRADECIMIENTOS

Primeramente agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo para la realización de este programa de postgrado mediante el otorgamiento de la beca manutención (PNPC), así como a la Universidad Autónoma de Baja California, en especial a la Facultad de Ciencias Marinas, Ciencias y Turismo y Mercadotecnia, que con su visión transdisciplinar hacen que los problemas ecosistémicos sean menos complejos de afrontar.

Agradezco a todos esos investigadores (visionarios y misioneros) que están preocupados por el desarrollo sustentable de nuestra región, y que hacen posible al Observatorio Guadalupe. Particularmente a mí directiva de este trabajo, Dr. Georges Seingier, Dra. Claudia Leiva y Dra. Marisa Reyes, que fueron una parte muy importante durante mi paso por la especialidad, ya que siempre buscaron la manera de integrarme a su grupo de investigación, mostrando siempre respeto hacia la mirada del otro, y comprometidos con la sociedad, cualidades que no dependen de la formación académica sino sus capacidades como ser humano. Extiendo este agradecimiento a cada uno del personal académico que enriqueció mi formación durante este postgrado, en especial a la Dra. Ma. Concepción Arredondo, que siempre estuvo atenta apoyándonos en todo, dándonos ánimos y consejos, y eso verdaderamente se agradece en un tiempo donde el distanciamiento físico es prioridad para nuestra existencia (COVID-19).

A mis compañeros de especialidad, y nuevos amigos que hice durante el posgrado, a la Mich por el gran equipo de trabajo que hicimos durante la especialidad, además por el apoyo del trámite de titulación; y a Caro por compartir su conocimiento y pasión por los saberes alimentarios de nuestra bella región semiárida.

A mi familia por recibirme en casa, haciéndome sentir siempre bienvenida todos los días con la comida de mamá. A mi nueva familia por siempre apoyarme.

A Andrés, mi compañero de vida que siempre me ayuda y apoya a seguir mis sueños solo para verme feliz, infinitamente gracias.

RESUMEN

El presente trabajo pretende identificar las prácticas sustentables implementadas en restaurantes instalados en el valle de Guadalupe, con el fin de atender la escasez de recursos ante el crecimiento desmedido de la competencia, la lejanía relativa de la cadena de proveeduría y del contexto rural en el que se insertan. Ante esta problemática, y con miras de contribuir a la generación de estrategias para el desarrollo sustentable en el valle de Guadalupe, se compila una serie de buenas prácticas con base en lineamientos de certificaciones para el sector restaurantero, para posteriormente identificar las implementadas por dicho sector en el valle de Guadalupe como respuesta a las condiciones naturales y culturales propias de la región. La identificación de las prácticas locales de restauranteros del valle con los aspectos y dimensiones encontrados, da la pauta para la elaboración de un listado de buenas prácticas orientadas a la sustentabilidad *ad hoc* al valle de Guadalupe. Los casos de éxito y propuestas serán compartidos en el microsítio de turismo sustentable en la plataforma del Observatorio Ciudadano Participativo del valle de Guadalupe, espacio virtual de intercambio para la construcción del conocimiento y experiencias (OG, 2017). Además se integra como producto del proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, clave 306/4/C/41/7, que atiende a la convocatoria especial de apoyo a necesidades regionales emitida por UABC.

Palabras claves: Buenas prácticas, desarrollo sustentable, sector restaurantero, valle de Guadalupe

ÍNDICE

| | | |
|-------|--|----|
| I. | ANTECEDENTES | 10 |
| II. | MARCO CONCEPTUAL | 15 |
| II.1. | El desarrollo sustentable y las buenas prácticas. | 15 |
| II.2. | Las buenas prácticas del sector restaurantero | 16 |
| II.3. | Instituciones certificadoras | 18 |
| III. | DEMANDA DEL USUARIO | 23 |
| IV. | OBJETIVOS | 24 |
| V. | METODOLOGÍA | 25 |
| VI. | RESULTADOS Y DISCUSIONES | 28 |
| VI.1. | Analizar las acciones de buenas prácticas con base en lineamientos de certificaciones internacionales y nacionales en materia de sustentabilidad | 28 |
| VI.2. | Identificar las buenas prácticas sustentables implementadas en el valle de Guadalupe por el sector restaurantero. | 35 |
| VI.3. | Listado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero del valle de Guadalupe, que pueden emplearse desde el diseño, operación o incorporación de mejoras. | 53 |
| VII. | CONCLUSIONES | 62 |
| VIII. | BIBLIOGRAFÍA | 64 |
| | ANEXO 1 | 67 |
| | ANEXO 2 | 71 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Círculo expansivo: análisis de la problemática del valle de Guadalupe | 12 |
| Figura 2. Diseño metodológico. Fuente Elaboración propia | 27 |
| Figura 3. Caracterización de las buenas para la sustentabilidad del sector restaurantero | 33 |
| Figura 4. Clasificación de las buenas prácticas por dimensiones de sustentabilidad | 33 |
| Figura 5. Capacidad de aforo del restaurante | 36 |
| Figura 6. Número de buenas prácticas implementadas por los restaurantes del valle de Guadalupe | 37 |
| Figura 7. Número de restaurantes que implementan práctica para la sustentabilidad | 40 |
| Figura 8. Número de restaurantes que implementan práctica para la sustentabilidad | 41 |
| Figura 9. Porcentaje de prácticas sustentables de acuerdo con la dimensión | 42 |
| Figura 10. Número de buenas prácticas distribuidas por dimensión R001 | 43 |
| Figura 11. Número de buenas prácticas distribuidas por dimensión RV001 | 44 |
| Figura 12. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión de RC001 | 45 |
| Figura 13. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión RV002 | 46 |
| Figura 14. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión RV003 | 47 |
| Figura 15. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión RV005 | 48 |
| Figura 16. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión de RV006 | 49 |
| Figura 17. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión de RV007 | 50 |
| Figura 18. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión de R002 | 51 |
| Figura 19. Clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad por sector | 54 |
| Figura 20. Clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad por sector | 59 |
| Figura 21. Clasificación de las buenas prácticas sustentables por dimensión | 59 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Análisis sistémico de la problemática socioambiental en el valle de Guadalupe por la presión sobre los recursos naturales derivada de las actividades antrópicas – incremento de restaurantes –. | 14 |
| Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las certificaciones internacionales. | 18 |
| Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las certificaciones internacionales (continuación). | 19 |
| Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las certificaciones internacionales (continuación) | 20 |
| Tabla 3. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las instituciones nacionales. | 21 |
| Tabla 4. Enfoque de las instituciones a través del tiempo; PNAA y S son las nacionales. | 29 |
| Tabla 5. Compilado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero | 31 |
| Tabla 5. Compilado de buenas prácticas para la sustentabilidad (continuación) | 32 |
| Tabla 6. Clasificación de las buenas prácticas de acuerdo con la dimensión a través del tiempo. | 34 |
| Tabla 7. Número de restaurantes que implementan las buenas prácticas sustentables | 38 |
| Tabla 7. Número de restaurantes que implementan las buenas prácticas sustentables (continuación) | 39 |
| Tabla 8. Buenas prácticas para la sustentabilidad por los restaurantes del valle de Guadalupe | 53 |
| Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad para el sector restaurantero del valle de Guadalupe | 56 |
| Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad para el sector restaurantero del valle de Guadalupe (continuación). | 57 |
| Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad... (continuación). | 58 |
| Tabla A1. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante R001 | 71 |
| Tabla A2. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV001 | 73 |
| Tabla A3. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RC001 | 77 |
| Tabla A4. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV002 | 80 |
| Tabla A5. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV003 | 83 |
| Tabla A6. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV004 | 85 |
| Tabla A7. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV005 | 86 |
| Tabla A8. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV006 | 91 |
| Tabla A9. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante RV007 | 94 |
| Tabla A10. Compilado de buenas prácticas sustentables del restaurante R002 | 97 |

I. ANTECEDENTES

Las zonas áridas presentan condiciones meteorológicas de períodos secos prolongados, temperaturas fluctuantes entre el día y la noche, así como lluvias irregulares con promedios anuales (CONAFOR, 2018), lo que deriva una baja disponibilidad del recurso hídrico. Aunado a ello, el Programa Hidrológico Intergubernamental resalta que la problemática de baja disponibilidad de agua será mayor en países en vías de desarrollo o de economías emergentes por falta de tecnología (UNESCO, 2015). De acuerdo al Atlas de Zonas Áridas de América Latina y el Caribe, los países latinoamericanos con mayor porcentaje territorial de zonas áridas son Argentina (69%), México (65%) y Chile (58%) (UNESCO, 2010). En este sentido, México presenta condiciones que hacen que sea un país vulnerable al déficit de agua, ya que en Latinoamérica ocupa la segunda posición como el país con mayor estrés hídrico (WRI, 2019) y zonas áridas. Estas áreas se ubican en el norte mexicano, en donde se concentran las principales actividades industriales y agrícolas del país (SADR, 2019). Particularmente ha sido la actividad agrícola la catalizadora del desarrollo turístico en el valle de Guadalupe en Baja California.

Girini (2017) considera que, en los últimos años el turismo se ha expandido en la búsqueda de experimentar la relación de naturaleza, calidad y seguridad de los alimentos, caracterizando a los lugares como portadores de valores y tradiciones que dan identidad al territorio rural en su dimensión patrimonial (Girini, 2017; Privitera, 2010). En este contexto, el valle de Guadalupe (VG), es un territorio rural ubicado en el municipio de Ensenada en el estado de Baja California, México. Dadas sus características geográficas, clima mediterráneo, la vocación de territorio – agrícola – y el impulso del gobierno del estado como estrategia de desarrollo, la vitivinicultura se ha consolidado, convirtiéndose en el mayor productor de vino del país (SEFOA, 2014), lo que ha derivado que actualmente la Ruta del Vino sea uno de los puntos turísticos más importantes a nivel nacional por su enología y gastronomía (COLEF, 2013). Esto genera que en el valle de Guadalupe exista una diversificación de las actividades de soporte, como lo son los restaurantes, los cuales en 15 años han alcanzado una tasa de crecimiento de 614,28% de acuerdo a Reyes (2016), lo que representa una excesiva presión sobre los recursos naturales, como el agua.

En este contexto, Flores (2019) menciona que la promoción y el crecimiento de la actividad turística de este valle, trae consigo la creciente presencia de visitantes, quienes demandan alimento, agua, transporte y que generan a su vez, residuos y desechos. Asimismo, existe una diversidad de estudios académicos, así como investigaciones científicas que muestran algunas de las problemáticas

ambientales que presenta la región a causa de la presión antropogénica en torno al déficit del agua, lo que algunos autores le llaman escasez hídrica (Álvarez, 2018; Espejel, 2013; Flores, 2019; Reyes, 2016; Manzanares, 2020).

A partir de dicha problemática en el año 2018, un grupo de investigadores de la Universidad Autónoma de Baja California evaluaron los instrumentos de política pública en la cuenca donde se ubica el valle de Guadalupe para crear el Observatorio Participativo del valle de Guadalupe, el cual, desarrolló un proyecto llamado “Formulación y adopción de un plan de manejo de la cuenca Guadalupe, Ensenada, Baja California”. Consistió en la generación de entrevistas y talleres para identificar los problemas de la calidad y cantidad de agua del sistema ecológico y social percibido por los residentes del valle. Se identificaron 104 problemas, no todos ligados al recurso hídrico, en los temas: 1. Falta de infraestructura, 2. Desorden de actividades económicas, 3. Transculturación, 4. Ausencia de gobierno, 5. Equivocada percepción social y 6. Falta de buenas prácticas. Derivado de lo anterior, se agruparon las problemáticas en tres temáticas: basura, agropecuario y turismo, con el fin de generar mesas de trabajo en donde se desarrollaron metas, así como acciones para mitigar y prevenir la degradación del Sistema Ecológico y Social del valle de Guadalupe (Espejel, 2020).

Por otro lado, en junio del año 2021 se presentó por parte del cabildo de Ensenada una solicitud para que el valle sea parte del programa Pueblos Mágicos, ante la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal (Ramírez, 2021), por lo que, se espera un aumento en el flujo de visitantes que buscan experiencias enológicas, gastronómicas, o bien, espacios de esparcimiento donde se vislumbra la obra combinada de la naturaleza y el hombre¹ – viñedos – del valle de Guadalupe.

A continuación, se presenta en la figura 1 un círculo expansivo, donde se muestra de manera sintetizada el análisis de la problemática socioecológica del valle de Guadalupe.

¹En 1992, la Convención de Patrimonio Mundial introdujo la noción de “paisajes culturales” como una nueva categoría y los definió como “la obra combinada de la naturaleza y el hombre... Los mismos ilustran la evolución de la sociedad y los asentamientos humanos en el transcurso del tiempo...” (Girini, 2017).

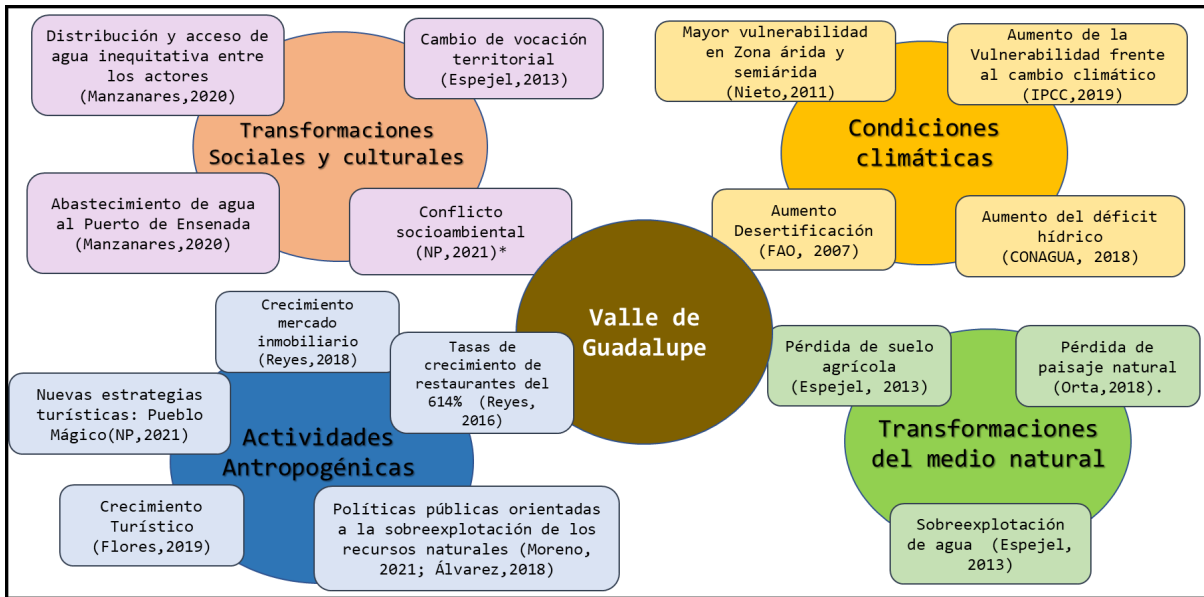


Figura 1. Círculo expansivo: análisis de la problemática del valle de Guadalupe. Fuente | Propia

Lo anterior, muestra la importancia de estudiar la dinámica de los restaurantes en el valle y generar insumos que permitan fortalecer y sostener el desarrollo de la actividad en el tiempo, con un enfoque de atención a las necesidades de los visitantes, de la industria, y del entorno (OMT, 2018).

Con base a lo anterior, la FAO menciona que las buenas prácticas son una experiencia positiva, probada y replicada en contextos diversos y que, por consiguiente, puede ser recomendada como modelo y compartida para que el mayor número de personas pueda adaptarla, con el fin de alcanzar el desarrollo sustentable de la región. Además, los conocimientos adquiridos pueden convertirse en medidas concretas y fortalecer sus capacidades para mejorar los resultados y responder más rápida y eficazmente a los diversos cambios que pudieran producirse en los territorios en donde se instalen (FAO, 2022).

Las buenas prácticas en los servicios turísticos – restaurantes –, son asumidas como un conjunto de medios que se utilizan como referencia para ejecutar cualquier proceso en la gestión y operación de las empresas turísticas, siendo acciones que contribuyen a la conservación del patrimonio cultural y natural; desarrollo social y económico de las comunidades; y a la satisfacción de los actores implicados en el turismo (Rainforest, 2008).

Actualmente hay estudios del VG que abordan el tema de las buenas prácticas. Uno de ellos es el estudio de “Las buenas prácticas para el enoturismo sustentable en el valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. Un enfoque desde las Ciencias Sociales y Administrativas” de Flores (2019), que da un panorama de la opinión de los viticultores de la región sobre los aspectos que consideran necesarios intervenir con las buenas prácticas, debido a las problemáticas particulares que se identifican

en la dinámica económica, industrial, de servicios y medio ambientales del VG. Menciona en los resultados que los viticultores consideran necesario acciones orientadas a la conservación de un turismo sostenible, para que las nuevas generaciones de productores orienten sus decisiones en este mismo contexto.

Además, destaca que los viticultores son conscientes de que la sustentabilidad del turismo enológico será afectada por los problemas ambientales, como lo son: la escasez del agua, la sobreexplotación de arena, el comportamiento de las lluvias, los incendios, el uso indiscriminado de pesticidas y fertilizantes, etcétera. Estos problemas son vistos como un área de oportunidad, ya que consideran que es un tema transversal en la cultura del vino. Por lo que, concluye que las buenas prácticas pueden servir como medios ideales para implementar las acciones necesarias que permitan la sostenibilidad del VG, el desarrollo cultural, social y económico (Flores, 2019).

Asimismo, el estudio de Góngora (2017) *“Baja California, México: Baja California, México: Puerta norte del vino latinoamericano. Retos y Oportunidades socioambientales”*, identifica las limitantes y áreas de oportunidad socioambientales en Baja California para la vitivinicultura, con base a la ecoeficiencia de procesos. Utiliza distintos puntos de referencia (llamado “benchmarking”) de buenas prácticas sustentables vitivinícolas a nivel mundial, aunado a un análisis de factibilidad mediante la participación de actores clave. Obtiene como resultado una propuesta de estrategias aplicables en la región, enfatizando los beneficios ambientales, sociales y económicos alcanzados en las empresas. El estudio destaca que no basta orientar los objetivos de la organización en torno al desarrollo sustentable, sino que es necesario revisar toda la estructura corporativa y analizar si es eco amigable, lo cual tiene como visión central producir más con menos recursos, generando equidad en la distribución de los beneficios, menos impacto al ambiente, así como generar un valor agregado a la empresa de acuerdo con el Consejo Empresarial Mundial para el Desarrollo Sostenible (WBCSD, 2000). Asimismo, menciona que el éxito de la implementación de las estrategias de acción depende de las capacidades de la organización de las empresas para asimilarlas, incluyendo cambios en sus políticas internas y externas.

En este sentido, Reyes (2018) en el estudio de *“Estrategia de gestión pública para un enoturismo sustentable a partir de la percepción de problemas ambientales: el valle de Guadalupe (México)”*, recomienda emprender estrategias para incrementar el conocimiento del valor y cuidado ambiental de la región, la generación de producto turístico cultural y de naturaleza, el diseño y comunicación de un manual de buenas prácticas para el visitante, así como programas de educación ambiental que permitan disfrutar del hedónico valle de Guadalupe.

Alcázar (2017) en su tesis de maestría: *“Evaluación de sustentabilidad en retrospectiva en un rancho diversificado en el valle de Guadalupe, México.”*, con base en una reconstrucción histórica las actividades productivas del rancho el Mogor ubicado en el VG y con la utilización de metodologías para la evaluación de la sustentabilidad, presenta que la diversificación productiva es una estrategia empleada por ranchos familiares para subsistir y competir contra los sistemas agrícolas convencionales.

Las investigaciones que se han realizado en el VG ante las presiones antropogénicas latentes y la tasa de incremento del 614% de la instalación de restaurantes en la región (Reyes, 2016), así como las políticas de desarrollo – Pueblo Mágico –, hace que sea imperante generar un compilado de las buenas prácticas para el sector restaurantero, con el fin orientar el desarrollo a la durabilidad y permeancia en un valle de Guadalupe sostenible en el tiempo y en equilibrio con el entorno. Aunado a dar cumplimiento a los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) 2030.

Para reforzar lo anterior, la tabla 1 presenta un diagrama de sistemas (Fischer,1999), que muestra los elementos de la complejidad de las actividades del sector restaurantero en el valle de Guadalupe.

Tabla 1. Análisis sistémico de la problemática socioambiental en el valle de Guadalupe por la presión sobre los recursos naturales derivada de las actividades antrópicas – incremento de restaurantes –.

| Falta de estrategias que permitan coadyuvar el desarrollo sustentable del valle de Guadalupe | | |
|--|--|---|
| <p>Causas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tasas de crecimiento de restaurantes del 614% (Reyes, 2016). • Crecimiento descontrolado del mercado inmobiliario (Reyes, 2018) • Nuevas estrategias turísticas: Pueblo Mágico(NP, 2021). • Políticas públicas orientadas a la sobreexplotación de los recursos naturales (Moreno, 2021; Álvarez, 2018). • Crecimiento Turístico desordenado (Flores, 2019). | <p>Problemática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio de vocación territorial (Espejel, 2013). • Distribución y acceso de agua inequitativa entre los actores (Manzanares, 2020). • Falta de implementación de buenas prácticas en el Valle de Guadalupe de acuerdo al proyecto de “Formulación y adopción de un plan de manejo de la cuenca Guadalupe, Ensenada, Baja California”(Espejel, 2020). | <p>Efecto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mayor demanda de recursos naturales (Espejel, 2013). • Mayor déficit hídrico (CONAGUA, 2018). • Aumento de la vulnerabilidad frente al cambio climático (IPCC, 2019). • Sobreexplotación de agua (Espejel, 2013). • Pérdida de paisaje natural (Orta, 2018). • Pérdida de suelo agrícola (Espejel, 2013). |

Fuente | Propia

II. MARCO CONCEPTUAL

II.1. El desarrollo sustentable y las buenas prácticas.

