TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

"Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y playa Norte en Punta Hermosa, como instrumentos de gestión de residuos sólidos"

Tesis para optar el título profesional de:

LICENCIADA EN TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

Presentado por:

Scarlet Deyanira Hernández Lima (0000-0003-0079-3920)

Minerva Beatriz Vizarraga Rua (0000-0002-9555-2064)

Asesora:

Cynthia Del Rosario Vargas Correa De Huerta (0000-0002-7687-4885)

Lima – Perú

2023

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Lima, 18 de diciembre del 2023

Los integrantes del Jurado de tesis:

Presidente: PhD. Inés América Ruiz Alvarado
Miembro: Mg. Fernando Puente Zambrano
Miembro: Mg. Javier Benedi Artigas

Se reúnen para evaluar la tesis titulada:
"Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y playa Norte en Punta Hermosa, como instrumentos de gestión de residuos sólidos"

Presentada por el bachiller:

- **Scarlet Deyanira Hernández Lima**
- **Minerva Beatriz Vizarraga Rua**

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Turismo Sostenible y Hotelería

Asesorado por: Mag. Cynthia del Rosario Vargas Correa

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño del estudiante de la carrera de Turismo Sostenible y Hotelería en la sustentación, concluyen de manera unánime (X) calificar a:

Tesistas: **Scarlet Deyanira Hernández Lima** **Minerva Beatriz Vizarraga Rua**			Nota: 15
Aprobado (X)	Aprobado - Muy buena ( )	Aprobado - Sobresaliente ( )	Desaprobado ( )

Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.

PhD. Inés Ruiz Alvarado
Presidenta del Jurado

Mg. Fernando Puente Zambrano
Miembro 1 del Jurado

Mg. Cynthia Vargas Correa
Asesora

Mg. Javier Benedi Artigas
Miembro 2 del Jurado

ANEXO: FORMATO DE DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME FINAL DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME FINAL DE TESIS / TRABAJO DE INVESTIGACIÓN[1]

Lima, _16___ de __enero____ del 2024___

Señor, Carlos Zavalaga Reyes
Director General de Investigación, Desarrollo e Innovación
Universidad Científica del Sur
Presente. –

De nuestra consideración,

Yo: Scarlet Deyanira Hernández Lima y Minerva Beatriz Vizarraga Rua, estudiante/egresado de la carrera de Turismo Sostenible y Hotelería de la Universidad Científica del Sur, en conjunto con el asesor/la asesora de tesis Cynthia Del Rosario Vargas Correa De Huerta, declaramos que este informe final de tesis/trabajo de investigación titulado: "PROPUESTA DE UN PLAN DE GESTIÓN TURÍSTICA CON ENFOQUE EN ECONOMÍA CIRCULAR PARA LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS DE LA PLAYA CABALLEROS Y PLAYA NORTE EN PUNTA HERMOSA, COMO INSTRUMENTO DE GESTIÓN EN RESIDUOS SÓLIDOS", sustentado para obtener el título/grado de Licenciatura es original.

Es decir, no contiene plagio parcial ni total, cuando se utilizó información de fuentes externas se reconoció la autoría mediante la adecuada citación y los resultados obtenidos son producto entero de nuestra investigación y no han sido falseados ni fabricados. Todo esto en cumplimiento del Código de ética en la investigación, Reglamento del Comité de Integridad Científica, Reglamento de Propiedad Intelectual, Normas y procedimientos de los trabajos de investigación para la obtención de títulos profesionales y grados académicos [2], que afirmamos conocer en su totalidad.

Por ello, en caso de identificarse alguna situación de plagio, falsificación o fabricación de resultados, nos allanamos al proceso de investigación que establezca la Universidad y las posibles sanciones que pudieran surgir.

Firmamos en conformidad con lo declarado,

Scarlet Deyanira Hernández Lima
DNI: 72642128

Minerva Beatriz Vizarraga Rua
DNI: 72780018

Firma del asesor de tesis
DNI: 42612114

[1] En conformidad con la Resolución del Consejo Directivo N° 084-2022-SUNEDU/CD
[2] Los documentos están en: https://investigacion.cientifica.edu.pe/reglamentos/

INFORME DE REVISIÓN DE ORIGINALIDAD

Título del documento evaluado. Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y playa Norte en Punta Hermosa, como instrumentos de gestión de residuos sólidos

Autores. Scarlet Deyanira Hernandez Lima; Minerva Beatriz Vizarraga Rua

Mecanismo de revisión de originalidad. Evaluación con Turnitin (ID 2284751784).

Resultado de la evaluación. 5%

Revisado por. Magaly Kelly Guerrero Huaracallo.

