

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES

Facultad de Ciencias Administrativas y Contables

Escuela profesional de Contabilidad y Finanzas



TESIS

**BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU RELACIÓN
CON LOS GASTOS OPERATIVOS EN EL RESTAURANTE
CAMPESTRE LOS GIRASOLES SAC - 2016**

Para optar : Título Profesional de Contador Público

Autora : Jessica Soto De la Cruz

Asesor : Mg. Cosme Dennis Ramos Aylas

Línea de Investigación: Ciencias Empresariales y Gestión de los Recursos.

Fecha de Inicio : 20.06.2017

Fecha de Culminación : 19.06.2019

Huancayo - Perú

2019

HOJA DE APROBACION DE JURADOS

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
Facultad de Ciencias Administrativas y Contables

TESIS

Buenas prácticas ambientales y su relación con los gastos operativos en el
restaurante campestre Los Girasoles SAC - 2016

PRESENTADO POR:

BACH. JESSICA SOTO DE LA CRUZ

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

CONTADOR PÚBLICO

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

APROBADO POR LOS SIGUIENTES JURADOS:

PRESIDENTE : _____

PRIMER
MIEMBRO : _____

SEGUNDO
MIEMBRO : _____

TERCER
MIEMBRO : _____

Huancayo,..... de de 2019

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES

Facultad de Ciencias Administrativas y Contables

Escuela profesional de Contabilidad y Finanzas



TESIS

**BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU RELACIÓN
CON LOS GASTOS OPERATIVOS EN EL RESTAURANTE
CAMPESTRE LOS GIRASOLES SAC - 2016**

Para optar : Título Profesional de Contador Público

Autora : Jessica Soto De la Cruz

Asesor : Mg. Cosme Dennis Ramos Aylas

Línea de Investigación: Ciencias Empresariales y Gestión de los Recursos.

Fecha de Inicio : 20.06.2017

Fecha de Culminación : 19.06.2019

Huancayo - Perú

2019

DOCENTE ASESOR
Mg. Cosme Dennis Ramos Aylas

DEDICATORIA

A mis padres, por el esfuerzo desplegado y abnegado en mi formación profesional.

AGRADECIMIENTO

A las autoridades, docentes y personal administrativo de la UPLA. Así como a mi Asesor Mg. Cosme Dennis Ramos Aylas, por sus valiosos aportes para la culminación de mi tesis.

ÍNDICE

HOJA DE APROBACION DE JURADOS	i
FALSA PORTADA.....	ii
DOCENTE ASESOR	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
TABLA DE FIGURAS	xi
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT	xiv
INTRODUCCIÓN.....	xv

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

I.PLANTEAMIENTO, SISTEMATIZACIÓN Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	1
1.1. Descripción del problema.....	1
1.2. Formulación del problema.....	3
1.2.1.Problema General	3
1.2.2.Problemas Específicos.....	4
1.3. Objetivos de la investigación	4
1.3.1.Objetivo General	4
1.3.2.Objetivos Específicos	4
1.4. Justificación de la investigación.....	4
1.4.1Justificación Teórica.....	4
1.4.2.Justificación Práctica.....	5

1.4.3.	Justificación Metodológica.....	6
1.4.4.	Justificación Social.....	7
1.4.5.	Justificación de Conveniencia.....	9
1.5.	Delimitación de la investigación.....	9
1.5.1.	Delimitación Espacial.....	9
1.5.2.	Delimitación Temporal.....	9
1.5.3.	Delimitación Conceptual o Temática.....	10

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

II.	MARCO TEÓRICO.....	11
2.1.	Antecedentes del estudio.....	11
2.1.1.	Antecedentes Internacionales.....	11
2.1.2.	Antecedentes Nacionales.....	18
2.2.	Bases teóricas.....	22
2.2.1.	Buenas prácticas ambientales.....	22
2.2.2.	Gastos operativos.....	26
2.2.3.	Política ambiental.....	27
2.2.4.	Gestión ambiental.....	29
2.2.5.	Ecoeficiencia empresarial.....	30
2.2.6.	Efectos ambientales.....	33
2.2.7.	Gastos administrativos.....	33
2.2.8.	Gastos de ventas.....	34
2.2.9.	Otros gastos operativos.....	35
2.2.10.	Estados financieros.....	35
2.2.11.	Teoría de los restaurantes.....	38

2.2.12. Empresa y turismo sostenible	51
2.2.13. Responsabilidad social y ambiental empresarial	54
2.2.14. Restaurante campestre Los Girasoles SAC	54
a)Antecedentes e historia	54
b)Organigrama	56
c)Manual de organización y funciones	57
d)Servicios que brinda.....	65
e)Principales platos que ofrece.....	65
2.3. Definición de conceptos	70
2.4. Hipótesis y variables	75
2.4.1.Hipótesis general	75
2.4.2.Hipótesis específicas	76
2.5. Operacionalización de las variables	76

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

III.METODOLOGÍA.....	78
3.1. Método de investigación	78
3.2. Tipo de investigación	79
3.3. Nivel de investigación	80
3.4. Diseño de la investigación.....	80
3.5. Población y muestra	82
3.5.1.Población	82
3.5.2.Muestra.....	83
3.5.3.Muestreo.....	83
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	84

3.6.1. Técnicas de recolección de datos	84
3.6.2. Instrumentos de recolección de datos	85
3.6.3. Validez y confiabilidad del instrumento	86
3.7. Procedimiento de recolección de datos	88

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	90
4.1. Técnicas de procesamiento y análisis de datos	90
4.2. Presentación de resultados en tablas, gráficos, figuras, etc	91
4.2.1. Análisis descriptivo de la Variable 1: Buenas Prácticas Ambientales	91
4.2.2. Análisis descriptivo, de la Variable 2: Gastos Operativos	97
4.2.3. Estudio correlacional de acuerdo a variable y sus dimensiones	102
4.2.4. Prueba de hipótesis, según variable y dimensiones	107
4.3. Discusión de resultados	115
4.4. Modelo de “Manual de buenas prácticas ambientales”	119
4.5. Estados financieros - gastos operativos	131
4.5.1. Estado de Resultados	131
4.5.2. Gastos Operativos con Incidencia Ambiental	136
CONCLUSIONES	138
RECOMENDACIONES	139
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	140
ANEXOS	145

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1.Población.	82
Tabla 2. Muestra.	83
Tabla 3. Resultado de evaluación de los expertos del instrumento.	86
Tabla 4. Resumen de procesamiento de casos.....	87
Tabla 5. Estadística de fiabilidad.....	88
Tabla 6. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	91
Tabla 7. Recuento y Porcentaje del Nivel de Política Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	93
Tabla 8. Recuento y Porcentaje del Nivel de Gestión Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	94
Tabla 9. Recuento y Porcentaje del Nivel de Ecoeficiencia empresarial en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	95
Tabla 10. Recuento y Porcentaje del Nivel de Efectos Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	96
Tabla 11 . Recuento y Porcentajes del Nivel de Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	97
Tabla 12 : Recuento y Porcentajes del Nivel de Gastos Administrativos	98
Tabla 13 . Recuento y Porcentaje del Nivel de Gastos de Ventas en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	99
Tabla 14: Recuento y Porcentaje del Nivel de Otros Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	100
Tabla 15: Recuento y Porcentaje del Nivel de Estados Financieros en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	101

TABLA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Secuencia de la Gestión Ambiental.....	30
Figura 2. Objetivos de la Ecoeficiencia.....	33
Figura 3. Restaurantes por Provincias – Región Junín.....	40
Figura 4. Platos Típicos de la Región Junín.	49
Figura 5. Principales Festividades de la Región Junín.....	51
Figura 6. Inicio de la preparación de la pachamanca.....	66
Figura 7. Acomodo de los principales ingredientes.....	66
Figura 8. Acomodo de las humitas.....	67
Figura 9. El delicioso plato de pachamanca.....	67
Figura 10. El carnero al palo.....	68
Figura 11. El chicharrón colorado.....	68
Figura 12. El cuy colorado.....	69
Figura 13. El puerquito al palo.....	69
Figura 14. Trucha a la parrilla.....	70
Figura 15. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	92
Figura 16. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de la Política Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	93
Figura 17. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gestión Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	94
Figura 18. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Ecoeficiencia Empresarial en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”.....	95

Figura 19. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Efectos Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”	96
Figura 20. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”	97
Figura 21. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos Administrativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”	98
Figura 22. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos de Ventas en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”	99
Figura 23. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de otros Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasole SAC”	100
Figura 24. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de estados financieros en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”	101
Figura 25. Estado de Resultados Tradicional (Original).....	131
Figura 26. Nota N° 01 Ventas Netas.....	132
Figura 27. Estado de Resultados con Incidencia Ambiental.....	133
Figura 28. Nota N° 06 Costo de Ventas con Incidencia Ambiental.....	134
Figura 29. Nota N° 7 Costos Indirectos de Servicios.....	135
Figura 30. Nota N° 03 Gastos de Ventas con Incidencia Ambiental.....	136
Figura 31. Nota N° 04 Gastos Administrativos con incidencia Ambiental.	136
Figura 32. Nota N° 05 Gastos financieros con incidencia ambiental.....	137

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, nace como resultado de haber percibido el consumo excesivo de recursos materiales para la preparación de alimentos en los restaurantes.

Recursos tales como uso de energía, uso del agua, que generan el incremento en el pago de los servicios y por ende tienen impactos en el medio ambiente.

Los restaurantes, específicamente los campestres, se encuentran ubicados fuera del ámbito urbano, por tanto, no tienen el control adecuado para el uso sostenible de estos recursos.

Entidades del Estado, en este caso el Ministerio del Ambiente, viene implementando medidas correctivas con el propósito de reducir estos gastos operativos a través de normas legales ambientales y de sensibilidad a los administradores y colaboradores de este tipo de negocio, entre ellos, la elaboración de un manual que identifique actividades relacionados a la buena práctica ambiental justamente para el uso de los recursos, que cada día se ven más escasos.

El objetivo del presente trabajo, tiene que ver con el ahorro del consumo de recursos mencionados que redundará en dos aspectos principales: ahorro de inversión y buen comportamiento con el medio ambiente para disminuir la contaminación.

Palabras claves: Buenas prácticas ambientales, estados financieros con incidencia ambiental gastos operativos.

ABSTRACT

The present research work was born as a result of having perceived the excessive consumption of material resources for the preparation of food in restaurants.

Resources such as energy use, water use, which generate the increase in the payment of services and therefore have impacts on the environment.

The restaurants, specifically the country ones, are located outside the urban area, therefore, they do not have the adequate control for the sustainable use of these resources. Entities of the State, in this case the Ministry of the Environment, has been implementing corrective measures with the purpose of reducing these operating expenses through environmental legal norms and sensitivity to the administrators and collaborators of this type of business, among them, the elaboration of a manual that identifies activities related to good environmental practice precisely for the use of resources, which are becoming scarcer every day.

The objective of this work, has to do with saving the consumption of resources mentioned that will result in two main aspects: investment savings and good behavior with the environment to reduce pollution.

Keywords: Good environmental practices, financial statements with environmental impact, operating expenses.

INTRODUCCIÓN

La situación problemática del presente trabajo de investigación se inicia al plantear la siguiente interrogante: ¿Cuál es la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?

Es decir, las empresas de acuerdo a las actividades habituales que realizan siempre generan impactos al medio ambiente; en forma especial los impactos negativos al suelo, agua, aire.

Hay que considerar también que, actualmente el Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA) viene desarrollando labores de fiscalización a las diversas empresas a nivel nacional, cuyos resultados preocupan a los empresarios debido al desconocimiento u omisión en sus labores y ser sancionados o multados de acuerdo a la gravedad o impacto determinado.

En tal sentido, con el propósito de contribuir a mejorar estas actividades de buenas prácticas ambientales se ha desarrollado el presente trabajo de investigación, cuyo contenido es el siguiente:

En el **capítulo I: Planteamiento, sistematización y formulación del problema**, corresponde a la descripción del problema, formulación, objetivos, justificación y delimitación.

El **capítulo II: Marco teórico**, considera los antecedentes del estudio, bases teóricas, definición de conceptos, hipótesis y variables y la operacionalización de las variables.

Para el **capítulo III: Metodología**, se define el método, tipo, nivel y diseño de la investigación; también la población y la muestra; las técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos.

En el **capítulo IV: Análisis y discusión de resultados**, se precisa las técnicas de procesamiento y análisis de datos; se adjunta los resultados obtenidos en tablas, gráficos y figuras; de igual manera se describe la discusión de resultados, también se adjunta el modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales y datos del Estado de Resultados con incidencia ambiental donde se registra los gastos operativos de mayor impacto ambiental.

Para finalizar el presente trabajo de investigación, se adjunta las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y los Anexos (matriz de consistencia, instrumentos de medición, la base de datos, evidencias fotográficas), también los aspectos éticos.

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

I. PLANTEAMIENTO, SISTEMATIZACIÓN Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

En actuales momentos donde notamos con mucha preocupación los problemas ambientales generados por nuestras propias actividades y en forma especial de las entidades, ya sea públicas o empresas privadas, vemos con claridad los cambios globales ya sea: el cambio climático, la destrucción de la capa de ozono, el efecto invernadero, la deforestación, el mal manejo de los residuos sólidos, la falta de tratamiento de las aguas servidas, la no conservación de los recursos naturales, los cuales se encuentran ubicados en los ecosistemas, de donde se obtiene las materias primas para la elaboración de los artículos o productos que consumimos a diario.

En el Perú, por tradición y cultura, heredados de nuestros antecesores, los Incas, tenemos una infinidad de lugares donde se desarrolla el turismo, dentro de ello a través de las actividades de transporte, alojamiento y alimentación; existiendo deficiencias o inexistencia de un adecuado tratamiento o gestión de los impactos que generan por sus actividades habituales, dando como consecuencia la contribución al deterioro del medio ambiente, en forma específica referente al uso del agua, consumo de energía, tratamiento de residuos o desechos sólidos y líquidos, entre otros.

Por tanto, en el presente trabajo de investigación, nos hemos permitido realizar un análisis en el área de la gastronomía, es decir del servicio de alimentación a través de la cadena de restaurantes existentes en el país, y en especial de nuestra región Junín.

También hemos podido notar el crecimiento de la demanda de actividades o eventos tradicionales en nuestra localidad de Huancayo y otras ciudades; donde acuden turistas tanto internacionales como nacionales, los cuales acuden a estos establecimientos comerciales a fin de degustar los exquisitos potajes con que cuenta nuestra gastronomía regional; pero, lamentablemente no cuentas con un plan de gestión que genere la efectiva demostración de buenas prácticas ambientales que desarrollados en forma eficiente disminuirá los efectos negativos al medio ambiente, al mismo tiempo se logrará la reducción de los costos operativos y principalmente al cuidado de nuestro planeta.

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo ha elaborado en el marco del plan Nacional de Calidad Turística del Perú - CALTUR, componente transversal del Plan Estratégico Nacional de Turismo el (Manual de Buenas Prácticas Ambientales para Restaurantes) Perú 2012, pág. 9 Cuando menciona que existen aspectos dentro de la gestión de restaurantes como es el caso de la generación de residuos, uso de energía, manejo de aguas servidas, entre otros que no necesariamente son manejados de una manera adecuado y que podrán también generar impactos ambientales. Quizá los impactos que generan restaurantes de manera individual no serán tan significativos pero el problema se presenta claramente si tomamos en cuenta la cantidad total de desechos acumulados de todos los restaurantes que se encuentran a lo largo y ancho del país.

El presente trabajo, debido a la falta de conocimiento de los promotores de la conducción de los restaurantes se planteará propuestas para un uso racional y sostenible del consumo de agua, uso racional de la energía y tratamiento de los residuos sólidos, los cuales permitirán elaborar como propuesta un Manual de Buenas Prácticas Ambientales, y al implementar o ejecutar redundará en el ahorro de recursos y estos se podrá evidenciar en el ahorro de costos operativos de las empresas.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema General

¿Cuál es la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?

1.2.2. Problemas Específicos

- a) ¿Cuál es el modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?
- b) ¿Cuáles son los gastos operativos de mayor impacto ambiental en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo General

Establecer la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC -2016.

1.3.2. Objetivos Específicos

- a) Elaborar el modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.
- b) Definir los gastos operativos de mayor impacto ambiental en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.

1.4. Justificación de la investigación

1.4.1. Justificación Teórica

Actualmente existen al alcance de su implementación mecanismos por ejemplo de consumo de energías limpias, tales como las solares, al instalar duchas; focos ahorradores para la iluminación, sensores de consumo justificado; grifos ahorradores de consumo de agua, etc.

Si apreciamos en las instalaciones de diversos restaurantes, casi la gran mayoría todavía mantiene el uso de fuentes energéticas tradicionales o convencionales que tienen como origen los combustibles fósiles (petróleo, gas, carbón).

Por consiguiente, esta tendencia del uso de energía no convencional o limpia ha de generar con toda seguridad el ahorro en los costos de operación del negocio, incluido el tratamiento de los residuos sólidos para su aprovechamiento, por ejemplo: reciclaje o uso de residuos orgánicos para la obtención de otros productos como el compost que se puede utilizar como abono.

1.4.2. Justificación Práctica

La tendencia de constituir una empresa dedicada a la obtención de ingresos económicos, no solamente debe pensar en ello; al contrario, debe implementar en forma paulatina y de acuerdo a sus posibilidades actividades que redunden en la buena práctica ambiental.

Inicialmente deben determinar alguna política ambiental a fin de establecer objetivos, metas alcanzables especialmente en los rubros de: consumo del agua, consumo de energía y tratamiento de los residuos sólidos.

Los datos iniciales denominados línea base han de constituir el elemento principal para la determinación de objetivos a seguir; luego del análisis correspondiente se tomará las decisiones más adecuadas a fin de cumplir en un determinado período de tiempo.

Los costos o gastos operativos que generan en las empresas son principalmente por el consumo de energía, del agua, publicidad, planilla, etc.; éstos en gran medida no son controlados debidamente dando como consecuencia altos costos que repercute en la sostenibilidad de la empresa y por ende al medio ambiente.

Con la buena implementación y desarrollo de las buenas prácticas ambientales los resultados han de ser positivos, los cuales han de reflejar en los estados financieros.

1.4.3. Justificación Metodológica

Tener implementado normas de conducta en las diferentes actividades habituales o inherentes de la empresa a través de un Manual de Buenas Prácticas Ambientales (MBPA), tendrá diversas ventajas, resaltando lo más importante en el ahorro de costos operativos, prevenir futuras sanciones o multas de la autoridad municipal o ambiental (Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental – OEFA), por el incumplimiento de normas vigentes en materia ambiental.

De igual manera, este documento (MBPA) permitirá que las empresas dedicadas al rubro de restaurantes mejoren la calidad de sus servicios, a través de una reorganización de los procesos y actividades habituales por parte de sus colaboradores, al ofrecer ambientes adecuados, atractivos, confortables, higiénicos, platillos exquisitos, complementados con el cuidado del medio ambiente.

El trabajo de investigación que pongo a consideración se refiere al análisis de los procesos productivos de los servicios de alimentos que brinda basados en el consumo del agua, energía y tratamiento de los residuos sólidos, con el propósito de implementar un manual de buenas prácticas ambientales conducentes al ahorro de costos operativos.

1.4.4. Justificación Social

Nuestra Región Junín, especialmente la ciudad de Huancayo, tiene un potencial turístico, conllevando al desarrollo del comercio en sus diferentes áreas durante casi todo el año.

Hemos podido apreciar en los últimos diez años, el crecimiento económico con la presencia de considerables e importantes inversionistas, que vienen desarrollando una cadena de negocios denominados Plaza Veá y Tottus entre otros negocios.

Los restaurantes juegan un papel muy importante para el desarrollo y mantenimiento del flujo turístico, debido a que contempla la posibilidad

de la permanencia de los turistas a través de los servicios alimenticios que brindan; por lo tanto, tienen que cumplir una serie de estándares empezando por la calidad, higiene y buen comportamiento con el medio ambiente, a través de buenas prácticas ambientales; los cuales han de diferenciarse con la competencia y demostrar su competitividad y buena imagen ante la sociedad y el medio ambiente.

Actualmente, tanto a nivel internacional como nacional, entidades del estado y del sector privado vienen promoviendo inicialmente a través de difusión y diversas campañas, mecanismos que orientan a la implementación de buenas prácticas en su sector, siendo una estrategia relativamente fácil de adaptación el cual contribuye de manera considerable en mejorar la calidad de sus servicios.

Las buenas prácticas ambientales no solamente conducen a incrementar sus ingresos económicos, sino a cultivar y mantener una estrecha relación entre los mismos integrantes de las empresas a través de prácticas de buen clima organizacional, mejora en sus procesos orientados a la eficiencia y eficacia, clientes, es decir turistas tanto nacionales como internacionales enteramente satisfechos, los mismos que siguen una cadena de marketing natural sin ningún costo adicional; y, sus aspectos ambientales derivados de los impactos que generan han de disminuir o mitigar en forma relevante, repercutiendo en una buena gestión y orientado a su permanencia en el mercado, contribuyendo al desarrollo sostenible de la región, del país y del planeta.

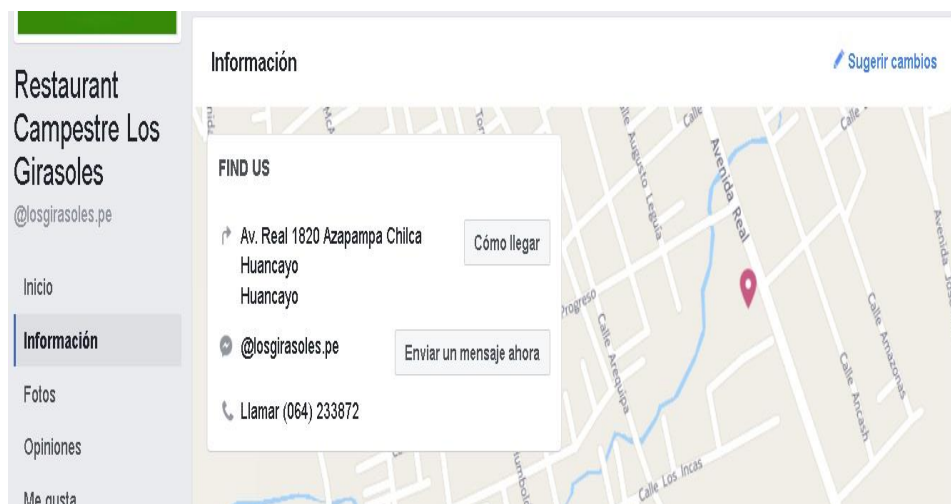
1.4.5. Justificación de Conveniencia

Teniendo la posibilidad de tener acceso a la información y por ende datos reales de la empresa Restaurante Campestre Los Girasoles SAC, permitirá el desarrollo del presente trabajo de investigación, y de los resultados obtenidos los cuales se plasmará en la elaboración de un manual de buenas prácticas ambientales podrá contribuir su uso a similares empresas.

1.5. Delimitación de la investigación

1.5.1. Delimitación Espacial

El Restaurante Campestre Los Girasoles SAC, se encuentra ubicado en la Av. Real 1890, Azapampa, Distrito de Chilca, Provincia de Huancayo.



1.5.2. Delimitación Temporal

La información que se somete al proceso de investigación corresponde a las operaciones administrativas y comerciales del período 2016 del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC.

1.5.3. Delimitación Conceptual o Temática

Tomando en consideración el planteamiento del problema y la definición de las variables, tanto independiente como dependiente del presente trabajo de investigación, contempla el desarrollo de los siguientes conceptos o temas relacionados:

- Prácticas ambientales
- Gastos Operativos
- Política ambiental
- Gestión ambiental
- Ecoeficiencia ambiental
- Efectos ambientales
- Gastos de Administración
- Gastos de Ventas
- Otros gastos operativos
- Estados Financieros

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Al realizar las indagaciones sobre trabajos de investigaciones referidas al tema se ha podido ubicar en publicaciones de universidades a través de internet los siguientes documentos:

Ortiz (2015), en su tesis: *“Diseño de un Manual de Buenas Prácticas Ambientales para la Parroquia Lloa, Cantón Quito”*, para obtener el título de Licenciada en Ciencias de la Educación, Mención Educación Ambiental, por la Universidad de las Fuerzas Armadas, Departamento de Ciencias Humanas y Sociales, Carrera de Licenciatura de Educación Ambiental; llega a las siguientes conclusiones:

- El 66% de los habitantes encuestados consideran que una forma de cuidar el ambiente del sector sería reciclando, pero también dijeron que al ahorrar agua (13%), al reforestar (11%) y al apagar las luces (10%) se puede cuidar el medio ambiente de Lloa.
- Tanto habitantes como turistas no tienen suficientemente claro sobre lo que son las buenas prácticas ambientales el 47% de los habitantes y el 51% de los turistas dijeron que las Buenas Prácticas Ambientales son acciones para reducir el impacto ambiental negativo mientras que el resto las consideran solamente como no botar basura o actividades de recreación al aire libre.
- Faltan entidades u organismos, así como espacios físicos que ayuden a desarrollar los talleres y actividades de Educación Ambiental y Buenas Prácticas Ambientales.

Erazo (2016), también presenta su tesis: *“Buenas prácticas ambientales como factor incidente en la dinamización turística sostenible en la Comunidad Llangahua, Parroquia Pilahuín, Cantón Ambato, Provincia Tungurahua”*, para obtener el título de Licenciada en Turismo y Hotelería, Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Quien arriba a las siguientes conclusiones:

- Al observar el desarrollo del turismo comunitario en Llangahua se concluye que existen buenas prácticas ambientales pero las mismas se realizan de manera empírica y con escasos recursos e información, son llevadas a cabo como proyectos escolares en la

unidad educativa de la comunidad en un nivel bajo, con la intervención de profesionales capacitados se pueden potencializar y obtener mejores resultados, puesto que la comunidad se encuentra presta a colaborar.

