

RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA Y GASTRONÓMICA EN TORNO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE EN MÉXICO

SOCIAL RESPONSIBILITY OF THE RESTAURANT AND GASTRONOMIC INDUSTRY REGARDING THE IMPLEMENTATION OF SUSTAINABLE GASTRONOMY IN MEXICO

Vázquez, Missael

UVP Universidad del Valle de Puebla

mm01720@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0003-9787-3480

Recibido el 19 de octubre de 2022. Aceptado el 14 de noviembre de 2023. Publicado el 15 de diciembre de 2023.

Reseña de Autor

Licenciado en Administración Gastronómica por la Escuela Superior de Turismo Instituto Británico, con interés en el estudio de la mercadotecnia para poder entender las implicaciones que se tiene respecto a la gastronomía y cómo poder realizar proyectos relacionados, con la finalidad de mejorar y promover la industria gastronómica actual en los diversos sectores que existen.

Resumen

La responsabilidad social implica que las empresas públicas y privadas relacionadas con el sector alimenticio y productivo realicen de manera correcta y responsable todas sus actividades y generen un verdadero impacto positivo para mejorar el bienestar de la sociedad que los rodea y depende de ellas, además de conservar el ecosistema, el medio ambiente, la economía y sustentabilidad del país. En el presente proyecto, se hace una investigación sobre la responsabilidad social que diversas instituciones y agrupaciones públicas y privadas tienen acerca de las implicaciones en el desarrollo de la difusión, conocimiento y aplicación de este concepto. Se llegó a la conclusión de que, en cierta medida al ser un tema que está tomando una gran importancia, existen antecedentes de diversas fuentes que explican y muestran la implementación y desarrollo sobre la sustentabilidad gastronómica del país. Se realizó una revisión de diferentes artículos que critican y exponen las diversas formas de entendimiento del tema. Es necesario plantear y replantear las actividades que se lleven a cabo para lograr alcanzar las metas y objetivos, que se cumplan el óptimo desarrollo de las actividades de las instituciones tanto públicas y privadas entorno a la sustentabilidad gastronómica. Esto debe ser un trabajo colaborativo con la sociedad que lo rodea, se podría trabajar en conjunto entre las diversas instituciones públicas y gubernamentales y asociaciones gastronómicas o restauranteras que buscan el bienestar de la sustentabilidad en esta disciplina.

Palabras clave: Responsabilidad social, Gastronomía sustentable, México, Gobierno de México, Preservar

Abstract

Social responsibility implies that public and private companies that have to be related to the food and production sector carry out all their activities correctly and responsibly, which generate a true positive impact to improve the well-being of the society that surrounds them and depends on them. them, conserving the ecosystem, the environment, the economy and sustainability of the country. In this project, an investigation is carried out on the social responsibility that various institutions and/or public and private groups that have knowledge about the implications in the development of the dissemination, knowledge and application of how this concept is implemented and the conclusion was reached that to a certain extent, being a topic that is taking on great importance today, there really are antecedents from various sources that explain and show the implementation and development that exists in the country's gastronomic sustainability. A review was carried out of different articles that criticize the realization and expose the various ways of understanding the topic. It is necessary to propose and rethink the activities carried out to achieve the goals and objectives that meet the optimal and adequate development of the activities carried out by both public and private institutions around gastronomic sustainability, they must also be a collaborative work. with the society that surrounds it, from a personal point of view to improve the development of the dissemination of this type of ideas could be done by working together between the various public and government institutions and gastronomic or restaurant associations that seek the well-being of gastronomic sustainability.

Keywords: Social responsibility, Sustainable gastronomy, Mexico, Government of Mexico, Preserve

Introducción

La responsabilidad social hoy en día es un tema muy recurrente cuando se habla acerca del impacto y las repercusiones que se pueden esperar u obtener tras la implementación de ideas y conceptos de este estilo, mismas que tienen cada vez más relevancia dentro de diversos sectores y grupos sociales, y cuya función radica en buscar el bienestar colectivo para la sociedad en general o algún grupo en especial que requiera ser atendido y que tenga la necesidad de cubrir ciertas necesidades prioritarias.

El tema de la gastronomía sustentable está teniendo gran importancia en los últimos años, esto se debe de atender de forma inmediata, ya que es un sector de estudio poco profundizado, cuya importancia radica en diversos sectores y grupos sociales involucrados en esta situación.

Actualmente, se plantea difundir de mejor manera el concepto y sus implicaciones para concientizar a todos los involucrados, con especial enfoque a la gastronomía en México, así como a las prácticas conscientes que se deben de realizar para cumplir la garantía de efectuar los cambios necesarios que impulsen el desarrollo de este tipo de ideas e iniciativas desde el sector público y privado.