Comentarios sobre la revisión. Filtros usados: excluir fuentes de menos de 12 palabras.



Propuesta de un plan de gestión

INFORME DE ORIGINALIDAD

5%	4%	1%	2%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Cientifica del Sur Trabajo del estudiante	1%
2	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1%
3	www.pec-americas.com Fuente de Internet	<1%
4	issuu.com Fuente de Internet	<1%
5	Renteria Sacha, Jose Manuel. "Factores criticos de exito de una asociacion de recicladores en Peru a traves del cambio hacia la formalizacion: Estudio de caso de la ARSEMIM en el distrito de Miraflores–Lima al	<1%

TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

ÍNDICE

Introducción 4
Materiales y métodos 8
Resultados 9
Conclusiones 28
Referencias 29
ANEXOS 32
Anexo 1: Cuestionario 32
Anexo 2: Entrevista a profundidad 1° 33
Anexo 3: Entrevista a profundidad 2° 34
Anexo 4: Entrevista a profundidad 3° 34

Tablas

Tabla 1: Resumen de cuestionarios aplicados a administradores. Fuente: elaboración propia 10
Tabla 2: Nivel de gestión administrativa. Fuente: elaboración propia 12
Tabla 3: Nivel de atención al cliente. Fuente: elaboración propia 15
Tabla 4: Nivel de producción. Fuente: elaboración propia 17
Tabla 5: Diseño de plan de gestión turística. Eje 1: Introducción preliminar. Fuente: elaboración propia 19
Tabla 6: Diseño de plan de gestión turística. Eje 2: Propuestas de gestión en restaurantes turísticos. Fuente: elaboración propia 23

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Resumen: Los restaurantes turísticos generan diariamente toneladas de residuos sólidos sin aprovechamiento. Se buscó dar respuesta con la aplicación de la economía circular en restaurantes turísticos para la gestión de residuos sólidos de la Playa Caballeros y Playa Norte en el distrito de Punta Hermosa. El objetivo fue elaborar las bases de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para el aprovechamiento de residuos sólidos. Se realizó el estudio con cinco establecimientos seleccionados mediante el muestreo no probabilístico; trabajando con administradores y colaboradores.

La metodología fue de enfoque cualitativo con alcance exploratorio y correlacional. Tuvo como resultados una fase inicial en la gestión de residuos enfocado a la imagen del restaurante. Sin embargo, los administradores hicieron énfasis en la apertura hacia la economía circular. En conclusión, la gestión ambiental se encuentra en una fase inicial, donde podrían implementar acciones para el desarrollo de iniciativas ambientales y promoción turística.

Palabras clave: Economía circular, residuos sólidos, turismo, gestión turística, restaurantes turísticos.

Abstract: We sought to respond with the application of circular economy in tourist restaurants to the management of solid waste in Playa Caballeros and Playa Norte in the district of Punta Hermosa. The objective was to develop the basis of a tourism management plan with a focus on the circular economy for the use of solid waste.

Five establishments were selected by non-probabilistic sampling. The methodology used was a qualitative approach with exploratory and correlational scope. The result was an initial phase of waste management focused on the image of the restaurant. However, administrators emphasized opening to the circular economy

Keywords: Circular economy, solid waste, tourism, tourism management, tourist restaurants.

Introducción

La inadecuada gestión ambiental de residuos sólidos es una realidad cada vez más cercana para todos, que tiene como consecuencia problemas de salubridad y un impacto negativo al medio ambiente. Teniendo en consideración la crisis económica sanitaria que suscitó el Coronavirus SARS-CoV-2 (COVID - 19), los restaurantes turísticos fueron los que más rápido se recuperaron de la situación; según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (2021). En las motivaciones de estudio, se encuentra la alta generación de desperdicios como resultado de los procesos en la producción de restaurantes turísticos; ya que, se generan 20 mil toneladas de desperdicios en los restaurantes como indica la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (2019).En consecuencia, se ha dado un aumento de nuevos modelos económicos sostenibles, tales como la Economía Circular (EC), que supone un cambio en la manera de producir y consumir, modificando el ciclo de fabricación, uso y disposición lineal a un ciclo circular y sostenible, favoreciendo la reutilización de residuos y recursos, otorgándoles un mayor tiempo de vida, así como un nuevo valor (Banco Bilvao Vizcaya Argentaria, 2019). Siendo la EC un nuevo sistema económico que facilita el desarrollo sostenible y promueve la responsabilidad social en beneficio de la sociedad y el medio ambiente (Kirchherr et.al., 2017).