- La aplicación de las BPA constituye un factor de importancia para el desarrollo óptimo del turismo sostenible, puesto que, un adecuado manejo y cuidado de los recursos asegurará la permanencia a futuro del proyecto comunitario, ya no solo como eso sino como un destino turístico reconocido por sus buenas prácticas hacia el ambiente bien consolidado con servicios de calidad.
- Es imperativo el apoyo de más organizaciones interesadas en potenciar el turismo en áreas naturales ya que no es suficiente la intención de volver a una comunidad en turística, también hay que concebir todas las acciones que conlleva la misma; y que no es una actividad ocasional o estacionaria sino visualizarla como una importante fuente económica beneficiosa para sus pobladores.
- También se puede concluir que para alcanzar un turismo sostenible con buenas prácticas ambientales es preciso desarrollar actividades que no atenten hacia la estabilidad del ambiente y que además puedan ser constantes y características del lugar, además de que se unan todos los esfuerzos para conseguir la meta de convertir a Llangahua en un sitio dónde se practique turismo amigable con el ambiente.
- Finalmente una correcta y masiva difusión puede potencializar a la comunidad y su práctica de turismo comunitario siendo reconocida a

nivel nacional, motivando a los turistas a visitar este importante sitio de conservación natural e hídrica generando que la economía del sector se dinamice y mejore la situación de sus habitantes.

De igual manera, Ledesma (2016) en su tesis: *“Buenas prácticas ambientales y su contribución al desarrollo de la actividad turística sostenible en la Comunidad de Sinchi Warmi de la Parroquia Puerto Misahuallí, Cantón tena, Provincia de Napo”*, concluye de la siguiente manera:

- En la comunidad de Sinchi Warmi hay actividades que deterioran el medio ambiente como la deforestación y los procesos productivos por acción humana. El 100% de los encuestados consideran indispensable la implementación de las Buenas Prácticas Ambientales.
- Las buenas prácticas ambientales en la comunidad de Sinchi Warmi tiene un nivel parcialmente bajo; por lo que el desarrollo de la actividad turística sostenible no se ejecuta de manera correcta. Semestralmente reciben charlas sobre el tema.

De igual modo, Medina (2011) en su trabajo de investigación *“Análisis de los gastos operativos y su incidencia en la rentabilidad del supermercado Superskandinavo Cia. LTDA. para el segundo semestre del año 2010.”* para optar el Título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría CPA, en la Carrera de Contabilidad y Auditoría, Facultad de Contabilidad y

Auditoría, por la Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, presenta las siguientes conclusiones:

- Existen gastos realizados por la empresa durante el segundo semestre del periodo económico 2010, que no poseen el sustento legal de soporte correspondiente, debido a que la mayoría de los gastos no son imputables al giro normal de Superskandinavo Cía. Ltda.
- Existen gastos que no tienen relación con la operatividad del negocio, sobrevalorando la partida contable de gasto sueldos y salarios, puesto que se los realiza por petición del propietario mas no por constancia del documento de soporte de la nómina real de la empresa.
- Existen gastos que disminuyen la generación de réditos para la empresa debido a que por su naturaleza no corresponden a las actividades que diariamente se realiza para el proceso de comercialización.
- No existe una herramienta de planificación con la que se pueda canalizar correctamente los gastos de operatividad de la empresa, debido a que se desconoce con una estructura de costos y gasto.

Yungan (2008), presenta su tesis: *“Diseño de un sistema administrativo, contable y financiero para el “Hotel Restaurante la Colina” del Canton Alausi Provincia de Chimborazo*; de llega a las siguientes conclusiones:

- Al iniciar la presente investigación la empresa no se ubicaba en ningún grupo por lo que ahora según los parámetros establecidos por

el Ministerio de Turismo se ubica como uno de los mejores Hoteles locales.

- El Modelo Organizativo Estructural y funcional planteado se establecen los niveles jerárquicos, definiéndose las responsabilidades y funciones específicas que se cumplen en cada nivel dentro de la empresa.
- Al realizar el análisis FODA se determinó la misión y visión, que se enfocan en alcanzar un desarrollo turístico sostenible, ofreciendo un producto de calidad, a más de una conducta respetuosa hacia el medio ambiente desarrollando formas adecuadas para el aprovechamiento de los recursos, que permitirá alcanzar y liderar en el mercado local.
- De acuerdo al libro diario que registra todas las transacciones que realiza la empresa, los asientos que mayor movimiento presentan son: Caja y Mercaderías, siendo esto un indicativo que en el mes de Junio ha tenido mayores ventas que los demás servicios que presta la empresa.
- El libro mayor se puede apreciar el desarrollo individual de las cuentas que han intervenido en el mes, mientras que el Balance de Comprobación ha permitido ver el registro correcto y el estado en el que se encuentran las cuentas que intervinieron en el mes de junio.
- Se observa que la utilidad del mes de junio es de 848,87 valores que se obtuvieron luego de la diferencia entre los ingresos y egresos.

- Después de haber realizado todo el proceso contable, finalmente en el Balance General se puede observar el nuevo estado de situación de la empresa.
- Los estados de información utilizados para el análisis financiero fueron el Estado de Resultados y el Balance General.
- Según el indicador de liquidez financiera, la empresa en el mes de junio muestra un alto grado de liquidez.
- El indicador solvencia permitirá apreciar que la empresa se sustenta en el aporte del dueño, sin tener valores significativos que pagar a terceros.
- Al turismo sostenible como se ve, puede considerarse no solo como una fuente de divisas y empleo, sino también como alternativa de educación ambiental y de utilización racional de los recursos naturales.
- Los cultivos orgánicos servirán para el abastecimiento del restaurante, además se los aprovechara para educar y que observen los turistas. Los beneficios que se obtienen de estos cultivos son productos muy nutritivos para quien consume y a la vez contribuyen a recuperar y mantener la salud humana, animal y agrícola.
- La reforestación no solo favorecerá al medio ambiente, sino también que servirá como un canal efectivo para desarrollar una imagen turística ecológica que venda y tenga aceptación en el mercado turístico.

Benavides, Mairena y Beavides (2015), en la Revista Científica de FAREM-Estelí. Medio ambiente, tecnología y desarrollo humano. N° 16, Año 2015, Colombia; se encuentra un artículo sobre: “Implementación de sistema contable en el Restaurante La Terraza Colombiana, llegando a las siguientes conclusiones:

- El restaurante posee debilidades y ausencia en los controles internos y contables, con respecto al inventario de carnes, bebidas, pago a empleados, protección de los activos, segregación de funciones, deterioro de los activos fijos, control de gastos, llevanza de libros contables.
- Ocasionándole desconocimiento del costo del servicio brindado y de las utilidades percibidas.
- El sistema diseñado cumple con los requerimientos necesarios y es factible implementarlo.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Revisado la bibliografía nacional, se ha podido seleccionar algunos trabajos que tienen alguna relación con el tema de investigación, y son los siguientes:

Pérez (2014), presenta su trabajo de investigación “*La calidad del servicio al cliente y su influencia en los resultados económicos y financieros de la Empresa Restaurante Campestre SAC - Chiclayo periodo enero a septiembre 2011 y 2012*”, tesis para obtener el Título de Contador Público,

en la Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo; cuyo contenido de las conclusiones son:

- Los resultados estudiados en la calidad del servicio revelan que la empresa ofrece un servicio bueno, atiende moderadamente las necesidades de sus clientes, sin embargo puede mejorar la prestación de su servicio para adelantarse a los requerimiento y así superar las expectativas del cliente, mientras la empresa ofrezca un mejor servicio los ingresos aumentarán mejorando sus resultados económicos.
- La evaluación financiera efectuada con respecto a la liquidez general de la empresa no es buena y suficiente para permitirle seguir con sus operaciones diarias, los ratios de gestión nos indican que la empresa está aprovechando todos sus recursos para poder mejorar esta situación, no hay rentabilidad apropiada por ende la empresa es ineficiente, se encuentra debajo del promedio del sector y no ha generado los ingresos que debería, lo que indica que la empresa ha realizado una deficiente gestión empresarial.
- El servicio al cliente en la empresa se encuentra en un nivel aceptable de prestación de un servicio, debido a las mejoras que ha ido implementando de un periodo a otro, la empresa es consciente que los clientes de hoy son más exigentes, y se requiere de una mayor preparación para la atención al cliente personalizada, a una excelente atención al público esto repercute en los ingresos de la empresa y esta pueda lograr una fidelización con los clientes por el servicio que presta.

- La infraestructura interviene visualmente en las decisiones de los clientes, la percepción de un ambiente limpio y cuidado crea un vínculo favorable entre la empresa y sus clientes, la empresa obtuvo en los resultados una satisfacción positiva de los usuarios por la infraestructura pero aún le falta organizar bien al personal para realizar la limpieza correspondiente, los gastos para mantener este ambiente natural limpio son considerables pero influyen en las decisiones de los usuarios y aumentan la calidad del servicio al cliente.
- Otro factor que involucra la calidad del servicio al cliente son los insumos los cuales la empresa debe procurar mantener controlados desde su compra hasta su utilización para evitar problemas en la preparación de los platos de comida.

Aguirre (2015), en su tesis *“Incidencia del sistema de presupuestos en la gestión económica y financiera en el Sector Restaurantes Provincia de Piura”*, para obtener el Título de Contador Público, por la Universidad Nacional de Trujillo, Facultad de Ciencias Económicas, Escuela Académico Profesional de Contabilidad y Finanzas, presenta las siguientes conclusiones:

- El sistema de presupuestos sí incide de manera favorable en la gestión económica y financiera de las empresas del sector restaurantes porque facilita la toma de decisiones, siendo una herramienta muy importante para poder encaminar a la empresa a un crecimiento o sostenimiento en el tiempo a un paso firme, de esta

manera el sistema de presupuestos ayudan a determinar cuáles son los puntos fuertes y débiles de la empresa.

- Las principales características y condiciones económicas y financieras de un restaurante, podemos mencionar que la logística es primordial para este tipo de negocios que incluye desde la adquisición del menaje (sala y cocina), equipos, así como el equipamiento de todas las áreas del negocio, la gestión de los proveedores y el aprovisionamiento de las materias primas sin descuidar la selección del personal idóneo para este tipo de negocios. A si mismo este tipo de empresas tienden a estoquearse de insumos y su modelo de financiación es propio.
- El presupuesto incide en la gestión económica y financiera, por medio de la identificación de las necesidades, valores y requerimientos que son útiles para generar rentabilidad en este tipo de negocio. Según las indagaciones hechas nos damos cuenta que hay una inadecuada administración del efectivo y el capital de trabajo, no cuentan con estrategias claras y operativas bien definidas plasmadas en una herramienta de gestión y que además sea flexible y alcanzable en términos de logros.
- El planeamiento económico y financiero sí contribuye con la rentabilidad del negocio porque facilita la obtención de información económica y financiera por medio de los presupuestos, porque dicha herramienta de gestión ayuda a fortalecer la capacidad de la empresa en mejorar su posición evaluando y midiendo constantemente los costos y gastos que constituye un instrumento básico para realizar

análisis interno en la empresa y toma de decisiones acertadas que generen ventajas competitivas sobre su entorno para mantener una estabilidad económica, financiera y operacional; mejorando el control de los recursos financieros y permitiendo a si definir parámetros para la toma de decisiones por parte del personal directivo.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Buenas prácticas ambientales

Aquí presentamos algunos conceptos como base teórica referida a la variable “Buenas Prácticas Ambientales”, tomando como referencia la investigación realizada por (Ledesma, 2016) en su Trabajo de Investigación *“BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNIDAD DE SINCHI WARMI DE LA PARROQUIA PUERTO MISAHUALLÍ, CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO”*. Menciona que las buenas prácticas ambientales son acciones que ayudan a minimizar la contaminación ambiental en las actividades diarias; generando hábitos de consumo en la vida diaria sea individual o grupal desarrollando acciones útiles y didácticas las mismas que buscan generar una cultura responsable y amigable con el ambiente.

De acuerdo como establece la (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013), “Las Buenas Prácticas Ambientales (BPA) al interior de las instituciones, son un conjunto de medidas y recomendaciones

prácticas, útiles y didácticas, que buscan generar un cambio en nuestros hábitos de consumo.”, añade afirmando que “Las buenas prácticas ambientales se reflejarán en las actividades diarias que realicemos, a través del fomento de una cultura de consumo responsable”.

El concepto nace en cada país consiente por enfrentar el problema ambiental, por tanto, al señalar el (Gobierno de España, 2011) que “Las Buenas Prácticas Ambientales son medidas sencillas y útiles que podemos adoptar tanto los trabajadores y trabajadoras como las empresas de cara a reducir el impacto ambiental negativo de sus actividades”.

Mas conceptos teóricos podemos encontrar cuando (Línea Verde Smart City, 2013) refiere que “Las Buenas Prácticas Ambientales se pueden definir como aquellas acciones que pretenden reducir el impacto ambiental negativo que causan lo procesos productivos a través de cambios en la organización de los procesos y las actividades.”, culmina su firme conceptualización teórica al indicar que “La implementación de Buenas Prácticas Medioambientales debe ser asumida por la empresa, entendida en su globalidad, previamente a su aplicación.”

Finalmente, en nuestro país también nacen estos términos básicos y teóricos que han sido asumidas por toda la comunidad a través de las instituciones tanto públicas como privadas.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a través del (Plan Nacional de Calidad Turística del Perú-CALTUR, 2010) y las continuas actualizaciones señala lo siguiente: “Las Buenas Prácticas Ambientales se definen como un conjunto de pautas y recomendaciones que contribuyen a una mejor calidad de vida en el entorno; aplicadas, principalmente, a través de medidas preventivas que eviten riesgos ambientales asociados a cualquier acción realizada, así como por la ejecución repetida de experiencias positivas que reducen el impacto ambiental de las actividades cotidianas”.

Con el propósito de contribuir sus bases teóricas, se presenta trabajos de investigación sobre la variable Buenas Prácticas Ambientales, desarrollados en países como Ecuador.

Erazo (2016), también presenta su tesis: *“Buenas prácticas ambientales como factor incidente en la dinamización turística sostenible en la Comunidad Llangahua, Parroquia Pilahuín, Cantón Ambato, Provincia Tungurahua”*. “La implementación de las Buenas Prácticas Ambientales no deben verse solo como una fuente de ahorros económicos y de recursos, sino que a más de ser beneficiosa para las empresas turísticas y las personas el principal protagonista y beneficiado es el medio ambiente porque ayuda a conseguir un bienestar general entre la actividad turística y el ser humano”.

“Las BPMA se constituyen la mayoría de las veces en prácticas sencillas, de bajo coste, de fácil aplicación y con resultados medibles, si bien

requieren la implicación de toda la empresa: directivos, mandos intermedios y trabajadores en general, tanto en su nivel organizativo como en sus actitudes.

“Ahora bien, tenemos que partir por el concepto teórico de “Medio Ambiente”.

El medio Ambiente, es el entorno vital: el sistema constituido por los elementos físicos, biológicos, económicos, sociales, culturales y estéticos que interactúan entre sí, con el individuo y con la comunidad en que vive, determinando la forma, el carácter, el comportamiento y la supervivencia de ambos (Gómez & Gómez, 2013, pág. 39).

También señala otro autor, que “El medio ambiente se puede definir como el conjunto de bienes naturales y valores sociales y culturales que influyen y condicionan el entorno físico y a la vida de las personas de forma individual o grupal” (Ortiz, 2013).

Termina señalando “Con una concepción integradora, holística y antrópica, podríamos afirmar que el medio ambiente es el hábitat total del ser humano, concepción que encuentra su origen en la especie humana y que actúa como eje central de nuestra propuesta” (Peña, 2005, pág. 16).

A partir de estos conceptos teóricos, podemos añadir sobre el tema de la educación ambiental que tiene relación directa con la conducta humana de realizar prácticas cotidianas, en este caso prácticas ambientales.

Señala (Martínez, 2010, pág. 5) que “La educación ambiental es un proceso permanente en el cual los individuos y las comunidades adquieren conciencia de su ambiente, aprenden los conocimientos, los valores, las destrezas, la experiencia y, también, la determinación que les capacite para actuar, individual y colectivamente, en la resolución de los problemas ambientales presentes y futuros.”

Por tanto, para reafirmar las bases teóricas, como concepto nacido de los problemas ambientales en todo ámbito, especialmente las generadas por las empresas en sus actividades habituales diarias, que afectan directamente al deterioro de nuestro planeta, habiendo ocasionado el cambio climático, peligrando la sobrevivencia humana.

2.2.2. Gastos operativos

Son las erogaciones que realiza la empresa relacionados con las operaciones o actividades que les permita administrar un negocio, también conocido como gastos de gestión.

Los gastos operativos o de gestión son los que constituyen como ejemplo: gastos de personal, compra de mercaderías, gastos financieros, los pagos por alquiler, seguros, depreciaciones, etc.

La concepción del gasto está señalada en la Norma Internacional de Contabilidad N° 2, que distingue entre gasto y costo, además el Plan

Contable General Empresarial también establece como cuenta 79 Cargas Imputables a Cuentas de Costos y Gastos como cuenta de enlace.

Según el Plan Contable General Empresarial se establece cuentas implementadas para objetivos específicos utilizando el elemento 9.

La estructura del costo total de una determinada empresa está constituida por:

- 1) Gastos operativos de la empresa.
- 2) El costo de producción de la empresa.

Por tanto, los gastos operativos de una empresa pueden estar constituido por:

- Gastos administrativos.
- Gastos de venta.
- Otros gastos operativos (Gastos financieros).

Y los resultados dentro de un determinado ejercicio económico se reflejan en los Estados de Resultados.

2.2.3. Política ambiental

De acuerdo a León (S.F.) En su trabajo del Curso para responsables y auditores ambientales, publicado a través del Centro Nacional de Producción Más Limpia, Medellín, Colombia, encontramos los siguientes conceptos:

La alta gerencia debe definir la política ambiental de la organización y garantizar que:

- a) Sea apropiada para la naturaleza, escala e impacto ambiental de sus actividades productos o servicios.
- b) Incluya un compromiso de mejoramiento continuo y prevención de la contaminación.
- c) Incluya un compromiso de cumplimiento con la legislación y regulaciones ambientales pertinentes, así como con otros requisitos a los cuales la organización se someta.
- d) Provea el marco para establecer y revisar los objetivos y metas ambientales.
- e) Sea documentada, implementada, mantenida, y comunicada a todos los empleados.
- f) Esté disponible para el público.

En nuestro país tenemos como marco legal el Decreto Supremo N° 012-2009-MINAM de fecha 23 de Mayo de 2009, consagrado en el artículo 67° de la constitución Política del Perú; cuando señala en su acertada presentación: “Esta política es uno de los principales instrumentos de gestión para el logro del desarrollo sostenible en el país y ha sido elaborada tomando en cuenta la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y desarrollo, los Objetivos del Milenio formulados por la Organización de las Naciones Unidas y los demás tratados y declaraciones internacionales suscritos por el Estado Peruano en materia ambiental.

2.2.4. Gestión ambiental

Tewnergy (s.f.), considera que, su objetivo es saber “qué hay que hacer” para proteger y conservar el medio ambiente, cómo utilizar de manera racional los recursos que nos ofrece el planeta (sobre todo aquellos que son limitados) y cómo conseguir un equilibrio adecuado entre el crecimiento de la población y el desarrollo económico.

La gestión ambiental engloba el conjunto de actividades o estrategias que podemos desarrollar para cuidar el medio ambiente y prevenir los problemas ambientales.

Otros autores definen a la gestión ambiental como, Anónimo, La Gestión Ambiental (s.f.):

“Conjunto de acciones que permitan lograr la máxima racionalidad en el proceso de toma de decisión relativa a la conservación, defensa, protección y mejora del ambiente, mediante una coordinada información interdisciplinaria y la participación ciudadana” (Estevan Bolca, 1994).

“Conjunto de instrumentos, normas, procesos, controles, etc. que procuran la defensa, conservación y mejoramiento de la calidad ambiental, y el usufructo de los bienes y servicios ambientales, sin desmedro de su potencial como legado intergeneracional” (Buros Castillo, 1996).



Figura 1. Secuencia de la Gestión Ambiental.
Fuente: MINAM, Guía de Ecoeficiencia para Empresas.

2.2.5. Ecoeficiencia empresarial

Según el Ministerio del Ambiente (2009) “(...) ser más eficiente tiene sentido empresarial y social. La ecoeficiencia ayuda a las organizaciones que obtengan más valor, con un menor consumo de materiales y energía y con una reducción en las emisiones.

Continúa señalando “La ecoeficiencia es una filosofía administrativa que impulsa a las empresas a buscar mejoras ambientales, paralelamente con los beneficios económicos. Se enfoca en las oportunidades de negocios, y permite a las empresas ser más responsables ambientalmente y más rentables”.

Agrega “La ecoeficiencia fomenta la innovación y con ello el crecimiento y la competitividad. La ecoeficiencia puede servir a las empresas como un medio para desarrollar e implementar exitosamente estrategias de negocios que lleven a la sostenibilidad”. Además, “Estas estrategias tendrán un fuerte enfoque en la innovación tecnológica y social, la responsabilidad y la transparencia, y en la cooperación con otras partes de la sociedad con miras a obtener los objetivos establecidos”.

Finaliza considerando que “Las oportunidades de ecoeficiencia no están limitadas a grandes empresas o multinacionales, las pequeñas y medianas empresas (PYMES) y las microempresas, también pueden beneficiarse de las soluciones ecoeficientes”. De la misma manera, “(...) las empresas de servicios pueden aplicar el concepto a la manera como ellas suministran sus servicios, y con ello, ayudar también a sus clientes para que sean más ecoeficientes”.

En estas circunstancias el Ministerio del Ambiente (2009), publica en el año 2009 la Guía de Ecoeficiencia para Empresas.

En este documento, aparecen conceptos novedosos como “ecoeficiencia” que implica el uso eficiente de los recursos, orientado a la disminución de residuos y por ende la contaminación, por ende reduciendo los costos o gastos operativos.

Dentro de los objetivos específicos podemos resaltar en esta guía:

- Contar con herramientas que evidencien la relación intrínseca entre el desempeño ambiental y el desempeño productivo de la organización.
- Identificar oportunidades que se presentan como consecuencia del uso eficiente de los recursos empleados en sus procesos y actividades.
- Lograr ventaja competitiva a través de la ecoeficiencia, generando menor impacto ambiental asegurando un desarrollo integral de los recursos humanos y de la comunidad local.
- Conocer las mejores prácticas y sistemas para internalizar la ecoeficiencia en la gestión empresarial.
- Contar con estrategias que les permitan aprovechar oportunidades de mercado como consecuencia del uso eficiente de los recursos, de manera que puedan involucrar y divulgar estas prácticas entre sus proveedores, clientes y stakeholders.

Por consiguiente, la manera de poder cumplir estos objetivos, invita a que las empresas realicen tareas o actividades relacionadas a las buenas prácticas ambientales.

Un restaurante, que consume energía eléctrica en su mayor porcentaje, carbón, leña, agua, generación de residuos orgánicos, debe establecer reglas o procedimientos para su uso y mantenimiento sostenible. A continuación, se aprecia el cuadro de objetivos de la ecoeficiencia.

Reducir el consumo de recursos.	Incluye minimizar el consumo de agua, energía, materiales y uso del suelo, aumentar el reciclaje y la durabilidad del producto, y cerrar el ciclo de los materiales.
Reducir el impacto ambiental.	Incluye minimizar emisiones, vertimientos y disposición de residuos también incluye el consumo racional de los recursos naturales.
Suministrar más valor con el producto o servicio.	Significa dar más beneficios a los usuarios, por medio de la funcionalidad, la flexibilidad y la modularidad del producto, entregando servicios adicionales y enfocándose en vender la solución a las necesidades de los clientes. De tal forma que el usuario satisfaga sus necesidades, con un menor consumo de materiales y recursos.

Fuente: Ecoeficiencia: Creando más valor con menos impacto. WBCSD

Figura 2. Objetivos de la Ecoeficiencia.

Fuente: “Ecoeficiencia: Creando más valor con menos Impacto. WBCSD “

2.2.6. Efectos ambientales

Los efectos ambientales, son los impactos al medio ambiente de acuerdo a las actividades realizadas por el hombre o a través de las empresas que utilizan recursos naturales para producir algún bien. Estos efectos pueden darse al agua, al suelo, al aire.

2.2.7. Gastos administrativos

También podemos encontrar conceptos como gastos generales, gastos de gestión, etc., y se clasifican entre otros, los siguientes conceptos en este rubro:

- a) Sueldos Personal Jerárquico, son los que se abonan a los dirigentes administrativos.
- b) Sueldos de Empleados.

- c) Contribuciones Sociales: los obligados por ley, que corresponden a las categorías anteriores.
- d) Gastos de papelerías.
- e) Gastos de correo y de teléfonos.
- f) Gastos profesionales y legales: los de Abogados, Contadores y asesores.
- g) Gastos Bancarios.
- h) Créditos Incobrables, se cargan como gastos Administrativos y no como gastos comerciales.
- i) Varios: son los que no se incluyen en las categorías anteriores (Ej.: tasas escolares a favor de los empleados).

2.2.8. Gastos de ventas

Para identificar los tipos de gastos, hay que crear centros de costos de acuerdo a la naturaleza del negocio. Una vez identificado, para una empresa dedicada a los restaurantes podría considerarse los siguientes conceptos:

- Gastos de personal en el área de ventas.
- Publicidad.

Otros reconocidos y no reparables tributariamente relacionados a actividades propias del negocio y dirigidos a la comercialización de los servicios o productos que se elaboran.

2.2.9. Otros gastos operativos

2.2.9.1. Gastos financieros

Todos aquellos gastos originados como consecuencia de financiarse una empresa con recursos ajenos. En la cuenta de gastos financieros destacan entre otras las cuentas de intereses de obligaciones y bonos, los intereses de deudas, los intereses por descuento de efectos, las diferencias negativas de cambio, y se incluyen también dentro de este apartado los gastos generados por las pérdidas de valor de activos financieros (Avilés, 2015).

Ejemplos:

- Créditos obtenidos para financiar las operaciones habituales del negocio.
- Diferencias de cambio (monedas extranjeras).
- Intereses de préstamos o créditos bancarios.
- Comisiones, primas bancarias.

2.2.10. Estados financieros

a) Concepto

Estupiñan (2015), señala: El objetivo principal y producto final de la contabilidad financiera es la presentación de los estados financieros y sus notas, los cuales se procesarán principalmente bajo NIIF, es decir Normas Internacionales de Información Financiera o por sus siglas en inglés IFRS.

NIC 1.9, los Estados financieros constituyen una representación financiera estructurada de la situación financiera y de las transacciones llevadas a cabo por la empresa. El objetivo de los estados financieros con propósitos de información general, es suministrar información acerca de la situación y desempeño financiero, así como de los flujos de efectivo, que sea útil a un amplio campo de usuarios al tomar decisiones económicas, así como la de mostrar los resultados de la gestión que los administradores han hecho de los recursos que se les ha confiado.