La Organización de las Naciones Unidas creó la Comisión Sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, la cual publicó en el año de 1987 el informe “Nuestro Futuro”, donde define el concepto el desarrollo sustentable como: “Desarrollo sostenible, duradero y que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras, para satisfacer sus propias necesidades” (Brundtland, 1987). En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2017) menciona que este desarrollo debe de garantizar el equilibrio entre crecimiento económico, medio ambiente y bienestar social, puesto que son los pilares del sistema, es decir que, pese a la entrada y salida de productos de nuestro sistema, siempre debe preservar el equilibrio de los pilares para que se cumpla el desarrollo sustentable (Gallopín, 2003).

Por su parte, las buenas prácticas en los servicios turísticos – restaurantes – son asumidas como un conjunto de medios que se utilizan como referencia para ejecutar cualquier proceso en la gestión y operación de las empresas turísticas, siendo acciones que contribuyen a la conservación del patrimonio cultural y natural, desarrollo social y económico de las comunidades, así como a la satisfacción de los actores implicados en el turismo (Rainforest, 2008).

En la sustentabilidad, de acuerdo con Avidal (2019), las buenas prácticas son todas las actividades integradas a los procesos de una organización para el desarrollo de sus funciones y operaciones para minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, y al mismo tiempo, maximizar el rendimiento económico e incrementar el impacto positivo en la sociedad donde operan las organizaciones (Avidal, 2019). En este sentido, Marchet (2014), señala que la sustentabilidad y sus prácticas no son solo aspectos referentes al medio ambiente, sino también tienen que ver con la sociedad y la economía.

II.2. Las buenas prácticas del sector restaurantero

Para entender la concepción de las buenas prácticas sustentables en el sector restaurantero, es importante conocer los componentes del sector turístico y la definición del sector de la industria restaurantera.

Ésta se define como los servicios de prestación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato, el cual consiste en una mezcla de cocción de los ingredientes para obtener un guiso, y se caracteriza por no efectuar procedimientos de conservación o envasado del producto, por lo cual, el tiempo entre la preparación de alimentos y bebidas para su consumo es corto. Esto hace que la generación de valor en este sector, se contemplen otras variables tangibles, como la atención al cliente, la importancia del servicio y aspectos relacionados a las instalaciones (edificaciones) y entorno del establecimiento (Martínez 2021; Zúñiga 2016). Este último punto se puede relacionar con las buenas prácticas sustentables implementadas por el sector puesto que otorgan atributos adicionales a la experiencia gastronómica.

Por otro lado, el concepto de gastronomía es el arte de la preparación de alimentos, es decir, es el estudio de la relación entre la cultura y la comida, dado a ello, suele ser un concepto amplio que abarca aspectos sociales, económicos, filosóficos, y hasta religiosos. Por lo que, podemos decir que la gastronomía es la conjugación de aspectos culinarios y culturales que identifican a la comunidad (Ducoing, 2014). A partir de estos conceptos y para fines de este trabajo se engloba el concepto de gastronómica al sector restaurantero, puesto que consiste en la preparación de alimentos al momento y conjuga aspectos sociales, económicos y culturales, en donde es posible integrar el concepto de sustentabilidad.

De acuerdo con Binz (2019), la sustentabilidad en el sector restaurantero es un conjunto de prácticas para que el sistema alimentario ocurra de forma responsable con el desarrollo y el futuro de la sociedad. Utilizar alimentos producidos de forma sustentable, colaborar con la comunidad local, valorar la producción y la calidad de los alimentos, respetar la cultura de los alimentos; posibilitar el placer por medio de la alimentación, incentivar la educación ambiental, promover la gestión de la energía, el agua y los residuos en toda la cadena alimentaria (producción, manipulación y distribución), son ejemplos de esas prácticas con un enfoque del proceso integral del restaurante.

Asimismo, existen otras visiones que se enfocan principalmente en el menú, y se define como un sistema que provee alimentos saludables para las necesidades alimentarias, al mismo tiempo que mantiene el equilibrio en los ecosistemas, de tal forma que puedan proveer de alimentos a las generaciones futuras con un mínimo impacto negativo al medio ambiente (Ducoing, 2014). En estas visiones para definir las prácticas sustentables en el sector restaurantero, se resalta la importancia del

equilibrio del medio ambiente, la implementación de la gestión y tecnología de los insumos, así como el manejo integral de los residuos de toda la cadena de suministros.

De acuerdo con los conceptos anteriormente descritos, es posible clasificar las buenas prácticas por sector y dimensión, ya que el concepto de sustentabilidad está compuesto por tres dimensiones fundamentales, que implican la interacción entre los componentes ecológico, económico y social. Asimismo, este enfoque atiende las buenas prácticas, relacionadas con la gestión del restaurante (proceso del restaurante), cadena de suministro (proveedores), entorno (relación socio-territorial) y mercado laboral (condiciones laborales).

Por otro lado, es importante mencionar que hasta el momento no existe un estudio que oriente o indique cuales son las prácticas sustentables para el sector restaurantero en México, por ello se tomaron en cuenta elementos de buenas prácticas consideradas por empresas certificadoras de restaurantes sustentables.

II.3. Instituciones certificadoras

Las instituciones certificadoras son una guía del proceso de los sistemas de gestión, preocupados por que el proceso de elaboración de productos cumpla con requisitos mínimos de planificación, orden y control, para tener un proceso controlado que logre los objetivos planificados (Álvarez, 2007). Para fines de este trabajo, se consideran ocho instituciones (dos son nacionales y el resto internacionales) procedentes principalmente de la Unión Europea.

- **Instituciones internacionales**

A continuación, se presenta el compilado de las instituciones certificadoras de restaurantes por sus buenas prácticas para la sustentabilidad de acuerdo con la tabla 2.

Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las certificaciones internacionales.

| Nombre, Tipo | Lineamientos de BBPPSS |
|---|---|
| <p>Ecocook (EU) Programa de Certificación sustentable para restaurantes Certificación</p> | <p>Reducir costos energéticos hasta 60%, reducir el consumo de agua hasta un 20%, reducción de costos asociados a la gestión de residuos hasta 30%, minimizar riesgos, adquirir ecoetiqueta internacional de excelencia. Alimentos y bebidas: Atención a especies en peligro de extinción (atún rojo, salmón, caviar de esturión). Menús y cocina: Preparar platillos que limiten las grasas saturadas, la sal y el azúcar, implementar inventario de alimentos. Comunicación: Comunicación de la política de sostenibilidad y protección del medio ambiente. Considerar el origen de los principales ingredientes. Recursos: Implementar un programa para reducir el consumo de agua y electricidad. Productos y materiales: Promover el uso de productos de limpieza reciclados o biodegradables.</p> <p>Residuos: Separar los residuos. Proporcionar instrucciones a los empleados para la segregación de residuos. Supervisar la cantidad de residuos generados. Responsabilidad social: Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, la raza, etc. del empleado(a). Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles. Compensación y donaciones: Participar en proyectos de compensación. Promover donaciones. Implementar donaciones de alimentos.</p> |
| <p>Biosphere (EU) Instituto de Turismo Responsable (RTI) es una ONG internacional para la industria restaurantera. Certificación</p> | <p>Reducción de energía Reducción de residuos Participar en proyectos de compensación Política interna de sostenibilidad y medio ambiente Comercio justo con agricultores</p> |

Fuente | Propia con base en los programas de certificaciones

Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restauranero a considerar por las certificaciones internacionales (continuación).

| Nombre, Tipo | Lineamientos de BBPPSS |
|--|--|
| <p>GRA (USA)</p> <p>Green Restaurant Association</p> <p>Certificación</p> | <p>Reducción de energía</p> <p>Eficiencia del manejo del agua</p> <p>Residuos: Programa Integral de Residuos</p> <p>Utilizar cubiertos reutilizables</p> <p>Control de productos químicos de limpieza</p> <p>Edificio: Adquirir material de tiendas certificadas / materias primas recicladas</p> <p>Alimento: Materia prima con certificaciones: orgánico (Certified Naturally Grown y USDA), certificado Bird Friendly, Animal Welfare Approved, American Grassfed, American Humane Association, Certified Humane y Global Animal Partnership 4, 5 y 5+, así como mariscos sustentables: Monterey Bay Aquarium, ASC Certified, OceanWise y MSC Certified.</p> <p>Promover platillos veganos.</p> |
| <p>GT (Canada/Australia)</p> <p>Green Table/Green Table Environmental Sustainability Accreditation.</p> <p>Plataforma local que visibiliza esfuerzos/ Certificación</p> | <p>Equipos más inteligentes y eficientes energéticamente.</p> <p>Iluminación de vanguardia que favorece la comida y a quienes se reúnen para disfrutarla.</p> <p>Redes de suministro de la granja a la mesa y amigables con el océano.</p> <p>Reciclar los residuos</p> <p>Utilización de compostaje</p> <p>Reducción de residuos</p> <p>Usar gas natural estufas y hornos o utilizar un mínimo de 20% de electricidad verde como compensación;</p> <p>Reemplazar todos los accesorios de iluminación con focos de eficiencia energética;</p> <p>Instalación de grifos de bajo flujo/eficientes en agua en todos los grifos;</p> <p>Instalar inodoros de doble descarga o válvulas de cisterna de doble descarga en los inodoros;</p> <p>Compromiso para reducir el uso de agua y el consumo de energía;</p> <p>Usar productos de limpieza biodegradables y no tóxicos</p> |

Fuente | Propia con base en los programas de certificaciones

Tabla 2. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restauranero a considerar por las certificaciones internacionales (continuación)

| Nombre, Tipo | Lineamientos de BBPPSS |
|---|---|
| <p>RSA (UK - EU)</p> <p>The Sustainable Restaurant Association</p> <p>Plataforma-Membresía - Financiada por HSBC</p> | <p>One Planet Plate: Presentar más verduras, baja huella de carbono, no desperdiciar comida, prioridad en lo local y estacional, así como en la pesca sustentable.</p> <p>Platillos con ingredientes locales y estacionales;</p> <p>Platillos a base de verduras y menos carne;</p> <p>Obtener pescados y mariscos de manera responsable (respetar vedas, así como si están en peligro de extinción);</p> <p>Apoyo a los agricultores locales (comercio justo); trato al personal de manera justa (prestaciones de ley);</p> <p>Apoyo a la comunidad (donaciones);</p> <p>Proyecto SU-Eatablelife. Involucra a los ciudadanos de la UE para que adopten una dieta sostenible y saludable.</p> <p>Nutrir a los comensales (Ningún plato principal de nuestro menú representa más del 50 % de la ingesta diaria recomendada de calorías, grasas, azúcar o sal, indicar las calorías que contienen los platillos);</p> <p>Valorar los recursos naturales (reducción de energía y consumo de agua), reducción de residuos (no genera utensilios de un solo uso).</p> <p>Reducción de la comida sobrante, utilización de métodos de conservación como la fermentación y el encurtido para reducir el desperdicio de alimentos, o se da en donación).</p> |
| <p>EC (Internacional)</p> <p>EarthCheck</p> <p>Certificación</p> | <p>Eficiencia Energética, Conservación y Manejo</p> <p>Gestión de agua potable y Recursos de Aguas Pluviales.</p> <p>Conservación y Gestión de Ecosistemas.</p> <p>Gestión de los Asuntos Sociales y Culturales.</p> <p>Ordenamiento del Territorio y Gestión y Uso de Suelo</p> <p>Calidad del Aire</p> <p>Gestión de Aguas Residuales</p> <p>Manejo de Residuos Sólidos</p> <p>Sustancias Ambientalmente Nocivas</p> |

Fuente | Propia con base en los programas de certificaciones

- **Lineamientos de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero en México**

Los lineamientos de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero son promovidas por el Estado mexicano. El **Programa Nacional de Auditoría Ambiental (PNAA)** es un mecanismo que mide el cumplimiento ambiental; apoya el desarrollo sustentablemente de las operaciones; da legitimidad al cumplimiento de la regulación ambiental; mejora el desempeño ambiental en las empresas; certifica generando una ventaja competitiva y un mayor reconocimiento del mercado; previene, administra y controla el riesgo ambiental; promueve la reducción de las tasas de generación de residuos; estimula la disminución de las tasas de generación de las emisiones contaminantes al aire, agua y suelo (PROFEPA, 2020)². Este programa emite la Certificación Ambiental Turística, y está dirigido a hoteles, restaurantes, destinos turísticos, playas, entre otros. Sin embargo, de acuerdo al estudio de Vargas (2011), muestra que al ser una iniciativa voluntaria da cabida a que solo las empresas u hoteles de cadena nacional o internacional cuentan con dichas certificaciones por los costos que representa.

Por otro lado, la Secretaría de Turismo (SECTUR) promueve el distintivo “S” (Sustentabilidad) dirigido al sector restaurantero que opera a través del convenio de colaboración con la Certificación EarthCheck (SETUR, 2015). A continuación, se presenta en la tabla 3, las certificaciones impulsadas por el Estado mexicano, con el fin de promover las prácticas sustentables en el sector restaurantero.

Tabla 3. Listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero a considerar por las instituciones nacionales.

| Nombre | Indicadores |
|--|--|
| PNAA Programa Nacional de Auditoría Ambiental, Certificación Ambiental de Calidad Turística Certificación | Administrativos-legales, emisiones a la atmósfera, descargas de aguas residuales, manejo de residuos peligrosos, contaminación de suelo, subsuelo y ruido. |
| Distintivo S Reconocimiento- Programa de Calidad Distintivo S | Diagnóstico y medición de energía, agua y residuos Reducción de costos de operación Incremento de rentabilidad |

Fuente | Propia con base en los programas de certificaciones

² Procuraduría Federal de Protección al Ambiente. Programa Nacional de Auditoría Ambiental Guía rápida 2020

- **Enfoque de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero**

Los lineamientos de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero tienen principalmente dos enfoques: los referentes al proceso de restaurante y lo relacionado con los ingredientes del menú y los platillos. Asimismo existen otras clasificaciones, como lo son las dimensiones en las que se puede clasificar las prácticas sustentables como son:

1. **Gestión del restaurante**, es entendida como la administración, organización y funcionamiento de un restaurante, esta dimensión engloba las prácticas sustentables que se implementan en todas las áreas operativas del restaurante.
2. **Entorno**, se refiere a prácticas sustentables que tienen incidencia con la sociedad y el territorio relacionadas con medidas de compensación.
3. **Cadena de suministro**, es el conjunto de intercambios o transacciones, que se realizan para obtener las materias primas necesarias para llevar a cabo el proceso de elaboración y venta de alimentos. Las prácticas sustentables están orientadas en la responsabilidad social y el medio ambiente.
4. **Mercado laboral**, las prácticas que se engloban en esta dimensión tienen que ver con las condiciones laborales en las que se encuentran los trabajadores que laboran en el restaurante.

Estas dimensiones nos muestran a qué sección de las actividades del restaurante le da atención la buena práctica para la sustentabilidad.

III. DEMANDA DEL USUARIO

El presente trabajo tiene como fin último, apoyar a tres actores: al fortalecimiento del sector restaurantero a través de la comunicación de las buenas prácticas, dando cumplimiento así a la función del Observatorio Participativo del Socioecosistema del valle de Guadalupe, el proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, El Observatorio Participativo Socio-Ecológico del valle de Guadalupe, representa un espacio virtual donde un grupo de investigadores de la Universidad Autónoma de Baja California e integrantes de la comunidad del valle de Guadalupe promueven el intercambio de información y producción de conocimiento desde un enfoque transdisciplinario, es decir, de múltiples miradas incluyendo la sociedad civil, la academia, el gobierno y el sector privado. Se busca dar cumplimiento a las metas del proyecto *“Formulación y adopción de un plan de manejo de la cuenca Guadalupe, Ensenada, Baja California”*, particularmente con este trabajo se pretende generar información sobre las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero.

Respecto al proyecto de la convocatoria interna de la UABC, encabezado por la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, campus Tijuana, intitulado *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, se apoya con la aplicación y análisis de entrevistas semiestructuradas a restaurantes de la zona, que sirven de insumo para la calibración del instrumento de encuesta que se estima aplicar en el ciclo escolar 2022-2 como parte del desarrollo del proyecto.

Con el desarrollo de este estudio, se pretende identificar y recopilar las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero, con el fin de compartir, construir y generar una comunidad de aprendizaje de herramientas que contribuyan a la sustentabilidad del valle de Guadalupe.

IV. OBJETIVOS

Objetivo general. Analizar las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero del valle de Guadalupe.

Objetivo específico 1. Identificar las acciones de buenas prácticas con base en lineamientos de certificaciones en materia de sustentabilidad.

Objetivo específico 2. Identificar las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero implementadas en el valle de Guadalupe.

Objetivo específico 3. Proponer un listado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero del valle de Guadalupe, que pueden emplearse desde el diseño, operación o incorporación de mejoras.

V. METODOLOGÍA

El proceso investigativo es el medio que permite planear, diseñar y establecer estrategias, es decir, son los pasos a seguir del investigador para alcanzar sus objetivos, los cuales se resaltan aspectos como el enfoque de la investigación (cualitativa y cuantitativa), la muestra a estudiar, los métodos empleados para recoger los datos, las técnicas seleccionadas para el análisis de los resultados, así como los criterios para incrementar la calidad del trabajo, entre otras (Binda, 2013). En el presente trabajo se utiliza una mezcla de enfoques que incluye un análisis exploratorio de revisión bibliográfica, así como la aplicación de entrevistas semiestructuradas, para posteriormente analizar e identificar las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero que son implementadas en el valle de Guadalupe.

- **Revisión bibliográfica**

La revisión bibliográfica consiste en identificar las principales instituciones certificadoras de restaurantes en términos de sustentabilidad, así como los criterios que utilizan para determinar las prácticas sustentables en los restaurantes. Se realizó la búsqueda de literatura científica, tesis y trabajos académicos para identificar las principales instituciones certificadoras; una vez identificadas se buscó en los sitios webs de cada institución los requisitos que deben de cumplir los restaurantes para certificarse en materia de sustentabilidad. El siguiente paso consistió en identificar, agrupar y compilar los criterios y lineamientos de prácticas sustentables que consideran las instituciones, hasta condensar la información y obtener un listado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero.

Posteriormente, se procedió a clasificar las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero por el tipo de sector y dimensión. El sector está relacionado con los tres pilares que componen al concepto de sustentabilidad, los cuales son el económico, social y medioambiental. Y la dimensión se integra por cuatro componentes que corresponden a la gestión del restaurante, entorno, cadena de suministro y mercado laboral. Con este listado de lineamientos de buenas prácticas sustentables recopiladas se complementa la entrevista semiestructurada.

- **Entrevista**

Para fines de este trabajo se realiza una entrevista semiestructurada, la cual se caracteriza por la libertad que tiene el entrevistador y el entrevistado en introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información (Sampieri, 1997), lo que hace que el entrevistado pueda desarrollar sus ideas, conceptos y percepciones de acuerdo con sus experiencias.

La entrevista semiestructurada, se compone de una serie de preguntas guías con el fin de recopilar información en el sector restaurantero, correspondiente al Anexo X y del listado de

lineamientos de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero recopiladas en la búsqueda bibliográfica. La aplicación de la entrevista se apoya de una grabación de audio que cuenta con el consentimiento informado del entrevistado sobre el manejo de la información y la confidencialidad. Es importante resaltar que este instrumento sirve como una herramienta de pilotaje para la elaboración de una encuesta que atiende objetivos generales del proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, clave 306/4/C/41/7, de la convocatoria especial de apoyo a necesidades regionales emitida por UABC. Así como al equipo de trabajo del Observatorio Ciudadano Participativo del valle de Guadalupe, sitio de intercambio y de construcción del conocimiento y experiencias.

La guía de preguntas para la entrevista es una versión de pilotaje con el objetivo de recabar información sobre perfiles de los restaurantes para un posterior estudio, la selección de restaurantes se hizo por medio de contactos y usando la técnica de bola de nieve para encontrar al objeto de investigación, que consiste en que un sujeto le da al investigador el nombre de otro, que a su vez proporciona el nombre de un tercero, y así sucesivamente (Atkinson , 2001).

- **Cuestionario**

El diseño del cuestionario (guía) de la entrevista semiestructurada, se realizó en conjunto con estudiantes y profesores de la facultad de Turismo y Mercadotecnia, Ciencias Marinas y Ciencias pertenecientes a la Universidad Autónoma de Baja California de manera interdisciplinaria, y colaboradores del proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*. El objetivo general de la entrevista en este proyecto, es explorar a profundidad saberes y percepción relacionado con el paisaje gastronómico dirigida a personas involucradas en el sector de alimentos y bebidas del valle de Guadalupe (dueño, gerente, chef de un restaurante o proyecto de proveeduría).