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Es en este proceso que la gastronomía sostenible es un pilar importante hacia la sostenibilidad, ya que, lleva al comensal una base de conocimientos, cultura y percepciones, a través de los cocineros que son agentes de cambio (Guislena, M. 2022).

Por ello, existe un nuevo concepto en apogeo, que une la gastronomía y la economía circular: la gastronomía circular. Es decir, la recuperación y aprovechamiento de insumos y alimentos en el que no existe desperdicio, sino se utiliza lo que sobra en nuevos platos. Un ejemplo de ello es Panduru, ubicado en España, donde reintroducen en la cadena alimentaria un ingrediente destinado a ser desecho: el pan. Ellos hornean y comercializan galletas cuyo ingrediente principal es la miga del pan, sobrante de la panadería La Portalina en Villaviciosa, Asturias. (El Español, 2021). La gastronomía circular, se fundamenta en tres principios tales como: conservar y mejorar el capital natural, optimizar el rendimiento de recursos y fomentar la efectividad del sistema (Seguí, L., et. Al., 2018). También, se tiene a Cirkula, un startup peruano que conecta restaurantes con consumidores conscientes, los cuales ofrecen los platillos restantes de comida al final del día a mitad de precio.Existen modelos de economía circular, tales como: recuperación de recursos y prolongación de la vida útil del producto. La recuperación de recursos, los cuales aprovechan la reutilización de los mismos, maximizando su valor económico y ecológico. Así también, se tiene la prolongación de la vida útil, que amplía el ciclo de sus productos para que sean económicamente viables, siendo materiales que en otro contexto serían desperdiciados y así, prolonguen su vida útil mediante la comercialización (Impact HUB, Madrid).

Una parte fundamental de los modelos de economía circular es optimizar, es decir, aumentar la eficiencia del producto o insumo. Esto es visto en la filosofía lean Management (LM) utilizada en el sector manufactura, pero con principios aplicables a diversas empresas, tales como restaurantes, en las que tiene como objetivo la mejora de los procesos de producción a través de la eliminación de las 7 grandes causas de desperdicios (deadly wasted). Identificando estos “deadly wasted” se puede mejorar el desempeño y reducir los residuos sólidos sin aprovechamiento generados por los comensales Seguí, L., et. al., 2018).

Además, el manejo de los residuos sólidos generados es un desafío para los países en vías de desarrollo y los altos mandos en empresas, pues aún se encuentra en un nivel incipiente (Abarca Guerrero et al., 2015). Siendo la implementación de una EC todo un reto, pues aún se mantienen en América Latina y el Caribe (ALC) prácticas tradicionales de residuos, sin tener en cuenta aspectos clave para la sostenibilidad y aprovechamiento económico (Olivares, N. et.al. 2022).

La importancia de la economía circular se encuentra en la promoción de un ecosistema empresarial más competitivo y productivo a nivel nacional e internacional, que permite acelerar la respuesta a los desafíos en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), principalmente enlazados en el sector gastronómico de restaurantes, entre los que se encuentran el ODS 12 (producción y consumo responsable) para cumplir con la meta 2 y 5 respectivamente, lograr la gestión sostenible y uso eficiente de los recursos naturales; reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización. Asimismo, el ODS 7 (energía asequible y no contaminante) que con la meta 2 busca aumentar la proporción de energía renovable. (Naciones Unidas s.a.).

Además, se debe tomar en cuenta la responsabilidad social, la cual es necesaria, no solo en empresas, sino en el sector gastronómico, específicamente restaurantes, para la contribución al desarrollo sostenible hacia una EC (Torresano Melo et al., 2020).

El Perú se encuentra en transición hacia la economía circular, siendo el MINAM un organismo importante para la gestión integral de residuos sólidos y procesos productivos,

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

sobre todo visto en el sector de restaurantes, mediante reglamentos y leyes que promuevan esta transición (Martinez, I. 2021). El impulso hacia la EC tuvo más fuerza desde el 2020destacando logros como el Pacto Peruano por la EC, la hoja de ruta hacia una EC (MINAM, 2021). Asimismo, es de conocimiento público que el turismo gastronómico en el Perú destaca a nivel internacional. Prueba de ello, es su elección como mejor destino culinario del mundo, por ocho años consecutivos en los World Travel Awards. (Andina, Agencia Peruana de Noticias, 2019). En consecuencia, esto generó una recuperación rápida del sector turismo post - Covid 19 mediante el turismo receptivo o el turismo interno, por el posicionamiento como país en cultura milenaria, viéndose proyectado en la gastronomía peruana en cada una de las regiones.