NIC 1.15, los estados financieros deben presentar fielmente la situación y el desempeño financiero de la empresa, así como sus flujos de efectivo, con aplicación correcta de las NIIF o sus normas nacionales, acompañada de informaciones adicionales, cuando sea preciso, y así proporcionar una presentación razonable de ellos.

b) Componentes

Un conjunto completo de estados financieros, de acuerdo a la NIC

1.10, debe estar compuesto por:

- Estado de situación financiera.
- .Estado de resultados.
- Estado de cambios en el patrimonio.
- Estado de flujos de efectivo.

Notas, que incluye las políticas contables y las demás notas explicativas“, tomando en consideración la información comparativa de dos períodos.

c) Estado de resultados

El presente trabajo de investigación está referido específicamente a mostrar los resultados de la empresa en un determinado período. De acuerdo con las NIC/NIIIF, incluye todas las partidas de ingresos, costos y gastos reconocidas en el período, consideradas como operativas del ejercicio, que determinan la ganancia o la pérdida neta del mismo (NIC 1.81), excluyéndose aquellos ingresos o egresos que afectaban ejercicios anteriores, de carácter extraordinario (NIC 1.87) o algunas partidas generadas por estimaciones de cambios contables (NIC 1.82), ajustes por determinación de valores razonables y otras no operativas, las cuales deben ser registradas directamente al patrimonio de manera prospectiva o retrospectivamente.

Por tanto, la estructura que muestra este importante y obligatorio informe se compone de la siguiente manera (NIC 1.82):

- Ingresos de actividades ordinarias.
- Costos o gastos operativos.
- Gastos Financieros.
- Participación en las pérdidas y ganancias de las empresas asociadas y negocios conjuntos que se lleven contablemente por el método de participación.
- Impuestos sobre las ganancias o de renta.

- Un único importe que comprenda el total.
- a) El resultado después de impuestos procedente de las actividades interrumpidas.
- b) El resultado después de impuestos que se haya reconocido por la medida o valor razonable menos los costos de venta o por causa de la enajenación o disposición por otra vía de los activos o grupos enajenables de elementos que constituyan la actividad interrumpida.
- Resultado del ejercicio.

2.2.11. Teoría de los restaurantes

❖ Concepto de restaurante

Según Corro (2008) señala que:

Un restaurante, es un establecimiento en el que alimentos y bebidas son preparados para su consumo ahí mismo. En estos lugares se cobra por el servicio prestado. El término deriva de la palabra restaurare de origen latín, que quiere decir restaurar o recuperar. La finalidad tanto de restaurantes como de los bares, es ofrecer productos y servicios a un público y existen un gran número de variables de este tipo de establecimientos, así como de los tipos de servicios que se prestan en los mismos (Durón, 2006; Dahmer, 1993).

Según el Reglamento de Restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR define a los Restaurantes como: “Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local,

prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes”.

Según la base de datos de DIRCETUR-Junín, según podemos encontrar en su publicación “MEMORIA DESCRIPTIVA DEL ESTUDIO DE TURISMO DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN A ESCALA 1:100000” (agosto 2015), se cuenta con 223 restaurantes, “(...) cabe recalcar que a la fecha la entidad competente no cuenta con registro de restaurantes categorizados, siendo este una debilidad en la planta turística de dicha actividad”.

En dicho documento señala que “La Provincia de Chanchamayo concentra 101 restaurantes que llega a ser el 45% del total, estos se encuentran ubicados en los distritos de Chanchamayo, San Ramón, La Merced y Pichanaki.”. “La oferta de los restaurantes es básicamente la gastronomía de selva central como tacacho con cecina, patarashca, asado de venado, juanes, sudado de carachama, asado de cupte, guiso de samaño, entre otros y acompañados de bebidas exóticas de la zona como crema de cacao, crema de café, masato y otros”.

También indica que, “La segunda Provincia donde se ubican los restaurantes es Huancayo, El Tambo, Chilca, donde se encuentran restaurantes como pollería, pizzerías, marisquerías y un menú criollo, que tiene demanda permanente durante todo el año.” Sin embargo, “(...) también se cuenta con otro sector que brinda un servicio a base

de platos típicos de la sierra central, las que ubicamos en los distritos de Ingenio, Sapallanga, Pilcomayo en centros recreacionales donde ofertan el plato bandera “la pachamanca a la tierra”, trucha frita, chicharrón colorado, cuy colorado, carnero al palo, etc”.

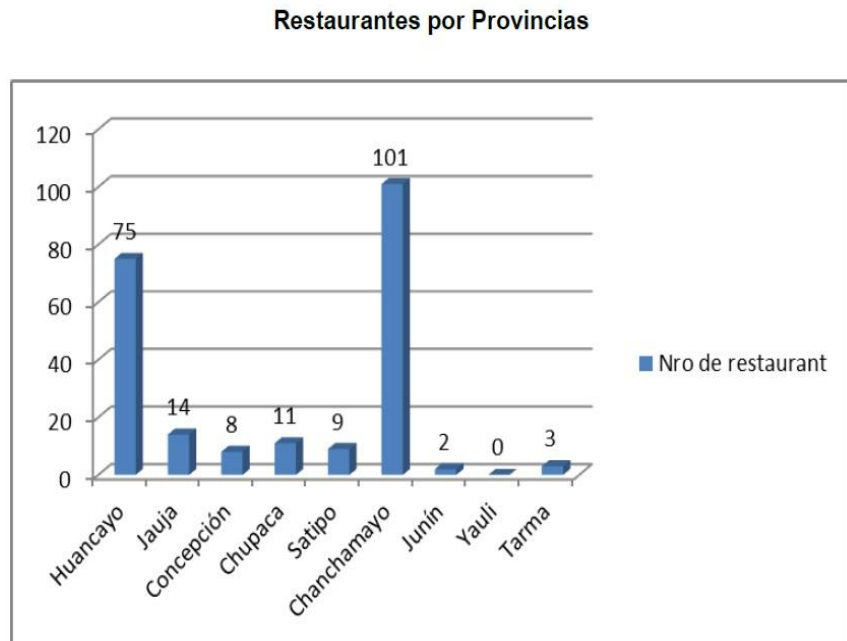


Figura 3. Restaurantes por Provincias – Región Junín.
Fuente: Gobierno Regional Junín.

❖ **Categorías**

De igual manera, según el D.S. N° 025-2004-MINCETUR, define las categorías como Rango, con el propósito de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, según los requisitos mínimos establecidos, y son:

- Un (1) tenedor.
- Dos (2) tenedores.
- Tres (3) tenedores.
- Cuatro (4) tenedores, y Cinco (5) tenedores.

❖ Origen y evolución de los restaurantes

En la antigua Roma existieron los thermopoliums algo así como un snack-bar así como las tabernas para público en General, donde servían un menú básico con vino para los huéspedes “. “En este país se adoraba a varios dioses, entre los que se encontraban Gasteria (que significa gastronomía) Oinos, Dios del vino “. “A los hongos los llamaban “carne de los dioses”. Era toda una ceremonia cuando se tenía algún invitado a comer, pues se desnudaban y comían con una bata blanca, supuestamente para que les cupiera más. Al regreso victorioso de julio cesar desde oriente, por primera vez, se dio a comer a 260000 personas en varias jornadas en las cuales se sirvieron 22000 mesas”.

Así es que, “(...) desde la antigüedad han existido un sin número de establecimientos que ofrecían alimentos y bebidas para los viajeros, pero sí queremos hablar de los antecedentes del restaurante propiamente dicho, tenemos que mencionar el primer restaurante del mundo: el champú d’ Oiseau un cuyo dueño era el francés Monsieur Boulanger”.

Allá por los año de 1785, “(...) Monsieur Boulanger Carpentier abrió el primer establecimiento restauranero en la calle de Poulies en París, donde sólo se admitía a gente que fuese a comer “. “En tal institución servían en mesas de mármol, aves muy condimentadas, huevos y

consomé. Boulanger hizo pintar en la puerta: “Venid ad me ommisquistomacholaboratis, ego restaurabo vos”, que significa Venid a mí los que sufrís del estómago, que yo os restauraré”.

A inicios de 1,800 empieza a ser costumbre “(...) el comer fuera de casa, por comodidad y porque estaba la moda establecida por el hotelero César Ritz. Tuvo éxito gracias a la observación de los detalles, halagos y gusto por satisfacer a sus clientes; dejándolos su gran escuela de ofrecer y fomentar siempre una especialización del servicio”.

El término restaurante llegó a Estados Unidos por los años de 1774, según refiere la historia “(...) traída por el francés refugiado de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt; sin embargo a pesar de haber formado un establecimiento de esta índole, el restaurante que generalmente se considera como el primero en estados unidos se estableció en la ciudad de nueva York en 1826 llamado Delmonico’s, con un menú sencillo que ofrecía vinos, pasteles de chocolate y helados; su fundador John Delmonico.

De tal suerte, “En 1832, Lorenzo Delmonico funda banquetes Delmonico’s; este brindaba el primer menú impreso en inglés y francés, el cual contenía 371 platillos para ordenar “. “En 1876 se instaló el primer servicio rápido con el nombre de Harvey Girls. Este concepto fue adaptado por lo que ahora conocemos como de

establecimientos de comida rápida FastFood; actualmente su principal representante es la cadena restaurantera McDonald's" (Anónimo, Nociones Básicas de Restauranteria, s.f.).

Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 a. J.C. se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a. J.C. que tenían un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.

Como se conoce los restaurantes tienen una larga historia a nivel mundial, muestra de ello es que ya se encontraban por los años antes de Cristo, aunque para el año 1200 ya existían casas de comidas en Londres, París y en algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados. Las cafeterías son también un antepasado de nuestros restaurantes, éstas aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres.

El primer restaurante propiamente dicho tenía las siguientes inscripción en la puerta; Venite ad me omnes quisfomacholavoratoratis et ego retuarabo vos. No eran muchos los parisinos que en el año de 1765 sabían leer francés y menos aún latín, pero los que podían sabían que Monsieeur Boulanger, el propietario, decía: Venid a mí todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restauraré.

❖ **Importancia de los restaurantes**

Son una forma de comodidad y practicidad que le permite al visitante despreocuparse de llevar cargando su alimento para los tiempos que necesite ingerir alimentos obteniendo una comida caliente, limpia y deliciosa a la vez.

Además de ello es un lugar donde las personas u extranjeros que andan conociendo el paisaje, puedan sentarse a disfrutar de bebidas exóticas del lugar y puedan tener un momento para descansar del recorrido que se realiza para conocer los lugares aledaños a estos.

❖ **La gastronomía en el Perú**

Mucha (2014) en su Tesis “CENTRO NACIONAL DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS” señala que, “La gastronomía peruana es una fusión de varias culturas, siendo una de las más diversas del mundo, esto es debido a la historia, la biodiversidad y el ecosistema del Perú que han tomado partida desde sus inicios hasta la actualidad.” Recuerda que, “Nuestros primeros pobladores que se forjaron hace diez mil años en el Perú marcaron el inicio de nuestra historia. A pesar de las épocas de apogeo y decadencia, lo único que se ha mantenido estable son nuestras placenteras maneras en las artes culinarias”.

- Etapa precolombina (hasta 1532)

Es necesario referirnos en esta primera etapa de nuestra historia gastronómica a los primeros hombres que habitaron en el Perú: los Incas. Estos antiguos peruanos supieron adaptarse a los distintos territorios y sacar provecho teniendo criterio de los recursos que encontraban.

Esta integración era un factor hacia la variedad y consumo de diversos productos naturales. También, era una costumbre que en cada provincia tuviera terrenos para el cultivo en distintos pisos ecológicos, obteniéndose así una mayor diversidad de alimentos a comparación de los europeos, que poco después empezaron a llegar y a descubrir estos productos.

- Etapa virreinal (1532-1821)

Desde la llegada y la conquista de los españoles hacia el Imperio Incaico, aproximadamente en el Siglo XVII, fue una mixtura de insumos y cultivos con el continente europeo, iniciándose la cosecha de estos productos y produciendo diversas fusiones de culturas en importantes casos.

Uno de estos casos importantes fue la difusión de la comida en los monasterios como primera institución, la iglesia católica debía ser mantenida por los ingresos de tributos y rentas de las tierras que los curacas y los indios entregaban por obligación determinadas

cantidades de productos “. Además, “(...) el convento era el lugar en el que muchas mujeres españolas y criollas fueron enviadas. Dentro del convento las actividades principales eran la elaboración de comidas, potajes y postres, mejorándose las técnicas culinarias, ya que así, los conventos y monasterios elevaban su prestigio.

Además, “(...) se daba en las casonas de los aristócratas y hacendados, el servicio de cocina, relegado a las mujeres negras e indias que poco después fueron nombradas como cocineras”.

- **Etapa republicana (desde 1821 hasta la actualidad)**

Después de la independencia, a fines del Siglo XVIII, la gastronomía peruana se refuerza cuando se inician las tabernas, fondas o cafés que dieron servicio generalmente a los extranjeros “. “El primer Café de Lima conocido como “Santo Domingo” fue establecido por Francisco Serio en 1771, llamado después “Café de la Animas” abriendo un establecimiento más grande, alcanzando prestigio y convirtiéndose en un foco predilecto de los republicanos.

Luego, a fines del Siglo XIX, se establecen restaurantes con estándares apropiados y en la mayoría de las veces como parte de los hoteles principales que se instalaron en Lima. El primer restaurante se estableció por Giuseppe Coppola, que vino al Perú junto con el

virrey Abascal en 1806, llamándola “Fonda Coppola” siendo el centro de reunión principal en Lima.

Luego, en 1829 se inaugura la “Fonda Francesa” del “Hotel France”. De esta manera, “Abriendo puertas a la instalación de más hoteles como establecimiento de difusión y desarrollo de la gastronomía del Perú, uno de los cuales fue el “Hotel de Francia e Inglaterra” y el “Hotel Americano” reconocidos por su cocina preparada a la manera francesa.

Es así que, “En las primeras décadas del Siglo XX, se celebraron en Lima una serie de banquetes de alto nivel, el cual uno de los locales más importantes que se ofrecían era en el “Restaurante del Jardín Zoológico o el Palacio de Conciertos” ya que era de estructuras de hierro y vidrio, aparentando ser en versión pequeña uno de los palacios de cristal que estaban de moda en Europa desde la Exposición Universal de Londres, y el afrancesamiento en la sociedad peruana era evidente.

La Asociación Peruana de Gastronomía APEGA (2013), publicó el documento denominado “El Boom Gastronómico Peruano al 2013”, en la parte introducción señala: “Desde su fundación en 2007 Apega desarrolla un arduo trabajo por promover la gastronomía peruana, no solo como factor de identidad cultural, sino como una locomotora de desarrollo, sostenible e inclusivo.

Apega considera de suma importancia el presente estudio que analiza el recorrido de la gastronomía peruana en los últimos años, donde se observa un vertiginoso desarrollo que la convierte en una fuerza dinamizadora de nuestra economía, de nuestra identidad y nuestra autoestima.

Tomando como referencia el estudio del 2009 (El boom gastronómico peruano. Apega. Lima, 2009) es evidente que la gastronomía sigue creciendo a velocidad exponencial lo que se manifiesta de diversas maneras. Por un lado, en el aumento de empresas y personas ligadas al sector (hay más restaurantes, más empleos en la actividad central y ramas conexas y mayor presencia de grupos empresariales gastronómicos importantes). Y, por otro, en la mayor producción y demanda de alimentos, dentro y fuera del hogar, que muestra que los peruanos están comiendo un poco más y -en términos de calidad- bastante mejor.

Este desarrollo trasciende el ámbito culinario, y tiene un impacto favorable en diversos sectores como en la producción agraria, la producción pesquera, la industria de alimentos y la de insumos.

Su alcance también beneficia el comercio de equipos de cocina y la mayor demanda de formación en institutos de gastronomía y

turismo. Sin dejar de lado la amplia gama de servicios de apoyo que requiere y que son proporcionados por empresas de diversos ramos.”

❖ **La Gastronomía en la Región Junín**

En nuestra región Junín, la gastronomía se desarrolla a través de los restaurantes campestres o típicos existentes en todo el Valle del Mantaro, en sus 8 provincias.

Entre los platos típicos de la región destacan:	
Uman caldo	Caldo de cabeza de carnero con hierbabuena y ají.
Yaku chupe o sopa verde	Sopa de papa, queso, huevo y hierbas aromáticas.
Huallpa Chupe	Caldo de gallina con papas y arroz.
Mondongo	Caldo de carne, menudencias de res, pellejo de cerdo, maíz y perejil.
Patachi	Sopa de trigo con menestras, tocino, carne y hierbabuena.
Pachamanca	carnes diversas, papas, habas y humitas, todo cocido al estilo prehispánico bajo tierra, entre piedras calientes y sazonadas con hierbas aromáticas
Chicharrón colorado	Carne de cerdo dorada en su propia grasa, con salsa de ají colorado.
Cordero al palo	Cordero entero cocinado sobre brasas.
Asado de zamaño, cutpe y sajino.	
Chicharrón de pescado de río.	
Doncella frita, pituca y el masato	

Figura 4. Platos Típicos de la Región Junín.
Fuente: Gobierno Regional de Junín

a) Festividades

Hay que resaltar que, “(...) no solo los establecimientos de restaurantes son puntos donde se pueden ubicar bebidas y alimentos, los espacios de ferias realizadas en las localidades y en las festividades son lugares que ofrecen y cubren muchas de las expectativas de los turistas locales y nacionales, pues son espacios

donde se pueden ubicar también platos típicos de la región, especialmente de Huancayo.

Las fiestas patronales o festividades en cada zona del Valle del Mantaro se desarrollan en todo el año, a continuación se incluye algunos:

En las fiestas del departamento de Junín se pueden ubicar la gastronomía

Fechas Principales	Lugar	Festividades
01 de enero	Huancayo, Chupaca, Jauja, Concepción	Fiesta del Niño Jesús, Danzas de la pachahura o negrería, del corcovado, del latashauquish, del chacranegro, de la huaconada, de la huaylijía y tunantada, Jesús Salvador y Danza de los viejos principales.
01-02 de enero	Huancayo	San Sebastián.
01-03 de enero	Huancayo, Chupaca, Jauja	Danza de los Negritos, Danza del corcovado, El Señor de Paca, Danza de la huaylijía.
01-05 de enero	Jauja	Fiesta Patronal de San Fabián.
06 de enero	Jauja	Bajada de Reyes, danza del chacranegro y la huaripampeada, Pascua de Reyes y danza de la huaylijía.
06-30 de enero	Jauja, Valle del Mantaro	Bajada de Reyes. Fiesta del Niño Jesús y Danza del Concorvado.
11 de enero	Concepción, Huancayo, Jauja	La Virgen de Lourdes, Santa Teresita, Fiesta del Niño Jesús.
18-20 de enero	Jauja	Fiesta de la tunantada y el 20/01 ejecución del jalapato.
20 de enero	Concepción, Huancayo, Jauja	San Sebastián, San Fabián. Fiesta de Copone y Vaso Sagrado. Los Negritos. Chonguinada y Huacón.
20-25 de enero	Concepción	San Sebastián, San Fabián. Fiesta de Copone y Vaso Sagrado. Los Negritos. Chonguinada y Huacón.
20-29 de enero	Jauja	Festival de la Tunantada.
23 de enero	Jauja	Fiesta Patronal de San Sebastián.
25 de enero	Concepción, Jauja, Huancayo	Fiesta del Niño Jesús, Avelinos. El Señor de Paca. Santa Teresita.
28 de enero	Chupaca	Fiesta de la Capilla del Copón.
30 de enero	Huancayo	Taita Niño (Zumbanacuy sangriento).
Último domingo	Huancayo	El Taita Niño de Huayucachi y estampa costumbrista de los chinchillos y qamonales.

Febrero	Todo Junín	Carnavales.
2 de febrero	Concepción, Huancayo, Jauja	Fiesta de la Virgen de la Candelaria. "Cortamonte", Danza de la pandilla. Campña de la Breña. El Macchu y la Paya. chinchillos y gamonales.
7 de febrero	Huancayo, Concepción	Carnaval, danza de Huaylash. Jalapato y pachahuara. Virgen de la Candelaria.
10 de febrero	Jauja, Chupaca, Huancayo y Concepción, Tarma	Compadres y Comadres – Pachahuara. Nuestra Señora de Lourdes. Fiesta de la Fajina. Fiesta de la Calixtrada y Festival de mulizas. Ritual de la "herranza".
20-28 de febrero	Jauja	Señor de las Ánimas y perenigración.
27-29 de febrero	Concepción, Huancayo, Jauja	Concurso de baile de huaylarsh, Tacanacuy. El Señor de Paca, Taita Cruz Espinas y Carnaval. El Señor de Ánimas de Paca, juego de "comadres". La Cruz Verde y chalanes.
18 de octubre	Concepción, Jauja, Tarma, Chupaca	Fiesta del Señor de los Milagros. San Lucas.
20 de octubre	Jauja	La Virgen del Rosario.
21 de octubre	Jauja	Creacion Política de San Lorenzo y Danza de la Pandilla.
23 de octubre	Jauja	Creacion Política de El Mantaro. Creacion Política de Llocllapampa y Danza de la Pandilla.
24 de octubre	Huancayo, Jauja	San Francisco.
25 de octubre	Jauja	Fiesta de la Virgen Chapetona.
26 de octubre	Jauja	Creacion Política de Muquiyauyo.
1 de noviembre	Huancayo, Sicaya, Jauja	Juego del "tejo" o danza de la Pachahuara o Negrería.
3 de noviembre	Concepción	Festividad de San Martín de Porres.
8 de diciembre	Concepción, Huancayo, Chupaca, Junin	La Purisima Concepcion.
24 de diciembre	Concepción, Jauja	Danza de los auquis o viejitos.
24-31 de diciembre	Jauja	Danza de la Pachahuara o Negreria.
25 de diciembre	Todo Junín	Pascua de Navidad. Danzas: de la Pachahuara, del Chacranegro, de Pastoras, de la Huaylijia, del Huayqui, de los Negritos, de la Tunantada, de Pastorcitos, del Corcovado, y de Chutos.

Figura 5. Principales Festividades de la Región Junín.

Fuente: Gobierno Regional de Junín

2.2.12. Empresa y turismo sostenible

La Organización Mundial del Turismo (2015), señala: "Durante décadas, el turismo ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores económicos que crecen con mayor rapidez en el mundo. El turismo mundial guarda una estrecha relación con el desarrollo y se inscriben en él un número creciente

de nuevos destinos. Esta dinámica ha convertido al turismo en un motor clave del progreso socioeconómico”.

López & López (2008), citado por Avilés (2015), señala que: Cada vez más localidades y regiones participan de los beneficios económicos que deja la corriente turística, y con ello la asociación de conflictos medioambientales y socio culturales, que en muchos de los casos se debe a la mala planeación de los sitios turísticos y su capacidad de carga “...que implica que los lugares turísticos poseen ciertos límites en el volumen y la intensidad que puede soportar una zona geográfica determinada, sin que provoque daños irreparables”.

No es de dudar que las cifras del desarrollo turístico a nivel mundial, aportadas por la OMT, reflejan un crecimiento acelerado de la actividad en todas las regiones del planeta, y que el movimiento de traslado de pasajeros que han traspasado fronteras va en aumento “...pasado de 25 millones en 1950 a 278 millones en 1980, 527 millones en 1995 y 1.133 millones en 2014.” OMT (2015), un incremento de más del doble de pasajeros en solamente 19 años, con una derrama económica de 1.425.000 millones de USD en 2014, un incremento 13.7 veces mayor que en 1995 que fue de 104.000 millones de USD (OMT, 2015).

Definitivamente el potencial como generación de riqueza que tiene el turismo es enorme.

Simplemente en la región de las Américas la Organización Mundial de Turismo considera para 2015 una perspectiva de crecimiento entre el 4% y el 5% junto con la región Asia y el Pacífico. Lo anterior dado el comportamiento de crecimiento relativo obtenido en el 2014 que fue el mayor de todas las regiones de la OMT, incrementándose al 8% con la llegada de 181 millones de turistas internacionales 13 millones más que en el 2013.

América del Sur presentó un crecimiento del 5% en llegadas de turistas a la región, liderando el ranking de llegadas en esa parte del cono sur Argentina con el 13%; Ecuador con el 14% y Colombia con el 12% de crecimiento.

Perú creció en 1.6% entre el 2013 y el 2014, con una llegada de 3 millones 215 mil turistas internacionales, con una derrama económica de 3.001 millones de dólares en el 2014 (OMT, 2015).

La relación empresa y un turismo sostenible, conlleva a cultivar actividades que orienten a la efectiva distribución de los ingresos generados y contribuir al bienestar de la población o habitantes del entorno tales como inversionistas, empresas turísticas, personal que labora directamente en las empresas, proveedores, artesanos, guías, restaurantes, etc., y a través de los impuestos que genera esta importante actividad como ingresos al estado, retribuir a la población con ejecución de proyectos de inversión tales como infraestructura vial, velar por la salud, educación, para mejorar la calidad de vida de la población en general.

2.2.13. Responsabilidad social y ambiental empresarial

Las empresas sensibilizadas, conscientes de la generación de riqueza, no solamente está pensando en ser cumplidores con el pago de sus impuestos, trato justo a los colaboradores, a los proveedores, clientes, etc., sino también cumplir con la labor social; es decir, realizar actividades de apoyo coyuntural, de filantropía, de compartir las ganancias en bien de la población más vulnerable.

También, con el propósito de mantener una imagen que orienta al cuidado del medio ambiente, debe desarrollar actividades de mitigar los impactos significativos negativos al medio ambiente, tales como: emisiones a la atmósfera, emisiones líquidas (aguas servidas), tratamiento adecuado de sus residuos o desechos, uso razonable del agua, de la energía, de los insumos, etc.

