

SISTEMATIZACIÓN - CUARTA MESA DE DIÁLOGO

GESTIÓN EMPRESARIAL SOCIALMENTE RESPONSABLE Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE



Sendas

www.sendasbolivia.org

1. INTRODUCCIÓN

Bolivia atraviesa un momento de alta vulnerabilidad frente a los efectos del cambio climático. Las sequías, heladas e inundaciones son fenómenos cada vez más frecuentes que afectan la producción, el abastecimiento y la seguridad alimentaria. A ello se suman problemas estructurales como



la contaminación de ríos causada por la minería, el manejo inadecuado de residuos sólidos y líquidos, la deforestación acelerada y el tráfico de fauna silvestre. Todo esto revela la necesidad urgente de fortalecer una gestión ambiental responsable desde los distintos sectores de la sociedad, especialmente desde el ámbito empresarial y productivo.

En este sentido, el cuidado del medio ambiente no puede separarse de las condiciones laborales ni del modelo de gestión empresarial. Una empresa que promueve la sostenibilidad también contribuye a la dignificación del trabajo, creando entornos más saludables, seguros y conscientes de su impacto en la vida de las personas y en la comunidad. Las prácticas ecológicas —como el uso eficiente de los recursos, la reducción de residuos o la producción responsable— no solo protegen el entorno natural, sino que también mejoran la calidad del empleo, fortalecen la identidad organizacional y fomentan el orgullo por pertenecer a espacios comprometidos con el futuro.

La cuarta Mesa de Diálogo sobre Gestión Empresarial Socialmente Responsable y Cuidado del Medio Ambiente se propuso precisamente reflexionar sobre estos vínculos entre sostenibilidad ambiental, bienestar laboral y emprendimiento responsable. A través de experiencias compartidas por empresas y organizaciones del sector gastronómico, se analizaron los avances y desafíos para incorporar prácticas más sostenibles, entendiendo que la responsabilidad ambiental es también una forma de cuidar a las personas y de construir relaciones laborales más justas y humanas.

Las discusiones destacaron la importancia de avanzar hacia modelos empresariales que integren la sostenibilidad como principio de gestión. Acciones como el reciclaje, el uso de empaques biodegradables, la eficiencia energética, la producción agroecológica y la educación ambiental fueron reconocidas no solo como buenas prácticas, sino como parte esencial de una cultura laboral responsable, que concibe el bienestar de las personas y del planeta como un mismo propósito.

2.2. DESARROLLO

2.1. PARTICIPANTES

La mesa contó con la participación de 37 personas, distribuidas en cuatro mesas de trabajo, que representaron a 28 organizaciones entre empresas privadas, instituciones públicas, centros educativos, organizaciones sociales y ONGs. Este encuentro reunió una diversidad de miradas, desde gestores municipales hasta emprendedores y representantes del sector gastronómico, permitiendo un intercambio plural sobre los desafíos y oportunidades para incorporar la sostenibilidad ambiental en las prácticas empresariales.



2.2. MODERACIÓN Y FACILITACIÓN

La sesión fue moderada por Viviana Zamora y contó con la facilitación de Javier Gastelú, Evelyn Castro, Gianina Jáuregui y Verónica Maizman. El equipo técnico, conformado por Nicole Villarrubia, Carmen Quispe, Leticia Mamani y Eliseo Gonzales, acompañó la logística del evento, garantizando la fluidez del trabajo grupal y el registro de las principales reflexiones.

La jornada se inició con un mensaje de apertura de María Isabel Casiva, en representación de la Asociación SENDAS, quien destacó la importancia de incorporar el enfoque ambiental en la gestión empresarial y en la cultura laboral del sector gastronómico. Asimismo, en las palabras de cierre, reafirmó el compromiso de la organización con

la promoción de prácticas sostenibles y de un trabajo digno que cuide tanto a las personas como al entorno.

2.3. EXPOSITORES

Experiencia I. Restaurante Armonía – Nicole Szucx

El Restaurante Armonía compartió su experiencia sobre cómo una empresa gastronómica puede integrar la sostenibilidad ambiental como parte de su identidad y gestión diaria. Su enfoque se centra en la reducción del uso de plásticos, el reciclaje y la implementación de empaques biodegradables, demostrando que las decisiones empresariales conscientes pueden equilibrar la rentabilidad con el compromiso ambiental.