Por lo cual, el cuestionario guía se compone de dos compendios de preguntas que abordan los temas de autenticidad y prácticas comerciales orientadas a la sustentabilidad. Este último tema aborda las temáticas de necesidades de la comunidad; buenas prácticas para el cuidado del medio ambiente; comunicación de la sustentabilidad; rentabilidad y empleabilidad para la sustentabilidad; colaboradores; cumplimiento normativo, y visión a futuro. Para fines de este trabajo, la información que se recaba en la temática de buenas prácticas para el cuidado del medio ambiente es la que se tomará para analizar.

Asimismo, las preguntas de dicho apartado se complementan con el listado de lineamientos de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero recopiladas en la búsqueda bibliográfica, mismas que permiten reconocer la implementación de las prácticas sustentables encontradas en la bibliografía por parte de los restaurantes del valle de Guadalupe, así como la

identificación de otras prácticas que por las mismas características de la zona predominan, y que no estén contempladas en la bibliografía. Esta información es necesaria para dar cumplimiento a los objetivos del presente trabajo, puesto que identifica las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero implementadas en el valle de Guadalupe.

- **Manejo y análisis de la información**

La aplicación de las entrevistas fue realizada de manera presencial y virtual, con una duración aproximada de dos horas. Del análisis la grabación se extrajo la información de la temática de buenas prácticas para el cuidado del medio ambiente y se procedió a identificar en el listado a los restaurante con las siguientes clases: No Aplica, No lo implementa, Implementación de la buena práctica, en el Anexo 2 se encuentran los reportes de las entrevistas realizadas. Además se identifican prácticas sustentables propias del sitio, que no fueron encontradas en la búsqueda bibliográfica, ya que por sus características pudieran ser un reflejo de las necesidades propias de la región.

Posteriormente, se realiza un análisis estadístico con la información y se propone un listado de buenas prácticas sustentables propio para el valle, en donde se puede resaltar las prácticas implementadas, así como las previstas en la bibliografía.

A continuación, en la figura 2. se muestra el diseño metodológico de la investigación.

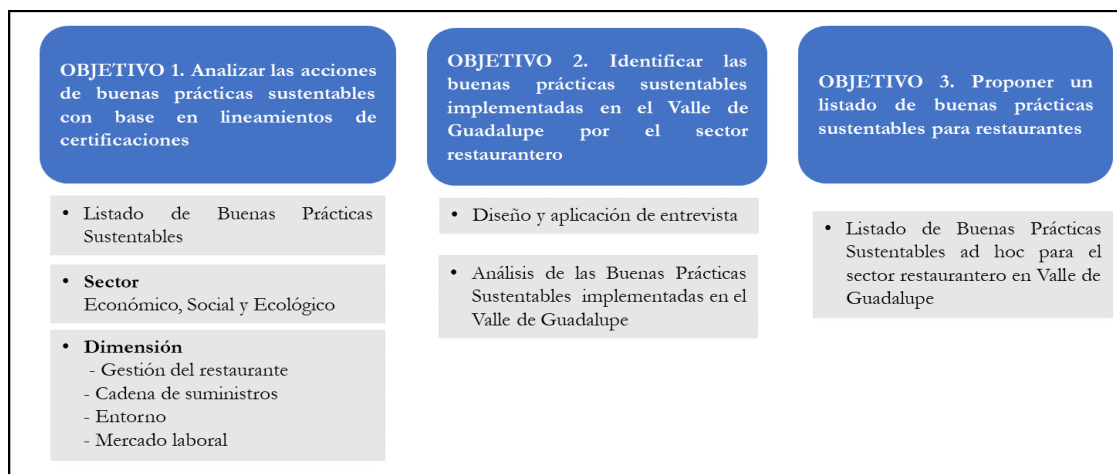


Figura 2. Diseño metodológico. Fuente | Elaboración propia

VI. RESULTADOS Y DISCUSIONES

Con base en la revisión documental y las entrevistas semiestructuradas aplicadas a personas involucradas en el sector de alimentos y bebidas del valle de Guadalupe (dueño, gerente, chef de un restaurante o proyecto de proveeduría), por estudiantes y profesores de la facultad de Turismo y Mercadotecnia, Ciencias Marinas y Ciencias pertenecientes a la Universidad Autónoma de Baja California y colaboradores del proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, así como del Observatorio Participativo del valle de Guadalupe, se recabó información con el fin de dar cumplimiento a los objetivos de dicho trabajo.

VI.1. Analizar las acciones de buenas prácticas con base en lineamientos de certificaciones internacionales y nacionales en materia de sustentabilidad

De acuerdo con la revisión bibliográfica, se analizaron ocho instituciones certificadoras de restaurantes en materia de sustentabilidad, de las cuales dos son nacionales: y el resto internacionales pertenecientes principalmente de la Unión Europea, operadas por el sector privado, y en el caso de las nacionales son dirigidas por el sector público por parte del gobierno mexicano.

Estas certificaciones evalúan la aplicación del concepto de sustentabilidad en dos direcciones, un caso está dirigido principalmente en el menú (Ducoing, 2014) y el otro caso en el proceso (producción, manipulación y distribución) del restaurante (Binz, 2019). En la tabla 4, se muestra la evolución a lo largo del periodo 1997 - 2020 de los enfoques de las instituciones desde su fundación, así como las distintas actualizaciones que se han realizado acuerdo a las prácticas sustentables evaluadas en el menú y/o el proceso del restaurante.

Tabla 4. Enfoque de las instituciones a través del tiempo; PNAA y S son las nacionales.

| Año | EC | GRA | Biosphere | PNAA | GT | RSA | S | Ecocook |
|------|---------|---------|-----------|---------|------------------------|------------------------|---------|----------------------------|
| 1987 | Proceso | | | | | | | |
| 1990 | | Proceso | | | | | | |
| 1995 | | | Proceso | | | | | |
| 1997 | | | | Proceso | | | | |
| 2007 | | Menú | | | Menú | | | |
| 2009 | | | | | Actualización -Menú | | | |
| 2010 | | | | | | Menú | | |
| 2012 | | | | | | | Proceso | |
| 2013 | | | | | | | | Proceso |
| 2016 | | | | | | Actualización -Menú | | |
| 2017 | | | | | | | | Actualización - Proceso |
| 2020 | | | | | | | | Menú |

Fuente | Propia con base en las certificaciones

EarthCheck fue la primera institución certificadora de este tipo en 1987, y Ecocook es la más actual desde el año 2013. Cuatro instituciones realizan la evaluación de prácticas de sustentabilidad al proceso, de las cuales dos de estas son instituciones nacionales. Ecocook y Green Restaurant Association (GRA) evalúan prácticas sustentables dirigidas al proceso y al menú; y dos instituciones (GT y RSA) al menú. La tendencia de las instituciones es evaluar las prácticas de sustentabilidad en las dos direcciones (menú y proceso), en donde se permite identificar de manera holística las prácticas sustentables como en los casos de GRA y Ecocook, esta última es la que ha realizado una actualización incluyendo aspectos sociales dentro del proceso del restaurante..

Asimismo, se observa que el Programa Nacional de Auditoría Ambiental (PNAA) y el Distintivo S únicamente se enfocan en el proceso del restaurante. En el caso de PNAA únicamente se considera lo relacionado a temáticas medioambientales. Respecto al distintivo S cuenta con un convenio de colaboración con la Certificación EarthCheck (SETUR, 2015), este considera la evaluación de prácticas sustentables con la motivación de la reducción de costos para el restaurante. Hasta ahora, estas certificaciones no han sido actualizadas desde el año 2012, asimismo se denota que

dichas certificaciones pretenden atender al sector turístico. Por lo anterior, de acuerdo al trabajo de Vargas (2011) se concluye que estas certificaciones son habitualmente obtenidas por grandes empresas hoteleras, en donde la evaluación de las prácticas se torna en materia ambiental con el fin de atraer a más clientes, por ello considera que existen pocas evidencias del interés a participar en actividades a favor de la naturaleza, igualmente a implementar prácticas sustentables por una conciencia de responsabilidad con su entorno. Queda claro que la auditoría ambiental no es ejercida por las instituciones gubernamentales sino por empresas privadas a nivel interno. Asimismo sobre el distintivo S, no se encuentra activo en el estado de Baja California.

Por ello, conocer e identificar las dimensiones, tales como la gestión del restaurante, entorno, cadena de suministro, y mercado laboral de las prácticas, es importante para darle atención al sector en conflicto, y así dar resolución a los problemas socioambientales que se generan en el valle de Guadalupe.

- **Compilado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero**

Se encontraron 35 buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero evaluadas por las instituciones certificadoras antes mencionadas, de las cuales estas prácticas fueron clasificadas de acuerdo al tipo de sector al que pertenece (ecológico, económico y social) y la dimensión (gestión del restaurante, cadena de suministro, entorno y mercado laboral). En la tabla 5 se muestra el compilado de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero evaluadas por las instituciones certificadoras.

Tabla 5. Compilado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero

| N | Buenas prácticas sustentables | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|----|--|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 1 | Reducción de residuos | X | | | Gestión del restaurante |
| 2 | Compostaje | X | X | | Gestión del restaurante |
| 3 | Utilizar cubiertos reutilizables | X | X | | Gestión del restaurante |
| 4 | Reducción la comida sobrante | X | X | | Gestión del restaurante |
| 5 | Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | X | | X | Cadena de suministro |
| 6 | Participar en proyectos de compensación. | | | X | Entorno |
| 7 | Promover donaciones de alimentos | | | X | Entorno |
| 8 | Energía verde | X | X | | Gestión del restaurante |
| 9 | Promover donaciones monetarias | | | X | Entorno |
| 10 | Focos ahorradores | X | X | | Gestión del restaurante |
| 11 | Separar residuos | X | | | Gestión del restaurante |
| 12 | Grifos de bajo flujo | X | X | | Gestión del restaurante |
| 13 | Inodoro de doble descarga | X | | | Gestión del restaurante |
| 14 | Supervisar la cantidad de residuos generados | X | | | Gestión del restaurante |
| 15 | Reducir consumo de energía | X | X | | Gestión del restaurante |
| 16 | Equipos ahorradores de energía | X | X | | Gestión del restaurante |
| 17 | Productos certificados | | | X | Cadena de suministro |
| 18 | Productos estacionales | | X | | Cadena de suministro |
| 19 | Productos locales | | X | X | Cadena de suministro |

Tabla 5. Compilado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restauranero (continuación)

| N | Buenas prácticas sustentables | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|----|--|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 20 | Productos responsables con el océano (vedas) | | | X | Cadena de suministro |
| 21 | Reducción de consumo de agua | X | X | | Gestión del restaurante |
| 22 | Uso de productos de limpieza biodegradables | X | | | Gestión del restaurante |
| 23 | Inventario de alimentos | | X | | Gestión del restaurante |
| 24 | Donaciones a la comunidad | | | X | Entorno |
| 25 | Platillos con baja huella de carbono | | | X | Gestión del restaurante |
| 26 | Platillos saludables/ nutritivos | | | X | Gestión del restaurante |
| 27 | Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | | | X | Gestión del restaurante |
| 28 | Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | X | | X | Gestión del restaurante |
| 29 | Capacitación a empleados para la segregación de residuos | X | | X | Gestión del restaurante |
| 30 | Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | X | | X | Gestión del restaurante |
| 31 | Comercio justo con agricultores | | | X | Cadena de suministro |
| 32 | Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | | | X | Mercado laboral |
| 33 | Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | | | X | Mercado laboral |
| 34 | Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | X | X | | Cadena de suministro |
| 35 | Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | X | | | Gestión del restaurante |

Fuente | Propia con base en los programas de certificaciones

Las 35 prácticas pertenecen a más de una dimensión. La dimensión social cuenta con un 34%, seguido de la dimensión ecológico-económico con el 29%, y en tercer lugar el ecológico con un 17%, como se observa en la figura 3.

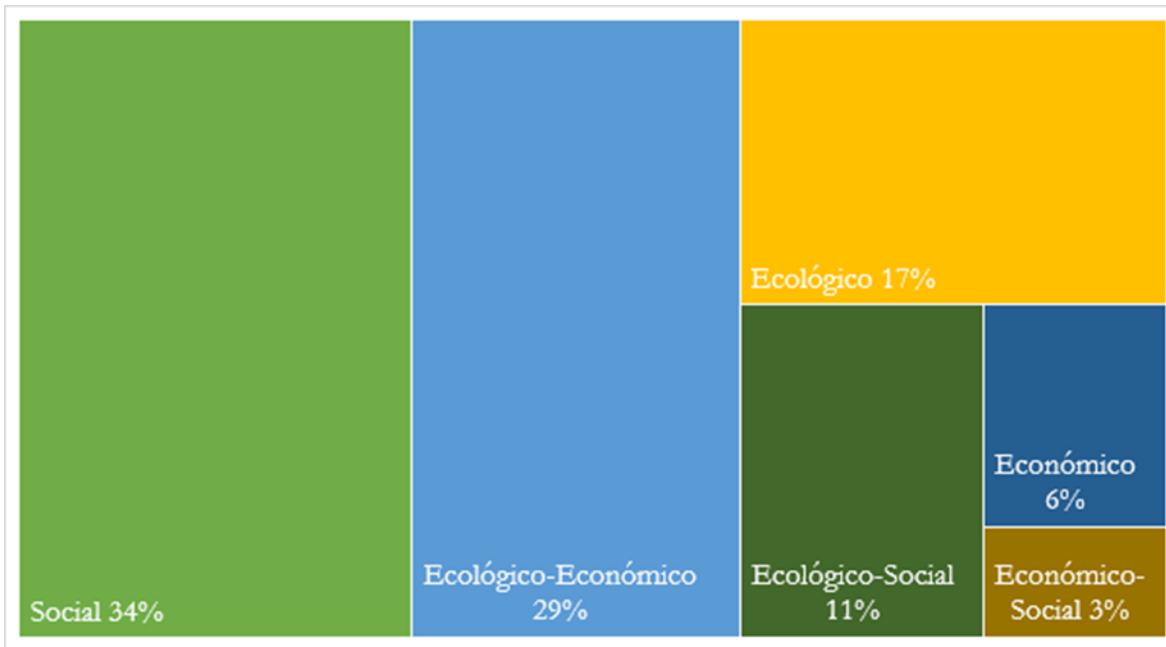


Figura 3. Caracterización de las buenas para la sustentabilidad del sector restaurantero. Fuente| Propia

Por otro lado, se realiza la clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero de acuerdo con las dimensiones correspondientes a gestión del restaurante, entorno, cadena de suministro y mercado laboral, véase la figura 4.

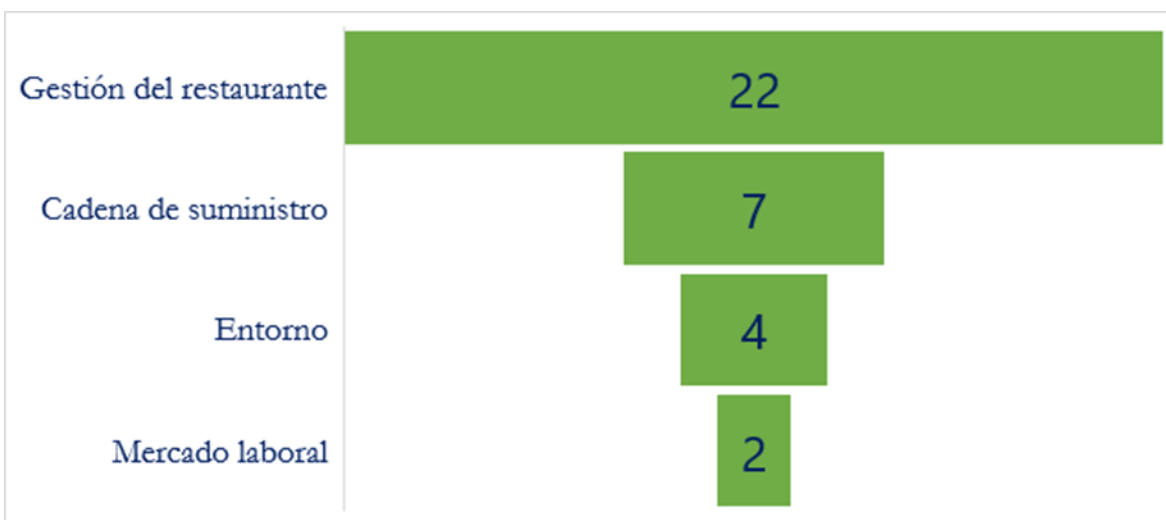
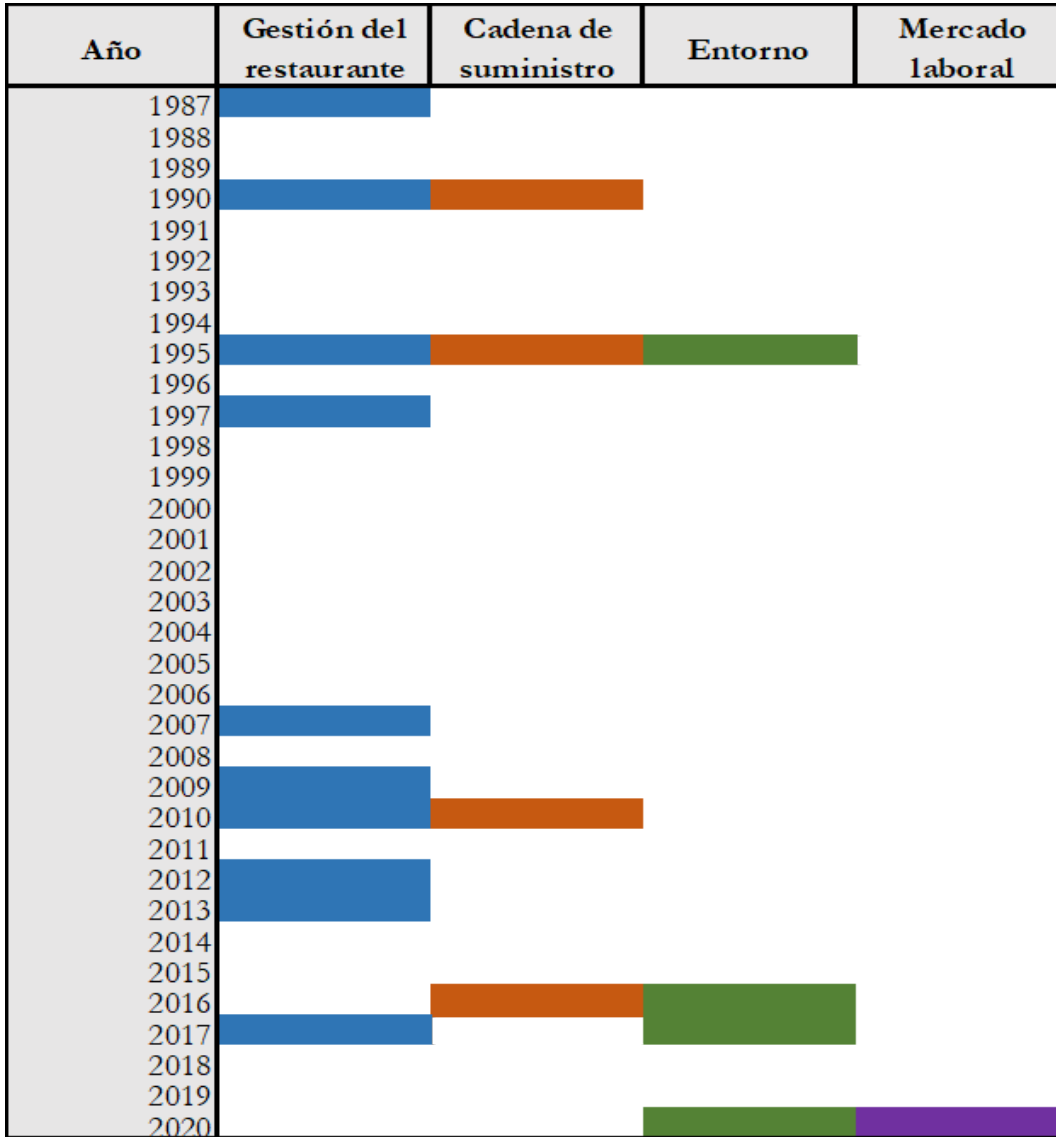


Figura 4. Clasificación de las buenas prácticas por dimensiones de sustentabilidad. Fuente| Propia

Se observa que 22 de las buenas prácticas pertenecen a la categoría de **gestión del restaurante**, seguido de la **cadena de suministro** con 7. Esto nos indica que el enfoque principal de las buenas prácticas está dado en el proceso operativo del restaurante.

Por último y con el fin de analizar la tendencia de las instituciones certificadoras, en la tabla 6 se ilustra la dimensión a través del tiempo.

Tabla 6. Clasificación de las buenas prácticas de acuerdo con la dimensión a través del tiempo.



Fuente | Propia

Se resalta que, desde la aparición de las certificaciones de sustentabilidad para el sector restaurantero, en el año 1987, la dimensión que predomina es la gestión del restaurante. La dimensión de cadena de suministro y entorno aparecen en los años 90s, y tres décadas después de las primeras certificaciones en el año 2020 incorporan el mercado laboral, que incluye aspectos sociales.