2.2.14. Restaurante campestre Los Girasoles SAC

a) Antecedentes e historia

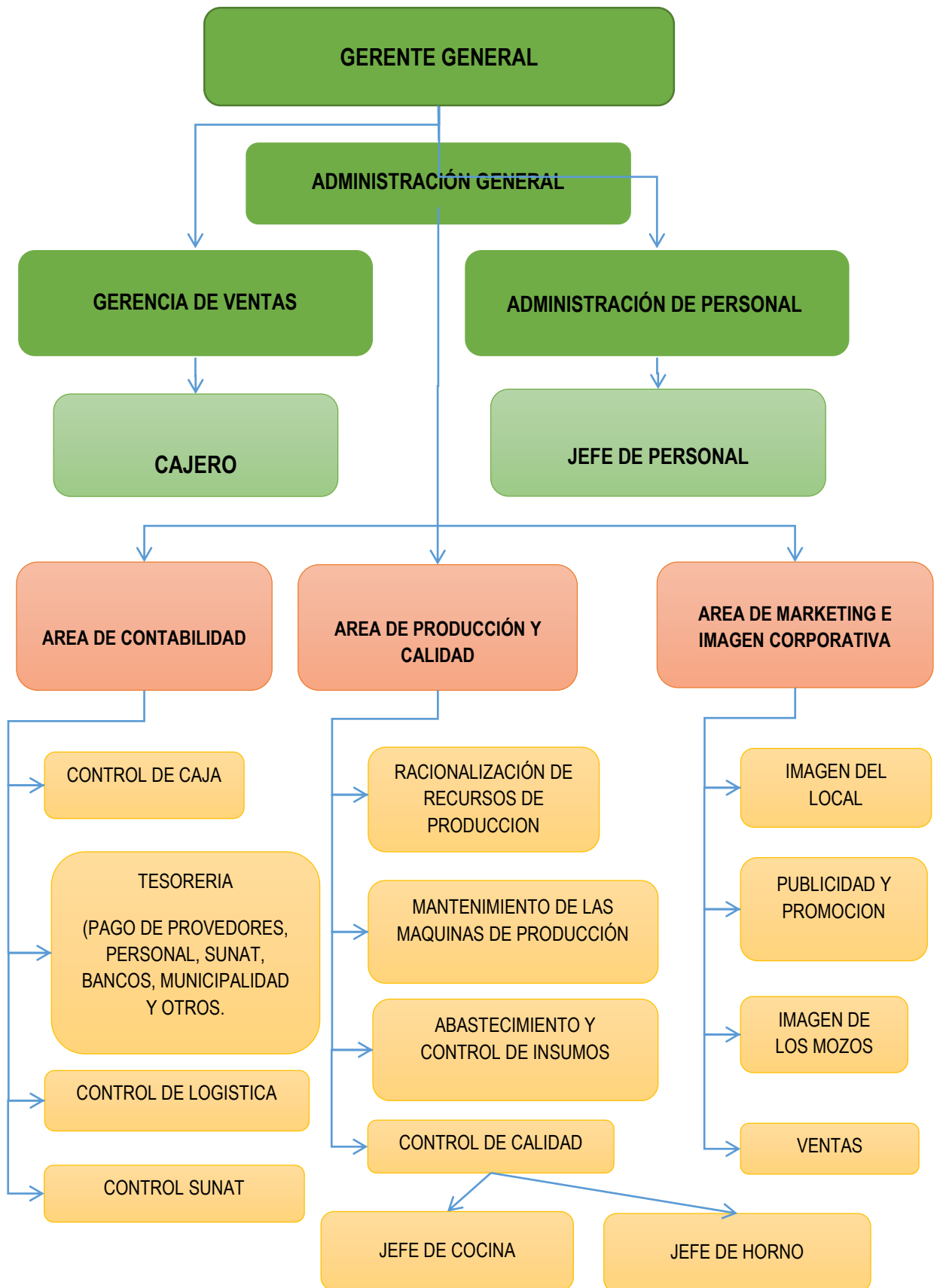
El Restaurant Campestre Los Girasoles SAC, “(...) es una empresa que se creó el 20 de agosto de 2001 en el Distrito Chilca, provincia de Huancayo. Desde un principio se contó con la preferencia del público huancaíno. En el año 2004, debido a la gran aceptación del sabor de la comida y la fuerte afluencia de comensales, la empresa decide abrir un nuevo local a unas cuadras, siendo este local en el que viene atendiendo en la actualidad”. El referido local “(...) se implantó con su respectivo ambiente campestre, donde además se pueden pasar momentos en familia, con juegos infantiles, cochera, sección de artesanías y otros“.

“El mes de agosto, mes conmemorativo para Los Girasoles, se celebra el aniversario y la despedida del Santiago, danza costumbrista de la región central, abarrotado por un gran público y con la presentación estelar de artistas de renombre.” Asimismo, “(...) con el propósito de extender y descentralizar la línea de restaurante campestre, se apuesta por la apertura de una nueva sede en la ciudad en Lima, debido al pedido de un gran número de clientes, iniciando sus atenciones el día 20 de setiembre de 2009, de igual manera contando con gran aceptación de un público selecto y cautivo por la comida tradicional. Restaurant Campestre Los Girasoles SAC, tiene el compromiso de expandir las tradiciones y cultura del valle del Mantaro, demostrada en la gran aceptación de su público. “ “En enero del año 2016, debido a la gran exigencia de los clientes, Restaurant Campestre Los Girasoles, apertura el nuevo local con la marca El León de Los Girasoles, ubicado en el distrito de Sapallanga, contando con una gran área campestre y recreativa, ofreciendo una gran variedad de platos típicos, juegos infantiles y piscina temperada. “

El Restaurante Campestre Los Girasoles SAC, se encuentra inscrito en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos con la Partida N° 11966408, siendo los socios fundadores Andrés Roberto Paúcar Morales, José Luis Paucar Villafuerte y Roberto Paucar Villafuerte.

La sociedad se rige por el régimen de Gerencias, no teniendo Directorio. Siendo el Gerente General el Sr. Andrés Roberto Paucar Morales.

b) Organigrama



c) Manual de organización y funciones

De la información recibida de la Administración general, se presenta el presente documento de gestión, así como el organigrama, sujeto a ir mejorando en su contenido.

GERENCIA GENERAL

(ANDRÉS PAUCAR MORALES)

ENTRADA

- Ejemplo a seguir por las demás áreas.
- Toma las decisiones en cada momento para afrontar de mejor manera algún percance.
- Revisa las operaciones contables de la empresa (diaria semanal y mensual).
- Es el que evalúa el estado actual de la empresa.
- Tiene voto en las reuniones en caso de compra de algún equipo necesario para alguna área.
- Es responsable con las instituciones y/ o entidades con respecto a nuestra empresa.
- Orienta el buen funcionamiento de las áreas.
- Está presente en cada ejecución de una decisión tomada en reunión.

ADMINISTRACIÓN GENERAL

(ANAIS PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Convocar y Presidir las sesiones ordinarias y extraordinarias del Directorio.
- Se encarga de la conversión de los objetivos en actividades concretas.
- Asigna actividades a cada área.
- Asigna recursos necesarios para cada área.
- Adapta la organización de las áreas a las cambiantes condiciones a los que se enfrenta.
- Controla los resultados a final del día.
- Evalúa el rendimiento de cada una de las áreas.
- Participa en comisiones y reuniones de trabajo con fin de supervisar a cada una de las áreas.

GERENCIA DE VENTAS

(ELENA VILLAFUERTE BALTAZAR)

ENTRADA

- Recepcionista a nuestros clientes.
- Supervisa a las demás áreas para la buena atención de los clientes.
- Orienta el buen funcionamiento de las áreas.
- Trabaja directamente con el Área de Marketing para incrementar las ventas.

- Vota en las reuniones y expresa ideas para realizar estrategias fin incrementar ventas.

CAJERO

(RAUL MIRANDA)

- Supervisar la cantidad de bebidas con la que empieza y sus artículos de usos diario.
- Mantener el carácter moderado y siempre mostrar una simpatía al cliente. cliente; razón de ser de la empresa.
- Supervisar al final del día su venta de bebidas, cierre de visamáster (engrapar en el cartón).
- Rendir cuenta en la oficina con la encargada en el horario de 7:00-7:15 pm (L-V) y un día posterior a las 8:00 -8:30 pm (S-D y feriados) sin lugar de postergación de un plazo mayor de un día.
- En caso de razón mayor puede solicitar un reemplazo en su puesto con un plazo no mayor a un día.
- Dar un trato humano a los empleados (en especial a mozos)

ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

(ARACELY PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Analiza los cargos más idóneos.
- Brindar una capacitación profesionalizada a todos los empleados para un mejor desempeño.
- Plantea estrategias para una mejor atención al cliente.

- Actualizarse de las técnicas para una mayor eficiencia en la atención.
- Lleva el control de todos los empleados para coordinar así con el Área de Contabilidad para su remuneración respectiva.
- Debe ser un buen comunicador, saber transmitir las ideas, las opiniones, en el momento adecuado y de la mejor manera.
- Estar informado sobre las leyes de derechos y deberes de los trabajadores (ministerio de trabajo).
- Coordina los grupos de trabajo.
- Capacitar a todo el grupo estratégico de la información de valor de su área.

JEFE DE PERSONAL

(JAIME EMILIO LAURENTE RAMOS)

ENTRADA

- Selecciona el personal según la capacidad y habilidad para distribuirla en el área en la que mejor se desempeña.
- Evalúa continuamente el desempeño laboral.
- Supervisa a todos los empleados según la tarea encomendada.
- Es el encargado de control de asistencia (TOMAR LA ASISTENCIA A LAS 7:00 A.M. PUNTO - TIMBRE).
- Supervisa los artículos de uso de cada uno de los trabajadores a la hora de entrada.
- Supervisa en cada momento el cumplimiento de las reglas de los trabajadores.
- Hace llegar recomendaciones y /o sugerencias al jefe de área.

- Participa en las reuniones que se llevarán a cabo una vez por semana (días escalonados).

ÁREA DE CONTABILIDAD

(ANAIS PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Lleva el registro de la empresa.
- Administra las compras, ventas, inversiones.
- Informar periódicamente sobre la situación de las inversiones realizadas.
- Responsabilidad del dinero de la empresa.
- Responsable de los archivos de la empresa.
- Colabora con la elaboración de los informes necesarios sobre la contabilidad.
- Estar informado y al día sobre los derechos y deberes de la empresa (SUNAT).
- Presentar al Directorio los balances (diario, semanal, mensual).

ÁREA DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD

(BETO PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Es quien decide la cantidad de producción diaria de los platos típicos según su previo análisis.
- Supervisa la calidad y sabor de todos los platos.
- Supervisa que racionalice los insumos en sus dos sub áreas.

- Supervisa el buen manejo de higiene en su área.
- Supervisa de manera continua a sus dos sub áreas.
- Controla las ventas de sus sub dos áreas.
- Abastece a las diferentes áreas de insumos necesarios para la producción de los platos.

JEFE DE COCINA

(VERÓNICA TORRES)

ENTRADA

- Supervisa que los platos típicos estén con las proporciones adecuadas.
- Es responsable del inventario de la materia prima y elementos en su área.
- Supervisa que los platos se sirvan de manera proporcionada.
- Supervisa que haya suficiente cuidado con los elementos de manera higiénica.
- Responsable con sus elementos de trabajo (cocineros, ayudantes de cocina).
- Supervisa la ordenada y rápida preparación de los platos típicos sin dejar de lado el buen sabor de las comidas.
- Racionaliza los recursos que se utilizan en la preparación de los platos.
- Controla la venta de su área.

JEFE DE HORNO

(GERARDO LALO)

ENTRADA

- Racionaliza los recursos que se utilizan en la preparación de la pachamanca.
- Supervisa que los platos típicos estén con las proporciones adecuadas.
- Supervisa que los platos típicos estén con las proporciones adecuadas.
- Organiza la cantidad de producción según venta aproximada.
- Es responsable del inventario de la materia prima y elementos en su área.
- Supervisa que los platos se sirvan de manera proporcionada.
- Supervisa que haya suficiente cuidado con los elementos de manera higiénica.
- Responsable con sus elementos de trabajo (horneros, sazoadores, encargado de limpieza, sirven el plato, etc.).
- Supervisa la ordenada y rápida preparación del plato típico sin dejar de lado el buen sabor de este.
- Controla la venta de su área.

ÁREA DE MARKETING

(EDSON PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Encargado de la publicidad (cuando, donde, secuencia).
- Coordina de manera adecuada para el control de los recursos para prevalecer la imagen de la empresa.
- Se adecua y cambia de estrategias continuamente para aumentar las ventas.
- Realiza estrategias de promociones para aumentar las ventas.
- Maneja y cambia los nuevos recursos y métodos para mejorar y hacer prevalecer la imagen de la empresa.
- Elabora los diseños de cartas adecuación del local otros.

ÁREA DE IMAGEN CORPORATIVA

(EDSON PAUCAR VILLAFUERTE)

ENTRADA

- Mantiene la buena imagen (infraestructura, personal, etc.) para la comodidad de nuestros clientes.
- Renueva la vestimenta de los empleados según grupo de trabajo.
- Renueva la decoración y/ o artículos del local (manteles, artículos, etc.).
- Trabaja con el área de marketing para hacer prevalecer la imagen de la empresa.
- Mantenimiento del local.

d) Servicios que brinda

El preparado de la pachamanca fue la carta de presentación del negocio. A un principio, gran cantidad de personas no creían en el crecimiento del negocio, sin embargo, el promotor de esta importante empresa ha demostrado que “(...) con esfuerzo, perseverancia y dedicación se logra todo. El esfuerzo de todos los días rindió frutos, y actualmente Restaurante Campestre Los Girasoles cuenta con dos amplios locales reconocidos y sobre todo con renombre a nivel nacional e internacional, así mismo la visita de artistas reconocidos y turistas que llegan a degustar el buen sabor de los platos típicos.

e) Principales platos que ofrece

❖ Pasión por la pachamanca

Conocemos que la década de los años 80 fue una de las más terribles para la historia del Perú. En esos tiempos, la hiperinflación fue uno de los problemas más álgidos, sumado a ello el incremento del movimiento social.” “Es por ello que frente a tantos problemas, la familia fundadora del Restaurant Campestre Los Girasoles, emprende la construcción de una gran empresa, a través, en sus inicios, de la preparación y venta del plato representativo de la región, la pachamanca”. “Allá en la década de los años 90, la costumbre de la realización de pachamanca se intensificó en la región, el entusiasmo por el plato milenario de la cultura andina era desbordante por lo cual optaron que la preparación debía ser de todos los días. Con altos y bajos, y

momentos muy difíciles para el país, la familia fundadora, pudo salir adelante consolidando la marca más reconocida en la región, ofreciendo un buen sabor y atención única a sus comensales.



Figura 6. Inicio de la preparación de la pachamanca.
(Calentando las piedras)
Fuente: Pág. Web Los Girasoles



Figura 7. Acomodo de los principales ingredientes.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles



Figura 8. Acomodo de las humitas.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles



Figura 9. El delicioso plato de pachamanca.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles.

❖ El carnero al palo

Plato exquisito a base de carne de cordero, papa, choclo y ensalada de verdura



Figura 10. El carnero al palo.

Fuente: Pág. Web Los Girasoles

❖ Chicharrón colorado

Delicioso plato a base de carne de cerdo, papa, arroz especial e ingredientes de preparado a base de ají colorado.



Figura 11. El chicharrón colorado.

Fuente: Pág. Web Los Girasoles

❖ Cuy colorado

Potaje agradable y preferido por su alto contenido alimenticio a base del cuy, papa, arroz, ají colorado.



Figura 12. El cuy colorado.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles

❖ Puerquito al palo

Plato novedoso a base de carne de cerdo tierno, choclo, papa sancochada, ensalada de verduras.



Figura 13. El puerquito al palo.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles

❖ Trucha a la parrilla

Plato regional a base de trucha, arroz, papa sancochada y ensalada de verdura.



Figura 14. Trucha a la parrilla.
Fuente: Pág. Web Los Girasoles

Y otros platos deliciosos, que son solicitados por los comensales exigentes tanto de la localidad, de la región, del país y del extranjero.

2.3. Definición de conceptos

Ahorro

Según la definición encontrada en Anónimo, Definición de (s.f.), Acción de ahorrar (guardar dinero para el futuro, reservar parte del gasto ordinario o evitar un gasto o consumo mayor) y la cosa que se ahorra. El ahorro, por lo tanto, es la diferencia que existe en el ingreso disponible y el gasto efectuado.

El ahorro puede clasificarse de diversas formas. El ahorro privado es aquel obtenido por las empresas que no pertenecen al Estado y por las familias en general. En el primer caso, se trata del beneficio de la compañía menos los dividendos y puede destinarse a inversiones. En el caso familiar, el ahorro es la renta de la familia menos los gastos de consumo.

Ciencia contable y desarrollo sostenible

Los Estados Financieros en su elaboración y presentación deben fijar bases teóricas, legales y técnicas para una real y adecuada razonabilidad, tomando en consideración la parte financiera, económica, social y ambiental.

Tomando como referencia el concepto de desarrollo sostenible como: Ramírez et al (2004): 55) señala como Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro para atender sus propias necesidades. (Anónimo, Desarrollo sostenible, s.f.).

De manera general, el concepto de desarrollo está asociado al aumento de bienestar individual y colectivo. Tradicionalmente éste ha sido medido a través de indicadores económicos y políticos ligados al proceso de mayor o menor crecimiento económico y redistribución de la riqueza; asimismo, ha sido vinculado con el nivel de industrialización, lo que ha determinado una categorización en países desarrollados o en vías de desarrollo. A fines de los setenta se integró la dimensión social del desarrollo, aunque siempre privilegiando lo económico. Sin embargo, en la década del ochenta se presenció el estancamiento y retroceso del bienestar en gran parte de la humanidad (Bifani, 1994). (Anónimo, El Desarrollo sostenible, s.f.).

Por lo tanto, la contabilidad como medio de información debe adecuar sus herramientas teóricas y técnicas para resolver los problemas y necesidades coyunturales y permitir a los empresarios a tomar decisiones más adecuadas, en

relación al consumo de materia prima orientado al cuidado de nuestros recursos naturales para el desarrollo sostenible.

Contaminación del medio ambiente

Roncal (2014), señala: En sentido amplio, cualquier sustancia extraña en un medio dado. Entendida como la presencia o acción de los contaminantes, en condiciones tales de duración, concentración, o intensidad, que afecten la vida y la salud humana, animal o vegetal; los bienes materiales del hombre o de la comunidad, o interfieran su bienestar. Es la alteración del ambiente con sustancias o formas de energía puestas en él, por actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y la fauna, degradar la calidad del ambiente.

Cuidado del medio ambiente

Las entidades, ya sea públicas o privadas, en su gran mayoría tienen definido la misión, visión y valores a desarrollar y cumplir durante el período que dure sus actividades habituales.

Actualmente, las empresas responsables y sensibles con el medio ambiente, están implementando o tienen debidamente definido una política ambiental.

En esta política ambiental, considerando que es una declaración de principios definidos por la alta dirección, referida al cuidado y protección del medio ambiente durante sus actividades tienen que cumplir, para cuyo efecto una vez

aprobado, publicado, rubricado, contribuye en su desarrollo sostenible, al mismo tiempo conservando el medio ambiente.

Desarrollo sostenible

Wandemberg (2015), Según el *Informe Brundtland* de 1987 (denominado así por la política noruega Gro Harlem Brundtland) como resultado de la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo de Naciones Unidas, creada durante la Asamblea de las Naciones Unidas en 1983. Esta definición se asumió en el Principio 3º de la Declaración de Río (1992). Es a partir de este informe cuando se acuñó el término inglés *sustainabledevelopment*, es decir que el "desarrollo sustentable" implica una finalidad (aquí/ahora) y va de la mano de la eficacia más no necesariamente de la eficiencia.

El desarrollo sostenible se basa en tres factores: sociedad, economía y medio ambiente. En el informe de Brundtland, se define como sigue:

Ramírez (2004) señala como: Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro para atender sus propias necesidades (p. 55).

Economía Verde

Según PNUMA (2011) considera que una economía verde debe mejorar el bienestar del ser humano y la equidad social, a la vez que reduce significativamente los riesgos ambientales y las escaseces ecológicas. En su forma más básica, una economía verde sería aquella que tiene bajas emisiones de carbono, utiliza los recursos de forma eficiente y es socialmente incluyente. En

una economía verde, el aumento de los ingresos y la creación de empleos deben derivarse de inversiones públicas y privadas destinadas a reducir las emisiones de carbono y la contaminación, a promover la eficiencia energética así como en el uso de los recursos, y a evitar la pérdida de diversidad biológica y de servicios de los ecosistemas. Dichas inversiones han de catalizarse y respaldarse con gasto público selectivo, reformas políticas y cambios en la regulación. El camino hacia el desarrollo debe mantener, mejorar y, donde sea necesario, reconstruir el capital natural como activo económico fundamental y fuente de beneficios públicos, especialmente para las personas desfavorecidas cuyo sustento y seguridad dependen de la naturaleza.

El concepto de “economía verde” no sustituye al de “desarrollo sostenible”, pero hay un creciente reconocimiento de que el logro de la sostenibilidad requiere casi indispensablemente de contar con una economía adecuada y correcta. Durante décadas, para crear riqueza se ha seguido un modelo de economía marrón que no abordaba de manera sustancial problemas tales como la marginación social o el agotamiento de los recursos, con lo que todavía estamos lejos de alcanzar los Objetivos de Desarrollo del Milenio. La sostenibilidad sigue siendo un objetivo vital a largo plazo, y para alcanzarlo es necesario enverdecer la economía.

Inversión

De acuerdo al contenido de BBVA (s.f.), La inversión empresarial es, junto con el consumo, uno de los dos componentes más importantes de la demanda agregada. Esta consiste en el acto mediante el cual se invierte en ciertos bienes con el ánimo de obtener unos ingresos o rentas a lo largo del tiempo. Dicho de otra forma,

consiste en renunciar a un consumo actual y cierto, a cambio de obtener unos beneficios futuros repartidos en el tiempo.

Medio Ambiente

Para Roncal (2014), es el medio como tal debe entenderse siempre como el lugar que relaciona a los seres vivos con lo que los rodea. El medio ambiente no es sólo el sector rural sin también incluye el sector urbano. En algunas ocasiones se ha entendido como medio ambiente sólo lo relacionado con la naturaleza, los campos, los bosques y las aguas, pero la mayoría de los seres humanos vivimos en las ciudades y es allí donde también hay un "medio ambiente" que hay que preservar, proteger y mejorar”.

La definición más aceptada de medio ambiente es la que se dio en la Conferencia de las Naciones Unidas (Estocolmo, 1972)”. “Es el conjunto de componentes físicos, químicos, biológicos y sociales, capaces de afectar de forma directa o indirecta, en un plazo corto o largo, sobre los seres vivos y las actividades humanas” (Anónimo r. d., s.f.).

2.4. Hipótesis y variables

2.4.1. Hipótesis general

Existe una relación directa y significativa de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.

2.4.2. Hipótesis específicas

- a) El modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales influye directamente en la gestión administrativa ecoeficiente del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.
- b) Al definir los gastos operativos con mayor impacto ambiental, influyen significativamente en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.

2.5. Operacionalización de las variables

A. Variable 1

- Buenas Prácticas Ambientales

Sus dimensiones son:

- ❖ Política Ambiental.
- ❖ Gestión Ambiental.
- ❖ Ecoeficiencia Empresarial.
- ❖ Efectos Ambientales.

B. Variable 2

- Gastos Operativos

Sus dimensiones son:

- ❖ Gastos Administrativos.
- ❖ Gastos de Ventas.
- ❖ Otros Gastos Operativos.
- ❖ Estados Financieros (Estado de Resultados).

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO	ESCALA VALORATIVA
Variable 1: BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES	POLÍTICA AMBIENTAL	1. Normativa de Ámbito nacional	Cuestionario de Encuesta	1. Nunca 2. Casi nunca 3. A veces 4. Casi siempre 5. Siempre
		2. Normativa de Ámbito Regional		
		3. Normativa de Ámbito empresarial		
	GESTIÓN AMBIENTAL	1. Consumo de insumos		
		2. Consumo de agua potable m3		
		3. Consumo de energía kilowats		
	ECOEficiencia EMPRESARIAL	1. Reducción insumos - materia prima		
		2. Reducción consumo del Agua		
		3. Reducción consumo de Energía		
	EFECTOS AMBIENTALES	1. Al Agua		
		2. Al suelo		
		3. Al aire		
Variable 2: GASTOS OPERATIVOS	GASTOS ADMINISTRATIVOS	1. Planilla de Sueldos y Salarios		
		2. Importe de Útiles de oficina		
		3. Importe de consumo de energía eléctrica		
		4. Importe de consumo de agua potable		
		5. Importe de servicio de teléfono		
	GASTOS DE VENTAS	1. Planilla de Sueldos y Salarios		
		2. Importe de Publicidad		
		3. Importe de servicio de teléfono		
	OTROS GASTOS OPERATIVOS	1. Depreciación		
		2. Seguros		
		3. Gastos financieros		
	ESTADOS FINANCIEROS	1. Estado de Resultados del ejercicio 2016		

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

III. METODOLOGÍA

3.1. Método de investigación

El método general de la investigación es el método científico, que según Vara (2015) es: Muy sencillo, es flexible y dinámico, está en constante perfeccionamiento y no es nada rígido ni limitante. El método científico consiste en una serie de pasos lógicos universales que garantizan la calidad de la información obtenida. Estos pasos son: Plantear un problema, formular una hipótesis, proponer un diseño metodológico, obtener y discutir los resultados y concluir y recomendar (p.31).

Como método básico de investigación es el descriptivo y, según Marroquín (2012) señala lo siguiente:

Es un método que se basa en la observación, por lo que son de gran importancia los cuatro factores psicológicos: atención, sensación, percepción y reflexión. El problema principal de dicho método reside en el control de las amenazas que contaminan la validez interna y externa de la investigación.

3.2. Tipo de investigación

Tenemos diversas formas de interpretar y clasificar los tipos de investigación, sin embargo hay que diferenciar netamente al tipo, es decir como afirma una publicación en página web Anónimo 353.pdf (S.F.), que “Tradicionalmente se presentan tres tipos de investigación de los cuales surgen las diversos tipos de investigaciones que se realizan y son: Histórica, Descriptiva, Experimental”.

Continúa la publicación al referirse que, “Cuando se clasifican las investigaciones tomando como criterio el papel que ejerce el investigador sobre los factores o características que son objeto de estudio, la investigación puede ser clasificada como experimental o no-experimental.” (...) “Cuando el investigador se limita a observar los acontecimientos sin intervenir en los mismos entonces se desarrolla una investigación no experimental”.

Asimismo, según lo que señala Vara (2012) en su publicación “Desde la idea inicial hasta la sustentación: 7 Pasos para una tesis exitosa” refiere lo siguiente:

“El interés de la investigación aplicada es práctica, pues sus resultados son utilizados inmediatamente en la solución de problemas empresariales cotidianos.

La investigación aplicada normalmente identifica la situación problema y busca, dentro de las posibles soluciones, aquella que pueda ser la más adecuada para el contexto específico” (p. 202).

En consecuencia, el tipo de investigación que se desarrolla es aplicada.