Nicole Szucx destacó que, más allá del cumplimiento normativo, la responsabilidad ambiental es una forma de respeto hacia sus trabajadores y clientes. La gestión sostenible del restaurante ha implicado capacitar al personal en el manejo adecuado de residuos, fomentar una cultura interna de ahorro de energía y agua, y vincularse con productores locales que promueven la agroecología. Armonía entiende que ofrecer un entorno laboral limpio, seguro y coherente con sus valores refuerza el bienestar de su equipo y el sentido de orgullo por pertenecer a una empresa que “respira vida” a través de sus prácticas cotidianas.

Experiencia II. Valleverde – Eloy Millares

Desde la empresa Valleverde, Eloy Millares presentó su experiencia en la producción agroecológica y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Su intervención permitió comprender cómo la gestión ambiental responsable no solo mejora la calidad del producto, sino también la calidad del empleo y la relación con las comunidades rurales.

Valleverde trabaja bajo principios de economía circular y respeto al entorno, promoviendo el uso eficiente del suelo y el agua, la diversificación de cultivos y la reducción de insumos químicos. Estas prácticas, además de proteger la biodiversidad, generan empleos más estables y saludables. La empresa también ha impulsado alianzas con pequeños productores y cooperativas locales, fortaleciendo cadenas de valor sostenibles y transparentes. Este modelo demuestra que es posible combinar innovación productiva, sostenibilidad ambiental y compromiso social, aportando a la construcción de un sector gastronómico más justo y resiliente.



Experiencia III. FAO – Sergio Ledezma

La intervención de Sergio Ledezma, representante de la FAO, situó el debate en una perspectiva más amplia, conectando la sostenibilidad empresarial con los marcos internacionales de referencia y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Presentó el enfoque de las “4 mejoras” impulsadas por la FAO —una mejor producción, mejor nutrición, mejor medio ambiente y una vida mejor—, resaltando que la salud de las personas está íntimamente ligada a la salud de los ecosistemas.



Asimismo, explicó el Marco de Devida Diligencia OCDE-FAO, que promueve cadenas de suministro agroalimentarias responsables mediante la identificación de riesgos, la verificación continua y la transparencia. Su mensaje subrayó que adoptar prácticas sostenibles no es un lujo, sino una condición para la competitividad, la equidad y la justicia social. En esa línea, insistió en que el bienestar laboral y el cuidado ambiental son inseparables: una empresa que protege su

entorno natural también protege la vida, la salud y la dignidad de quienes la integran.

Durante la plenaria también se abrió un espacio de diálogo con los participantes, donde se formularon algunas preguntas orientadas a profundizar en los desafíos ambientales que enfrentan las empresas del sector gastronómico y agroproductivo. A Eloy Millares, representante de Valleverde, se le consultó sobre el manejo y aprovechamiento sostenible del agua de riego, así como las estrategias implementadas para reducir la contaminación del suelo y de las fuentes hídricas. Sus respuestas destacaron la importancia del trabajo conjunto con las comunidades rurales, tanto en la capacitación para el uso eficiente del agua como en la adopción de prácticas agroecológicas que garanticen la sostenibilidad de los sistemas productivos.

Por su parte, a Nicole Szucx, del Restaurante Armonía, se le plantearon preguntas vinculadas al uso de plásticos en los negocios gastronómicos, los retos para reemplazarlos por empaques biodegradables y las estrategias que permiten involucrar al personal en una cultura empresarial más responsable. La expositora compartió que la transición hacia materiales sostenibles ha sido gradual, pero ha generado un impacto positivo no solo en la imagen del restaurante, sino también en la conciencia ambiental de sus trabajadores y clientes, quienes valoran el esfuerzo por reducir la huella ecológica desde la cocina hasta el servicio final.