Planteamiento del problema

La responsabilidad social hoy en día es un tema muy delicado e importante que todas las empresas deben de considerar como punto de partida para tener una buena aceptación por parte de su público y consumidores, y continuar en el mercado actual, sin importar el rubro al que se dediquen.

De acuerdo con Cañas (2018), la RSC es gestión socialmente responsable de la actividad por parte de las empresas y se caracteriza por tener en cuenta los impactos

que todos los aspectos de sus actividades generan sobre sus clientes, empleados, accionistas, comunidades locales, medio ambiente y sobre la sociedad en general.

La gastronomía sustentable hoy en día es un tema que poco a poco está teniendo gran revuelo en diversos sectores, no solo de su rama primaria, sino en muchas más, ya que representa un punto de partida muy importante para la sociedad de su entorno, para poder subsistir mediante el reconocimiento y difusión de este tema, que permite brindar sustentabilidad a sus productos.

La responsabilidad social es de suma relevancia para poder conocer los diversos factores que influyen en el desarrollo correcto de esta rama de estudio, ya que se puede abordar desde distintas maneras, las cuales pueden servir como punto de partida de estudio para analizar mejor sus características, mismas que nos ayudarán a definir la misma sustentabilidad con relación a la RS y la gastronomía sustentable.

La responsabilidad social debe ser cubierta por la industria restaurantera y gastronómica de México y se debe demostrar la importancia que es la implementación de la gastronomía sustentable en las cocinas actualmente, sobre todo por la basta alta demanda actual, en contraste con el abastecimiento y manejo de los productores locales.

La manera de consumir alimentos es bastante alarmante y preocupante hoy en día, ya que representa un incremento desmedido para abastecer adecuadamente y con las condiciones idóneas las medidas de higiene y estándares que presentan y presumen los restauranteros, además de la falta de conciencia que existe respecto a las malas prácticas de compra-venta de alimentos, esto está causando distintas inconformidades con los productores locales y afectando la economía local de algunas zonas.

La importancia de realizar un estudio de este caso es de suma importancia para la actualidad ya que engloba diversos factores que influyen en relación al entorno del funcionamiento social, cómo se puede comportar en un futuro y quiénes son los que pueden influir en el entendimiento de un estudio así para poder responder a la

siguiente pregunta: ¿cuál es la Responsabilidad Social de la industria restaurantera y la gastronomía en torno a la implementación de lo sustentable con enfoque para apoyar el consumo local?

Revisión bibliográfica

La comunicación estratégica es un proceso que permite a las organizaciones establecer relaciones con sus grupos de interés, transmitir información y generar confianza. En el contexto de la RSE, la comunicación estratégica es esencial para informar sobre las acciones y resultados de la organización en materia de RSC, y para construir capital social. La globalización ha generado cambios que afectan de manera directa a las regiones y sus poblaciones. Es necesario que las empresas tengan un comportamiento responsable, que vaya más allá de lo político y legislativamente correcto, e incentive el desarrollo endógeno de los territorios, al fomentar la innovación (Niño, 2018; Mora y Martínez, 2018).

La informalidad laboral es un problema que afecta a millones de personas en todo el mundo. La RSE puede contribuir a mitigar este problema mediante acciones que promuevan el cumplimiento de las normas laborales, la formación y capacitación de los trabajadores, y su inclusión en el contexto próximo. La RSE es un enfoque que permite a las empresas contribuir al desarrollo sostenible de la sociedad (Nuñez, 2018; Flores, 2018).

La gastronomía sustentable es un sistema que beneficia a diversos actores, para comprender este concepto, es necesario analizar los términos de sustentabilidad, sustentabilidad en la empresa, sistema alimentario y turismo gastronómico.

La gastronomía sustentable se basa en acciones a favor de la sostenibilidad, que incluyen la producción de alimentos locales y de temporada, el uso de prácticas agrícolas sostenibles y la reducción del desperdicio de alimentos. Los autores

abordados anteriormente comparten la idea de que la gastronomía sustentable es un sistema que beneficia a diversos actores. En cuanto al primero, podemos encontrar que tiene un enfoque más general, mientras que el segundo, un enfoque más específico con un producto en especial. La importancia que abordan estos textos e ideas principales son la de los beneficios que se pueden lograr alcanzar mediante diversas acciones.

La idea de que se podría analizar en mayor detalle las acciones a favor de la sostenibilidad se podría comparar con otros sistemas de producción de alimentos sustentables. Se podría realizar un estudio de caso sobre una empresa o restaurante que implemente prácticas de gastronomía sustentable. Estos análisis podrían ayudar a comprender mejor el concepto de gastronomía sustentable y su potencial para contribuir a un sistema alimentario más sostenible (Garza, 2014; Ramírez, 2016).