3.3. Nivel de investigación

Según Abreu (s.f.), referente al nivel elegido en el presente trabajo de investigación manifiesta:

Investigación Correlacional

Presenta como objetivo medir la relación que existe entre dos o más variables, en un contexto dado. Intenta determinar si hay una correlación, el tipo de correlación y su grado o intensidad. En otro sentido, la investigación correlacional busca determinar cómo se relacionan los diversos fenómenos de estudio entre sí (Cazau, 2006).

El trabajo que se desarrolla, justamente buscará determinar la existencia de la relación general entre los gastos operativos y los impactos derivados con las buenas prácticas ambientales.

3.4. Diseño de la investigación

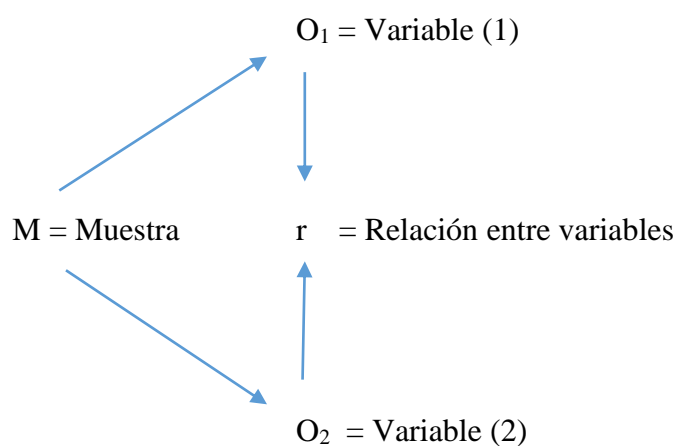
Según Vara (2015) el descriptivo – correlacional; evalúa la relación entre dos o más variables. Intenta explicar cómo se comporta una variable en función de otras. Existe bibliografía sobre el tema y los estudios empíricos descriptivos” (p. 237).

La investigación será descriptivo-correlacional.

El presente trabajo inicia como descriptivo, lo cual servirá para analizar la situación o estado actual de la empresa, objeto del estudio. Será correlacional porque tiene que determinar la relación no causal de la variable X en la variable Y.

El modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales servirá para implementar y ejecutar en la empresa, los cuales tendrán impactos positivos a fin de disminuir los efectos propios del negocio; por consiguiente, obtener ahorro en los gastos operativos.

Esquema:



Donde:

(1) = Buenas prácticas ambientales.

(2) = Gastos operativos.

R = La variable 1 impacta positivamente en la variable 2.

3.5. Población y muestra

3.5.1. Población

La población estuvo representada por todos los trabajadores del Restaurante en las diferentes sucursales del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC.

Entendiendo que la población “es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Ésta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio” (Fidias, 2012, pág. 81).

Tabla 1.

Población.

RESTAURANTES CAMPESTRES EN LA CIUDAD DE HUANCAYO	CANTIDAD DE TRABAJADORES
Restaurante Campestre los Girasoles SAC - Azapampa	20
Restaurante Campestre los Girasoles SAC - El Tambo – Huancayo	5
Restaurante Campestre los Girasoles SAC - Sapallanga	5
TOTAL	30

Fuente: Elaboración propia

3.5.2. Muestra

La muestra por conveniencia seleccionada es el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC, ubicado en Azapampa, considerando la imagen y prestigio demostrado a través de varios años, asimismo es la sede principal; el cual complementa con otros aspectos tales como impulso al turismo, identificación regional, platos típicos de la región brindados a turistas tanto nacionales como internacionales.

Tabla 2.

Muestra.

RESTAURANTE CAMPESTRES LOS GIRASOLES SAC	
Trabajadores que laboran en el área Administrativa	1
Trabajadores que laboran en la área de Ventas	2
Trabajadores que laboran en la cocina	5
Mozos	12
Total de Trabajadores	20

Fuente: Elaboración propia

3.5.3. Muestreo

Para Castro (2003) citado por Oseda et al. (2015) “La muestra se clasifica en probabilística y no probabilística. La probabilística, son aquellos donde todos los miembros de la población tienen la misma opción de conformarla a su vez pueden ser: muestra aleatoria simple, muestra de azar sistemático, muestra estratificada o por conglomerado o áreas”. Asimismo, “La no probabilística, la elección de los miembros para el estudio dependerá de un criterio específico del investigador, lo que significa que no todos los miembros de la población tienen igualdad de oportunidad de

conformarla. La forma de obtener este tipo de muestra es: muestra intencional. Dirigida, opinativa y muestra accidentada o sin norma”.

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Técnicas de recolección de datos

Las principales técnicas y las más usuales se consideran, iniciando con el análisis documental; es decir la identificación de los documentos contables referidas a los gastos operativos, así como información general de la empresa.

Las técnicas que utilizamos en la presente investigación son:

La encuesta:

La técnica de encuesta consiste en un estudio observacional en el cual el investigador busca recaudar datos por medio de un cuestionario pre diseñado, y no modificar el entorno ni controlar el proceso que está en observación.

La observación:

Ya que se ha podido percibir el uso de servicios del agua, energía eléctrica y otros rubros como componentes que tienen mucha significancia en el desarrollo de sus actividades diarias, frente a los efectos ambientales que podría causar.

La entrevista:

También considera para el desarrollo del presente trabajo, ya que tendrá la ocasión de interrelacionar con los actos directos e indirectos del negocio, con el propósito de obtener información de nivel primario.

3.6.2. Instrumentos de recolección de datos

Fidias (2012) señala que “Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información” Desde el momento que inicia la investigación utilizamos medios o instrumentos de acopio de información, y que luego se convierte en datos. Entre los más conocidos se encuentra el fichaje, el Cuestionario, medios auditivos para grabar las entrevistas (p. 68).

a) Cuestionario

Tradicionalmente el término "cuestionario" ha tenido tres significados diferentes: como interrogatorio formal, como conjunto de preguntas y respuestas escritas, y como guía de una entrevista. En el primer caso tiene un significado amplio general, ya que se refiere a un conjunto de preguntas que se realiza en un interrogatorio, sin un orden formal determinado. En el segundo caso, tiene carácter de técnica, ya que de un conjunto de preguntas escritas, rigurosamente estandarizadas, las cuales deben ser también respondidas en forma escrita. Y finalmente como guía de una entrevista, hace referencia a su condición de guía y programa para una entrevista o encuesta.

(Universidad Nacional Abierta - Metodología de la Investigación II,
S.F.)

3.6.3. Validez y confiabilidad del instrumento

A) Validez

Al respecto Mucha (2011) refiere que “en la validez de contenido lo que hacemos es evaluar si los ítems que hemos usado para construir el test son relevantes para el uso que se le va a dar al test” (p. 18).

Tabla 3.

Resultado de evaluación de los expertos del instrumento

EXPERTOS	GRADO ACADÉMICO	OPINIÓN
ANIBAL PÉREZ AMBROSIO	Magister	Aprobado
MARÍA DEL PILAR MARTICORENA CÓRDOVA	Magister	Aprobado
ELEODORO ESPINOZA CASTILLO	Magister	Aprobado

Fuente: Opinión de Expertos

Tomando en consideración la opinión de los expertos consultados, se toma la decisión de aplicar el instrumento respectivo.

B) Confiabilidad del instrumento

Con el propósito de obtener confiabilidad del instrumento utilizado, se aplicó a un grupo piloto compuesto por 10 trabajadores del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

Asimismo, El coeficiente utilizado para determinar la confiabilidad ha sido el Alfa de Cronbach.

Este coeficiente “(...) mide la homogeneidad de las preguntas promediando todas las correlaciones entre todos los ítems para ver que; efectivamente, se parecen”.

Tal como George & Mallery (2003) recomienda utilizar las siguientes escalas, a fin de evaluar los coeficientes de alfa de Cronbach:

- Coeficiente alfa >.9 es excelente
- Coeficiente alfa >.8 es bueno
- Coeficiente alfa >.7 es aceptable
- Coeficiente alfa >.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa >.5 es pobre
- Coeficiente alfa <.5 es inaceptable

Tabla 4
Resumen de procesamiento de casos

	N	%
Válido	10	100,0
Excluido	0	,0
Total	10	100,0

Fuente: IBM SPSS versión 25, base de datos.

Tabla 5
Estadística de fiabilidad
Estadísticas de confiabilidad

“Alfa de Cronbach”	N° de elementos
0,938	24

“Fuente: IBM SPSS versión 25, base de datos“

El resultado que se ha obtenido utilizando el software correspondiente fue de 0,938; por tanto, es considerado como excelente, y su aplicación ha permitido aplicar.

3.7. Procedimiento de recolección de datos

A través de los instrumentos, recopilamos la información; en este caso, iniciamos con las entrevistas a los propietarios del negocio, a fin de establecer los mecanismos de obtención de datos primarios. Los documentos fuentes que proporciona la empresa se registra sistemáticamente utilizando las técnicas contables, para luego convertir en cuadros que posteriormente permitirá su análisis.

De igual manera, de acuerdo al plan elaborado para la recolección de datos, se procedió a ejecutar las técnicas e instrumentos establecidos.

Primeramente, se ha procedido a tomar la encuesta al personal del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC.

Seguidamente, será para encuestar a todo el personal vinculado en la administración de la empresa.

Para terminar, se recabará todas las encuestas rellenas; para el respectivo análisis correspondiente.

El otro instrumento a utilizar será la revisión documentaria de la información contable y financiera, específicamente al rubro de gastos operativos del período 2016.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

4.1. Técnicas de procesamiento y análisis de datos

Según (Oseda, S.F.) Las técnicas estadísticas de procesamiento de Información son:

- Los estadígrafos de la Estadística Descriptiva: Las Medias de Tendencia Central (la media aritmética, la media y la moda), de Dispersión (El rango, la desviación estándar y la varianza. Las de Forma: (Asimetría y Kurtosis).
- Los estadígrafos de la Estadística Inferencial como la Rho de Sperman para contrastar la hipótesis de Investigación.

Una vez sistematizado nuestra información, para cuyo efecto utilizando los programas informáticos como el Excel y el SPSS versión 25 se procesa para

obtener resultados y llegar a comentarios, conclusiones y plantear recomendaciones.

4.2. Presentación de resultados en tablas, gráficos, figuras, etc.

4.2.1. Análisis descriptivo de la Variable 1: Buenas Prácticas Ambientales

Los resultados obtenidos según las variables de estudio, se presentan en función a sus respectivas dimensiones.

Asimismo, en cuanto refiere al trabajo de campo, ésta se procedió aplicando un cuestionario de encuesta, para cuyo efecto se ha tomado una muestra representativa determinada de 20 trabajadores del personal del Restaurante Campestre los Girasoles SAC entre ellos gerente y jefes de áreas.

a) Variable 1: Buenas Prácticas Ambientales

Tabla 6

Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	JAMAS	7	35,0
	MUY POCAS VECES	5	25,0
	POCAS VECES	5	25,0
	FRECUENTEMENTE	1	5,0
	SIEMPRE	2	10,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

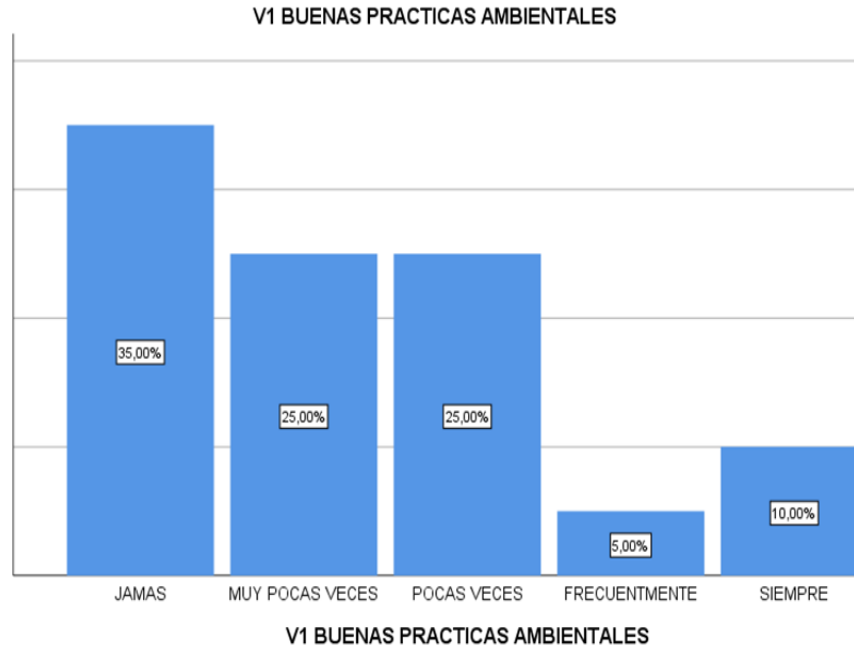


Figura 15. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”
Fuente: Tabla N°3

Interpretación:

Según la Tabla N° 6 y Figura 15, se observa que un porcentaje del 35% Jamás aplicaron las buenas prácticas ambientales, el 25% de los trabajadores encuestados frecuentemente aplican muy pocas veces y el mismo porcentaje pocas veces las buenas prácticas ambientales. Por otra parte, tenemos un 5% frecuentemente aplican las buenas prácticas ambientales, y obtenemos que un 10% siempre aplican las buenas prácticas ambientales oportunamente.

b) Política ambiental (Dimensión 1)

Tabla 7

Recuento y Porcentaje del Nivel de Política Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	JAMAS	11	55,0
	MUY POCAS VECES	6	30,0
	POCAS VECES	1	5,0
	FRECUENTEMENTE	2	10,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

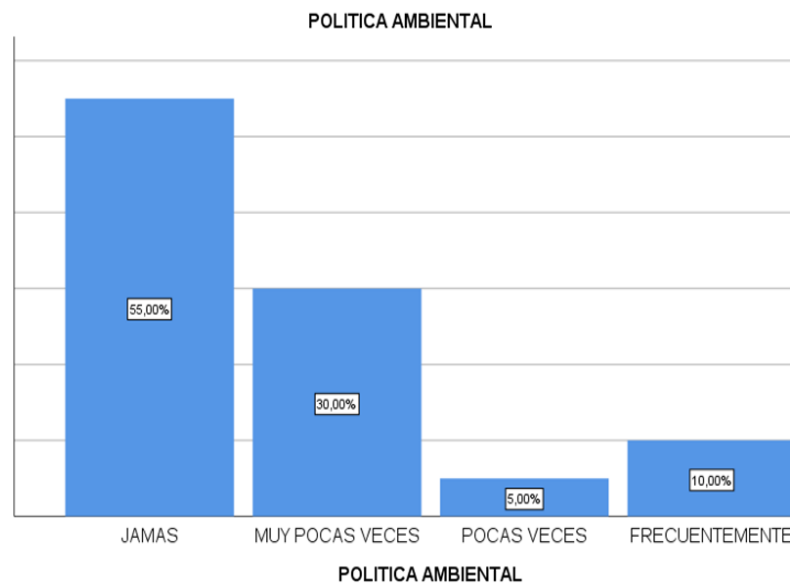


Figura 16. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de la Política Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

“Fuente: Tabla N°4”

Interpretación:

Según la interpretación de la Tabla N° 7 y Figura 16, señala que el 55% de los encuestados jamás aplican la política ambiental, tenemos un 30% muy pocas veces, el 5% pocas veces aplican la política ambiental y un 10% frecuentemente aplican la política ambiental.

c) **Gestión ambiental (Dimensión 2)**

Tabla 8

Recuento y Porcentaje del Nivel de Gestión Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	JAMÁS	6	30,0
	MUY POCAS VECES	10	50,0
	POCAS VECES	1	5,0
	FRECUEMENTEMENTE	2	10,0
	SIEMPRE	1	5,0
	Total	20	100,0

Fuente: “Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

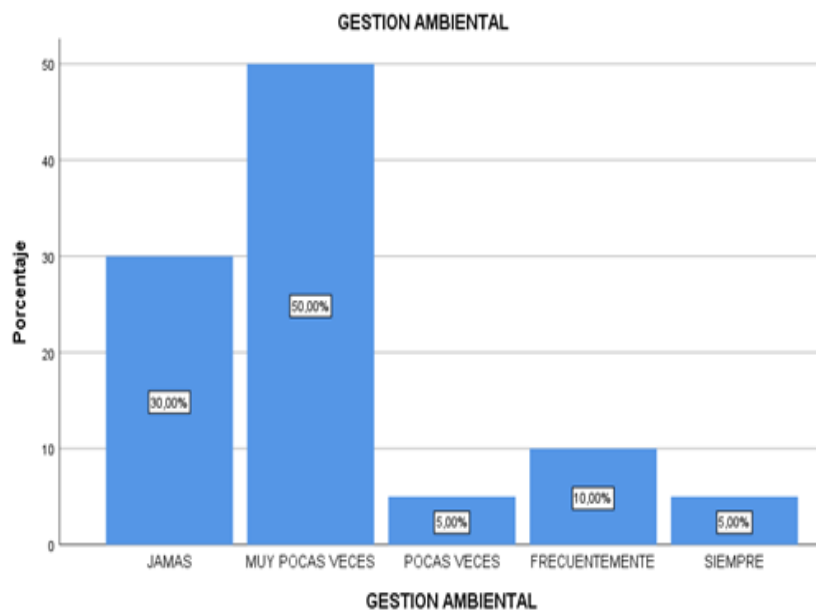


Figura 17. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gestión Ambiental en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°5

Interpretación

Del total de encuestados el 50% muy pocas veces registra el control de gestión ambiental, el 30% jamás, también nos da la información de que el 10% de nuestros encuestados frecuentemente participan en el

control de gestión ambiental y un 5% comparten pocas veces y siempre.

d) Ecoeficiencia empresarial (Dimensión 3)

Tabla 9

Recuento y Porcentaje del Nivel de Ecoeficiencia empresarial en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	JAMAS	9	45,0
	MUY POCAS VECES	7	35,0
	FRECIENTEMENTE	4	20,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

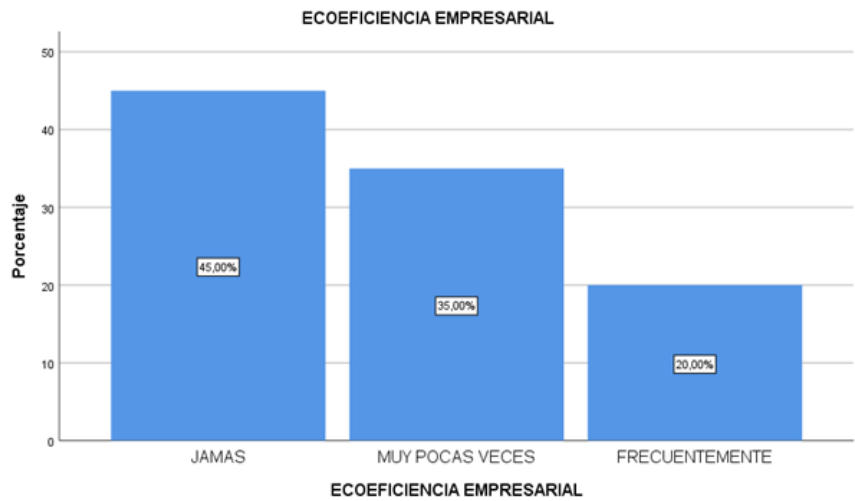


Figura 18. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Ecoeficiencia Empresarial en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°6

Interpretación

Nuestros trabajadores encuestados el 45% jamás aplicaron la ecoeficiencia empresarial, el 35% muy pocas veces y el 20% en forma frecuente.

e) **Efectos ambientales (Dimensión 4)**

Tabla 10

Recuento y Porcentaje del Nivel de Efectos Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NUNCA	7	35,0
	CASI NUNCA	7	35,0
	ALGUNAS VECES	3	15,0
	CASI SIEMPRE	3	15,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

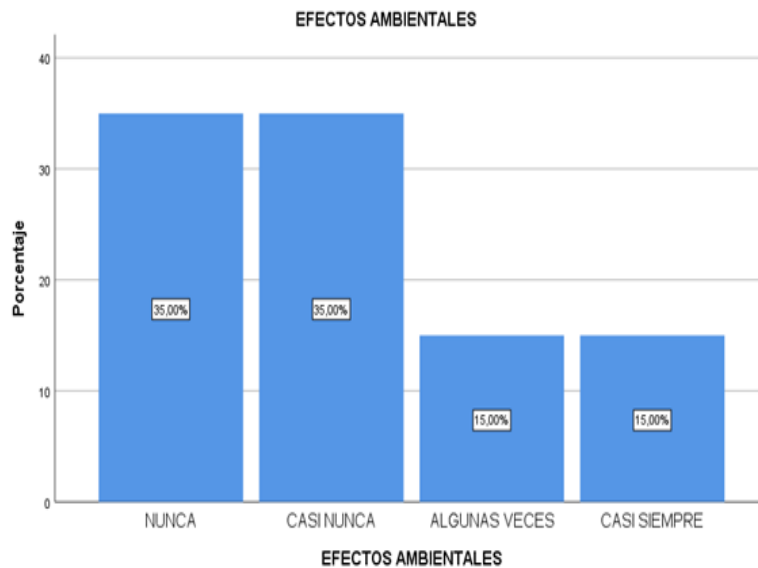


Figura 19. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Efectos Ambientales en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N° 7

Interpretación

Se prosiguió la encuesta a nuestros trabajadores, donde el 35% dice que nunca identificaron los efectos ambientales, tenemos también el 35% casi nunca; algunas veces y casi siempre el 15%.

4.2.2. Análisis descriptivo, de la Variable 2: Gastos Operativos

a) Variable 2: Gastos Operativos

Tabla 11

Recuento y Porcentajes del Nivel de Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	JAMÁS	7	35,0
	MUY POCAS VECES	6	30,0
	POCAS VECES	2	10,0
	FRECUENTEMENTE	1	5,0
	SIEMPRE	4	20,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

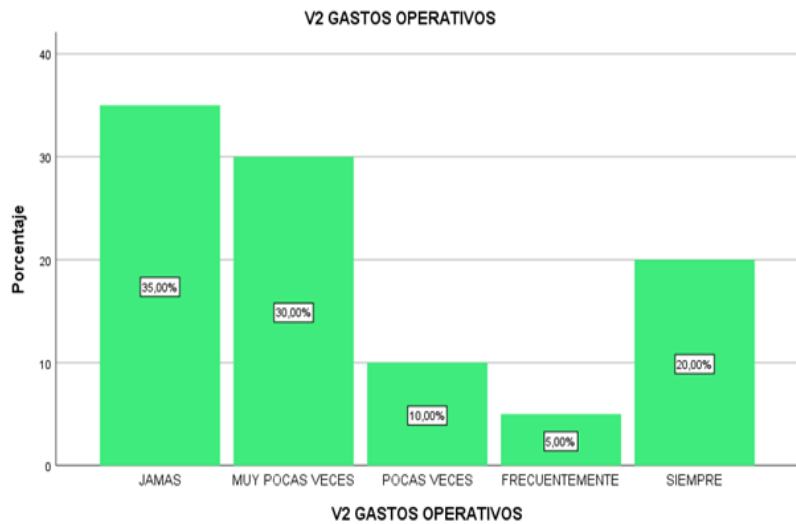


Figura 20. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°8

Interpretación

En la figura 20 y Tabla 11, para el personal un 35% jamás registran los gastos operativos, el 30% muy pocas veces, el 20% siempre consideran la importancia de registrar este rubro, mientras que el 10%

pocas veces y solamente el 5% frecuentemente registraron los gastos operativos.

b) Gastos administrativos (Dimensión 1)

Tabla12

Recuento y Porcentajes del Nivel de Gastos Administrativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NUNCA	7	35,0
	CASI NUNCA	6	30,0
	ALGUNAS VECES	3	15,0
	SIEMPRE	4	20,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

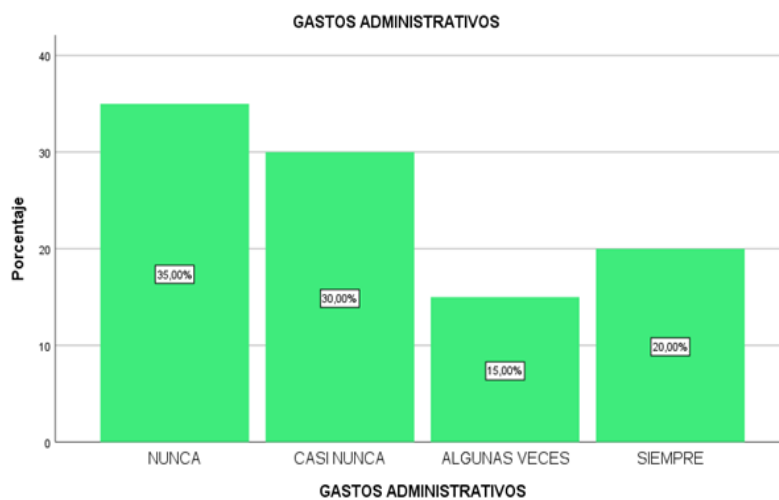


Figura 21. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos Administrativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°9

Interpretación

La tabla 12 y figura 21 sobre Gastos Administrativos, indica que un 35% nunca separan los gastos administrativos con incidencia ambiental, el 30% casi nunca, el 20% siempre registran estos rubros, y el 15 % incide que algunas veces registran los gastos administrativos.

c) **Gastos de ventas (Dimensión 2)**

Tabla 13

Recuento y Porcentaje del Nivel de Gastos de Ventas en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NUNCA	4	20,0
	CASI NUNCA	8	40,0
	ALGUNAS VECES	2	10,0
	CASI SIEMPRE	2	10,0
	SIEMPRE	4	20,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

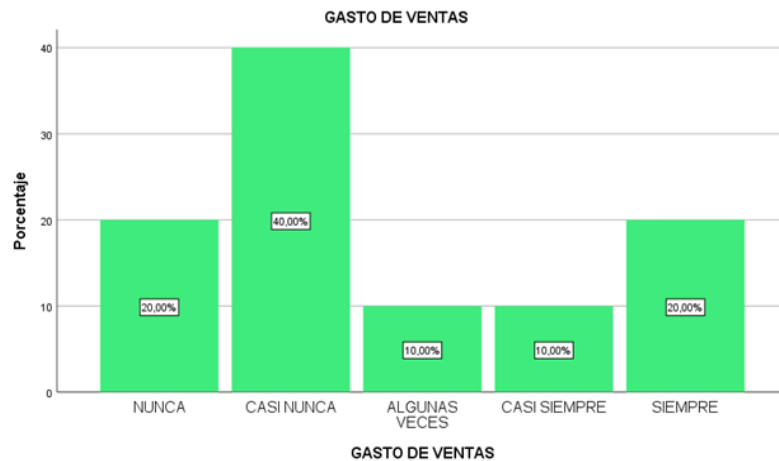


Figura 22. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de Gastos de Ventas en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°10

Interpretación

En la tabla y gráfico de gastos de ventas indica que un 20% siempre registran los gastos de ventas disgregados y con incidencia ambiental, el 10% casi siempre, el 10% algunas veces del personal registran los gastos de ventas, un 40% casi nunca y un 20% nunca registran los gastos de ventas.

d) **Otros gastos operativos (Dimensión 3)**

Tabla 14

Recuento y Porcentaje del Nivel de Otros Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NUNCA	5	25,0
	CASI NUNCA	8	40,0
	ALGUNAS VECES	4	20,0
	CASI SIEMPRE	1	5,0
	SIEMPRE	2	10,0
	Total	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.