VI.2. Identificar las buenas prácticas sustentables implementadas en el valle de Guadalupe por el sector restaurantero.

Con el fin de dar cumplimiento al objetivo 2, referente a identificar las buenas prácticas para la sustentabilidad implementadas en el valle de Guadalupe por el sector restaurantero, se extrajo información de la entrevista semiestructurada diseñada para el proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible de la montaña al valle de Guadalupe”*, la cual fue acoplada y complementada con el listado de buenas prácticas que se obtuvo en el objetivo 1 de este trabajo (véase tabla X). Esta entrevista está dirigida a personas involucradas en el sector de alimentos y bebidas del valle de Guadalupe (dueño, gerente, chef de un restaurante o proyecto de proveeduría).

Se realizaron diez entrevistas en el periodo de abril a julio del año 2022. Una de las entrevistas se realizó de manera virtual y las nueve restantes en las instalaciones de los restaurantes en el valle de Guadalupe. Las entrevistas tuvieron un rango de duración entre una hora y 20 minutos a dos horas. Posteriormente, para obtener el extracto de la información requerida sobre las buenas prácticas, fue necesario escuchar la grabación de la entrevista e invertir una hora más de tiempo para el análisis y reporte, el Anexo 2 contiene los reportes de las entrevistas. Por tanto, para conocer las características del restaurante en este trabajo se realizó la clasificación con base a la capacidad de aforo, así como las instalaciones adicionales que comparte el restaurante.

Encontramos que de los diez restaurantes entrevistados, siete se encuentran en un viñedo, uno comparte las instalaciones con una cervecería artesanal y dos están destinados al restaurante. Por otro lado, la capacidad de aforo de los restaurantes muestra una mediana de 185 personas, con un mínimo de 40 y un máximo 1,600. En la figura 5, se muestra la distribución por restaurante.

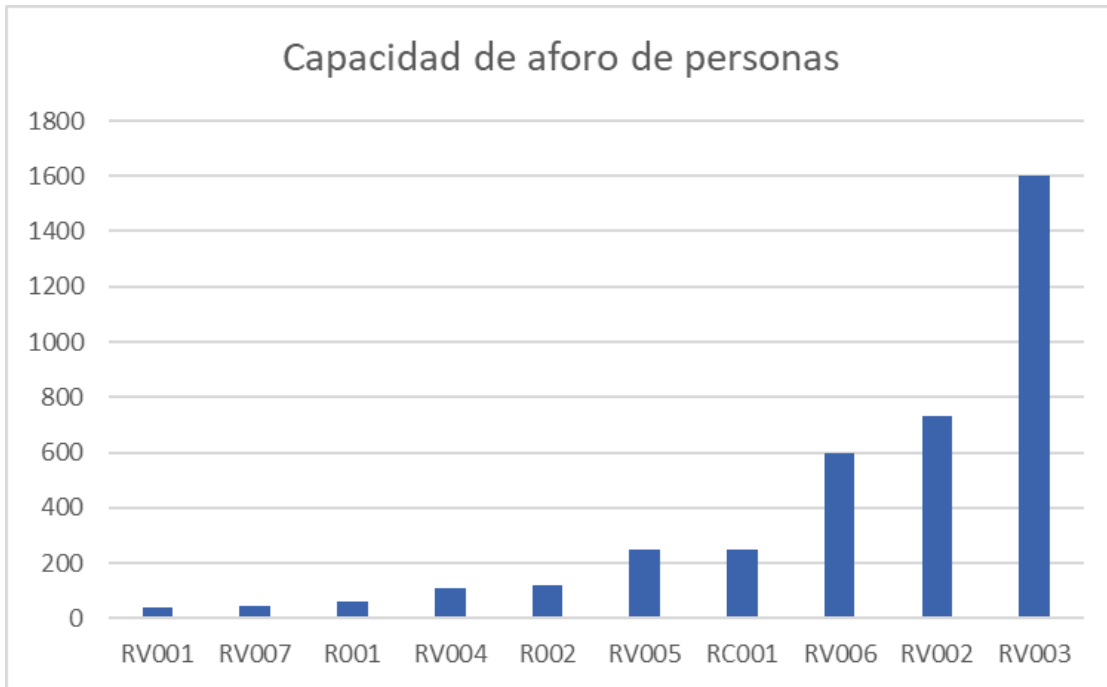


Figura 5. Capacidad de aforo del restaurante. Fuente | Propia. Donde: R=instalaciones de un restaurante; RV=restaurante dentro de un viñedo; RC=restaurante que comparte instalaciones con una cervecería.

Respecto a la identificación de buenas prácticas implementadas por los restaurantes del valle de Guadalupe, se analizó la información para determinar cuántas y cuáles prácticas del listado (compilado de 35 prácticas) obtenido en el objetivo anterior, son implementadas por los restaurantes.

En la figura 6, se muestra el número de buenas prácticas para la sustentabilidad implementadas por los restaurantes.

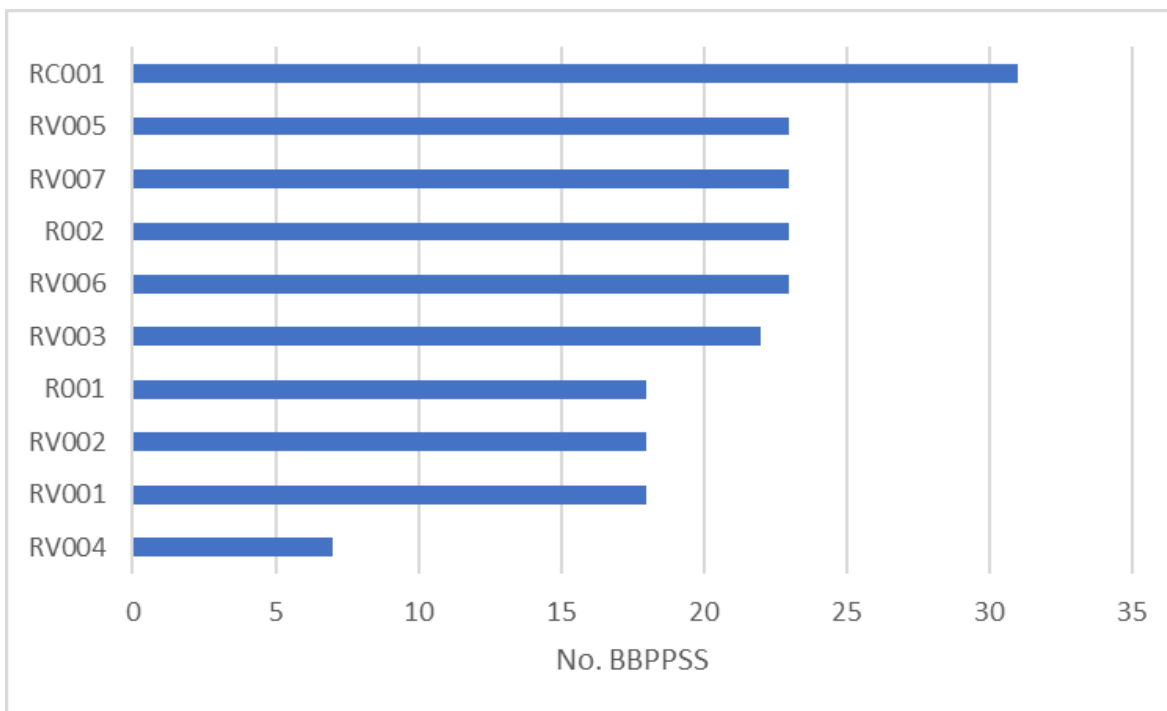


Figura 6. Número de buenas prácticas implementadas por los restaurantes del valle de Guadalupe.
Fuente | Propia

El restaurante RC001 es el que implementa la mayor cantidad de prácticas sustentables con 31. En el caso del restaurante identificado con menos prácticas sustentables del listado, fue RV004 con un total de 7, debido a que en la entrevista no fue abordada a profundidad la temática de prácticas sustentables, ya que en la guía de preguntas no estaba contemplada dicha pregunta de manera directa. Por lo cual no fue posible hacer una relación de la capacidad monetaria con la instalación de prácticas sustentables. En la tabla 7, se muestra la distribución del número de restaurantes que implementan las buenas prácticas implementadas.

Tabla 7. Número de restaurantes que implementan las buenas prácticas sustentables

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | Número de restaurantes | | | |
|---|-------------------------|------------------------|---------------|-----------|--------------|
| | | Implementa | No implementa | No aplica | No hay Datos |
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | 10 | 0 | 0 | 0 |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | 10 | 0 | 0 | 0 |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | 9 | 0 | 0 | 1 |
| Productos locales | Cadena de suministro | 9 | 0 | 0 | 1 |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | 9 | 1 | 0 | 0 |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | 8 | 0 | 1 | 1 |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | 8 | 2 | 0 | 0 |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | 8 | 1 | 0 | 1 |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | 8 | 1 | 0 | 1 |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | 8 | 0 | 1 | 1 |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | 8 | 2 | 0 | 0 |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | 8 | 0 | 1 | 1 |
| Promover la conciliación de la vida laboral - familiar. | Mercado laboral | 8 | 1 | 0 | 1 |
| Garantizar equidad salarial | Mercado laboral | 8 | 1 | 0 | 1 |
| Productos responsables con el océano | Cadena de suministro | 7 | 0 | 2 | 1 |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | 6 | 3 | 0 | 1 |
| Compostaje | Gestión del restaurante | 6 | 4 | 0 | 0 |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | 6 | 2 | 1 | 1 |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | 6 | 2 | 0 | 2 |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | 6 | 2 | 0 | 2 |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | 6 | 4 | 0 | 0 |

Tabla 7. Número de restaurantes que implementan las buenas prácticas sustentables (continuación)

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | Número de restaurantes | | | |
|---|-------------------------|------------------------|---------------|-----------|--------------|
| | | Implementa | No implementa | No aplica | No hay Datos |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | 6 | 2 | 0 | 2 |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | 5 | 2 | 1 | 2 |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | 5 | 4 | 0 | 1 |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | 5 | 4 | 1 | 0 |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | 5 | 4 | 0 | 1 |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | 4 | 4 | 0 | 2 |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | 3 | 3 | 3 | 1 |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | 2 | 5 | 0 | 3 |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | 2 | 7 | 0 | 1 |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | 2 | 4 | 3 | 1 |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | 2 | 7 | 1 | 0 |
| Energía verde | Gestión del restaurante | 1 | 6 | 1 | 2 |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | 1 | 8 | 0 | 1 |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | 1 | 8 | 0 | 1 |

Fuente | Propia

Las buenas prácticas para la sustentabilidad más implementadas son la reducción de residuos y la utilización de cubiertos desechables, como se muestra en la figura 7.



Figura 7. Número de restaurantes que implementan la buena práctica para la sustentabilidad ($f \leq 6$). (buenas prácticas más implementadas). Fuente | Propia

Las prácticas menos implementadas por los restaurantes son las relacionadas con programa interno de reducción de consumo de agua y energía; platillos con baja huella de carbono y compra de productos certificados. Estas prácticas están relacionadas a una política interna, lo cual para hacerse efectiva su implementación se requiere de asesoría externa, o bien, inversión de tiempo por parte del dueño y/o encargado, puesto que requiere una constante capacitación en temas especializados. Sobre los productos certificados, se observó que los entrevistados para comprar sus insumos se basan en la calidad y confianza del producto más allá de las certificaciones que pudieran contar estos.



Figura 8. Número de restaurantes que implementan la buena práctica para la sustentabilidad ($f \leq 5$). Fuente | Propia

Asimismo, se identifica el porcentaje de prácticas implementadas por dimensión en los restaurantes, como se muestra en la figura 8. Esto con el fin de identificar en cuales son las dimensiones atendidas, y observar con ello la tendencia de las prácticas sustentables en los restaurantes del valle de Guadalupe.

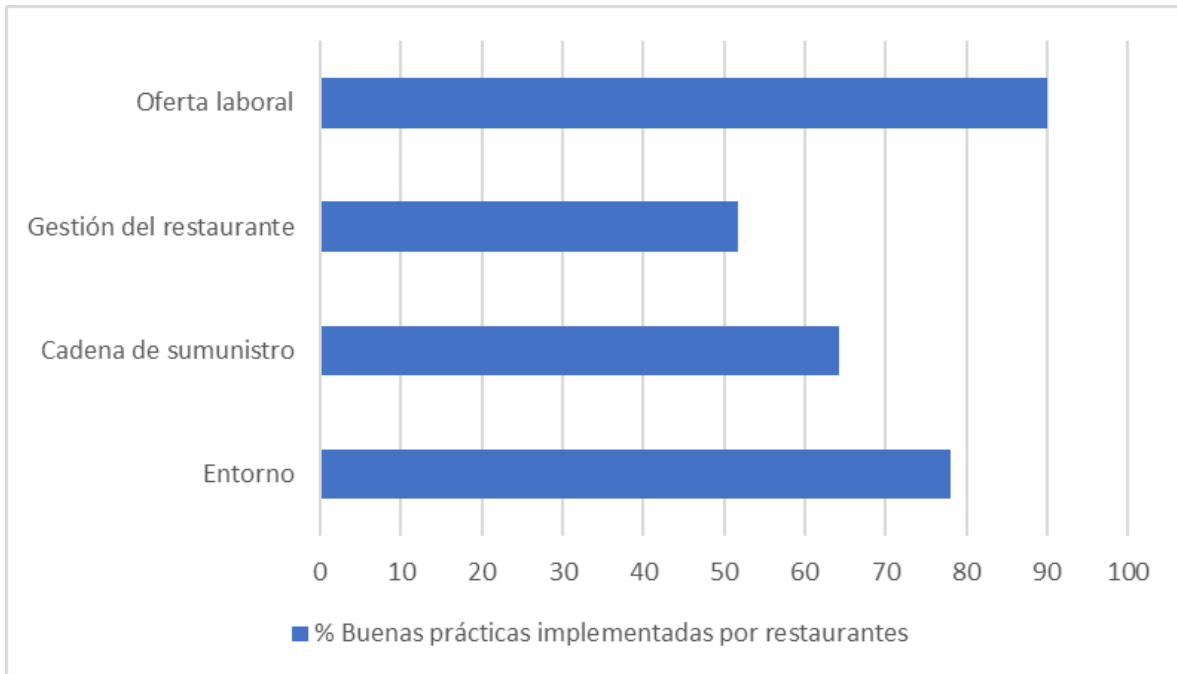


Figura 9. Porcentaje de prácticas sustentables implementadas por restaurantes del valle de Guadalupe de acuerdo con la dimensión. Fuente | Propia

La figura 9, muestra que la dimensión con mayor porcentaje de prácticas implementadas es la oferta laboral, considerando que la mayor parte de los restaurantes encuestados expresan que las condiciones laborales son buenas ya que promueven la conciliación de la vida laboral y familiar, así como la equidad salarial. De acuerdo a la tendencia de las instituciones certificadoras de restaurantes sustentables, esta dimensión fue incorporada en su evaluación en el año 2020, observándose que los restaurantes siguen la tendencia de las instituciones internacionales, y que de acuerdo a las instituciones nacionales no lo contemplan.

Por otro lado, el menor porcentaje es lo relacionado con la gestión del restaurante el cual engloba la mayor cantidad de prácticas sustentables del compilado.

Con el fin de dar sustento al análisis anterior, se presenta la estadística descriptiva de cada restaurante.

1. Restaurante R001

Es un restaurante que se ubica dentro de la comunidad indígena de San Antonio Necua. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista Anexo 2, se muestra el listado de las buenas prácticas que implementa.

Esto muestra que de las 35 BBPPSS enlistadas, el restaurante implementa 18, lo cual representa el 51%. Para el caso de la distribución de las prácticas de acuerdo con la dimensión, se observa que hay más datos relacionados a la no implementación en la dimensión de gestión del restaurante, en comparación a la proporción de las otras dimensiones, se muestra en la figura 10.

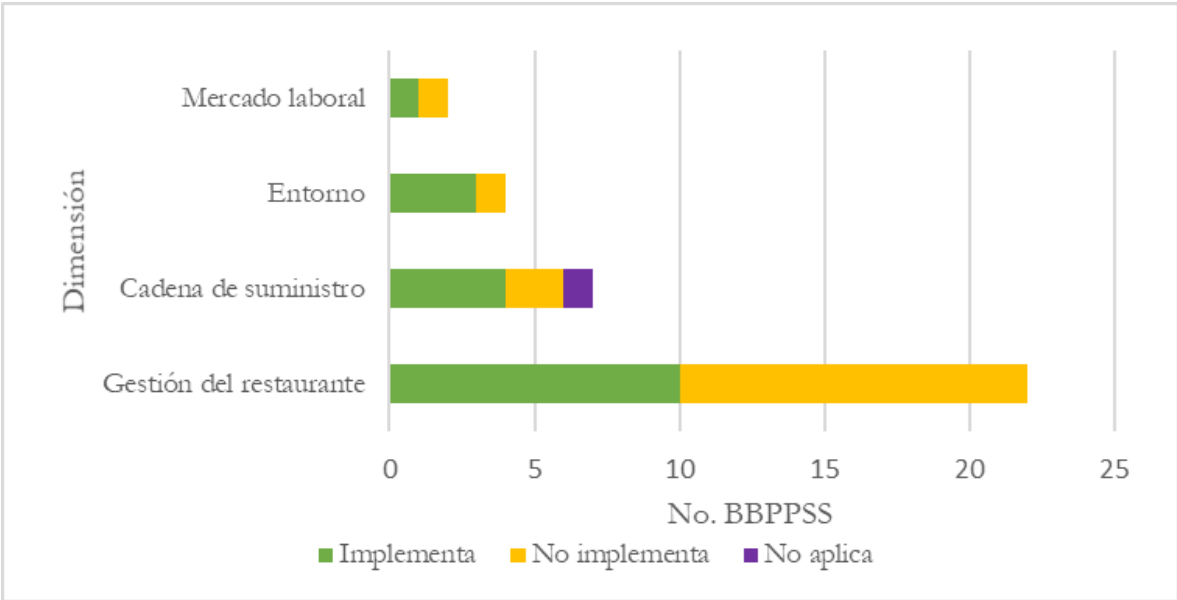


Figura 10. Número de buenas prácticas distribuidas por dimensión del restaurante R001 Fuente | Propia

Asimismo, se obtiene que la práctica sustentable que no le aplica del listado es la de Productos responsables con el océano (vedas), ya que no ofrecen alimentos del mar.

2. Restaurante RV001

El restaurante RV001 comparte instalaciones con el viñedo en el Ejido el Porvenir. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, en el Anexo 2 se muestra el comportamiento que tiene el restaurante con respecto al listado de las buenas prácticas sustentables compilado en la bibliografía.

Se obtiene que implementa 18 prácticas sustentables que representan el 51% del listado. En la figura 11 se muestra la distribución de las prácticas para la sustentabilidad con relación a la dimensión.

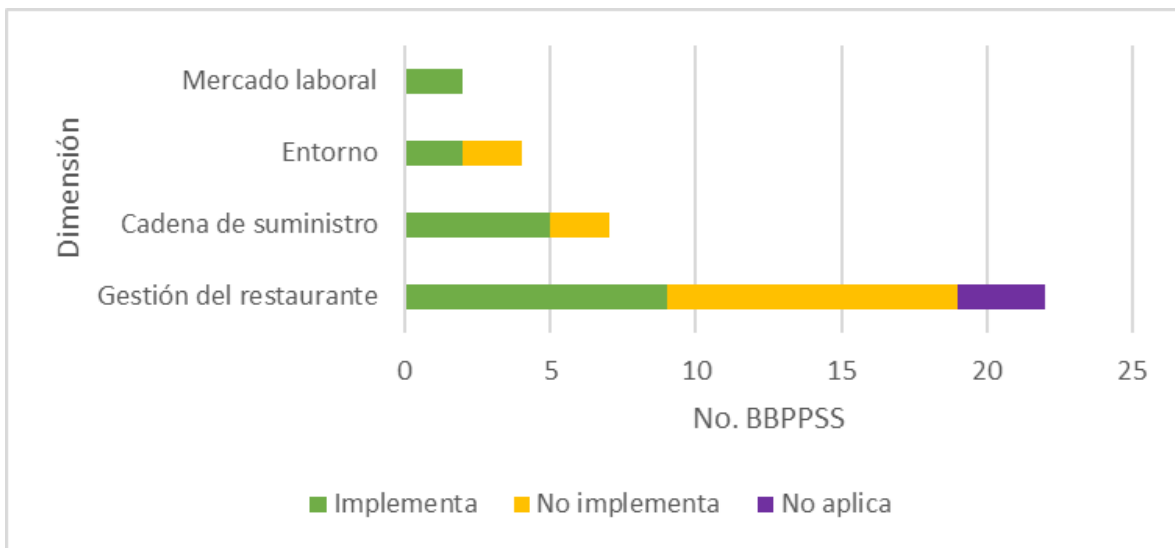


Figura 11. Número de buenas prácticas distribuidas por dimensión del restaurante RV001. Fuente | Propia

Se observa que la dimensión donde las prácticas están relacionadas con el mercado laboral las implementa en su totalidad, sin embargo, para el caso de las prácticas de gestión de restaurante la proporción mayor corresponde a las no implementadas.