3. TRABAJO EN MESAS

Después de las exposiciones, se desarrolló un espacio participativo dividido en cuatro mesas de trabajo, con un facilitador o facilitadora en cada una, siguiendo la metodología propuesta para generar reflexión colectiva y construcción de propuestas. El objetivo fue identificar cómo las empresas, emprendimientos e instituciones pueden integrar prácticas de gestión socialmente responsables que fortalezcan la



inclusión, promuevan entornos laborales dignos y reduzcan el impacto ambiental.

Durante aproximadamente cuarenta minutos, las y los participantes dialogaron en torno a preguntas orientadoras que les permitieron compartir experiencias, analizar barreras y formular propuestas concretas. Entre las reflexiones más destacadas surgieron ejemplos de prácticas empresariales que ya incorporan criterios de sostenibilidad, como la reutilización de residuos para alimentación de animales, el uso de paneles solares, la reducción de consumo eléctrico en hoteles y restaurantes, la implementación de programas de reciclaje, o el intercambio de botellas PET por plantines, impulsado por algunos gobiernos municipales.

Las conversaciones también permitieron visibilizar iniciativas vinculadas al bienestar laboral, como la creación de espacios de cuidado infantil, la formación continua del personal y la adopción de políticas internas de responsabilidad social. Estas prácticas, además de aportar al cuidado ambiental, contribuyen a mejorar la calidad de vida de las personas trabajadoras, fortalecen el sentido de pertenencia y generan entornos más justos y saludables.

Asimismo, las mesas debatieron sobre las dificultades que enfrentan los pequeños emprendimientos para aplicar modelos sostenibles, especialmente por la falta de incentivos y por los altos costos iniciales de tecnologías limpias. También se discutió la necesidad de promover una cultura ambiental más sólida, que atravesase tanto la gestión pública como las políticas empresariales y los hábitos de consumo de la ciudadanía.

Este espacio de diálogo reafirmó que la sostenibilidad no debe entenderse solo como un componente ambiental, sino también como una dimensión del trabajo digno, ya que un entorno limpio, seguro y responsable impacta



directamente en la salud, la productividad y el bienestar de las personas.

4. PRIORIZACIÓN DE PROBLEMÁTICAS PARA EL MANIFIESTO

En la segunda parte de la sesión, se realizó un ejercicio colectivo de priorización con el propósito de transformar las reflexiones surgidas a lo largo del ciclo de Mesas en insumos concretos de incidencia. Las y los participantes analizaron las problemáticas estructurales más relevantes que afectan al sector gastronómico y a sus trabajadoras, clasificándolas en tres ámbitos: público/políticas públicas, empresarial y personal/cultural.

Cada persona asignó un nivel de importancia a las problemáticas presentadas, con valores del 1 al 3, según su pertinencia y urgencia. Este ejercicio permitió consensuar una lista priorizada de temas que servirán como base para el Manifiesto Colectivo por el Trabajo Digno y Sostenible, a elaborarse en la Mesa 5.

Entre las problemáticas priorizadas se destacaron:

La falta de políticas públicas y normativas que incentiven la producción y el consumo responsable.

La necesidad de fortalecer capacidades empresariales para adoptar prácticas sostenibles sin poner en riesgo la estabilidad económica.

Las brechas de educación ambiental en la población y la carencia de hábitos sostenibles desde los hogares y centros educativos.

Las dificultades que enfrentan los pequeños emprendimientos para acceder a certificaciones, financiamiento o tecnologías ecológicas.

Este momento marcó el cierre del ciclo de reflexión iniciado en abril, integrando las perspectivas recogidas en las mesas anteriores —sobre trabajo digno, salario emocional, gestión del estrés y conciliación familiar— con el enfoque ambiental de esta sesión. En conjunto, estos aportes consolidan una visión integral del trabajo gastronómico digno, entendido como aquel que respeta a las personas, promueve la equidad y cuida el planeta.

SISTEMATIZACIÓN
CUARTA MESA DE DIÁLOGO

Sendas



GENERALITAT
VALENCIANA

Vicepresidencia y Conselleria de
Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda



cooperació
valenciana



Fundación
Promoción
Social



Fundación
Mainel

solidaridad y cultura transformadoras

AYNI
ASOCIACIÓN CIVIL