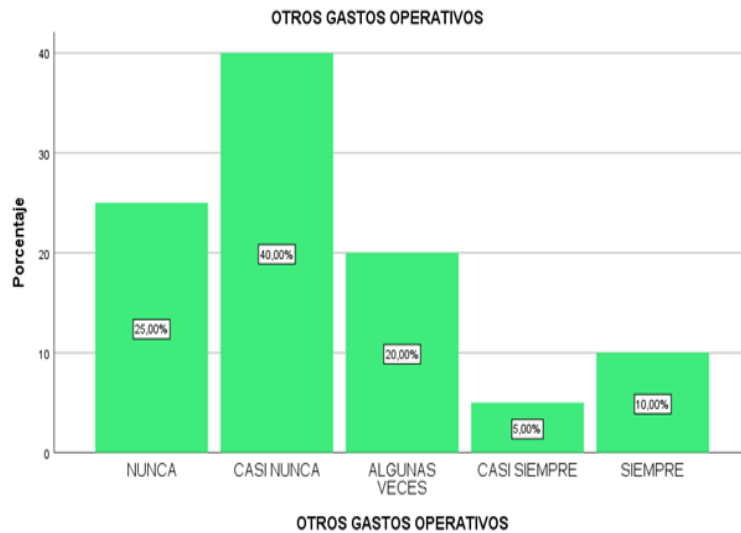


Figura 23. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de otros Gastos Operativos en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: “Tabla N° 11”

Interpretación

Según la figura N° 23, podemos apreciar que un 10% siempre calcula los gastos operativos, solamente un 5% casi siempre, el 20% algunas veces, casi nunca con el mayor porcentaje del 40% y nunca calculan los gastos operativos con el 25%.

e) **Estados financieros (Dimensión 4)**

Tabla 15

Recuento y Porcentaje del Nivel de Estados Financieros en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NUNCA	14	70,0
	CASI NUNCA	5	25,0
	ALGUNAS VECES	1	5,0
	“Total”	20	100,0

Fuente: Encuesta Aplicada a la muestra de estudio del Restaurante Campestre los Girasoles SAC.



Figura 24. Recuento y Porcentaje del Nivel de Aplicación de estados financieros en el “Restaurante Campestre los Girasoles SAC”

Fuente: Tabla N°12

Interpretación

Tenemos un 70% nunca verifica los estados financieros, el 25% casi nunca y nunca analizan los estados financieros como herramienta de gestión donde se incluiría partidas con rubros ambientales.

4.2.3. Estudio correlacional de acuerdo a variable y sus dimensiones

A fin de establecer la técnica estadística a aplicar, se ha determinado el tipo de variables a procesar; por tanto, de acuerdo a las variables Buenas Prácticas Ambientales y Gastos Operativos, estableciendo como medición ordinal. Ahora, para poder analizar las relaciones en caso de variables ordinales y el tamaño de muestra es $n < 30$, el instrumento estadístico fue la rho Spearman. Este estadístico analiza las relaciones existentes entre variables del tipo ordinal. Y para su interpretación se basa en la tabla de Baremo.

“Valor”	“Significado”
“+/-1.00”	“Correlación positiva y negativa perfecta”
“+/-0.80”	“Correlación positiva y negativa muy fuerte”
“+/-0.60”	“Correlación positiva y negativa fuerte”
“+/-0.40”	“Correlación positiva y negativa moderada”
“+/-0.20”	“Correlación positiva y negativa débil”
“0.00”	“Probablemente no existe correlación”

a) Objetivo General

- Correlación entre las variables Buenas Prácticas Ambientales y Gastos Operativos

Determinar la relación que existe entre las Buenas Prácticas Ambientales y Gastos Operativos, en el restaurante campestre los Girasoles SAC cálculo del coeficiente de correlación.

El cálculo se realizó mediante el software SPSS V.25

			BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	GASTOS OPERATIVOS
Rho de	BUENAS PRACTICAS	Coefficiente de correlación	1,000	,579**
Spearman	AMBIENTALES	Sig. (bilateral)	.	,007
		N	20	20
	GASTOS OPERATIVOS	Coefficiente de correlación	,579**	1,000
		Sig. (bilateral)	,007	.
		N	20	20

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

El coeficiente de correlación rho de Spearman hallado es $r=0,579$ y la significación bilateral es $p=0.007$; por consiguiente, el coeficiente hallado es significativo, y de acuerdo al índice de interpretación el coeficiente hallado indica que existe una correlación positiva fuerte.

b) Objetivos específicos.

Correlación entre la variable Buenas Prácticas Ambientales y la dimensión Gastos Administrativos

a. Conocer la relación entre las buenas prácticas ambientales y los gastos administrativos, en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

Cálculo del coeficiente de correlación.

El cálculo se realizó mediante el software SPSS V.25

			BUENAS PRACTICAS AMBIENTAL ES	GASTOS ADMINISTRA TIVOS
Rho de Spearman	BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	Coefficiente de correlación	1,000	,568**
		Sig. (bilateral)	.	,009
		N	20	20
	GASTOS ADMINISTRATIVOS	Coefficiente de correlación	,568**	1,000
		Sig. (bilateral)	,009	.
		N	20	20

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r= 0,568$ y la significación bilateral es $p=0.009$; de ahí que el coeficiente hallado es significativo, y de acuerdo al índice de interpretación el coeficiente hallado indica que existe una correlación positiva fuerte.

Correlación entre la variable Buenas Prácticas Ambientales y Gasto de Ventas

b. Describir la relación entre las Buenas Prácticas Ambientales y

Gasto de ventas en el en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

Cálculo del coeficiente de correlación.

El cálculo se realizó mediante el software SPSS V.25

Correlaciones

			BUENAS PRACTICAS AMBIENTAL ES	GASTOS DE VENTAS
“Rho de Spearman“	BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	“Coeficiente de correlación“	1,000	,601**
		“Sig. (bilateral) “	.	,005
		N	20	20
	GASTOS DE VENTAS	“Coeficiente de correlación“	,601**	1,000
		“Sig. (bilateral) “	,005	.
		N	20	20

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r=0,601$ y la significación bilateral es $p=0.005$, entonces, el coeficiente hallado es significativo, y de acuerdo al índice de interpretación el coeficiente indica que existe una correlación positiva fuerte.

Correlación entre la variable Buenas Prácticas Ambientales y Otros Gastos Operativos

c. Conocer la relación entre las Buenas Prácticas Ambientales y Otros Gastos Operativos en el en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

Cálculo del coeficiente de correlación.

El cálculo se realizó mediante el software SPSS V.25

Correlaciones

			BUENAS PRACTICAS AMBIENTAL ES	OTROS GASTOS OPERATIVOS
Rho de Spearman	BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	Coefficiente de correlación	1,000	,456*
		Sig. (bilateral)	.	,043
		N	20	20
	OTROS GASTOS OPERATIVOS	Coefficiente de correlación	,456*	1,000
		Sig. (bilateral)	,043	.
		N	20	20

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Interpretación

El coeficiente rho de Spearman hallado es **r=0,456** y la significación bilateral es $p=0.043$, por tanto, el coeficiente hallado es significativo, y según la tabla de interpretación el coeficiente hallado indica que existe una correlación positiva moderada.

Correlación entre la variable Buenas Prácticas Ambientales y Estados Financieros

d. Describir la relación entre las Buenas Prácticas Ambientales y estados financieros, en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

Cálculo del coeficiente de correlación.

El cálculo se realizó mediante el software SPSS V.25

			BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	ESTADOS FINANCIEROS
Rho de Spearman	BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES	Coefficiente de correlación	1,000	,478*
		Sig. (bilateral)	.	,033
		N	20	20
	ESTADOS FINANCIEROS	Coefficiente de correlación	,478*	1,000
		Sig. (bilateral)	,033	.
		N	20	20

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Interpretación

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r = 0,478$ y la significación bilateral es $p=0.033$; deduciendo que el coeficiente hallado es significativo, y de acuerdo al índice de interpretación el coeficiente hallado indica que existe una correlación moderada.

4.2.4. Prueba de hipótesis, según variable y dimensiones

La contrastación o la prueba de hipótesis se ha realizado utilizando el software IBM SPSS versión 25.

a) Hipótesis general

Existe una relación directa y significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos operativos, en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

1. Planteamiento de Hipótesis estadística

Ho: No existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos operativos.

$r_s = 0$

Ha: “Existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos operativos.

$r_s \neq 0$

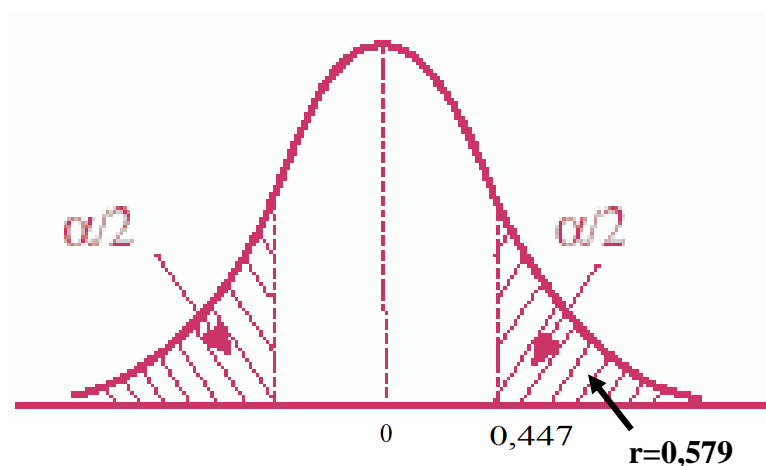
2. Nivel de significancia (α)

El nivel de significación $\alpha = 0,05$

El valor crítico “r” a un $\alpha = 0,05$ y $n = 20$ es $r = 0,447$

3. Cálculo del estadístico

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r = 0,579$ para aceptar o rechazar la H_0 se compara el rho de Spearman hallado con $r_{crítico} = 0,447$



4. Toma de decisión

Comparando la r calculada con la r crítica para la toma de decisión: $0,579 > 0,447$ esta relación permite rechazar la hipótesis nula con un riesgo (máximo) de 5% y aceptar la hipótesis alterna.

5. Conclusión

Como la rho de Spearman hallado es $r=0,579$, por tanto, se acepta la Hipótesis alterna dado que existe una relación significativa y positiva fuerte entre las buenas prácticas ambientales y los gastos operativos.

b) Hipótesis Específicos

b.1. Existe una relación directa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos administrativos en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

1. Planteamiento de hipótesis estadística

Ho: No existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos administrativos.

Ha: Existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos administrativos.

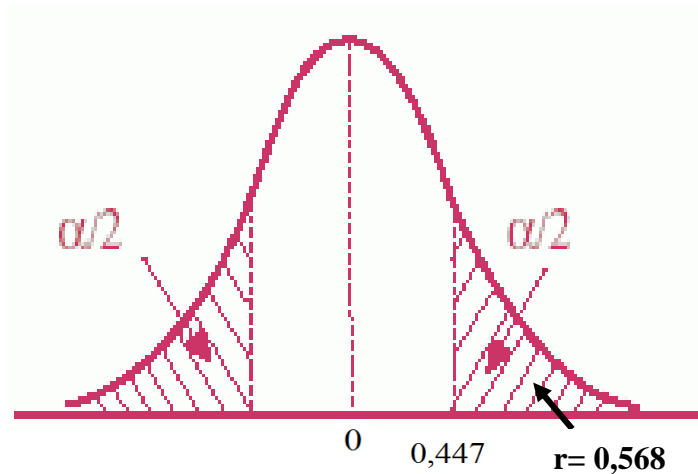
2. Nivel de significancia (α)

El nivel de significación $\alpha = 0,05$

El valor crítico “r” a un $\alpha = 0,05$ y $n=20$ es $r=0,447$

3. Cálculo del estadístico

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r= 0,568$ para aceptar o rechazar la Ho se compara el rho de spearman hallado con $r_{crítico}=0.447$



4. Toma de decisión

Comparando la r calculada con la r crítica para la toma de decisión: $0,568 > 0,447$ esta relación permite rechazar la hipótesis nula con un riesgo (máximo) de 5% y aceptar la hipótesis alterna.

5. Conclusión

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r=0,568$, se acepta la Hipótesis alterna, tomando en consideración que existe una relación significativa positiva fuerte entre las buenas prácticas ambientales y los gastos operativos.

b.2. Existe una relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos de ventas en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

1. Planteamiento de hipótesis estadística

H_0 : No existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos de ventas.

Ha: Existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los gastos de ventas.

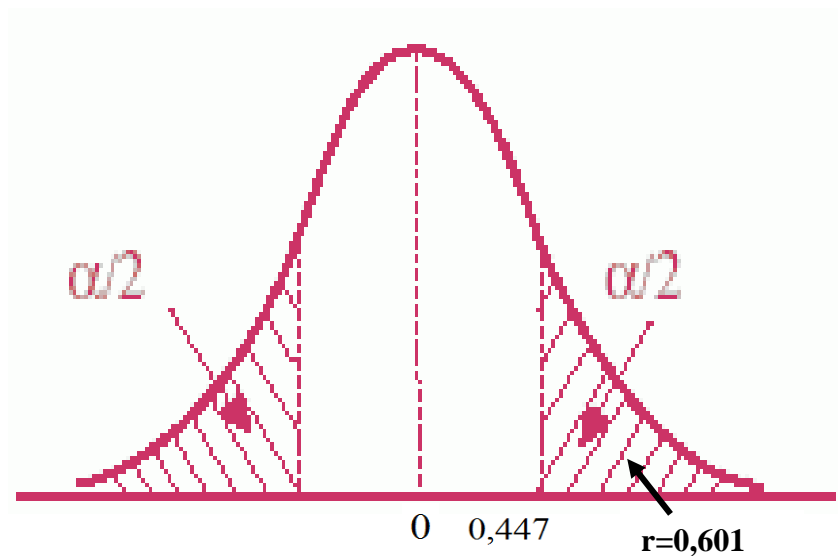
2. Nivel de significancia (α)

El nivel de significación $\alpha = 0,05$

El valor crítico “r” a un $\alpha = 0,05$ y $n=20$ es $r=0,447$

3. Cálculo del estadístico

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r=0,601$ para aceptar o rechazar la H_0 se compara el rho de Spearman hallado con $r_{\text{crítico}}=0.447$.



4. Toma de decisión

Comparando la r calculada con la r crítica para la toma de decisión: $r=0,601 > 0,447$ esta relación permite rechazar la hipótesis nula con un riesgo (máximo) de 5% y aceptar la hipótesis alterna.

5. Conclusión

Se acepta la Hipótesis Alterna, tomando en cuenta que el coeficiente rho de Spearman hallado es $r=0,601$, se

concluye que, existe relación significativa positiva fuerte entre las buenas prácticas ambientales y los gastos de ventas.

b.3. Existe una relación directa entre las buenas prácticas ambientales y otros gastos operativos en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

1. Planteamiento de hipótesis estadística

Ho: No existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y otros gastos operativos.

Ha: Existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y otros gastos operativos.

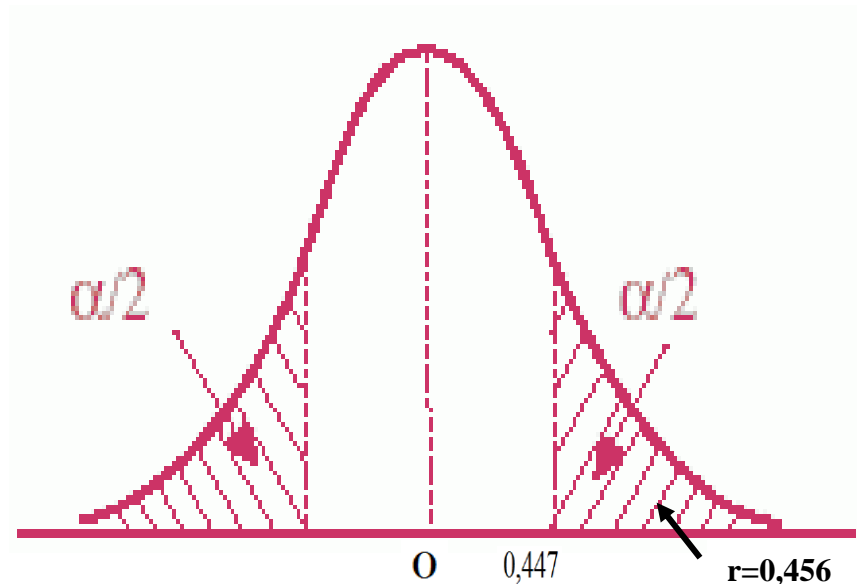
2. Nivel de significancia (α)

El nivel de significación $\alpha = 0,05$

El valor crítico “r” a un $\alpha = 0,05$ y $n=20$ es $r=0,447$

3. Cálculo del estadístico

El coeficiente rho de Spearman hallado es **$r=0,456$** para aceptar o rechazar la Ho se compara el rho de Spearman hallado con $r_{crítico}=0.447$.



4. Toma de decisión

Comparando la r calculada con la r crítica para la toma de decisión: $r=0,456 > 0,447$ esta relación permite rechazar la hipótesis nula con un riesgo (máximo) de 5% y aceptar la hipótesis alterna.

5. Conclusión

Al aceptar la Hipótesis Alterna, basado en el coeficiente rho de Spearman hallado **0,456**, concluyendo que, existe relación significativa positiva moderada, entre las buenas prácticas ambientales y otros gastos operativos.

b.4. Existe una relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los estados financieros en el restaurante campestre los Girasoles SAC.

1. Planteamiento de hipótesis estadística

Ho: No existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los estados financieros.

Ha: Existe relación significativa entre las buenas prácticas ambientales y los estados financieros.

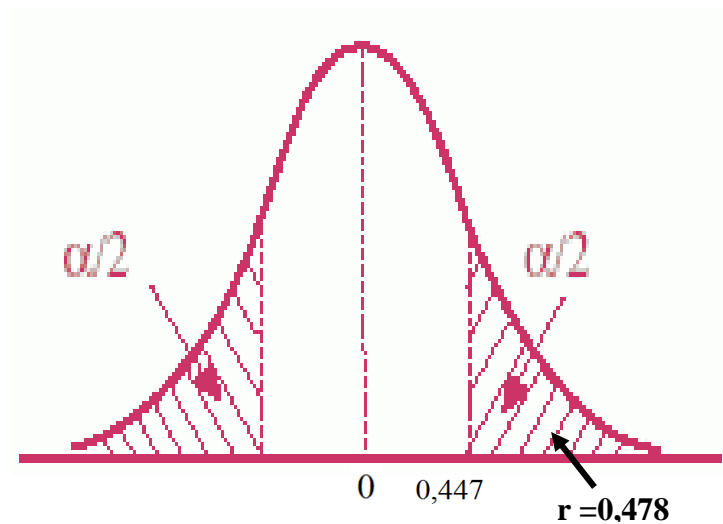
2. Nivel de significancia (α)

El nivel de significación $\alpha = 0,05$

El valor crítico “r” a un $\alpha = 0,05$ y $n=20$ es $r=0,447$

3. Cálculo del estadístico

El coeficiente rho de Spearman hallado es $r = 0,478$ para aceptar o rechazar la Ho se compara el rho de Spearman hallado con $r_{\text{crítico}}=0.447$ “, valor obtenido según la tabla de distribución “rho”.



4. Toma de decisión

Comparando la r calculada con la r crítica para la toma de decisión: $0,478 > 0,447$ esta relación permite aprobar

la hipótesis nula con un riesgo (máximo) de 5% y rechazar la hipótesis alterna.

5. Conclusión

La Hipótesis Alterna se sustenta en el resultado del coeficiente de rho de Spearman hallado $r = 0,478$, por tanto, existe una relación significativa positiva moderada entre las buenas prácticas ambientales y los estados financieros.

4.3. Discusión de resultados

La presente investigación tuvo como propósito establecer, la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.

Considerando que, las buenas prácticas ambientales son actividades que se desarrollan en las diferentes empresas con el propósito de contrarrestar, mitigar, disminuir los impactos ambientales significativos generados por sus propias y habituales gestiones diarias, utilizando los recursos necesarios para la operatividad normal (uso de energía, uso de agua y otros recursos).

De igual manera, los gastos operativos de una empresa generalmente están constituidos por: gastos administrativos, gastos de ventas y otros (financieros).

Habiendo descrito las consideraciones anteriores, en el presente estudio de investigación se planteó la siguiente interrogante: ¿Cuál es la relación de las

Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?

La prueba de hipótesis general concluye que, efectivamente existe una relación directa moderada, entre las variables buenas prácticas ambientales y los gastos operativos, en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016.

Inicialmente en la investigación se planteó como objetivo general: Establecer la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016; por consiguiente, los resultados hallados de acuerdo a la encuesta respecto a la variable buenas prácticas ambientales fueron que un 40% señalan aplicar “pocas veces” las buenas prácticas en la empresa ubicándose en el nivel intermedio. En cuanto a la variable gastos operativos el nivel de aplicación corresponde al 45% que señala “frecuentemente”; estos resultados obtenidos en ambas variables evidencian una correlación positiva moderada según el coeficiente de correlación de rho Spearman de 0,306 con un nivel de confianza del 95%.

Tomando en consideración que, para establecer actividades relacionadas a las buenas prácticas ambientales, hay que ceñirse a un Manual debidamente elaborado de acuerdo a las gestiones específicas de la empresa. Por consiguiente, establecemos las comparaciones con otros trabajos relacionados a la investigación.

Ortiz (2015), en su tesis: “Diseño de un Manual de Buenas Prácticas Ambientales para la Parroquia Lloa, Cantón Quito”, señala que: Tanto habitantes como turistas no tienen suficientemente claro sobre lo que son las buenas prácticas ambientales el 47% de los habitantes y el 51% de los turistas dijeron que las Buenas Prácticas Ambientales son acciones para reducir el impacto ambiental negativo mientras que el resto las consideran solamente como no botar basura o actividades de recreación al aire libre.

Efectivamente, y de acuerdo a las encuestas tomadas en la empresa en estudio, señalan un 40% aplicar “pocas veces” las buenas prácticas ambientales, debido a la falta de un Manual de uso.

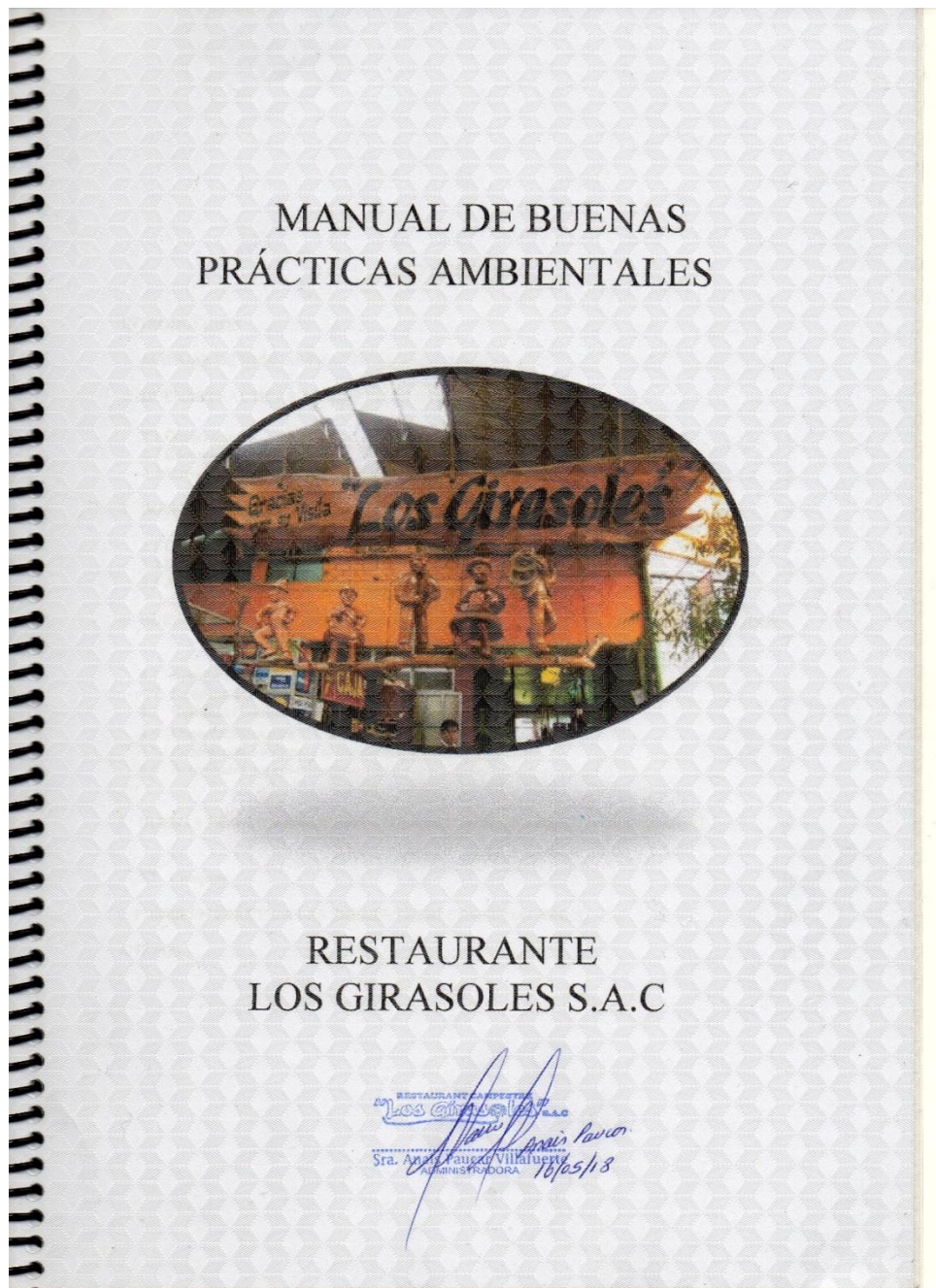
Erazo (2016), en su tesis: “Buenas prácticas ambientales como factor incidente en la dinamización turística sostenible en la Comunidad Llangahua, parroquia Pilahuín, Cantón Ambato, Provincia Tungurahua”, describe entre otras conclusiones que: existen buenas prácticas ambientales pero las mismas se realizan de manera empírica y con escasos recursos e información.