Se encontraron tres prácticas que no aplican al restaurante, son referentes al inventario de alimentos, ya que no tiene un espacio para el almacenamiento de alimentos, lo que comenta que diariamente hacer las compras de los insumos; así como a la energía verde y focos ahorradores, puesto que el restaurante no utiliza infraestructura eléctrica en el área del comedor, y para el caso de la cocina no cuenta con energía verde.

3. Restaurante RC001

RC001 es un restaurante que comparte sus instalaciones con una planta de cerveza artesanal, ubicado en San Antonio de las Minas. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad que implementa.

Se obtiene que el restaurante implementa 30 buenas prácticas sustentables, lo que representa el 85% del compilado. En la figura 12 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

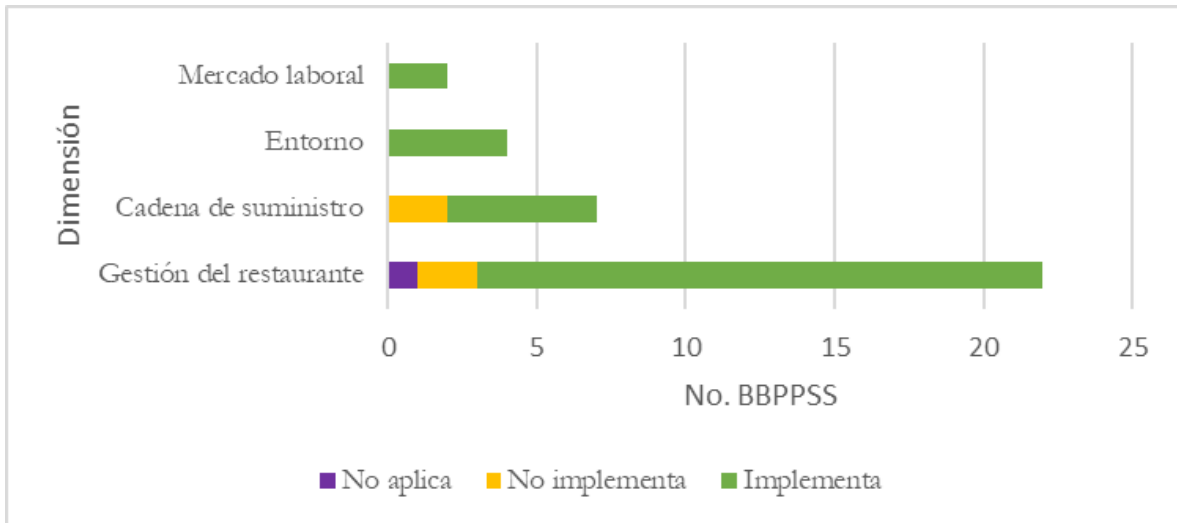


Figura 12. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RC001.
Fuente | Propia

Se observa que las prácticas de las dimensiones mercado laboral y entorno las implementan en su totalidad. Asimismo, presenta una práctica que no aplica correspondiente a limitar el consumo de especies en peligro de extinción, esto es porque no lo considera dentro de su oferta.

4. Restaurante RV002

RV002 es un restaurante que comparte sus instalaciones con viñedos. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo X el listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad que implementa.

El restaurante implementa 18 buenas prácticas sustentables, lo que representa el 51% del compilado. En la figura 13 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

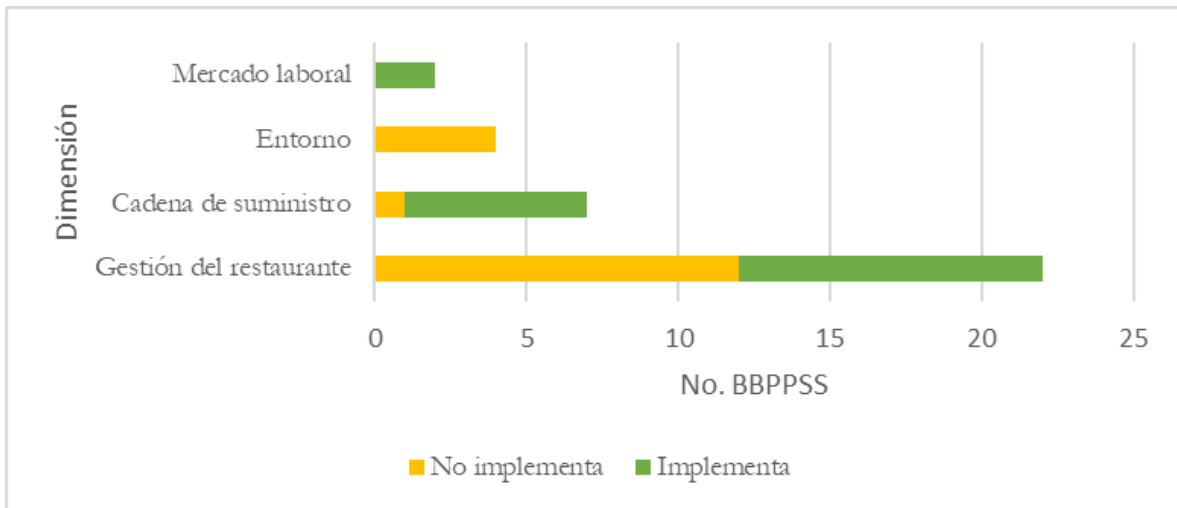


Figura 13. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RV002.
Fuente | Propia

El restaurante en la dimensión de Entorno no implementa ninguna práctica, sin embargo, para el caso de Mercado Laboral este implementa las buenas prácticas al 100%. Respecto a la gestión del restaurante implementa el 81% de las prácticas englobadas en esta dimensión.

5. Restaurante RV003

RV003 es un restaurante que comparte sus instalaciones con viñedos. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas sustentables que implementa.

El restaurante implementa 18 buenas prácticas sustentables, lo que representa el 51% del compilado. En la figura 14 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

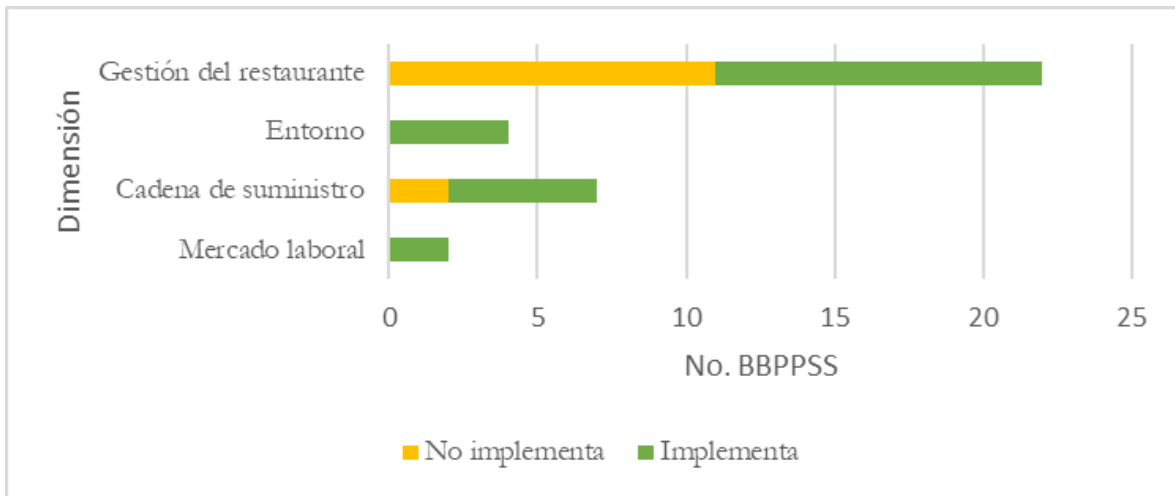


Figura 14. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RV003.
Fuente | Propia

Respecto a la dimensión del Entorno y Mercado laboral, el restaurante implementa todas las prácticas. En la dimensión de gestión del restaurante implementa el 50% de las prácticas englobadas en esta dimensión, y de la cadena de suministro el 70%.

6. Restaurante RV004

Es un restaurante que comparte instalaciones con un viñedo. Respecto a los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas para la sustentabilidad que implementa.

La información recabada sobre la temática de buenas prácticas sustentables fue del 20%, producto de la falta de datos recabados durante la entrevista, sin embargo, para fines del análisis se considera la información, ya que esto ayuda a generar recomendaciones para la formulación de los instrumentos de recogida de información a futuro.

7. Restaurante RV005

RV005 es un restaurante que comparte instalaciones con un viñedo. Respecto a los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas sustentables que implementa.

El restaurante implementa 22 buenas prácticas para la sustentabilidad, lo que representa el 66% del compilado. En la figura 15 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

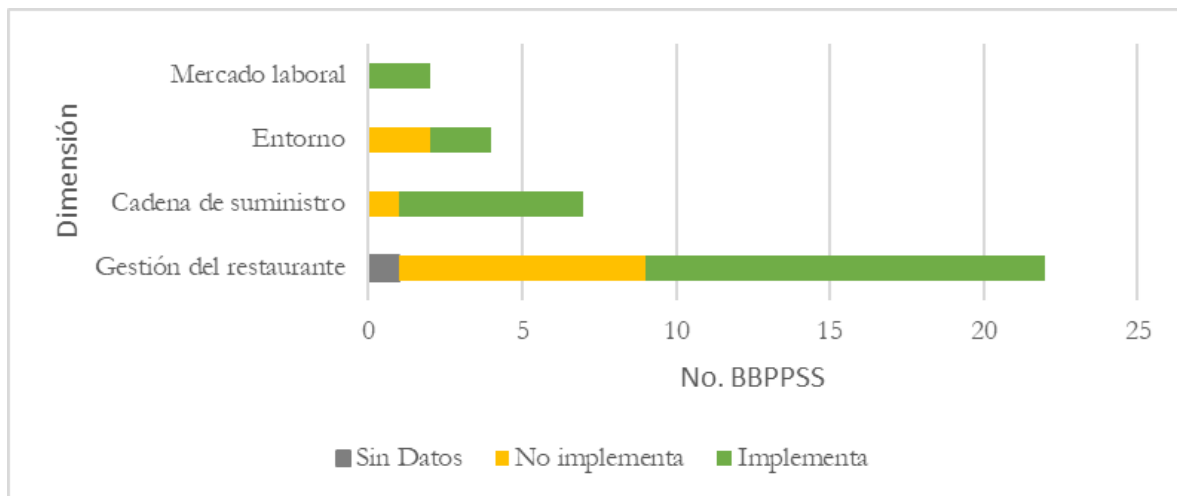


Figura 15. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RV005.
Fuente| Propia

Se observa que implementa el 85% de las prácticas sustentables relacionadas a la dimensión de cadena de suministro y 60% de gestión del restaurante. No fue posible recabar datos sobre el sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas, es importante mencionar que dicho restaurante considera en sus técnicas de preparación el asado de alimentos.

8. Restaurante RV006

RV006 es un restaurante que comparte instalaciones con un viñedo. Respecto a los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo X el listado de las buenas prácticas sustentables que implementa. El restaurante implementa 22 buenas prácticas sustentables, lo que representa el 66% del compilado. En la figura 16 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

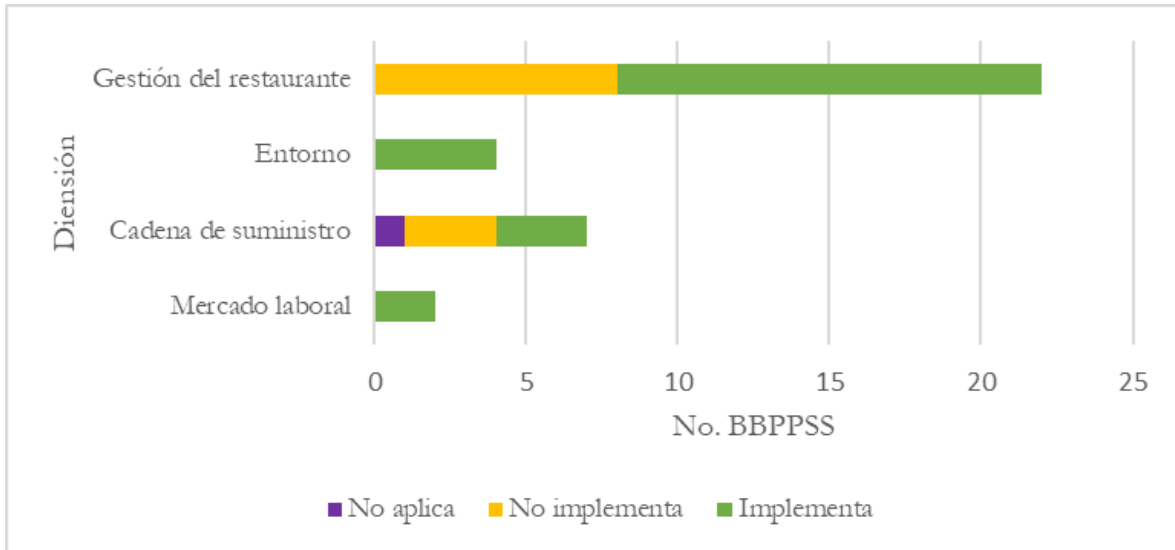


Figura 16. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RV006.
Fuente | Propia

Se observa que las prácticas correspondientes a las dimensiones de entorno y mercado laboral se implementan. Asimismo, implementa el 66% de las prácticas de gestión del restaurante. La práctica que no aplica es el comercio justo con agricultores, debido a que compra sus vegetales en el COSTCO, asimismo el atún que ofrecen es silvestre y pescado por el dueño del restaurante.

9. Restaurante RV007

RV007 es un restaurante ubicado dentro de un rancho pequeño-viñedo, que cuenta con una huerta con hortalizas, vegetales y frutos. Así como con vacas, gallinas, patos, borregos, corderos, entre otros. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas sustentables que implementa.

El restaurante implementa 23 buenas prácticas para la sustentabilidad. En la figura 17 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

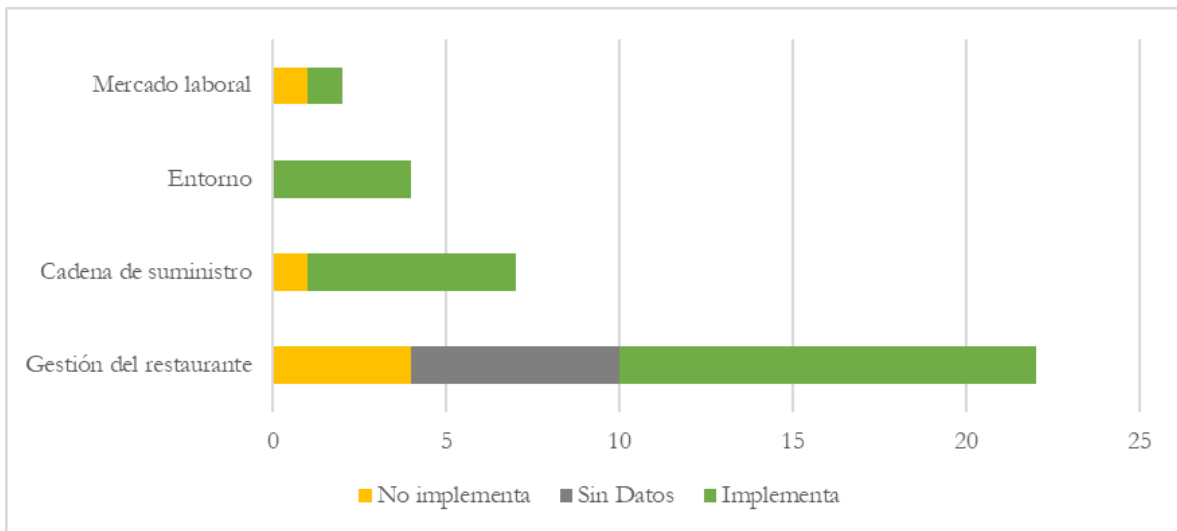


Figura 17. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante RV007.
Fuente | Propia

Al respecto se observa que las prácticas relacionadas con la dimensión del entorno son implementadas por el restaurante. Sobre la dimensión del mercado laboral, fue el único restaurante que mencionó que se exigía tiempo extra en caso de que fuera necesario lo que pudiera contraponer la conciliación de la vida laboral y familiar.

10. Restaurante R002

R002 es un restaurante de comida rusa promovida por la comunidad rusa del valle de Guadalupe. De acuerdo con los datos proporcionados en la entrevista, se muestra en el Anexo 2 el listado de las buenas prácticas sustentables que implementa.

El restaurante implementa 23 buenas prácticas para la sustentabilidad. En la figura 18 se muestra la distribución de las prácticas sustentables con relación a la dimensión.

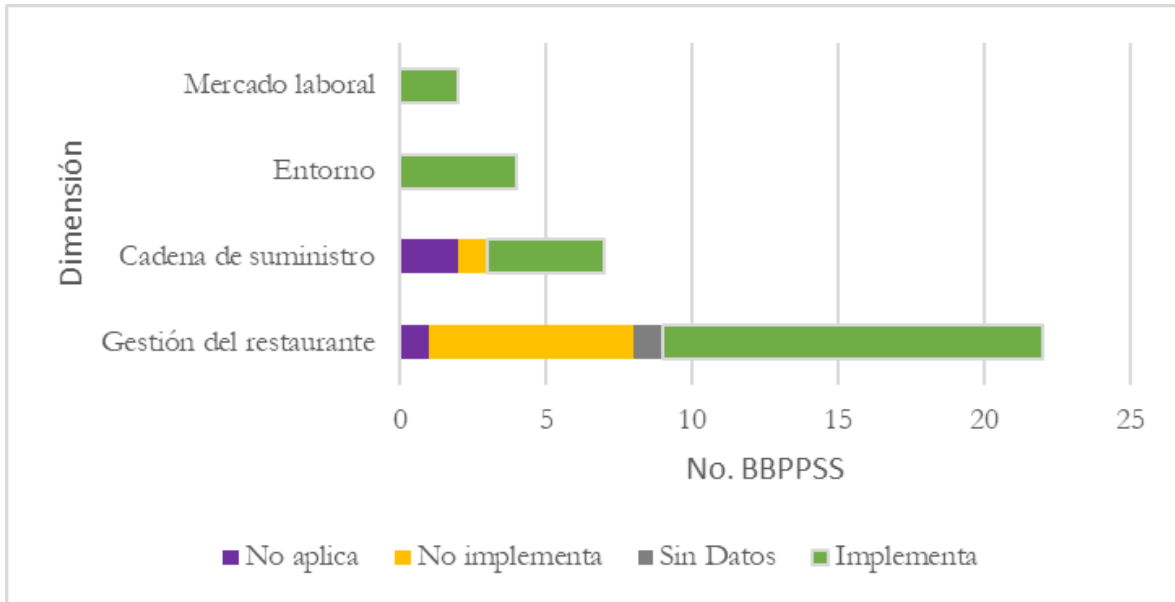


Figura 18. Número de buenas prácticas sustentables distribuidas por dimensión del restaurante R002
Fuente | Propia

Se observa que todas las prácticas relacionadas con las dimensiones de entorno y mercado laboral son implementadas por el restaurante. Respecto a la gestión del restaurante el 60% de las prácticas son implementadas.

VI.3. Listado de buenas prácticas para la sustentabilidad del sector restaurantero del valle de Guadalupe, que pueden emplearse desde el diseño, operación o incorporación de mejoras.

De acuerdo con la información de las entrevistas realizadas al personal del sector restaurantero contenida en el Anexo 2, se realiza el compilado de las buenas prácticas sustentables que han implementado con el fin de cubrir sus necesidades para su funcionamiento. Es importante mencionar que en dichas entrevistas comentan que algunas de estas prácticas como la de donación de alimentos a instituciones de salud, empleados y otros, fueron presentes durante el año 2020, por ser un año crítico en torno a la pandemia de COVID-19.

A continuación en la tabla 8 se presenta el listado de 22 prácticas sustentables implementadas por los restaurantes del valle de Guadalupe, y que no son consideradas en el compilado de buenas prácticas sustentables encontradas en la bibliografía del objetivo 1 de este trabajo.