Los autores citados muestran un enfoque más general acerca del tema, se centra en la función social de la gastronomía sustentable, mientras que en el segundo texto tiene un enfoque más específico en la gastronomía sustentable en México, se centra en los desafíos que enfrentan los sistemas alimentarios y cómo la gastronomía sustentable puede contribuir a su solución.

La gastronomía sustentable es una forma de alimentarnos que es beneficiosa para el medio ambiente. Estos elementos se podría analizar en mayor detalle los vínculos entre la gastronomía sustentable y los ODS. En el segundo texto, se podría realizar un estudio de caso sobre un restaurante o evento turístico en México que implemente prácticas de gastronomía sustentable.

El primer texto destaca la función social de la gastronomía sustentable, afirmando que puede contribuir a la reducción de la pobreza, el hambre y la desigualdad. El segundo texto, por su parte, se centra en los desafíos que enfrentan los sistemas alimentarios, como la pérdida y el desperdicio de alimentos, y cómo la gastronomía sustentable puede contribuir a su solución.

De esta manera, podemos observar que ambos análisis brindan diferentes perspectivas sobre el potencial de la gastronomía sustentable para contribuir al desarrollo sostenible. El primer texto enfatiza el papel de la gastronomía sustentable en la promoción de la justicia social, mientras que el segundo se centra en su potencial para abordar los desafíos ambientales.

Ambas perspectivas son importantes, ya que la gastronomía sustentable puede contribuir al desarrollo sostenible de múltiples maneras (Tena y Ramírez, 2022; Salaiza et al., 2020).

Las mujeres indígenas de la comunidad otomí de San Pablo Autopan son las principales transmisoras de las tradiciones culinarias de su pueblo. Sin embargo, el patrimonio gastronómico está en riesgo de perderse debido a diversos factores, como la globalización, la contaminación ambiental, el cambio de roles de género y las presiones económicas. Para evitar que esto suceda, es necesario que los hombres y las mujeres de la comunidad trabajen juntos para preservar las tradiciones culinarias de su pueblo (Sánchez et al., 2020).

La gastronomía sustentable es una forma de cocinar que tiene en cuenta el impacto de los alimentos en el medio ambiente y la salud humana. Puede contribuir a solucionar problemas como la inseguridad alimentaria y la contaminación ambiental. La alimentación es un fenómeno sociocultural que está cambiando en el mundo. En México, estos cambios han tenido efectos negativos en la salud y nutrición de las personas. Se propone un cambio en los patrones de alimentación, basado en los saberes tradicionales de la alimentación. La gastronomía sustentable es una forma de alimentación que puede contribuir a solucionar problemas como la inseguridad alimentaria, la contaminación ambiental y los problemas de salud relacionados con la alimentación (Tena & Ramírez, 2022; Gonzalo, 2021).

Conclusiones

La gastronomía sustentable de la industria restaurantera y gastronómica en México hoy representa una importante situación que se refiere a la producción, preparación y consumo de alimentos, de manera que, se preserve el medio ambiente, se promueva el desarrollo social y se respete la cultura. La gastronomía en México es un elemento fundamental para el desarrollo sostenible del país, esencial a la identidad cultural y sustentable.

La responsabilidad social es un principio fundamental para el desarrollo de la gastronomía sustentable. Las empresas, restaurantes y organizaciones del sector alimentario deben asumir su responsabilidad por el impacto de sus actividades que tienen en determinadas áreas e involucran a: lo social, económico y ambiental, ya que estos tres son pilares muy importantes. También implica el adoptar nuevas prácticas y técnicas que ayuden a promover la conservación de los recursos naturales, medio ambiente, conciencia social, equidad y empatía social, así como el respeto de la cultura misma.

México es uno de los países con una gran riqueza y variedad gastronómica, por ello, para preservar todo esto, existen diversos autores que intervienen de diferentes formas para promover y difundir estos conceptos. El gobierno federal es uno de los primeros en trabajar esta cuestión al establecer políticas y programas para incrementar la importancia que tiene atender este sector tan importante. De igual manera, existen diversas organizaciones y asociaciones que están realizando esfuerzos para sensibilizar a la población sobre la importancia de la sustentabilidad en la gastronomía.

Al ser un elemento clave para el desarrollo de la gastronomía sustentable, la responsabilidad social debe de tomar en cuenta al desarrollo sostenible del país, adoptando las diversas tareas y actividades que comprende para la gastronomía,

tales como: comercio justo con productores locales, preservación de la cultura, cuidado del medio ambiente, etc.