Pérez (2014), en su trabajo de investigación “LA CALIDAD DEL SERVICIO AL CLIENTE Y SU INFLUENCIA EN LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS DE LA EMPRESA RESTAURANTE CAMPESTRE SAC - CHICLAYO PERIODO ENERO A SEPTIEMBRE 2011 Y 2012”, en una de sus conclusiones señala lo siguiente: La evaluación financiera efectuada con respecto a la liquidez general de la empresa no es buena y suficiente para permitirle seguir con sus operaciones diarias, los ratios de gestión nos indican

que la empresa está aprovechando todos sus recursos para poder mejorar esta situación, no hay rentabilidad apropiada por ende la empresa es ineficiente, se encuentra debajo del promedio del sector y no ha generado los ingresos que debería, lo que indica que la empresa ha realizado una deficiente gestión empresarial.

Una empresa no solamente debe estar orientada a obtener rentabilidad económica o financiera; al contrario, debe incluir otros aspectos que los clientes de hoy exigen, la imagen con respecto al cuidado del medio ambiente. Es decir, paralelamente a la obtención de la rentabilidad económica va de la mano la rentabilidad social, ambiental; esto, definitivamente se relaciona con el uso sostenible de los recursos que se tiene para el logro de los objetivos empresariales (el agua, la energía, los insumos, etc.) y por ende, al implementar de acuerdo a un manual de buenas prácticas ambientales se tendrá con toda seguridad un ahorro considerable de estos recursos y demostrar el buen comportamiento con el cuidado del medio ambiente. Esto se demuestra o se revela en los estados financieros (Resultados) en cada período.

4.4. Modelo de “Manual de buenas prácticas ambientales”



CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	121
1. “Manual de buenas prácticas ambientales “	122
2. “Buenas prácticas ambientales para el uso del agua“	123
2.1 Observaciones	123
2.2 Actividades a ejecutar	123
2.3 Actividades	123
3. Buenas prácticas ambientales para el uso de energía eléctrica	124
3.1 Observaciones	124
3.2 Recomendaciones	124
3.3 Actividades	125
4. Buenas prácticas ambientales para tratamiento de residuos sólidos	126
4.1 Residuos Sólidos	126
4.2 Residuos Líquidos	127
4.3 Residuos (Emisiones) gaseosas	127
4.4 Observaciones para el tratamiento de los residuos solidos	127
4.5 Recomendaciones para el tratamiento de los residuos solidos	127
4.6 Actividades para el tratamiento de los residuos solidos	128
5. Buenas prácticas ambientales en el tratamiento de insumos	128
5.1 Compras	128
6. Poner en práctica las siguientes recomendaciones	129
ANEXOS	130

INTRODUCCIÓN

El presente manual tiene como propósito ser la herramienta de aplicación en medidas y prácticas lo cual ayudará considerablemente a disminuir el consumo de agua, energía y reducir la generación de residuos, facilitando su re-utilización para mejorar la responsabilidad ambiental del Restaurant Los Girasoles SAC.

Los restaurantes constituyen una parte muy importante en la oferta turística; por tal motivo, tienen la posibilidad de contribuir con el cambio de bienestar de la sociedad, así como ser el foco generador de estímulo para el comportamiento amigable con el ambiente, aplicando aspectos claves para el desarrollo de una actividad turística sostenible.

1. “Manual de buenas prácticas ambientales “

“El medio ambiente es un bien común que debemos cuidar, puesto que su deterioro es irreversible. Nuestro compromiso con el medio ambiente donde debe verse reflejado en la ejecución de tareas diarias. “, de acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo debemos implementar un sistema de gestión ambiental para nuestra empresa.



Fuente: Ministerio del comercio.

Este manual nos ayudará a:

- Reducir el consumo de agua y evitar la contaminación.
- Reducir el consumo de energía
- Disminuir la generación de residuos y facilitar su reutilización.

2. Buenas prácticas ambientales para el uso del agua

En lo que respecta a las buenas prácticas ambientales para el uso del agua, el objetivo principal es la reducción del consumo de la misma. Todas las medidas que se llevan a cabo deben orientarse hacia el logro de dicho propósito.

2.1 Observaciones:

- Para la limpieza del establecimiento hacen el uso de mangueras.
- Utilizan el agua para regar los jardines.
- Lavan las papas y otros insumos con el agua a caño abierto en forma prolongada.
- Arrojan el agua servida (grasosa) por el desagüe

2.2 Actividades a ejecutar:

- Informar a los trabajadores y/o clientes mediante letreros que se deben de evitar goteos y el uso innecesario del agua en los servicios higiénicos.
- Minimizar el consumo de agua durante el lavado de los utensilios y vajilla. Gran parte del consumo de agua de un restaurante se va en el lavado de utensilios y vajilla, por ello es necesario tomar algunas medidas concretas para reducir la cantidad de agua empleada en dicho proceso.
- Regar las áreas verdes en horas de bajo calor para evitar la evaporación.

2.3 Actividades:

- Mantener los caños del establecimiento completamente cerrados cuando no está en uso.

- Al lavar los utensilios grasosos deben de implementar trampas de agua para poder retener las grasas obtenidas de dicha actividad y dejar el agua reutilizable.
- Cuando laven otros productos que no sean muy contaminantes como papas, verduras entre otros deben de usar recipientes y no lavar cuando el agua este en continuo para luego reutilizar esas aguas para regar jardines.
- El establecimiento debe de hacer la limpieza del local con mucho cuidado sin utilizar productos altamente químicos que puedan contaminar en mayor proporción y si van a trapear hacerlo usando baldes y no con la manguera y el caño prendido pues se etaria desperdiciando agua buena.
- Implementar un tanque de agua para los servicios higiénicos que pueda almacenar aguas de lluvias para poder utilizarlas para los baños.
- Revisar mensualmente las conexiones de agua para evitar posibles roturas o fugas de agua por algún lugar.

3. Buenas prácticas ambientales para el uso de energía eléctrica

3.1 Observaciones:

- No desenchufan los electrodomésticos cuando está cerrado la empresa.
- Usan los focos florecetes en todo el establecimiento.
- No poseen ahorradores de energía.
- Tienen mala instalación.

3.2 Recomendaciones:

- Utilizar equipos ahorradores de energía en la iluminación.
- Usar paneles solares como fuente de energía para el establecimiento, la energía solar no contamina el ambiente, y es gratuita.

- Reducir al máximo el consumo de energía eléctrica tener el menor número de equipos que funcionen con energía eléctrica. Si se tiene una cocina eléctrica se recomienda cambiarla por una a gas. Si se tiene calentadores eléctricos y no se pueden usar paneles solares, se recomienda cambiar el calentador eléctrico por una a gas.
- Usar medidores.

3.3 Actividades:

- Apagar todo equipo electrónico si no se está usando o cuando el establecimiento permanece cerrado.
- Desenchufar todos los aparatos para cerrar la empresa con excepción de la refrigeradora.
- Utilizar la luz del día para hacer la mayor parte de las actividades para no necesitar de la energía eléctrica.
- Cambiar los focos o fluorescentes a focos led para disminuir en un 66 % la energía.
- Tratar de evitar cargar los celulares en horas de trabajo y sobre todo dejar el cargador enchufado al tomacorriente.
- No introducir comidas calientes al refrigerador.
- Realizar un mantenimiento periódico preventivo o los equipos para evitar fugas de energía producto de un mal funcionamiento.
- Cuando se vayan adquirir nuevos equipos seleccionar equipos eléctricos con sistemas de ahorro de energía:

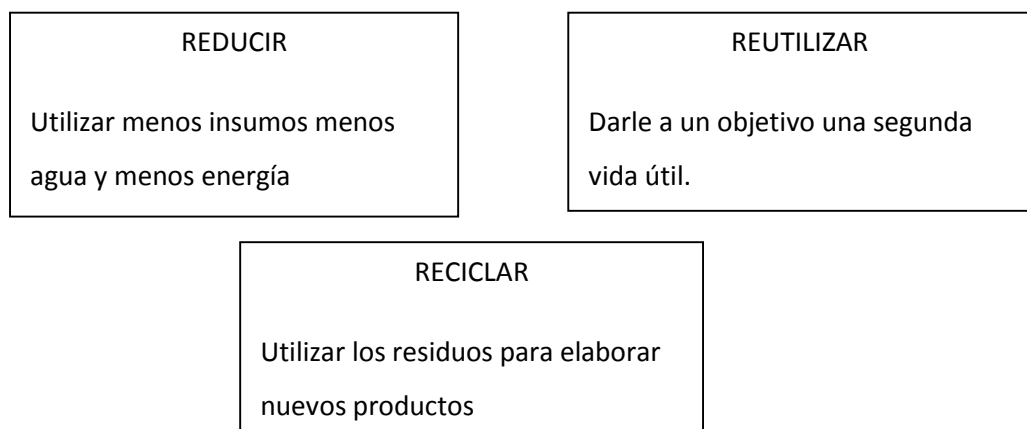
- Verificar Que los puertos de la refrigeradora se cierren adecuadamente para evitar fugas de frio que disminuyan el rendimiento del equipo y el mismo modo evitar abrir los puertos innecesariamente.
- Limpieza regularmente la refrigeradora por dentro y por la parte trasera. Ten en cuenta que una capa de suciedad de tan solo 3 mm de espesor hace incrementar el consumo energético hasta en un 30%.

4. Buenas prácticas ambientales para tratamiento de residuos sólidos:

El principio básico es la minimización en la generación de los residuos sólidos. Las recomendaciones que brindamos deben tender siempre a ese objetivo básico reducir la generación de residuos en todos sus formas.

4.1 Residuos Sólidos

La regla de los 3 R (reducir, reciclar y reutilizar) es conocida mundialmente y es la clave para un sistema eficiente de manejo de residuos sólidos. Todos los materiales o bienes pueden tener más de una vida útil, bien sea reparándolos para un mismo uso o, con imaginación para un uso diferente.



4.2 Residuos Líquidos

No verter a la red pública efluentes que puedan resultar nocivos al medio ambiente (aceites, residuos peligrosos, pinturas, etc.). En los restaurantes es muy común la generación de aceites y grasas. La mala disposición de verterlos al desagüe puede producir serios perjuicios al medio ambiente al contaminar los cuerpos de agua. Por ello es necesario contar trampa de grasa, la cual no es más que un receptor ubicado entre las líneas de desagüe del restaurante y las alcantarillas, que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen en la red de alcantarillado municipal.

4.3 Residuos (Emisiones) gaseosas

Limpiar y dar mantenimiento a los filtros de las chimeneas. Los sistemas de extracción sucios hacen que los ventiladores trabajen con un menor rendimiento, es decir, requieren más energía para su funcionamiento.

4.4 Observaciones para el tratamiento de los residuos solidos

- Usan el aceite quemado para prender el horno.
- No practican el reciclaje.
- No existe ningún cuidado a la hora de botar la basura a los contenedores.

4.5 Recomendaciones para el tratamiento de los residuos solidos

- Implementar un personal encargado exclusivamente de los desechos.
- Dar charlas del qué y cómo hacer para reducir los residuos sólidos de la empresa.

4.6 Actividades para el tratamiento de los residuos solidos

- Las sobras de aceite quemados deben de ser almacenados en recipientes muy bien cerrados para ser entregados a los gestores autorizados.
- Seleccionar los desechos de las materias primas utilizadas en la cocina y también de los comensales en orgánicas e inorgánicas las cuales nos servirán para la reutilización.
- Almacenar los desechos en lugares ventilados y techados para evitar el ingreso de insectos y roedores.
- No comprar las verduras y frutas en grandes cantidades, para evitar que estas se deterioren y se conviertan en un residuo orgánico.
- Reutilizar los papeles de las oficinas que solo están escritos por una sola de las caras.
- Sacar la basura en el mismo día que pasara el recolector para evitar contaminación.
- Promover la compra de tachos de basura de diferentes colores para enseñar a los comensales a verter correctamente sus desechos.

5. Buenas prácticas ambientales en el tratamiento de insumos

5.1 Compras

- Priorizar la compra de productos locales a productores locales permite promover a los primeros y ayudar a los segundos.
- Realizar las compras de manera racional controlando las fechas de caducidad para no desperdiciar productos de manera innecesaria. Llevar un buen inventario de los productos que se adquieren es sumamente importante.

- Tomar especial atención a las indicaciones de conservación de los productos para evitar que estos se malogren y no puedan ser utilizados.

6. Poner en práctica las siguientes recomendaciones

- Usar utensilios de madera y barro (artesanales) para evitar mayor contaminación
- Usar vasos de barro y canastas pequeñas (artesanales), para servir la pachamanca que es uno de los platos preferidos y de bandera.
- Cambiar los adornos de yeso por adornos de madera para hacer del lugar un sitio más acogedor y no artículos contaminantes.
- Reciclar todos los papeles, servilletas, entre otros que generan las oficinas y las mesas de atención a los comensales.
- Finalmente, deben de estar en constante capacitación ambiental todos los colaboradores y propietarios de la empresa para el logro de la mejora continua.

ANEXOS



4.5. Estados financieros - gastos operativos

4.5.1. Estado de Resultados

A) Estado de Resultados Tradicional (Original)

LOS GIRASOLES SAC			
ESTADO DE RESULTADOS			
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2016			
(Expresado en nuevos soles)			
CUENTA	NOTA	AÑO 2016	
		S/.	%
VENTAS NETAS	1	225,674.00	100.00
(-) COSTO DE VENTA	2	111,267.00	49.30
Ganancia (Pérdida) Bruta		114,407.00	50.70
Gastos Operativos			
(-) GASTOS DE VENTAS	3	20,780.00	9.21
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	4	16,950.00	7.51
Ganancia (Pérdida) por actividades de operación		76,677.00	33.98
Otros Ingresos y Gastos			
(-) GASTOS FINANCIEROS	5	17,700.00	7.84
(-) GASTOS EXCEPCIONALES			
(-) INGRESOS EXCEPCIONALES			
(-) DCTOS REBAJAS Y BONIF.			
OBTENIDAS RES. DEL EJERCICIO			
Resultado antes de Impuesto a las Ganancias		58,977.00	26.13

Figura 25. Estado de Resultados Tradicional (Original)

Fuente: Elaboración propia

NOTA N° 1							
SEMANA SANTA							
VENTAS NETAS							TOTALES
PLATOS TIPICOS							
	Pachamanca a la tierra	Cuy colorado	Carnero al palo	Trucha a la parilla	Chicharron colorado	Otros platos *	
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	10.00	
Cantidad	280	370	290	380	400	40	
TOTAL	4,200.00	5,550.00	4,350.00	5,700.00	6,000.00	400.00	26,200.00
DIA DEL TRABAJADOR							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	350	360	250	400	320	50	
TOTAL	5,250.00	5,400.00	5,000.00	6,000.00	3,840.00	500.00	25,990.00
DIA DE LA MADRE							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	300	350	280	350	360	45	
TOTAL	4,500.00	5,250.00	5,600.00	5,250.00	4,320.00	450.00	25,370.00
DIA DEL PADRE							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	250	250	350	550	580	50	
TOTAL	3,750.00	3,750.00	7,000.00	8,250.00	6,960.00	500.00	30,210.00
FIESTAS PATRIAS							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	200	180	410	250	520	60	
TOTAL	3,000.00	2,700.00	8,200.00	3,750.00	6,240.00	600.00	24,490.00
DIA DE TODOS LOS SANTOS							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	200	310	320	350	220	36	
TOTAL	3,000.00	4,650.00	6,400.00	5,250.00	2,640.00	360.00	22,300.00
NAVIDAD							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	350	340	400	350	422	60	
TOTAL	5,250.00	5,100.00	8,000.00	5,250.00	5,064.00	600.00	29,264.00
AÑO NUEVO							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	280	310	300	380	350	60	
TOTAL	4,200.00	4,650.00	6,000.00	5,700.00	4,200.00	600.00	25,350.00
OTRAS FECHAS NO FESTIVAS							
VALOR DE VENTA	15.00	15.00	20.00	15.00	12.00	10.00	
Cantidad	200	180	220	180	150	190	
TOTAL	3,000.00	2,700.00	4,400.00	2,700.00	1,800.00	1,900.00	16,500.00
* Promedio						TOTAL VENTAS NETAS	225,674.00

Figura 26. Nota N° 01 Ventas Netas
Fuente: Elaboración propia

Como resultado de los análisis de las cuentas del Estado de Resultados del período 2016, donde se identifica y se separa los conceptos e importes con incidencia ambiental, tenemos el Estado de Resultados con Incidencia Ambiental:

B) Estado de Resultados con Incidencia Ambiental

LOS GIRASOLES SAC			
ESTADO DE RESULTADOS CON INCIDENCIA AMBIENTAL			
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2016			
(Expresado en nuevos soles)			
CUENTA	NOTA	AÑO 2016	
		S/.	%
VENTAS NETAS		225,674.00	100.00
(-) COSTO DE VENTA	6 y 7	111,267.00	49.30
CON INCIDENCIA AMBIENTAL		65,647.00	29.09
SIN INCIDENCIA AMBIENTAL		45,620.00	20.22
Ganancia (Pérdida) Bruta		114,407.00	50.70
Gastos Operativos			
(-) GASTOS DE VENTAS	3	20,780.00	9.21
CON INCIDENCIA AMBIENTAL		19,280.00	8.54
SIN INCIDENCIA AMBIENTAL		1,500.00	0.66
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	4	16,950.00	7.51
CON INCIDENCIA AMBIENTAL		15,150.00	6.71
SIN INCIDENCIA AMBIENTAL		1,800.00	0.80
Ganancia (Pérdida) por actividades de operación		76,677.00	33.98
Otros Ingresos y Gastos			
(-) GASTOS FINANCIEROS	5	17,700.00	7.84
CON INCIDENCIA AMBIENTAL		15,300.00	6.78
SIN INCIDENCIA AMBIENTAL		2,400.00	1.06
(-) GASTOS EXCEPCIONALES			
(-) INGRESOS EXCEPCIONALES			
(-) DCTOS REBAJAS Y BONIF.			
OBTENIDAS RES. DEL EJERCICIO			
Resultado antes de Impuesto a las Ganancias		58,977.00	26.13

Figura 27. Estado de Resultados con Incidencia Ambiental.
Fuente: Elaboración propia.

LOS GIRASOLES SAC				
COSTO DE VENTAS				
CON INCIDENCIA AMBIENTAL				
Al 31 de diciembre del 2016				
(Expresado en nuevos soles)				
Nota N° 6				
	AÑO 2016			
PARTIDAS	S/.	S/.	S/.	%
	C.I.A	S.I.A	TOTALES	
COSTO DE VENTAS			111,267.00	50
INSUMOS				
* Alimentos procesados y otras materias primas sin incidencia medioambiental		15,120.00		13.59
Con incidencia medioambiental				
* Consumo de productos, colorantes y otros para la elaboracion de alimentos	34,397.00			30.91
TOTAL INSUMOS	34,397.00	15,120.00		13.59
MANO DE OBRA DIRECTA				
Remuneraciones y adicionales, servicios de terceros	23,900.00			
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA	23,900.00			21.48
COSTOS INDIRECTOS DE SERVICIO				
Con incidencia medioambiental:				
* Control de costos de fugas y derrames en el manipuleo de productos como extintores para la prevencion de incendios y fugas.	1,500.00			1.35
* Costos de mantenimiento de terreno usado como almacen de desecho y desperdicio	1,200.00			1.08
* Costos de gestion de residuos y desechos generados en la produccion(recojo, limpieza, y traslado)	1,350.00			1.21
*Depreciacion de los electrodomesticos, maquinaria, equipos ,vehiculos y otros activos fijos involucrados en problemas medioambientales	3,300.00			2.97
Otros gastos indirectos sin incidencia medioambiental		30,500.00		27.41
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE SERVICIOS	7,350.00	30,500.00		6.61
TOTALES	65,647.00	45,620.00	111,267.00	

Figura 28. Nota N° 06 Costo de Ventas con Incidencia Ambiental.
Fuente: Elaboración propia.

Nota N° 7				
COSTOS INDIRECTOS DE SERVICIOS				
CON INCIDENCIA MEDIOAMBIENTAL:				
* Control de costos de fugas y derrames en el manipuleo de productos como extintores para la prevención de incendios y fugas				
Costos indirectos				TOTALES S/. Mes
* Materiales indirectos de fabricacion				430.00
* Mano de obra indirecta				S/. 850.00
* Otros gastos indirectos de fabricacion				220.00
TOTAL				1,500.00
* Costos de mantenimiento de terreno usado como almacen de desecho y desperdicio				
Costos indirectos				TOTALES S/. Mes
* Materiales indirectos de fabricacion				200.00
* Mano de obra indirecta				850.00
* Otros gastos indirectos de fabricacion				150.00
TOTAL				1,200.00
* Costos de gestion de residuos y desechos generados en la produccion (recojo, limpieza, y traslado)				
Costos indirectos				TOTALES S/. Mes
* Materiales indirectos de fabricacion				310.00
* Mano de obra indirecta				850.00
* Otros gastos indirectos de fabricacion				190.00
TOTAL				1,350.00
* Depreciacion de los electrodomesticos , maquinaria , equipos, vehiculos y otros activos fijos involucrados en problemas medioambientales				
Activo Fijo	S/. Costo	x	Tasa de Depreciacion	S/. Depreciacion
Maquinaria	5,000.00		10%	500.00
Equipo	1,800.00		10%	180.00
Vehiculos	25,000.00		20%	2,500.00
Otros bienes	1,200.00		10%	120.00
Totales	33,000.00			3,300.00
TOTAL CIS				7,350.00

Figura 29. Nota N° 7 Costos Indirectos de Servicios.

Fuente: Elaboración propia

4.5.2. Gastos Operativos con Incidencia Ambiental

NOTA N° 3				
LOS GIRASOLES SAC				
GASTOS DE VENTAS				
CON INCIDENCIA AMBIENTAL				
Al 31 de diciembre del 2016				
(Expresado en nuevos soles)				
PARTIDAS	AÑO 2016			%
	S/.	S/.	S/.	
	Con incidencia ambiental	Sin incidencia ambiental	TOTALES	
GASTOS DE VENTAS			20,780.00	100.00
Con incidencia medioambiental				
Sueldos	16,500.00			79.40
Telefono	130.00			0.63
Electricidad	900.00			4.33
Agua	300.00			1.44
Publicidad	500.00			2.41
Servicio de mantenimiento	200.00			0.96
Materiales de escritorio	350.00			1.68
Materiales de limpieza	400.00			1.92
gastos de venta sin incidencia medioambiental		1,500.00		7.22
TOTALES	19,280.00	1,500.00		92.78

Figura 30. Nota N° 03 Gastos de Ventas con Incidencia Ambiental.

Fuente: Elaboración propia

NOTA N° 4				
LOS GIRASOLES SAC				
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
CON INCIDENCIA AMBIENTAL				
Al 31 de diciembre del 2016				
(Expresado en nuevos soles)				
PARTIDAS	AÑO 2016			%
	S/.	S/.	S/.	
	Con incidencia ambiental	Sin incidencia ambiental	TOTALES	
GASTOS ADMINISTRATIVOS			16,950.00	100.00
Con incidencia medioambiental				
Honorarios Contador, Abogado	4,000.00			23.60
Gasto en el contrato de artistas	3,000.00			17.70
Seguros contra accidentes	3,400.00			20.06
Honorarios gerente	3,200.00			18.88
Telefono	150.00			0.88
Agua	300.00			1.77
Luz	1,100.00			6.49
gastos administrativos sin incidencia medioambiental		1,800.00		10.62
TOTALES	15,150.00	1,800.00		89.38

Figura 31. Nota N° 04 Gastos Administrativos con incidencia Ambiental.

Fuente: Elaboración propia

NOTA N° 5				
LOS GIRASOLES SAC				
GASTOS FINANCIEROS				
CON INCIDENCIA AMBIENTAL				
Al 31 de diciembre del 2016				
(Expresado en nuevos soles)				
	AÑO 2016			
	S/.	S/.	S/.	
PARTIDAS	Con incidencia ambiental	Sin incidencia ambiental	TOTALES	%
GASTOS FINANCIEROS			17,700.00	100.00
Con incidencia medioambiental				
Comisiones por expedición de cheques	3,200.00			18.08
Intereses por préstamos	5,500.00			31.07
Intereses por pagos a proveedores	5,200.00			29.38
Comisión por cobro a clientes con tarjeta de crédito	1,400.00			7.91
gastos financieros sin incidencia medioambiental		2,400.00		13.56
TOTALES	15,300.00	2,400.00		86.44

Figura 32. Nota N° 05 Gastos financieros con incidencia ambiental.
Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

De acuerdo a los objetivos establecidos en la investigación, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

1. Se ha determinado que existe una relación significativa positiva fuerte entre las Buenas Prácticas Ambientales y Gastos Operativos, en el restaurante campestre los Girasoles SAC cuyo coeficiente rho de Spearman hallado fue de $r=0,579$. Este resultado nos indica que a un inicio el personal en conjunto de la empresa desconocía la existencia de actividades relacionados a los gastos operativos relacionados al cuidado del medio ambiente, luego de sensibilizar han mejorado el concepto de buenas prácticas ambientales.
2. Se ha elaborado y entregado el Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC, el cual servirá como instrumento para la identificación y reducción de estos gastos operativos con incidencia ambiental.
3. Los gastos operativos de mayor impacto ambiental en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC período 2016, se puede apreciar en los cuadros pertinentes como Notas N° 03 Gastos de Ventas con Incidencia Ambiental, Nota N° 04 Gastos Administrativos con Incidencia Ambiental, Nota N° 05 Gastos Financieros con Incidencia Ambiental y 07 Costos Indirectos de Servicios.