Tabla 8. Buenas prácticas para la sustentabilidad realizadas por los restaurantes del valle de Guadalupe

| No | Buenas prácticas sustentables en restaurantes del valle de Guadalupe | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|----|--|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 1 | Utilización de residuos orgánicos para alimento de ganado | X | X | | Gestión del restaurante |
| 2 | Separar el aceite residual | X | X | | Gestión del restaurante |
| 3 | Recipientes biodegradables para llevar comida | X | | X | Gestión del restaurante |
| 4 | Menús en código QR | X | X | | Gestión del restaurante |
| 5 | Regresar al proveedor o donar contenedores (cajas de plástico y foam) de frutas y verduras | X | X | | Gestión del restaurante |
| 6 | Reutilizar el agua gris para limpiar pisos o regar plantas | X | X | | Gestión del restaurante |
| 7 | Trampa de grasas | X | | | Gestión del restaurante |
| 8 | Planta de tratamiento | X | X | | Gestión del restaurante |
| 9 | Baños secos | X | X | | Gestión del restaurante |
| 10 | Lavalozas | X | X | | Gestión del restaurante |
| 11 | Biodigestor | X | X | | Gestión del restaurante |
| 12 | Horario de atención con luz del sol | X | X | | Gestión del restaurante |
| 13 | Implementación de ecotécnicas para la elaboración de alimentos | | X | | Gestión del restaurante |
| 14 | Huerto | | X | | Cadena de suministro |
| 15 | Consumo directo con el agricultor | | X | X | Cadena de suministro |
| 16 | Crianza de ganado | | X | | Cadena de suministro |
| 17 | Venta de productos de la comunidad | | | X | Entorno |
| 18 | Red de productores de alimentos del valle | | X | X | Cadena de suministro |
| 19 | Oferta del menú con respecto a las vedas | | | X | Cadena de suministro |
| 20 | Utilización de leña de la poda de árboles y sarmientos | | X | X | Cadena de suministro |
| 21 | Capacitación contra incendios | X | | X | Entorno |
| 22 | Edificación de bajo impacto | X | X | | Entorno |

Fuente | Propia

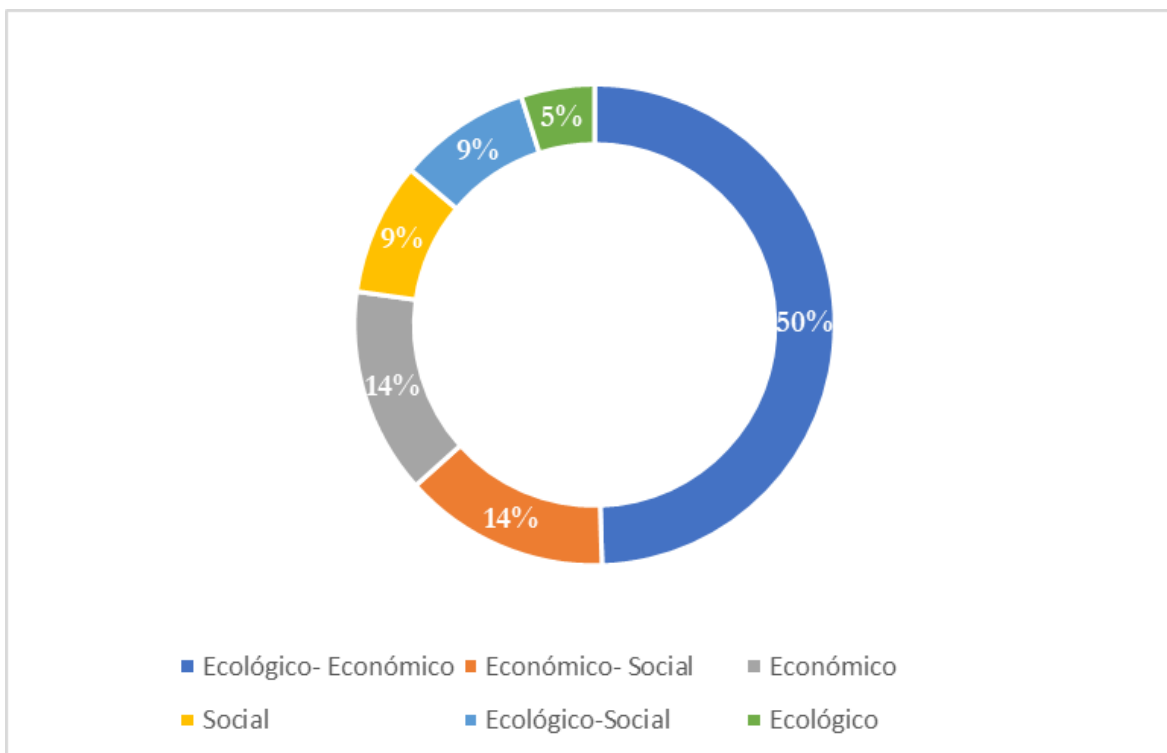


Figura 19. Clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad por sector. Fuente | Propia

De acuerdo con la figura 19, se observa que el sector Ecológico-Económico es el que atiende el 50% de las buenas prácticas para la sustentabilidad implementadas, por lo que se denota que se sigue la tendencia de la certificación nacional S (no presente en Baja California), ya que considera la evaluación de prácticas sustentables con la motivación de la reducción de costos para el restaurante. Estas prácticas están relacionadas con el entorno rural como lo es la crianza de ganado, la implementación de huertos, la facilidad que tienen de comprar directamente con el productor por la red de productores que se ha generado en el valle de Guadalupe y que se basan principalmente en la confianza que se le tiene al productor por la entrega productos de calidad más allá de las certificaciones que este pudiera tener.

Asimismo se observa que hay coordinación entre la comunidad y restaurantes, esto es de manera directa o bien por medio de la institución PROVINO. Adicional a ello, se aprecia el valor al paisaje rural ya que juega rol importante en la identidad del valle, por ello implementan prácticas relacionadas al entorno como es la instalación de un humedal, utilizar edificaciones de bajo impacto (utilización de poco material en la construcción del restaurante para estar en contacto con el entorno), utilizar la luz solar para la iluminación de sus comedores. Por lo que, se reafirma la tendencia del turismo gastronómico de acuerdo con Girini (2017), en donde identifica a la naturaleza, calidad y

seguridad de los alimentos portadores de valores y tradiciones que dan identidad al territorio rural en su dimensión patrimonial (Girini, 2017; Privitera, 2010).

Por un lado, se denota que el recurso agua es un tema central en la operación de los restaurantes del valle de Guadalupe, ya que implementan prácticas sustentables adicionales al compilado del objetivo 1 que se relacionan al manejo del recurso hídrico, tales como baños secos, biodigestores y plantas de tratamientos. Asimismo el tema de los incendios en la zona es un detonante para la capacitación continua de los colaboradores de los restaurantes. Esto evidencia las problemáticas latentes en el valle relacionadas a la escasez hídrica y los incendios (Álvarez, 2018; Espejel, 2013; Flores, 2019; Reyes, 2016; Manzanares, 2020). Por lo tanto, se observa que la motivación de implementar prácticas sustentables enfocadas en estas temáticas son los costos que les pueden generar al sector, así como para evitar la pérdida del paisaje.

Por otro lado, se resalta que algunos restaurantes realizan prácticas que se contraponen con la sostenibilidad de la región como la utilización de leña de encino que desconocen la procedencia, así como la utilización de flora en peligro como es la biznaga. Asimismo en algunos restaurantes que comparten las instalaciones con viñedos comentan que utilizan reservorios de agua a cielo abierto.

A continuación en la tabla 9 se presenta el listado de buenas prácticas sustentables para los restaurantes instalados en el valle de Guadalupe, en donde se fusiona y modifica el compilado generado con la información bibliográfica y de las entrevistas, dando con ello, el cumplimiento del presente objetivo con un total de 57 buenas prácticas sustentables.

Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad para el sector restaurantero del valle de Guadalupe

| No. | Buenas prácticas sustentables encontradas en los restaurantes del Valle de Guadalupe | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|-----|---|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 1 | Separar residuos | X | | | Gestión del restaurante |
| 2 | Reducción de residuos | X | | | Gestión del restaurante |
| 3 | Control y monitoreo de la cantidad de residuos generados | X | | | Gestión del restaurante |
| 4 | Utilización de residuos orgánicos para alimento de ganado* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 5 | Separar el aceite residual* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 6 | Reducción la comida sobrante | X | X | | Gestión del restaurante |
| 7 | Utilizar cubiertos reutilizables | X | X | | Gestión del restaurante |
| 8 | Menús en código QR* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 9 | Compostaje | X | X | | Gestión del restaurante |
| 10 | Recipientes biodegradables para llevar comida* | X | | X | Gestión del restaurante |
| 11 | Regresar al proveedor o donan contenedores (cajas de plástico y foam) de frutas y verduras* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 12 | Reducción de consumo de agua | X | X | | Gestión del restaurante |
| 13 | Grifos de bajo flujo | X | X | | Gestión del restaurante |
| 14 | Uso de productos de limpieza biodegradables | X | | | Gestión del restaurante |
| 15 | Reutilizar el agua gris para limpiar pisos o regar plantas* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 16 | Trampa de grasas* | X | | | Gestión del restaurante |
| 17 | Planta de tratamiento* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 18 | Baños secos* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 19 | Lavalozas | X | X | | Gestión del restaurante |
| 20 | Biodigestor* | X | X | | Gestión del restaurante |

Fuente | Elaboración propia. Las buenas prácticas implementadas en el valle de Guadalupe se identifican con *.

Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad para el sector restaurantero del valle de Guadalupe (continuación).

| No. | Buenas prácticas sustentables encontradas en los restaurantes del Valle de Guadalupe | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|-----|---|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 21 | Energía verde | X | X | | Gestión del restaurante |
| 22 | Focos ahorradores | X | X | | Gestión del restaurante |
| 23 | Inodoro de doble descarga | X | X | | Gestión del restaurante |
| 24 | Reducir consumo de energía | X | X | | Gestión del restaurante |
| 25 | Equipos ahorradores de energía | X | X | | Gestión del restaurante |
| 26 | Horario de atención respecto a la luz del sol* | X | X | | Gestión del restaurante |
| 27 | Implementación de ecotécnicas para la elaboración de alimentos, como el secado al aire libre* | | X | | Gestión del restaurante |
| 28 | Promover donaciones de alimentos | | | X | Entorno |
| 29 | Huerto* | | X | | Cadena de suministro |
| 30 | Consumo directo con el agricultor* | | X | X | Cadena de suministro |
| 31 | Crianza de ganado* | | X | | Cadena de suministro |
| 32 | Venta de productos de la comunidad | | | X | Entorno |
| 33 | Red de productores de alimentos del valle* | | X | X | Cadena de suministro |
| 34 | Comercio justo con agricultores | X | | X | Cadena de suministro |
| 35 | Limitan el consumo de especies en peligro de extinción | X | | X | Cadena de suministro |
| 36 | Oferta del menú con respecto a las vedas* | | | X | Cadena de suministro |
| 37 | Productos certificados (materia prima) | | | X | Cadena de suministro |
| 38 | Productos estacionales | | X | | Cadena de suministro |
| 39 | Productos locales | | X | X | Cadena de suministro |

Tabla 9. Propuesta de buenas prácticas para la sustentabilidad... (continuación).

| No. | Buenas prácticas sustentables encontradas en los restaurantes del Valle de Guadalupe | Ecológico | Económico | Social | Dimensión |
|-----|--|-----------|-----------|--------|-------------------------|
| 40 | Productos responsables con el océano (vedas) | | | X | Cadena de suministro |
| 41 | Inventario de alimentos | | X | | Gestión del restaurante |
| 42 | Donaciones a la comunidad | | | X | Entorno |
| 43 | Platillos con baja huella de carbono | | | X | Gestión del restaurante |
| 44 | Platillos saludables/ nutritivos | | | X | Gestión del restaurante |
| 45 | Participar en proyectos de compensación | | | X | Gestión del restaurante |
| 46 | Promover donaciones monetarias | | | X | Gestión del restaurante |
| 47 | Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | | | X | Gestión del restaurante |
| 48 | Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | X | | X | Gestión del restaurante |
| 49 | Capacitación a empleados para la segregación de residuos | X | | X | Gestión del restaurante |
| 50 | Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | X | | X | Gestión del restaurante |
| 51 | Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | | | X | Mercado laboral |
| 52 | Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | | | X | Mercado laboral |
| 53 | Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | X | | | Gestión del restaurante |
| 54 | Utilización de leña de la poda de árboles y sarmientos* | | X | X | Cadena de suministro |
| 55 | Capacitación contra incendios* | X | | X | Entorno |
| 56 | Edificación de bajo impacto* | X | X | | Entorno |
| 57 | Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | X | X | | Cadena de suministro |

Se obtuvieron un total de 57 buenas prácticas para la sustentabilidad, donde se obtiene que el sector con más prácticas es el Ecológico-Económico con un 39%, seguido del Social con el 23%, y en tercer lugar el Ecológico-Social con un 12%, como se observa en la figura 20.

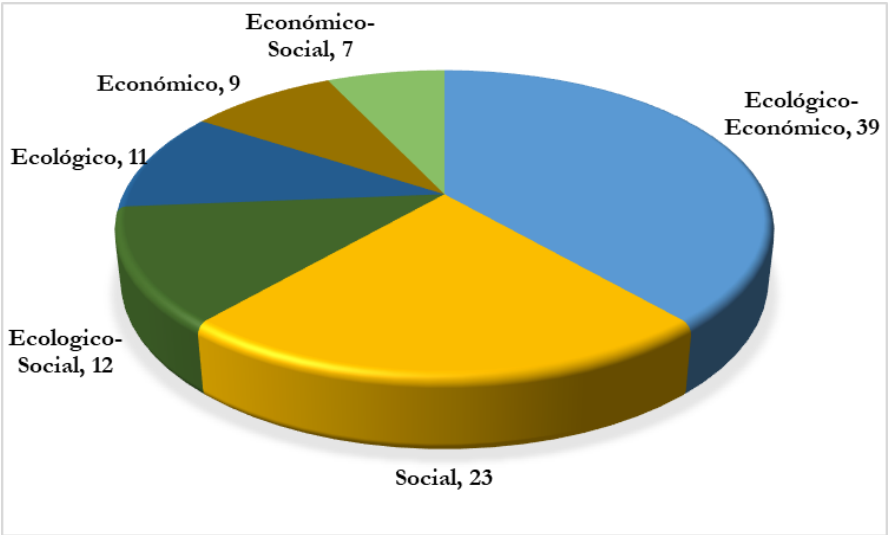


Figura 20. Clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad por sector. Fuente | Propia

Asimismo, en la figura 21 se muestra la clasificación de las buenas prácticas para la sustentabilidad por dimensión.

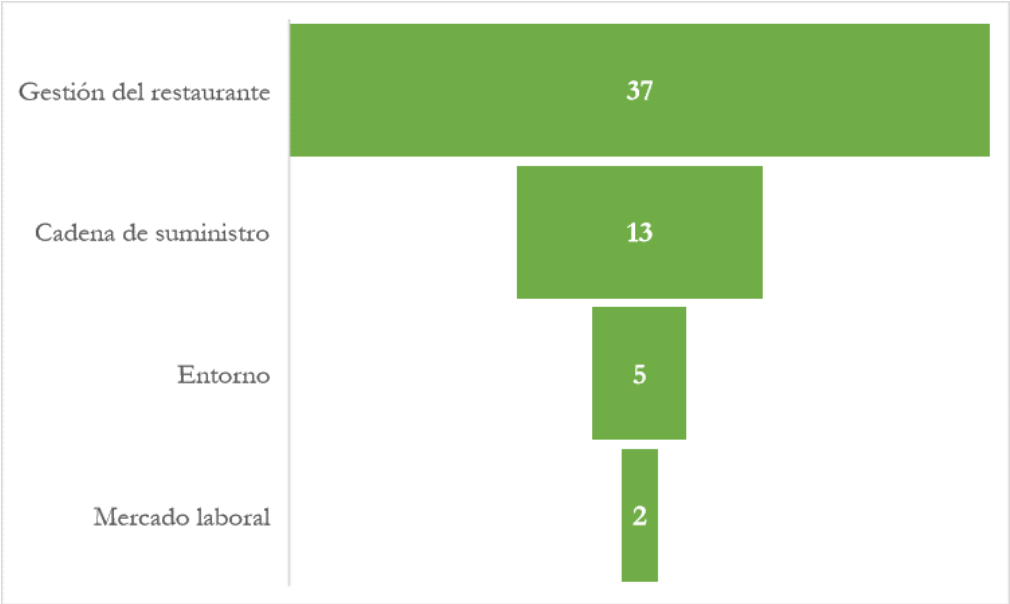


Figura 21. Clasificación de las buenas prácticas sustentables por dimensión. Fuente | Propia.

Esto da como resultado que la dimensión del restaurante en la gestión es la que más se presenta, así como en las prácticas encontradas en la bibliografía.

Lo cual se busca ser replicado en contextos diversos para dar respuesta a las condiciones naturales y culturales propias de la región, y que, por consiguiente, pueden un modelo de acciones y recomendaciones para ser compartida para que un mayor número de personas puedan adaptarlas y adoptarlas con el fin de alcanzar el desarrollo sustentable de la región (FAO, 2022). Es importante mencionar que estas prácticas se compartirán con el sector restaurantero del valle de Guadalupe (entrevistados y no entrevistados).

RECOMENDACIONES AL INSTRUMENTO

A continuación se presentan algunas preguntas relevantes, con el fin de aportar en el diseño de la encuesta próxima a realizarse por el proyecto *“Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sustentable, de la montaña al valle de Guadalupe”*.

1. ¿Cual es la motivación de implementar buenas prácticas sustentables en su establecimiento?. En algunos casos fue posible obtener dicha información, sin embargo y debido a que la pregunta no estaba redactada de manera directa dentro de la guía de preguntas, no fue posible obtener la respuesta.

2. ¿Pertenece a alguna organización?. Esto, es porque algunos entrevistados lo mencionan como dato adicional, sin embargo es importante ya que el alcance de los donativos que realizan están destinados a una temática o necesidad de la asociación, y no necesariamente está vinculado con las necesidades de la comunidad, lo que podría

3 Adicionar una pregunta que esté relacionado con la capacidad monetaria, ya que en algunos casos como Ochentos no fue posible conocer el aforo diario, solamente la capacidad de ocupación, por lo que se recomienda especificar dicha información. Se desconoce si la respuesta fue la capacidad máxima de aforo diario o capacidad de ocupación dentro del restaurante. Esta información ayudará a relacionar la capacidad monetaria con la implementación de prácticas sustentables, ya que en este caso Ochentos, comparte instalaciones con una cervecería artesanal, y tiene una capacidad de atención de 250 personas, y es quien presenta el mayor número de buenas prácticas implementadas, por lo tanto, es posible inferir que la capacidad de inversión monetaria es indistinta a las prácticas implementadas.

Asimismo, hay que tener en cuenta como observa el entrevistado al entrevistador, ya que eso podría sesgar el proceso de obtención de información, por el hecho de que entregue información que el entrevistado considera que el entrevistador quiera escuchar, y eso hace que la información esté sesgada. Por lo que se sugiere introducir **preguntas control** que permitan verificar la veracidad de los datos.

Por último, al momento de realizar una entrevista semiestructurada se recomienda contar con el guión durante la entrevista, así como la presencia de más de una persona, con el fin de poder profundizar y dar cumplimiento a los objetivos de la entrevista.

VII. CONCLUSIONES

El presente trabajo identifica las buenas prácticas para la sustentabilidad implementadas en diez restaurantes instalados en el valle de Guadalupe. Para ello, primeramente se identificó que el enfoque principal de las buenas prácticas en las instituciones certificadoras está dado por el proceso operativo del restaurante, y el sector con mayor porcentaje es el Social con un 34%, seguido del ecológico-económico con el 29%, y en tercer lugar el ecológico con un 17%.

En segundo lugar, se obtuvo que las buenas prácticas para la sustentabilidad identificadas en la bibliografía más implementadas por los restaurantes son la reducción de residuos y utilización de cubiertos desechables, y las menos implementadas son las relacionadas con programa interno de reducción de consumo de agua y energía; platillos con baja huella de carbono y compra de productos certificados. Estas prácticas están relacionadas a una política interna, lo cual para hacerse efectiva su implementación se requiere de asesoría externa, o bien, inversión de tiempo por parte del dueño y/o encargado, ya que se requiere conocimiento en el tema para la capacitación del personal, aunado a que hay una falta o nula iniciativa por parte de las instituciones gubernamentales en México ante esta temática. Sobre los productos certificados, se observó durante las entrevistas que los entrevistados compran sus insumos en base a la calidad y confianza que tiene con el productor más allá de las certificaciones que pudieran contar estos.

Por último, se identificaron 57 buenas prácticas para la sustentabilidad implementadas por el sector restaurantero del valle de Guadalupe. Estas se relacionan a la reducción de residuos, problemáticas del recurso hídrico, la valoración al entorno rural, fortalecimiento a la comunidad agrícola-rural e incendios. Algunas de las prácticas son la instalación de un humedal, utilización de edificaciones de bajo impacto (utilización de poco material en la construcción del restaurante para estar en contacto con el entorno), aprovechamiento de la luz solar para la iluminación de sus comedores, baños secos, biodigestores, plantas de tratamientos, capacitación continua contra los incendios y apoyo a los bomberos locales.. Asimismo, cuentan con una red de productores locales que se basan en la calidad y confianza de su producto, mismos que para el caso de vedas son los que informan a los restaurantes sobre ellas, y se observa la responsabilidad del productor en el cumplimiento. La red de productores locales junto con la implementación de huertos, crianza de ganado y venta de productos de la comunidad en los restaurantes, fortalece a la comunidad y sobre todo aportan acciones ante la

pérdida de vocación y de suelo agrícola en el valle de Guadalupe. El tema COVID ha sido un punto de inflexión en la historia y proceso del restaurante, ya que la mayor parte de los entrevistados realizaron donaciones al sector de la salud y empleados, en algunos casos incrementaron la producción de su granja y huertos para apoyar a sus empleados.