Recomendaciones

La gastronomía sustentable es un término que tiene mucha importancia en lo que a su rama de estudio se refiere, pero hoy en día, sobre todo, está teniendo mayor controversia debido al incremento de la industria restaurantera y gastronómica en México, la cual ha tenido tanto revuelo por diversos factores que influyen más allá de lo que ocurre dentro de los restaurantes. Es importante porque es de suma importancia que los dueños puedan comprender y entender los beneficios y aportaciones que pueden obtenerse de ello.

Es muy importante recordar que para poder ejecutar e implementar conceptos de este tipo es importante conocer cuáles son factores que pueden ayudar a difundir esta idea, por ejemplo, al ser un tema que involucra diversos sectores sociales dentro de un mismo entorno, en el cual se relacionan unos con otros, es importante contar con un hilo conductor como lo puede ser la responsabilidad social. La cual sirve como base para el desarrollo de difusión de este tipo de conceptos para hacerlos más amenos y entendibles.

Tomando en cuenta que existen diversos factores que influyen para la correcta aplicación y desarrollo de este tipo de ideas, también es muy importante poder contar con el respaldo de entidades públicas y privadas que funjan como embajadores y defensores, que den la certidumbre de que habrá alguien responsable a cargo de vigilar o monitorear las actividades que se realicen entorno a la sustentabilidad de la gastronomía en México, y encontrar u observar alguna alteración, así, en su defecto, se realicen las actividades adecuadas para solucionar dicha situación.

De acuerdo con la postura que presentan los diversos autores, se puede entender que la responsabilidad social existente, por parte de las industrias restaurantera y gastronómica de México en relación con la sustentabilidad de la gastronomía, destaca el papel que tienen las autoridades correspondientes, así mismo con la misma industria que representa la responsabilidad que tienen para afrontar desde diversas cuestiones que afectan de diferentes maneras a la sustentabilidad social, cultural, económica y ambiental de México, de este modo, también hacer un énfasis en la importancia de la correcta difusión de temas de esta índole, ya que de cierta manera existen algunos factores que puedan presentarse para influir en el entendimiento de este tema.

Referencias

- Cañas, T. (2018). Responsabilidad Social Corporativa. Editorial Elearning.
- Flores, J. (2018). ¿Se puede luchar contra la informalidad laboral desde el enfoque de la responsabilidad social? : Una mirada al sector gastronómico de Lima [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Registro Nacional de Trabajos de Investigación. <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/2666240>
- Garza, M.G. (2014). Gastronomía sustentable. *Hospitalidad ESDAI*, (25), 55-83. <https://scripta.up.edu.mx/handle/20.500.12552/6995>
- Gonzalo, C. B. (2021). *Enseñanza de Gastronomía sustentable en la Educación Media Profesional Opción Gastronomía en la Dirección General de Educación Técnico Profesional* [Trabajo Monográfico de Fin de Carrera, Instituto Normal de Enseñanza Técnica]. Repositorio Institucional del Instituto Normal de Enseñanza Técnica. <http://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/1786>

- Mora, M. J. y Martínez, F.R. (2018). Desarrollo local sostenible, responsabilidad social corporativa y emprendimiento social. *Equidad Desarro.*, (31), 27-46. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6642176>
- Niño-Benavides, T.P. (2018). Comunicación estratégica y responsabilidad social empresarial, Escenarios y potencialidades en creación de capital social: una revisión de la literatura. *Prisma Social*, 127-158. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6562963>
- Nuñez, G. (2018). Responsabilidad social: vínculos entre empresas gastronómicas y la comunidad en la Costanera Encarnacena. *ACCINET Journal*. <https://periodicos.unis.edu.br/index.php/acinnet/article/view/296>
- Ramírez, J.J. (2016). El campo mexicano en la actualidad: la milpa desde la gastronomía sustentable. En Universidad Agraria del Ecuador, *La quinta ola del progreso de la humanidad*. Universidad Agraria del Ecuador. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/65066>
- Sánchez, A., Delgado-Cruz, A. y González, B. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(3), 85-96. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7708145>
- Salaiza, F., Osuna, L., Joya, I. y Alvarado, L. (2020). Responsabilidad social empresarial en la innovación de Pymes en Sinaloa México. *Revista Científica Electrónica de Ciencias Humanas*, 16(Especial), 72-84. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7611497>
- Tena, E.G. y Ramírez, J.J. (2022). La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca. *Horizontes Territoriales*, 2(4), 1-23. <https://www.horizontesterritoriales.unach.mx/index.php/Revista/article/view/33>