RECOMENDACIONES

1. A los propietarios y Gerente General de la empresa restaurante campestre los Girasoles SAC, en cuanto al desarrollo de las actividades de buenas prácticas ambientales, deben continuar con las reuniones a fin de monitorear el cumplimiento de las políticas ambientales implementadas con el propósito de estar atentos y preparados cuando reciban a entidades fiscalizadoras en materia ambiental (Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental – OEFA) y demostrar el esfuerzo en el cuidado y protección del medio ambiente a través de sus actividades habituales diarias.
2. En cuanto al Manual de Buenas Prácticas Ambientales, éstas deben ser una guía para el desarrollo de las actividades diarias y a un tiempo determinado deben ser actualizados.
3. Al haberse determinado los gastos operativos de mayor impacto ambiental, estos deben ser reducidos constantemente, a fin de lograr un uso adecuado y sostenible especialmente el agua, energía y tener un adecuado tratamiento a los residuos que genera la empresa.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abreu, J. (s.f.). Hipótesis, Método & Diseño de Investigación.
- Aguirre. (2015). Incidencia del sistema de presupuestos en la gestión económica y financiera en el sector restaurantes Provincia de Piura. Trujillo, Perú.
- Aguirre, L., & Mero, O. (2013). Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción Para la Determinación del Costo de Venta en la Cosedora Samanta en Guayaquil. Milagro, Ecuador. Obtenido de repositorio.unemi.edu.ec/.../Implementación%20de%20un%20sistema%20de%20cost...
- Anónimo.(S.F.).353.pdf. Obtenido de <http://www.ceavirtual.ceuniversidad.com/material/3/metod1/353.pdf>:
- Anónimo. (s.f.). *Definición.de*. Obtenido de Definición.de: <http://definicion.de/ahorro/#ixzz4LaL81BW2>
- Anónimo. (s.f.). *Desarrollo sostenible*. Obtenido de Desarrollo sostenible: <http://www.eoi.es/blogs/ingridlissettejimenez/?p=74>
- Anónimo. (s.f.). *El Desarrollo sostenible*. Obtenido de El Desarrollo sostenible: <http://www.fao.org/docrep/x5600s/x5600s05.htm>
- Anónimo. (s.f.). La Gestión Ambiental.
- Anónimo. (s.f.). *Nociones Básicas de Restauranteria*. Obtenido de Nociones Básicas de Restauranteria: <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.pe/p/antecedentes-historicos-del-restaurante.html>
- Anónimo, r. d. (s.f.). *Sistemas y Medio Ambiente*. Obtenido de Sistemas y Medio Ambiente: <http://sistemasymedioambiente.blogspot.pe/>
- APEGA. (2013). El boom gastronómico Peruano al 2013. Lima, Perú.
- Avilés, B. (2015). La empresa turística sostenible: reto para el año 2030. Lima, Perú.
- Avilés, B. (2015). La Empresa turística sostenible: reto para el año 2030. Lima, Perú.
- Balestrini, M. (1997). *Como se Elabora el Proyecto de Investigación*. Caracas, Venezuela: BI Consultores Asociados.
- Barrera, M. (2012). Sistema de Costeo por Órdenes de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad en la Fábrica de Calzados CASS de la Ciudad de Ambato Durante el Primer Semestre del Año 2011. Ambato, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1909/1/TA0180.pdf>

- BBVA. (s.f.). *BBVA Con tu empresa*. Obtenido de ¿En qué consiste la inversión empresarial?: <http://www.bbvacontuempresa.es/a/que-consiste-la-inversion-empresarial>
- Benavides, Mairena y Beavides. (2015). Implementación de sistema contable en el Restaurante La Terraza Colombiana. *Revista Científica de FAREM-Esteli. Medio ambiente, tecnología y desarrollo humano* N° 16, 56.
- Calderón, J. (2012). *Contabilidad de Costos I* (Cuarta ed.). Lima, Perú: JCM.
- Castro. (2003).
- Ccaccya, D. (segunda quincena de Diciembre 2015). Análisis de Rentabilidad de una Empresa. *REVISTA: Actualidad Empresarial*, N° 341.
- Chiras. (2006). Ciencias Ambientales. Morelia, México.
- Corro, G. (04 de Diciembre de 2008). Percepciones y preferencias de estudiantes universitarios de Puebla hacia la comida fusión. Puebla, Mexico.
- Corro, G. (2008). Percepciones y preferencias de estudiantes univesitarios de Puebla hacia la comida fusión. Puebla, México.
- Corro, G. (2008). Percepciones y preferencias de estudiantes univesitarios de Puebla hacia la comida fusión. Puebla, Mexico.
- Corro, G. (2008). Percepciones y preferencias de estudiantes univesitarios de Puebla hacia la comida fusión. Puebla, Mexico.
- Cuerva, D., & Yupton, J. (2015). Aplicación de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción por el Sector Fabricante de Mueble en Melamina y su Contribución en la Rentabilidad Empresarial. Trujillo, Perú. Obtenido de repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1512
- Defez, E. (15 de Febrero de 2014). *Análisis Rentabilidad Económica y Financiera: Nociones Básicas*. Obtenido de Blog sobre Contabilidad y Economía: <http://endeblan.blogspot.pe/2014/02/analisis-rentabilidad-economica-y.html>
- Diario Correo. (23 de Octubre de 2016). Industria del Calzado en La Libertad Está en Caída. Obtenido de diariocorreo.pe/ciudad/industria-del-calzado-en-la-libertad-esta-en-caida-706357/
- Duque, M., Muñoz, L., & Osorio, J. (2011). El Estado del Costo de Producción y Venta y el Estado de Resultados en las Normas Internacionales de Información Financiera - NIIF/IFRS. *Contaduría Universidad de Antioquia*, 58-59, 13-28. Medellin, Colombia. Obtenido de <https://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/cont/article/view/.../12783>

- Erazo, D. (2016). Buenas prácticas ambientales como factor incidente en la dinamización turística sostenible en la comunidad Ilangahua, parroquia pilahuín, cantón ambato, provincia tungurahua . Ambato, Ecuador.
- Estupiñan. (2015). *Estados Financieros básicos bajo NIC - NIIF*. Lima: MACRO EIRL.
- Fidias, A. (2012). *El Proyecto de Investigación: Introducción a la Metodología Científica* (Sexta ed.). Caracas, Venezuela: Episteme.
- Flores, J. (2014). *Costos y Presupuestos* (Quinta ed.). Lima, Perú: Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas E.I.R.L.
- Guerra, A. (2015). Los Costos de Producción de Muebles y su Incidencia en el Rendimiento Financiero de la Empresa "Fabri Mueble Pamel" Cantón el Empalme, Año 2013. Los Rios, Quevedo, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/724>
- Gutiérrez, F. (2015). Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Mejorar la Rentabilidad de la Empresa Consorcio D&E SAC. Trujillo, La Libertad, Perú. Obtenido de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/7987>
- Hernández, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la Investigación* (Cuarta ed.). Mexico: McGrawHill.
- <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/6827/2/647.95-H558p-Capitulo%20I.pdf>. (s.f.). <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/6827/2/647.95-H558p-Capitulo%20I.pdf>. Obtenido de <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/6827/2/647.95-H558p-Capitulo%20I.pdf>: <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/6827/2/647.95-H558p-Capitulo%20I.pdf>
- Landeau, R. (2007). *Elaboración de Trabajos de Investigación* (Primera ed.). Venezuela: Alfa.
- Ledesma, S. (2016). Ambato, Ecuador.
- Ledesma, S. (2016). "Buenas prácticas ambientales y su contribución al desarrollo de la actividad turística sostenible en la comunidad de sinchi warmi de la parroquia Puerto Misahuallí, Cantón Tena, provincia de Napo". Proyecto de Investigación, Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Carrera de Turismo y Hotelería.
- Ledesma, S. (2016). Buenas prácticas ambientales y su contribución al desarrollo de la actividad turística sostenible en la comunidad de sinchi warmi de la parroquia puerto misahuallí, cantón tena, provincia de napo. Ambato, Ecuador.
- León, R. (S.F.). Definición de la política ambiental de la organización. Medellín, Colombia.

- López, H. (1998). *La Metodología de la Encuesta*. Mexico. Obtenido de tesisdeinvestig.blogspot.com/2013/06/poblacion-y-muestra-ejemplo.html
- Marroquín, R. (2012). *Metodología de la Investigación Sesión 4*. Lima, Perú.
- Medina, M. (2011). *Análisis de los gastos operativos y su incidencia en la rentabilidad del supermercado superskandinavo cia. Ltda. para el segundo semestre del año 2010*. . Ambato, Ecuador.
- Ministerio del Ambiente. (2009). *Guía de Ecoeficiencia para Empresas*. Lima, Perú.
- Mucha. (2014). *Centro nacional de ciencias gastronómicas*. Lima.
- Mucha, L. (2011). *Métodos Para Medir la Confiabilidad de Instrumentos de Datos*. Lima, Perú.
- OMT. (2015). <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>:
- Ortiz, D. (2015). *Diseño de un manual de buenas prácticas ambientales para la Parroquia Lloa, Cantón Quito*. Quito, Ecuador.
- Oseda Gago , D., Chenet Zuta, M., Hurtado Tiza, D., Chavez Epiquen, A., Patiño Rivera, A., & Oseda Lazo, M. (2015). *Metodología de la Investigación*. Huancayo: Soluciones Gráficas SAC.
- Pérez. (2014). *La calidad del servicio al cliente y su influencia en los resultados económicos y financieros de la empresa Restaurante Campestre S.A.C Chiclayo período enero a septiembre 2012 y 2012*. Chiclayo, Perú.
- Pievi, N., & Bravín, C. (2009). *Documento Metodológico Orientador Para la Investigación Educativa* (Primera ed.). Buenos Aires, Argentina.
- PNUMA. (2011). *Hacia una economía verde: Guía para el desarrollo sostenible y erradicación de la pobreza*. Bellevue, Francia.
- Roncal, M. (2014). *Introducción a las ciencias ambientales*. Cajamarca, Perú.
- Santiago, N., & Guevara, J. (2012). *ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS DEL RESTAURANTE LA CUESTA EN LA CIUDAD DE OCAÑA 2011 – 2012*. Ocaña, Ecuador.
- Tamayo, M. (2003). *El Proceso de la Investigación Científica* (Cuarta ed.). MEXICO: Editorial Limusa S.A.
- Tewnergy. (s.f.). *Gestión ambiental*. Obtenido de *Gestión ambiental*: <https://twenergy.com/ecologia-y-reciclaje/gestion-ambiental>

- Universidad Nacional Abierta - Metodología de la Investigación II. (S.F.). Capítulo 7: Medios, Instrumentos, Técnicas y Métodos en la Recolección de Datos e Información. Bogotá, Colombia.
- Vara, A. (2012). Desde la idea hasta la sustentación: 7 Pasos para una tesis exitosa. Lima, Perú.
- Vara, A. (2015). *7 Pasos Para Elaborar Una Tesis*. Lima: Empresa Editora Macro EIRL.
- Vera, J. (2016). Aplicación del Sistema Costos por Órdenes De Trabajo y su Incidencia en la Rentabilidad de la Empresa Industrial de Poliestireno, Nexpol SAC. Lima , Perú. Obtenido de <http://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/AUTONOMA/356>
- Villajuana, C. (2006). *Costos ¿Si no Sabe Cuánto Cuesta, no Sabe Cuánto Gana!* Lima: Intergrafos.
- Yungan. (2008). Diseño de un sistema administrativo, contable y financiero para el "Hotel Restaurante La Colina" del Cantón Alausi Provincia de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.

ANEXOS

APÉNDICE N° 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO DEL PROYECTO “BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU RELACIÓN CON LOS GASTOS OPERATIVOS EN EL RESTAURANTE CAMPESTRE LOS GIRASOLES SAC - 2016”					
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	VARIABLES	CONCEPTOS BÁSICOS	METODOLOGÍA
<p>¿Cuas es la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</p> <p>a. ¿Cuál es el modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?</p> <p>b. ¿Cuáles son los gastos operativos de mayor impacto ambiental en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016?</p>	<p>Establecer la relación de las Buenas Prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <p>a. Elaborar el modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p> <p>b. Definir los gastos operativos de mayor impacto ambiental en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p>	<p>Existe una relación directa y significativa de las Buenas prácticas Ambientales con los gastos operativos en el Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p> <p>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS</p> <p>a. El modelo del Manual de Buenas Prácticas Ambientales influye directamente en la gestión administrativa ecoeficiente del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p> <p>b. Al definir los gastos operativos con mayor impacto ambiental, influyen significativamente en el Estado de Resultados del Restaurante Campestre Los Girasoles SAC - 2016</p>	<p>a) Variable 1 (x) Buenas Prácticas ambientales</p> <p>b) Variable 2 (y) Gastos Operativos</p> <p>DIMENSIONES</p> <p>Para X</p> <p>X1 Política ambiental X2 Gestión ambiental X3 Ecoeficiencia empresarial X4 Efectos ambientales</p> <p>Para Y</p> <p>Y1 Gastos Administrativos Y2 Gastos de ventas Y3 Otros gastos operativos Y4 Estado de Resultados</p>	<p>- Ahorro - Ciencias ambientales - Ciencia Contable y Desarrollo Sostenible - Contaminación del medio ambiente - Cuidado del medio ambiente -Desarrollo Sostenible -Economía verde -Inversión -Medio ambiente</p>	<p>TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACIÓN</p> <p>A. Tipo de investigación aplicada B. El nivel de investigación es Correlacional</p> <p>MÉTODO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>A. Método de investigación. Es el método científico. B. Diseño de la investigación. Descriptivo - Correlacional</p> <p>- Población 30 - Muestra 20</p> <p>PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS</p> <p>- Entrevista - Encuesta - Revisión documentaria</p> <p>SISTEMA DE PROCESAMIENTO DE DATOS</p> <p>- Excel - SPSS versión 25</p>

CONSIDERACIONES ÉTICAS

Durante el desarrollo de la presente investigación se ha considerado los procedimientos adecuados, con el propósito de respetar y cumplir los principios de ética según el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Administrativas y Contables de la Universidad Peruana Los Andes.

La información contenida en el trabajo, así como registros y otros datos que se incluye para son elaborados de acuerdo a documentos y referencias obtenidas de la empresa. Por tanto, afín de no cometer faltas éticas, plagio, no citar fuentes bibliográficas, etc., se ha tomado en cuenta desde la presentación del Proyecto, hasta la culminación de la Tesis.

APÉNDICE N° 3
INSTRUMENTOS USADOS
CUESTIONARIO DE ENCUESTA
“BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y SU RELACIÓN CON LOS
GASTOS OPERATIVOS EN EL RESTAURANTE CAMPESTRE LOS
GIRASOLES SAC - 2016”

Señor(ita):

En el Restaurante donde Ud. labora, podría realizarse actividades para el mejoramiento de la gestión empresarial ambiental. Pedimos su participación anónima, voluntaria y sincera. Marca con aspa (X) una de las cinco alternativas, de acuerdo a su opinión en todas las preguntas.

1. Nunca	2. Casi Nunca	3. Algunas Veces	4. Casi Siempre	5. Siempre
ITEMS				
Variable 1: BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES				
1. ¿Aplica en su empresa la política ambiental nacional?				
2. ¿Aplica en su empresa la política ambiental regional?				
3. ¿Aplica la política ambiental diseñada para su empresa?				
4. ¿Registra semanalmente el control de consumo de insumos directos?				
5. ¿Registra diariamente el consumo de agua potable en m3?				
6. ¿Registra diariamente el consumo de energía eléctrica en Kilowatts?				
7. ¿Aplica actividades para la reducción del consumo de insumos directos?				
8. ¿Aplica actividades para el control de consumo de agua?				
9. ¿Aplica programas para el control de consumo de energía eléctrica?				
10. ¿Identifica los efectos ambientales al agua que genera sus actividades empresariales?				
11. ¿Identifica los efectos ambientales al suelo que genera sus actividades empresariales?				
12. ¿Identifica los efectos ambientales al aire que genera sus actividades empresariales?				
Variable 2: GASTOS OPERATIVOS				
13. ¿Registra en forma separada el pago al personal del área administrativa?				
14. ¿Registra en forma separada el consumo de útiles de oficina del área administrativa?				
15. ¿Registra en forma separada el consumo de energía eléctrica del área administrativa?				
16. ¿Registra en forma separada el consumo de agua potable del área administrativa?				
17. ¿Registra en forma separada el consumo de servicio telefónico del área administrativa?				
18. ¿Registra en forma separada el pago al personal del área de ventas?				
19. ¿Registra en forma separada el pago por publicidad del área de ventas?				
20. ¿Registra en forma separada el consumo de servicio telefónico del área de ventas?				
21. ¿Calcula la depreciación del activo fijo como gastos operativos?				
22. ¿Incluye los seguros contratados como parte de gastos operativos?				
23. ¿Incluye los gastos financieros como parte de gastos operativos?				
24. ¿El estado de resultados le permite tomar decisiones empresariales?				

APÉNDICE N° 4

BASE DE DATOS

VARIABLE: BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES																								
SUJETOS	ITEMS												TOTAL											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	22											
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12											
3	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	15											
4	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21											
5	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	20											
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12											
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12											
8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24											
9	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	18											
10	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	20											
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14											
12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24											
13	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	15											
14	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	2	2	25											
15	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25											
16	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36											
17	4	3	3	4	5	3	3	3	4	3	3	3	41											
18	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35											
19	2	2	2	2	3	2	3	1	2	2	2	2	25											
20	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	2	16											

VARIABLE: GASTOS OPERATIVOS																								
SUJETOS	ITEMS												TOTAL											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	47											
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	25											
3	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	16											
4	1	1	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	16											
5	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	1	1	19											
6	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	27											
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	14											
8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24											
9	2	2	2	3	2	5	2	2	5	2	2	2	31											
10	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	3	3	30											
11	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	16											
12	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	21											
13	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	17											
14	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	21											
15	5	2	2	2	2	2	3	5	4	2	2	5	36											
16	3	3	5	3	5	5	5	3	3	3	3	3	44											
17	3	4	5	4	3	3	3	5	5	4	4	3	46											
18	4	4	4	3	4	4	4	4	5	5	4	4	49											
19	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24											
20	1	1	2	1	2	1	2	2	3	3	1	1	20											

TABLA DE DISTRIBUCIÓN RHO DE SPEARMAN

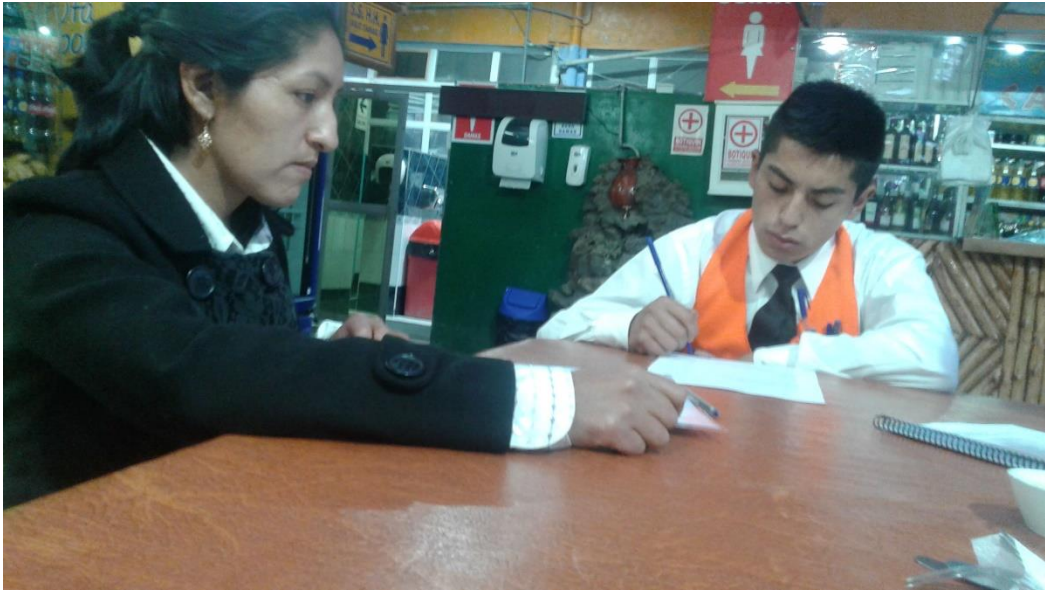
Critical Values of the Spearman's Ranked Correlation Coefficient (r_s)
 Taken from Zar, 1984 Table B.19

$\alpha(2):$	0.50	0.20	0.10	0.05	0.02	0.01	0.005	0.002	0.001
$\alpha(1):$	0.25	0.10	0.05	0.025	0.01	0.005	0.0025	0.001	0.0005
n									
4	0.600	1.000	1.000						
5	0.500	0.800	0.900	1.000	1.000				
6	0.371	0.657	0.829	0.886	0.943	1.000	1.000		
7	0.321	0.571	0.714	0.786	0.893	0.929	0.964	1.000	1.000
8	0.310	0.524	0.643	0.738	0.833	0.881	0.905	0.952	0.976
9	0.267	0.483	0.600	0.700	0.783	0.833	0.867	0.917	0.933
10	0.248	0.455	0.564	0.648	0.745	0.794	0.830	0.879	0.903
11	0.236	0.427	0.536	0.618	0.709	0.755	0.800	0.845	0.873
12	0.217	0.406	0.503	0.587	0.678	0.727	0.769	0.818	0.846
13	0.209	0.385	0.484	0.560	0.648	0.703	0.747	0.791	0.824
14	0.200	0.367	0.464	0.538	0.626	0.679	0.723	0.771	0.802
15	0.189	0.354	0.446	0.521	0.604	0.654	0.700	0.750	0.779
16	0.182	0.341	0.429	0.503	0.582	0.635	0.679	0.729	0.762
17	0.176	0.328	0.414	0.485	0.566	0.615	0.662	0.713	0.748
18	0.170	0.317	0.401	0.472	0.550	0.600	0.643	0.695	0.728
19	0.165	0.309	0.391	0.460	0.535	0.584	0.628	0.677	0.712
20	0.161	0.299	0.380	0.447	0.520	0.570	0.612	0.662	0.696
21	0.156	0.292	0.370	0.435	0.508	0.556	0.599	0.648	0.681
22	0.152	0.284	0.361	0.425	0.496	0.544	0.586	0.634	0.667
23	0.148	0.278	0.353	0.415	0.486	0.532	0.573	0.622	0.654
24	0.144	0.271	0.344	0.406	0.476	0.521	0.562	0.610	0.642
25	0.142	0.265	0.337	0.398	0.466	0.511	0.551	0.598	0.630
26	0.138	0.259	0.331	0.390	0.457	0.501	0.541	0.587	0.619
27	0.136	0.255	0.324	0.382	0.448	0.491	0.531	0.577	0.608
28	0.133	0.250	0.317	0.375	0.440	0.483	0.522	0.567	0.598
29	0.130	0.245	0.312	0.368	0.433	0.475	0.513	0.558	0.589
30	0.128	0.240	0.306	0.362	0.425	0.467	0.504	0.549	0.580
31	0.126	0.236	0.301	0.356	0.418	0.459	0.496	0.541	0.571
32	0.124	0.232	0.296	0.350	0.412	0.452	0.489	0.533	0.563
33	0.121	0.229	0.291	0.345	0.405	0.446	0.482	0.525	0.554
34	0.120	0.225	0.287	0.340	0.399	0.439	0.475	0.517	0.547
35	0.118	0.222	0.283	0.335	0.394	0.433	0.468	0.510	0.539
36	0.116	0.219	0.279	0.330	0.388	0.427	0.462	0.504	0.533
37	0.114	0.216	0.275	0.325	0.383	0.421	0.456	0.497	0.526
38	0.113	0.212	0.271	0.321	0.378	0.415	0.450	0.491	0.519
39	0.111	0.210	0.267	0.317	0.373	0.410	0.444	0.485	0.513
40	0.110	0.207	0.264	0.313	0.368	0.405	0.439	0.479	0.507
41	0.108	0.204	0.261	0.309	0.364	0.400	0.433	0.473	0.501
42	0.107	0.202	0.257	0.305	0.359	0.395	0.428	0.468	0.495
43	0.105	0.199	0.254	0.301	0.355	0.391	0.423	0.463	0.490
44	0.104	0.197	0.251	0.298	0.351	0.386	0.419	0.458	0.484
45	0.103	0.194	0.248	0.294	0.347	0.382	0.414	0.453	0.479
46	0.102	0.192	0.246	0.291	0.343	0.378	0.410	0.448	0.474
47	0.101	0.190	0.243	0.288	0.340	0.374	0.405	0.443	0.469
48	0.100	0.188	0.240	0.285	0.336	0.370	0.401	0.439	0.465
49	0.098	0.186	0.238	0.282	0.333	0.366	0.397	0.434	0.460
50	0.097	0.184	0.235	0.279	0.329	0.363	0.393	0.430	0.456

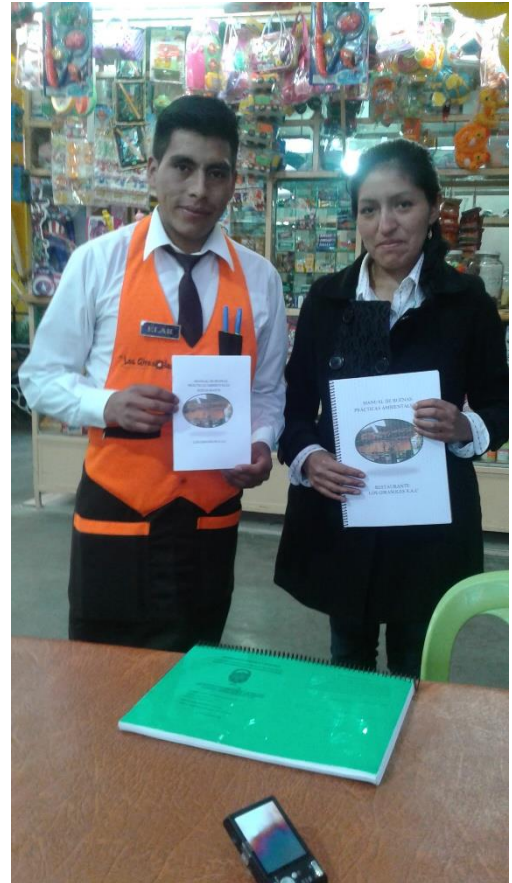
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



EN LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE “LOS GIRASOLES”



APLICANDO EL CUESTIONARIO



PERSONAL DE LA EMPRESA CON EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES



CON LOS CLIENTES DISFRUTANDO DE LAS DELICIAS GASTRONÓMICAS Y LA MÚSICA VARIADA