Por otro lado, se resalta que algunos restaurantes realizan prácticas que se contraponen con la sostenibilidad de la región como la utilización de leña de encino que desconocen la procedencia, así como la utilización de especies con algún estatus de conservación. Asimismo en algunos restaurantes que comparten las instalaciones con viñedos comentan que utilizan reservorios de agua a cielo abierto, y que esto genera pérdidas del recurso hídrico por la evaporación y vulnera a los mantos freáticos por la sobreexplotación, en un territorio en donde naturalmente ocurren sequías por ser un territorio semiárido..

Es importante mencionar que a diferencia de las empresas hoteleras certificadas en materia de sustentabilidad motivadas en implementar las mínimas prácticas sustentables con el fin de obtener su certificación y atraer a más clientes, los restaurantes del valle de Guadalupe están motivados en reducir costos, y se constata ya que las prácticas implementadas atienden a la dimensión Ecológico-Económico mayoritariamente, enfocado en reducir recursos naturales como el agua, así como prácticas para evitar la pérdida del paisaje, observándose que hay una responsabilidad con su entorno, ya que el paisaje es una pieza clave en su restaurante.

Las buenas prácticas sustentables pueden servir como medidas concretas para fortalecer las capacidades de los restaurantes que van en aumento en la región, así como la gobernanza del territorio con el estímulo de proyectos innovadores a favor de la sustentabilidad, identidad y el paisaje gastronómico. Esto con el fin de atender las falencias del sistema gubernamental ante las carentes estrategias y programas que impulsan el desarrollo sustentable del valle de Guadalupe.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Hincapié (2007). Gestión y certificación agroambiental: camino a la sustentabilidad de la floricultura. Repositorio de la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura/ CEPAL, FAO, IICA.
- Álvarez, R. V. S., & Garza, A. C. (2018). Escasez hídrica y vitivinicultura en valle de Guadalupe, Baja California, México. La percepción de los productores. *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros*, (249), Pp. 63-89.
- Atkinson, R.; Flint, J. (2001). Accessing hidden and hard-to-reach populations: Snowball research strategies. *Social Research Update*, 33: 1-5.
- Avidal, C. M., & Rivera, A. D. T. (2019). Gestión de la sustentabilidad en las cadenas de suministro: Un acercamiento desde la teoría. Repositorio de la Red Internacional de Investigadores en Competitividad, 13, 1523-1539.
- Binda, N. U., & Balbastre-Benavent, F. (2013). Investigación cuantitativa e investigación cualitativa: buscando las ventajas de las diferentes metodologías de investigación. *Revista de Ciencias económicas*, 31(2), 179-187.
- Binz, P., & De Conto, S. M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 507-525.
- COLEF, (2013). Colegio de la Frontera Norte. Turismo de Salud en Baja California. Observatorio Turístico de Baja California (Observatur). Boletín número 3, octubre de 2013. Recuperado de: <http://www.observaturbc.org>
- CONAFOR (2018): “Las zonas áridas son más que el desierto”. Comisión Nacional Forestal, [en línea] Recuperado de: <https://www.gob.mx/conafor/es/articulos/las-zonas-aridas-son-mas-que-desierto?idiom=es>
- Ducoing, M. G. G. (2014). Gastronomía sustentable. *Hospitalidad ESDAI*, (25).
- Espejel, M., Ahumada, B. (2013). “Capítulo VI. Todo cabe en un valle sabiéndolo acomodar”, en Leyva, J., Espejel, M. (coords.), 2013, *El valle de Guadalupe. Conjugando tiempos*, México, UABC, pp.88-105.
- Espejel, M., et al. (2020). Formulación y adopción de un plan de manejo de la cuenca Guadalupe, Ensenada, Baja California. Informe final global. Proyecto A.347.
- FAO (2022). Organización de las Naciones Unidas para el Alimento y la Agricultura, Fortalecimiento de Capacidad- Buenas Prácticas. Recuperado: <https://www.fao.org/capacity-development/resources/good-practices/es/>
- Flores, J. C. M., Carrión, I. A. D., & Ramírez, M. C. L. (2019). Las Buenas Prácticas para el enoturismo sustentable en el valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. Un enfoque desde las Ciencias Sociales y Administrativas. *El Periplo Sustentable*, (37), 62-91.

- Gallopín, G. (2003). *Sostenibilidad y desarrollo sostenible: un enfoque sistemático*. Santiago de Chile: Naciones Unidas.
- Girini, L. (2017). El paisaje como recurso para el desarrollo del enoturismo. El caso de Mendoza, Argentina. Segundo Coloquio Red uvas Patrimonio Vitivinícola Andino y Turismo Cultural.
- Góngora, M. A. (2017). Baja California, México: Baja California, México: Puerta norte del vino latinoamericano. Retos y Oportunidades socioambientales. *Estudios sociales contemporáneos*.
- Manzanares, J. L. (2020). Retos para la producción vitivinícola en la región norte de Baja California: Una Caracterización hidrológica del valle de Guadalupe. *Sustainability, Agri, Food and Environmental Research*.
- Marchet, G., Melacini, M., & Perotti, S. (2014). Environmental sustainability in logistics and freight transportation: A literature review and research agenda. *Journal of Manufacturing Technology Management*, 25(6), 775-811. <https://doi.org/10.1108/JMTM-06-2012-0065>
- Martínez Pacheco, I. (2021). La evolución de los modelos conceptuales en la industria restaurantera. De los atributos físicos al valor experiencial gastronómico. *Revista Perspectivas*, (47), 95-122.
- OG (2018). Observatorio Participativo Ciudadano del valle de Guadalupe. Recuperado de: <https://opsegualupe.risza.mx/nosotros>.
- OMT (2018). Organización Mundial del Turismo. Definición en turismo sustentable en Sustainable Development of Tourism. Red de la Organización Mundial del Turismo. Recuperado de: <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- ONU (2017). Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2017). El desarrollo sostenible comienza por la educación. Recuperado de https://es.unesco.org/gem-report/sites/gem-report/files/UNGA_PR_sp.pdf [Consulta: 27 de febrero de 2022].
- Privitera D. (2010). Heritage and wine as tourist attractions in rural areas. 116th EAAE Seminar "Spatial Dynamics In Agri-Food Systems: Implications For Sustainability And Consumer Welfare", Parma
- Ramírez L. (2021). "Piden que valle de Guadalupe sea nombrado Pueblo Mágico" (10 de julio de 2021). *El Vigía*. [<https://www.elvigia.net/general/2021/7/10/piden-que-valle-de-guadalupe-sea-nombrado-pueblo-magico-373785.html>].

- Rainforest Alliance. (2008). Best practices for Sustainable Tourism [Buenas prácticas para el turismo sostenible] Recuperado de http://www.rainforest-alliance.org/business/tourism/documents/tourism_practices_guide_spanish.pdf
- Reyes, M. O., Olague, J. T., Rodríguez, M. O. L., & Estrada, I. C. (2016). Importancia y valoración de los componentes de satisfacción en la experiencia enológica en valle de Guadalupe ensenada, baja california: contribuciones al proceso de gestión sustentable.
- Reyes Orta, M., Olague de la Cruz, J. T., & Verján Quiñones, R. (2018). Estrategia de gestión pública para un enoturismo sustentable a partir de la percepción de problemas ambientales: el valle de Guadalupe (México). *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 375-689.
- Sampieri, H. (1997). Metodología de la investigación. McGRAW-HILLINTERAMERICANA DE MÉXICO. Colombia, Bogotá, 284.
- SEFOA (2014). Secretaría de Fomento Agropecuario. Oficina estatal de información para el desarrollo rural sustentable. Principales variables de producción de uva por Entidad Federativa. http://www.oeidrus-bc.gob.mx/oeidrus_bca/ComparativoNacional/ Recuperado de: [COMPARATIVO%20NACIONAL%20AGRICOLA/AGRICOLA/UVA.pdf](http://www.oeidrus-bc.gob.mx/oeidrus_bca/ComparativoNacional/COMPARATIVO%20NACIONAL%20AGRICOLA/AGRICOLA/UVA.pdf).
- UNESCO (2010). Informe del Programa Hidrológico Internacional de la Oficina Regional de Ciencia para América Latina y el Caribe de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y el Centro del Agua para Zonas Áridas de América Latina y el Caribe (CAZALAC).
- UNESCO (2015). Programa Hidrológico Internacional. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Informe Mundial de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos 2015.
- Vargas, E. E., Zizumbo, L., Viesca, F. C., & Serrano, R. D. C. (2011). Gestión ambiental en el sector turístico mexicano: Efectos de la regulación en el desempeño hotelero. *Cuadernos de administración*, 24(42), 183-204.
- WRI (2019). World Resources Institute's Aqueduct Water Risk Atlas, Reporte anual correspondiente al 2019.
- Zúñiga Mejía, I., Flores-Ortiz, M.V., Vega-López, A. (2016). Factores para la competitividad de la industria restaurantera en Tijuana BC. *Global Conference on Business and Finance Proceedings*, Volume 11, No. 1.

ANEXO 1

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “*Paisaje gastronómico como estrategia para el fortalecimiento de la identidad cultural y promoción del turismo sustentable, de la montaña al valle de Guadalupe*”.

ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADA

| | |
|---|---------------|
| PAISAJE GASTRONÓMICO | |
| Descripción: esta es una investigación de carácter exploratorio, cualitativa y cuantitativa, con el objetivo de caracterizar la oferta gastronómica a partir de su clasificación, indicadores de calidad, sustentabilidad, proximidad y autenticidad (patrimonio) que permitan conocer su estado actual. | |
| Objetivo del instrumento: -Explorar a profundidad saberes y percepción relacionado con el paisaje gastronómico dirigida a personas involucradas en el sector de alimentos y bebidas del valle de Guadalupe (dueño, gerente, chef de un restaurante o proyecto de proveeduría). | |
| Consentimiento informado: la información va a ser manejada de forma agregada al proyecto, es confidencial y sin fines de lucro. En caso de que no desee proporcionar algún dato, respetamos su decisión. | |
| Lugar: | Fecha: |
| Nombre del entrevistado: | |
| Puesto: | Edad: |
| <i>Uso de ingredientes heredados</i> | |
| <i>Los ingredientes heredados se definen como los ingredientes vinculados a la historia y cultura regional en la cuenca de estudio. Se consideran heredados, aquellos que, quizá no siendo de la región, se incorporaron producto de la llegada de corrientes migratorias.</i> | |
| 1. ¿De dónde eres? ¿Cuánto tiempo tienes de vivir en valle de Guadalupe? ¿Cómo defines la cocina de dónde vives actualmente? | |
| 2. ¿Cómo defines el concepto de tu restaurante?, ¿a qué perfil de consumidor va dirigido?, ¿Desde qué año están en el valle? | |
| 3. ¿Qué proveedores consideras son clave para el diseño de tu menú? | |

| |
|--|
| <p>4. ¿Cuáles ingredientes consideras que son propios de la región en la que te encuentras? Y explica ¿Por qué?</p> <p>5. ¿Cuáles son las tradiciones alimentarias (platos, ingredientes, rituales) que conoces sobre el lugar donde te encuentras?</p> <p>6. ¿Cuáles son los ingredientes que te representan o te dan identidad?</p> <p>7. ¿Utilizas ingredientes heredados-tradicionales en cocina? ¿Cuáles? Y ¿Con qué frecuencia?</p> <p>8. En tus preparaciones ¿incluyen especies vegetales silvestres propias de la región? ---¿Cuáles? ¿De dónde lo obtienen?</p> <p>9. En tus preparaciones ¿incluyen especies animales silvestres propios de la región? ---¿Cuáles? ¿De dónde lo obtienen?</p> |
| Platillos tradicionales |
| <p>10. ¿Cuál consideras que es el platillo de tu menú que te identifica?</p> <p>11. ¿Incluyes platos tradicionales en tu menú? ¿Cuáles? Y ¿Con qué frecuencia?</p> <p>12. ¿Cuáles consideras que son los platos tradicionales de esta región?</p> |
| Técnicas tradicionales |
| <p>13. ¿Empleas métodos tradicionales de preparación de alimentos? ¿Cuáles? Y ¿Con qué frecuencia?</p> <p>14. ¿Cuáles consideras que son las técnicas tradicionales de esta región?</p> |
| Recetas tradicionales o interpretaciones creativas |
| <p>15. ¿Tus platos incluyen interpretaciones contemporáneas de recetas históricamente características de esta región? ¿Tu menú contempla adaptaciones de recetas tradicionales de esta región?</p> <p>16. ¿Cómo describirías tu cocina? ¿Cómo aporta tu cocina a la dinámica cultural de la gastronomía local?</p> |
| <p>17. ¿Cómo percibes el desarrollo del valle en términos de gastronomía actualmente?</p> |

18. ¿Identifica algunas necesidades sobre el sector restaurantero en el área de valle de Guadalupe? ¿Cuáles? ¿Qué problemas identifica respecto a la oferta gastronómica/restaurantes del valle de Guadalupe?
19. ¿Identifica algunas necesidades sobre el patrimonio gastronómico de la región? ¿Cuáles?
20. ¿Qué oportunidades perciben para la oferta gastronómica de valle de Guadalupe?

PRÁCTICAS COMERCIALES ORIENTADAS A LA SUSTENTABILIDAD

Descripción: esta es una investigación de carácter exploratorio, cualitativa y cuantitativa, con el objetivo de caracterizar la oferta gastronómica a partir de su clasificación, indicadores de calidad, sustentabilidad, proximidad y autenticidad (patrimonio) que permitan conocer su estado actual.

Objetivo del instrumento:

-Explorar a profundidad saberes y percepción relacionado con el paisaje gastronómico dirigida a personas involucradas en el sector de alimentos y bebidas del valle de Guadalupe (dueño, gerente, chef de un restaurante o proyecto de proveeduría).

Consentimiento informado: la información va a ser manejada de forma agregada al proyecto, es confidencial y sin fines de lucro. En caso de que no desee proporcionar algún dato, respetamos su decisión.

Lugar:

Fecha:

Nombre del entrevistado:

Puesto:

Edad:

Abordar las necesidades de la comunidad:

La empresa hace donaciones o recauda fondos para organizaciones o agencias locales sin fines de lucro que satisfacen las necesidades de la comunidad (programas de alimentos de emergencia, refugios, asesoramiento, escuelas, conservación del patrimonio, etc.) o dona directamente a las poblaciones necesitadas.

1. ¿Qué tipo de necesidades (ambientales, sociales, económicas) identificadas en la comunidad donde se encuentra tu negocio?
2. ¿participas en apoyar acciones o proyectos que benefician a la comunidad? ¿de qué manera?

Buenas prácticas para el cuidado del medio ambiente

3. ¿Cuáles son las prácticas sustentables (buenas prácticas) que realiza el negocio en compras, producción, manejo de residuos y comunidad? (ej. Conservación de agua-energía renovable, empaque sustentable, insumos baja huella carbono, comercio justo).
Minimización de desperdicio de alimentos ¿Qué se hace?, donación de alimentos (banco de alimentos)
4. ¿Qué te gustaría mejorar o implementar para involucrar prácticas sustentables en el negocio?
5. ¿De qué manera divulgan las prácticas sustentables de tu negocio?
6. ¿Cuáles son algunas de las estructuras que ofrece el sitio para favorecer el entorno? (uso de especies nativas, conservación del entorno, comederos de fauna, bebederos para fauna). ¡Los otros comensales! ¡armonía con la biodiversidad, todos comemos!

Rentabilidad y empleabilidad para la sustentabilidad

7. ¿Cómo tu negocio aporta/favorece a la economía local?
8. ¿Cuáles son algunas de las limitaciones que identificas sobre el uso de ingredientes locales-temporada en la localidad? ¿Cuáles son algunos de los beneficios?
9. ¿Cómo consideras que son los precios de los productos locales respecto a los procesados o comercializados por empresas de cadena?
10. ¿Cuál es el perfil de las personas que laboran en el lugar?
11. ¿Han o reciben estudiantes del área de gastronomía para realizar prácticas?
12. ¿Cuál es el sistema de distribución de propinas?

ANEXO 2

Reportes y notas de las entrevistas

1. Restaurante R001

Entrevista elaborada a Ideleth Domínguez gerente del Restaurante R001, el día sábado 23 de abril a las 12 horas del día. Respecto a los residuos, en el restaurante realizan la separación. Los orgánicos (verdura y comida sobrante no apta para el consumo humano) son destinados para la comida de los animales. Los aceites residuales, son utilizados para barnizar muebles de madera, de lubricante de herramientas, entre otros usos.

Cuentan con vajilla y cubiertos reutilizables, y en el caso de comida para llevar utilizan recipientes biodegradables (bolsas de cartón o plástico). Fomentan la reducción de residuos cambiando prácticas, tal como la eliminación de bolsas para cubrir los cubiertos, implementando un cordón de ixtle para su presentación; no ofrece a los comensales popote, solo en caso de que ellos lo soliciten.

La comida sobrante es consumida por los trabajadores (propia familia) o es donada a la comunidad.

La energía consumida es para la refrigeración, para una parrilla giratoria, así como luminaria ahorradora de energía. Por ser un espacio al aire libre, no se requiere focos para la iluminación del área de restaurante, únicamente para la zona de cocina. Asimismo, es importante mencionar que como parte de la preparación de su platillo estelar “la machaca”, se aplican prácticas con bajo consumo de energía eléctrica, ya que el secado es al aire libre (práctica heredada ancestralmente). Asimismo, el insumo principal para el cocimiento de los alimentos es la leña, está la obtienen de proveedores de la misma comunidad, así como de donaciones de la vinícola L.A. Cetto (leña de olivo).

El abastecimiento de agua es por medio del pozo que está destinado a la comunidad, el cual tienen acceso al recurso de 7 a 19 horas. Cuentan con inodoro de doble descarga. El proceso de lavado de los trastes que es en donde se utiliza la mayor cantidad de agua, implementan una práctica en la que no descargan directamente el agua a su sistema de descarga, sino que dicha agua gris es colectada en bandejas para posteriormente lavar pisos o regar plantas. El establecimiento cuenta con una fosa séptica para la descarga del agua residual. Se destaca que se realiza un inventario de los insumos, esto con el fin de reducir costos y desperdicio de materia prima. Por otro lado, el involucramiento de la comunidad en el restaurante se resalta por la venta de productos, así como la compra de insumos a productores locales y de vegetales de temporada.

Tabla A1. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante R001

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | R001 |
|--|-------------------------|------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | NO |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | X |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | X |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | NO |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | NO |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | NO |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | NA |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | NO |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | NO |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado | Mercado laboral | NO |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | NO |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | NO |

Fuente| Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

2. Restaurante RV001

Entrevista realizada de manera presencial con el chef y gerente del Restaurante RV001, el día miércoles 04 de mayo a las 16 horas.

Respecto a los residuos, en el restaurante se implementa la separación. Cuenta con una composta en donde coloca los residuos biodegradables, así como el residuo proveniente de la trampa de grasas. Respecto a los otros residuos, estos son recolectados por la empresa dedicada al rubro. Cuentan con vajilla y cubiertos reutilizables, y en el caso de comida para llevar utilizan recipientes biodegradables.

La comida sobrante es consumida por los trabajadores o es donada a amigos.

La energía consumida es para la refrigeración, así como para luminarias que se encuentran en la zona del restaurante, sin embargo, al estar al aire libre y además por contar con horarios de servicio acordes a la luz del sol (maneja horario de verano e invierno) el uso de electricidad para la iluminación es mínima.

El abastecimiento de agua es por medio del pozo de la vitivinícola. Cuentan con inodoro de doble descarga, cuenta con una fosa séptica para la descarga del agua residual.

Sobre el agua residual proveniente de la cocina, esta pasa por una trampa de grasas para después ser descargada a un humedal artificial. Siendo este último un proyecto de alto valor para el entorno. El jabón utilizado para el lavado de utensilios de cocina es biodegradable.

El menú es itinerante, por lo que no se realiza un inventario de materia prima. Procura la utilización de alimentos estacionales, y las vedas del producto del mar. Asimismo, menciona que el 70% de sus proveedores son locales y la vía es directa con el productor. Algunos proveedores son el rancho Mogor para hortalizas y borrego, y para este último también lo obtiene del valle de Ojos negros; el mercado negro para algunos mariscos, y un rancho de Playas de Rosarito para lechones. Adicional a ello, cuentan con un huerto orgánico de donde obtienen hierbas aromáticas, y algunas hortalizas.

Asimismo, menciona que utiliza algunas semillas de especies de protección especial como la biznaga, que se encuentran de manera silvestre dentro del rancho en donde se ubica.

El restaurante promueve únicamente la venta del vino Clos de Tres Cantos.

Se destaca que el material de sus instalaciones es reciclado (pared de madera fabricada con residuos de estacas de viñedos, así como la reutilización de madera de las vías de un tren de San Francisco Ca. que dan estructura al toldo, este último es madera de la poda del viñedo).

Cuenta con huerto orgánico, un humedal, y la edificación es de bajo impacto.

Notas: Es importante mencionar que no existen certificaciones para los proveedores de alimentos que acrediten si el alimento es orgánico, sustentable, u otro tipo. Sin embargo, se intuye por la entrevista que existe una aprobación entre los consumidores (chefs) de los alimentos, sin la necesidad de la acreditación de un regulador externo. El valor que resalta es la confianza que se le tiene al productor.

Tabla A2. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV001

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV001 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | NO |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | NO |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NA |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | NA |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | NO |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | NO |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | NO |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | NA |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | NO |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | NO |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | NO |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | X |

Fuente| Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

3. **Restaurante RC001**, viernes 6 de mayo 2022

Negocio familiar, con un crecimiento exponencial desde los años 80's, En 2003, sufren un grave incendio y se ven en la necesidad de reiniciar el negocio.

Desde el inicio han buscado un enfoque de negocio sustentable para la familia y para la comunidad, integración del enfoque medio ambiental poco a poco.

La Iniciativa de Baños secos, se implementó en 2012.

Algunas de las prácticas más relevantes son: separación en cocina de lo orgánico para integrarlo en la composta; algunos sobrantes se aprovechan para alimentar a los animales; en ocasiones se donan sobrantes.

Se piensa transitar a integrar equipo solar, actualmente, no cuentan con energía convencional conectados a la red de luz local (CFE).

Se mencionó que han reducido su consumo de plásticos en cocina y en los materiales para llevar que utilizan, sin embargo, es importante contrastar con lo que se observa.

Consideran el tema del agua en la localidad, algo prioritario al negocio, por lo que han implementado los baños secos como una forma de ahorrar agua y ayudar al ambiente.

Para el restaurante y las casas se compra agua de manera periódica. Han integrado un sistema de lavalozas para reducir el desperdicio de agua y apoyar al lavado de platos. Cuentan con un sistema de reciclaje de agua para uso en jardín.

El proyecto se preocupa de promover actividades comunitarias, y ver por el bienestar de sus trabajadores. Promueven actividades artísticas, educativas y caritativas.

Se promueve la capacitación entre los trabajadores para eficientizar el trabajo, y para tener prevención sobre algún percance, especialmente después del incendio que destruyó gran parte del lugar en 2003. Las capacitaciones se imparten por parte de protección civil y se enseña primeros auxilios, esto también es relevante, ya que en el sitio y a las cercanías no cuenta con servicios médicos.

El sitio cuenta con 6 baños secos, los cuales tienen su área de compostaje. Esta se encuentra retirada del área del comedor.

Cuentan con una planta de tratamiento de agua.

Una parte del material utilizado en la construcción de la edificación es de madera reciclada.

Cuenta con animales de crianza

Algunos insumos como lechuga y otros vegetales son comprados directamente con el productor. Si bien este no está certificado, recurre a él por la calidad de los alimentos.

La motivación de la implementación es reducción de costos y por el cuidado del medio ambiente.

Tabla A3. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RC001

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RC001 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | NA |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | X |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | NO |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | X |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | X |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | X |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | X |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | X |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | X |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | X |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica

Sustentable y SN=Sin Datos

4. Restaurante RV002

Entrevista elaborada a Chef. del Restaurante RV002, el día 19 de mayo de 2022.

La capacidad del restaurante es de 320 personas, mismas que son atendidas por un equipo del restaurante de 120 colaboradores. El horario es de 12-9 pm de lunes a viernes y el fin de semana 12-11 pm. El restaurante separa sus residuos sólidos urbanos. Respecto al aceite residual comenta que lo separa del resto de los residuos para disponerlo en un contenedor que es recolectado por personal externo del restaurante. Asimismo, comenta que no genera una cantidad significativa de comida sobrante, esto porque no cuenta espacio de almacenamiento y los insumos se consumen durante la semana.

Cuenta con una composta para el tratamiento de los residuos orgánicos. Asimismo, cuenta 2 trampas de grasa y un biodigestor que trata el agua para ser utilizada en el regío del huerto y algunas otras áreas. Ante ello, expresa que realizan un inventario de comida semanal.

Sobre los insumos, debido a la alta demanda de comensales la producción local no le da abasto por la cantidad requerida, por ello, requiere importar o comprar en el mercado nacional insumos, específicamente se refiere a los productos de carne de res. Sin embargo, comenta que calabaza y zanahoria consume local.

Respecto a las vedas se está consciente, por lo tanto, el menú varía de acuerdo con la disponibilidad, como es el caso de la veda del pulpo y callo de hacha.

Por otro lado, refiere que el pescado que utilizan para sus platillos es sustentable, y lo consume por la calidad que representa, no solo por el medio ambiente sino por las características del producto. Así como la carne que consumen es orgánica proveniente de Estados Unidos.

Utiliza en pequeñas cantidades plantas nativas silvestres como la salvia blanca, eneldo y salicornia.

Manifiesta que la cocina del Justina se identifica por el asado, por lo tanto, la madera que utiliza es local, e indica que es de encino. Asimismo, utilizan ciertos residuos de comida como algunas cáscara de cebolla para convertirlo en ceniza e integrarlos a los platillos, como el toque de la casa.

Sobre el personal contratado un porcentaje de este es del valle de Guadalupe, asimismo se ofrece capacitación constante al personal.

Se destaca de las prácticas sustentables que realiza es que ponen atención en sellos de reconocimiento como producto sustentable u orgánico, puesto que considera que tiene mayor calidad.

Otro punto interesante, es que las cajas de plástico o madera con la que les entregan las frutas y verduras, no se quedan con ellas, sino que en su próxima compra las reutilizan.

Tabla A4. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV002

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV002 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | NO |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | NO |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | X |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | NO |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | NO |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | X |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | NO |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | NO |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | NO |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | NO |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | X |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | NO |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | NO |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | NO |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | X |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | NO |

Fuente| Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica

Sustentable y SN=Sin Datos

5. Restaurante RV003

Entrevista elaborada al Chef. del Restaurante RV003 el día 01 de junio de 2022.

Es un restaurante que pertenece a la vinícola del mismo nombre del restaurante, sin embargo, es administrado de manera independiente a esta. En temporada alta, el lugar cuenta con una afluencia diaria de 1,000 a 1,600 de personas, en un horario de 12-9 pm de lunes a viernes y el fin de semana 11 am a 6 pm. Esto permite utilizar la luz solar para la iluminación del patio en donde se ubica el mayor número de mesas.

Por otro lado, el restaurante separa sus residuos sólidos urbanos. Respecto al aceite residual comenta que lo separa del resto de los residuos para disponerlo en un contenedor que es recolectado por personal externo del restaurante. Asimismo, comenta que no genera una cantidad significativa de comida sobrante, ya que trata en la medida de lo posible de donarla a sus colaboradores. También menciona que algunos proveedores envían los productos en recipientes de foam o cartón, y que estos mismos son donados, haciendo hincapié en las hieleras de foam.

Con relación al recurso hídrico, comenta que la vinícola le comparte agua de un reservorio a cielo abierto. El agua residual de la cocina pasa por una trampa de grasas, para posteriormente junto con el agua de los sanitarios ser tratada por un biodigestor. El agua tratada es reutilizada para regar el huerto. Cuenta con una lavalozas la cual ayuda a reducir el consumo de agua.

El chef es consciente de las vedas, por lo que en ocasiones optan por cambiar el menú o si la demanda del platillo es alta cuentan con proveedores que les proporcionan el producto todo el año (conscientes de que es un producto congelado). Por lo que comenta que la importancia en la adquisición de los productos es la calidad.

Asimismo, el lugar cuenta con huerto de plantas aromáticas, olivos y frutos cítricos, mismos que son utilizados en su menú. La leña utilizada para sus asados es proveniente de los árboles frutales.

Respecto a las emisiones generadas por el proceso de ahumado y asado son conducidas por medio de chimeneas.

Por otro lado, se promueve la donación monetaria por medio de la asociación de PROVINO.

Cada año el personal cuenta con capacitación de protección civil, incendios y primeros auxilios.

Comenta que la motivación de implementar prácticas sustentables es para reducir la cantidad de residuos y trata de fomentar la conciencia ambiental a los empleados.

En un futuro le gustaría implementar capacitaciones de prácticas sustentables a sus empleados constantemente para generar conciencia medioambiental.

Tabla A5. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV003

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV003 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | NO |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | X |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | NO |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | NO |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | NO |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | X |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | NO |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | NO |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

6. Restaurante RV004

Tabla A6. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV004

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV004 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | SN |
| Productos locales | Cadena de suministro | SN |
| Participar en proyectos de compensación. | Entorno | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | SN |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | SN |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | SN |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | SN |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | SN |
| Promover la conciliación de la vida laboral - familiar. | Mercado laboral | SN |
| Garantizar equidad salarial | Mercado laboral | SN |
| Productos responsables con el océano | Cadena de suministro | SN |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | SN |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Limitar el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | SN |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | SN |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | SN |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | SN |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | SN |

| | | |
|---|-------------------------|----|
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | SN |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | SN |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | SN |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | SN |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | SN |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | SN |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | SN |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | SN |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | SN |
| Energía verde | Gestión del restaurante | SN |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | SN |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | SN |

Fuente| Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

7. Restaurante RV005

Entrevista elaborada al Chef del Restaurante RV005, junio de 2022. El restaurante es parte de la vinícola con su mismo nombre. El aforo es de 200-250 personas los días de servicio son de jueves a domingo, en un horario de 12 a 7 pm y los viernes y sábados de 2 a 10 pm. Cuentan con 3 colaboradores de cocina.

Es una cocina que fusiona diferentes culturas en un platillo, de acuerdo a sus experiencias que tiene el chef, ofrece platillos internacionales con fusión y el eje central del menú es el vino. El chef considera que además de ser una cocina fusión implementa una mezcla de baja med, y campestre, que es cocinar al aire libre, utilizando técnicas de horneado y asado.

La vinícola cuenta con un huerto, y procuran obtener productos de huertos orgánicos del valle, como: zanahorias, betabeles, pimiento, brócoli, lechugas. Respecto a la proteína de los platillos, ellos cuentan con una granja que produce oveja y cerdo (depende la demanda consiguen en Ensenada o Tijuana), en el caso de la carne de res su proveedor es de COSTCO y el pollo es del valle. Ofrece platillos de baja huella de carbono, así como saludables con base de solo verduras.

Asimismo, cuenta con 2 menús se apegan a la temporada., mismos que son producto local. El 90% del producto es local, de eso menciona que el 50% cuentan con alguna certificación y 70% es de la región. Respecto a las vedas son conscientes, los proveedores les informan sobre las vedas.

Cuentan con un pozo de agua, y tienen implementados grifos de baja presión en cocina, conscientes de la falta de agua. Separan sus residuos. Los orgánicos se los dan a sus proveedores de vegetales para los huertos orgánicos, asimismo con los desperdicios de comida les dan de comer a los puercos de su granja.

Para la preparación de los platillos, utiliza leña de mezquite que compra en el valle de Guadalupe. Asimismo, en la temporada de poda, aprovechan la leña de los olivos y sarmientos de su rancho.

Tienen tragaluces para maximizar la iluminación y cuentan con luces led. Realizan donación de juguetes, y comida con bomberos. Tuvieron un incendio, por ello, cuentan con cursos y capacitaciones de incendios y de protección civil. Emplea a personal del valle de Guadalupe. La motivación de tener un huerto es para seguir manteniendo el producto local. En un futuro les gustaría hacer composta e implementar un sistema de riego de aguas tratadas para los viñedos.

Tabla A7. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante **RV005**

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV005 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | NO |
| Compostaje | Gestión del restaurante | NO |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitan el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | X |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | NO |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | X |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | X |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | X |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | NO |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | X |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | X |
| Participar en proyectos de compensación | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | NO |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | NO |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | SN |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | NO |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica

Sustentable y SN=Sin Datos

8. Restaurante RV006

Entrevista elaborada al Chef del Restaurante en junio de 2022.

El restaurante cuenta con un aforo aproximado para 600 personas, el horario es 13- 21 horas de martes a domingo. Los platillos que se elaboran son asados principalmente.

En el restaurante utiliza cubiertos y recipientes desechables solo para comida para llevar, y estos son fabricados con semilla de aguacate (biodegradables).

Los residuos sólidos urbanos se separan y son recolectados por una empresa externa. Sin embargo, el aceite residual se separa del resto de los residuos para disponerlo en un contenedor que es recolectado por personal externo del restaurante. Asimismo, comenta que los residuos orgánicos son donados a un empleado que la utiliza para hacer composta. Con relación a la comida sobrante esta es donada al orfanatorio de San Antonio de las Minas.

Con relación al recurso hídrico, comenta que la vinícola le comparte agua de un reservorio a cielo abierto. El agua residual de la cocina es un sistema de dos trampas de grasas, en donde el agua residual pasa con este sistema hasta obtener agua con menos carga de sólidos, para posteriormente reutilizarla.

La energía para el funcionamiento del restaurante es solar, por medio de paneles solares.

Respecto a la materia prima del restaurante, comenta que el 40% de los productos son locales. Los insumos son de Ensenada. Respecto al atún comenta que es silvestre y es pesado por el dueño del restaurante. Los insumos de carne y queso son del costo. Se cuenta con un inventario de alimentos.

También, cuentan con un stock de pulpo, ya que son conscientes de las vedas.

Los platillos que utilizan son al horno de leña que cuenta con chimeneas. El viñedo tiene árboles de naranjas que es de donde se obtiene para de la leña, asimismo menciona que compran leña de manzanita, destacando que no sabe que esta es una especie con restricciones especiales.

Por otro lado, venden productos de un convento de Tecate, y hacen eventos para recaudar dinero como parte de la compensación a la comunidad.

Pertenecen al CANIRAC, por lo cual están constantemente tomando cursos, así como de protección civil, primeros auxilios e incendios.

Se cree que una parte de la edificación es de madera reciclada del hotel corona.

El mismo espacio cuenta con una granja pavorreales, gallinas, y tienen proyecto de construir un huerto de hortalizas, flores comestibles. A futuro quiere habilitar más áreas de comida.

El chef ve a valle en un futuro lleno de restaurantes, y la limitante que observa es la falta de personal en el valle de Guadalupe.

Nota: Comenta que hay un desabasto de vegetales, así como de un proveedor de confianza y de calidad en quesos, por ello tiene que recurrir a comprar en el COSTCO.

Tabla A8. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV006.

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV006 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | NO |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitan el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | NO |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | X |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | X |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | X |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | X |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | X |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | NO |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Productos estacionales | Cadena de suministro | NO |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NO |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | NO |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | NA |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | X |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

9. Restaurante RV007

Entrevista elaborada al Chef. del restaurante en junio de 2022. Es un restaurante ubicado dentro de un rancho pequeño, que cuenta con una huerta con hortalizas, vegetales y frutos. Así como con vacas, gallinas, patos, borregos, corderos, entre otros.

El aforo es para 45 comensales, que son atendidos por 8 colaboradores. El horario de atención es de miércoles a lunes de 12 a 9 pm,

Es un restaurante que ofrece una cocina de propuesta, lo que significa que el menú cuenta con 10 diferentes platillos que cambian cada 10 días. La elaboración depende de las materias primas que se encuentran en el rancho y la región. El 60% de los insumos son del rancho de temporada y locales.

Además, comenta que el menú tiene opciones de platillos con baja huella de carbono y saludables, para los comensales que tengan preferencia por vegetales. Utilizan las aceitunas caídas de los olivos para ahumar carnes y mariscos.

Por otro lado, comentan que reutilizan el agua y son conscientes del cuidado del agua por la escasez de agua que presenta el valle de Guadalupe. Hacen composta o dan de comer a los animales. Separan los residuos, la trampa de aceites. Una medida implementada desde la pandemia es la reducción de papel por la sustitución del código QR en vez de menús.

Cuentan con la producción de vino biodinámico. Al matar a un animal utilizan todo para no desperdiciar nada.

Varios restaurantes del valle donaron alimentos al personal médico por el covid a la clínica 8

Participan con bomberos y cuentan con capacitación contra incendios. Apoyan con los incendios a la comunidad.

Hace hincapié el chef de las colaboraciones que tiene con otros ranchos del valle de Guadalupe.

La jornada laboral es de 10- 14 horas

Es un comedor al aire libre por lo que la edificación es de bajo impacto.

En un futuro a él le gustaría ver más huertos en el valle de Guadalupe.

Tabla A9. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante RV007

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | RV007 |
|--|-------------------------|-------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitan el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | X |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | SD |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | SD |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | X |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | SD |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | SD |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | SD |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | SN |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | X |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | X |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | X |
| Participar en proyectos de compensación | Entorno | X |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | NO |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | NO |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. Del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | X |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica Sustentable y SN=Sin Datos

- **Restaurante R002**

Entrevista elaborada a la encargada del Restaurante R002 de junio de 2022. Es un restaurante de comida típica del valle de Guadalupe. La cocina es una fusión de recetas de los rusos (molokamos) que se asentaron en el valle, junto con los sabores rancheros de la región. La capacidad de aforo es para 120 comensales, que son atendidos por 15 colaboradores. El horario de atención es de jueves a lunes de 10 am a 8 pm.

El restaurante tiene su propio vino y granja que se dedica a la crianza de ganado. Asimismo, comenta que la mayor parte de sus ingredientes son del valle de Guadalupe, puesto que compra conejos, codornices, pollos, leche y legumbres. Colaborando con una red de productores del mismo valle (red de confianza).

Respecto al agua, comentan que se ha tenido muchos problemas, ya que anteriormente contaban con un pozo en donde se conectaban para su abastecimiento, sin embargo, la CESPE les cortó el suministro para la instalación de tuberías que los conectarán al acueducto de Tecate. Por lo que, la comisión acordó otorgarles agua gratis mientras realizaban la conexión, pero debido a que la obra del acueducto aún está inconclusa, la CESPE optó por instalar medidores con tarifa comercial. Ante el costo que representa el recurso hídrico han implementado un sistema de bajo fujo, desde baños hasta la cocina del restaurante.

Los residuos son separados, respecto a los orgánicos son dispuestos como alimento de su propio ganado; las mermas de comida se donan a los centros de rehabilitación; y lo demás es recolectado por una empresa.

Respecto al agua residual, al no contar con drenaje esta es conducida a una fosa séptica.

Asimismo, menciona que están tramitando el Manifiesto de Impacto Ambiental.

Una medida implementada desde la pandemia es la reducción de papel por la sustitución del código QR en vez de menús impresos.

Colaboran con la comunidad apoyando en eventos, dando becas a estudiantes y a los centros de rehabilitación. A los estudiantes les otorga oportunidad de ser guías en el museo dándoles becas de estudios y a los centros de rehabilitación con empleo o proporcionándoles cursos de cocina.

La edificación es de bajo impacto al estar al aire libre. Asimismo, cuenta con un museo y un área interior que es una edificación antigua restaurada.

Los problemas que identifica en el valle es la inseguridad y la falta de agua

Nota: se denota que la profesionalización del restaurante se ha ido implementando conforme a la demanda del público, y no por intereses propios. Menciona también que esto es debido a los restaurantes de renombre que se han instalado en el valle, y que los comensales que buscan una experiencia en el valle no es solo la enológica, sino que también la gastronómica.

Tabla A10. Compilado de buenas prácticas sustentables implementadas por el restaurante R002

| Buenas prácticas sustentables | Dimensión | R002 |
|--|-------------------------|------|
| Reducción de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Separar residuos | Gestión del restaurante | X |
| Supervisar la cantidad de residuos generados | Gestión del restaurante | X |
| Compostaje | Gestión del restaurante | X |
| Utilizar cubiertos reutilizables | Gestión del restaurante | X |
| Reducción la comida sobrante | Gestión del restaurante | X |
| Limitan el consumo de especies en peligro de extinción | Cadena de suministro | NA |
| Promover donaciones de alimentos | Entorno | X |
| Energía verde | Gestión del restaurante | NO |
| Focos ahorradores | Gestión del restaurante | X |
| Grifos de bajo flujo | Gestión del restaurante | X |
| Inodoro de doble descarga | Gestión del restaurante | X |
| Reducir consumo de energía | Gestión del restaurante | NA |
| Equipos ahorradores de energía | Gestión del restaurante | NO |
| Reducción de consumo de agua | Gestión del restaurante | X |
| Uso de productos de limpieza biodegradables | Gestión del restaurante | SN |
| Productos certificados (materia prima) | Cadena de suministro | NO |

| | | |
|--|-------------------------|----|
| Productos estacionales | Cadena de suministro | X |
| Productos locales | Cadena de suministro | X |
| Productos responsables con el océano (vedas) | Cadena de suministro | NA |
| Inventario de alimentos | Gestión del restaurante | X |
| Donaciones a la comunidad | Entorno | X |
| Platillos con baja huella de carbono | Gestión del restaurante | NA |
| Platillos saludables/ nutritivos | Gestión del restaurante | NO |
| Participar en proyectos de compensación | Entorno | X |
| Promover donaciones monetarias | Entorno | X |
| Política interna de sostenibilidad y medio ambiente | Gestión del restaurante | NO |
| Programa interno de reducción de consumo de agua y energía | Gestión del restaurante | NO |
| Capacitación a empleados para la segregación de residuos | Gestión del restaurante | X |
| Ofrece cursos sobre prácticas sostenibles | Gestión del restaurante | NO |
| Comercio justo con agricultores | Cadena de suministro | X |
| Promover la conciliación de la vida laboral y familiar. | Mercado laboral | X |
| Garantizar salarios que no difieran en función del sexo, raza, etc. del empleado (a) | Mercado laboral | X |
| Sistema de conducción y filtrado de emisiones atmosféricas | Gestión del restaurante | X |
| Material de la edificación de tiendas certificadas / materias primas recicladas | Cadena de suministro | X |

Fuente | Propia. Donde: NA= No Aplica, NO= No lo implementa; X= Implementa la Buena Práctica

Sustentable y SN=Sin Datos