Por consiguiente, son los distintos restaurantes turísticos en Lima, los cuales, en contraste con los resorts de playas y actividades en torno al surf, se vuelven uno de los destinos con mayor atracción, lo que puede desembocar en más basura y contaminación o una oportunidad de crear valor debido al atractivo que presenta el distrito. Puesto que, como se menciona en el estudio de La Rosa (2021), la generación per cápita de residuos sólidos en restaurantes es de 604 kilos por día, dando como resultado que los residuos sólidos aprovechables sean notoriamente mayor que los no aprovechables, pues los orgánicos presentan un 48 % del total de residuos de origen no domiciliarios en la categoría de restaurantes. En este sentido, la gestión de residuos sólidos es un problema que involucra al gobierno y la sociedad en la toma de decisiones sobre el consumo y la gestión en diversos sectores, entre la que se encuentra el sector restaurantero, la cual afecta la salud y la productividad (Kaza et al., 2018).

Por lo tanto, en este sector en donde se enfoca el problema de investigación, siendo la operación insostenible de los restaurantes turísticos de la Playa Caballeros y Playa Norte en Punta Hermosa; distrito de Lima Metropolitana, provincia de Lima, enfocándonos en la implementación de un plan de economía circular donde se busca analizar el impacto que generará mediante diversas herramientas detalladas en el presente trabajo, desarrollado a partir de técnicas cualitativas y cuantitativas, que ayudará a develar la implicancia, viabilidad e impacto de la economía circular en la zona de estudio, tomando como unidad de muestreo los restaurantes aledaños a la Playa Caballeros y Playa Norte, en Punta Hermosa; manteniéndose como un tema poco explorado en ecosistemas de playas a nivel nacional, pero de vital importancia para un adecuado desarrollo turístico, gastronómico y económico.

De igual forma, cabe destacar que los restaurantes se encuentran en el entorno del turismo de sol y playas, pues se rigen por la estación de verano donde reciben más veraneantes en el distrito, acorde a su vez con la veda y disponibilidad de pesca por los insumos que ofrecen. Conforme a que, los pescadores artesanales son el tercer productor en la fase de extracción, quienes proveen de recursos a comercializar en mercados y restaurantes (Carrión, C. et al. 2015).

En este punto, es donde se tiene como límites los factores ambientales y culturales de la gestión de residuos sólidos en la industria de alimentos y bebidas, ya que, no logran contemplar la economía circular como una herramienta de desarrollo y sostenibilidad. Es aquí donde se visualiza la carencia de creación de planes de gestión en residuos y creación de valor mediante los mismos, los cuales se están gestando en una escala moderada, como con el restaurante “Panchita”,ubicada en el distrito de Miraflores, pasa sus residuos a un proceso de reciclado, transformándose en biodiesel utilizado como combustible para sus camiones, generando un ahorro de s/ 30,000 mensuales (El Comercio, 2017); otro ejemplo de ello es el emprendimiento Sinba, que reaprovecha los residuos sólidos de restaurantes en alimento de calidad para las granjas urbanas de Lima (Reiser, P, 2021). Como se puede ver, existen diversas formas de implementar la EC, tales como el

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

compostaje y biodiesel elaborado de los residuos de restaurantes para su aprovechamiento (Cañizal, 2019).

Por otro lado, existen restaurantes con certificaciones sostenibles, uno de ellos es el restaurante Ámaz de Patio Panorama,el primero en lograr la certificación FSC (Forest Stewardship Council), la cual da crédito de la sostenibilidad de la madera empleada en el restaurante, proveniente de bosques certificados. Este restaurante tiene como proveedores de madera sostenible certificada a AIDER (Asociación para la Investigación y Desarrollo Integral) y Maderera Bozovich (El Comercio, 2017). Asimismo, el Restaurante Limana, fue acreedor a la calificación más alta otorgada por la Sustainable Restaurant Association y elegida como el restaurante más sostenible de Sudamérica (Perú 21, 2023).

Más organismos se suman a emitir estándares y certificaciones sostenibles, de cara a los ODS al 2030. Tales como la Municipalidad de Miraflores, que lanzó su certificación de Comercio Ecoeficiente a los establecimientos que cumplan por lo menos con dos de los siguientes aspectos de evaluación: ecoeficiencia en el uso de la energía eléctrica, gestión integral de residuos, promoción de transporte sostenible y promoción de embalajes e insumos eco-amigables (Municipalidad de Miraflores s.a.). Asimismo, a nivel internacional se ha creado el certificado “Cocina Eficiente y Sostenible” presentado en la última edición de Madrid Fusión 2021 (AENOR, 2021).

Los esfuerzos cooperativos entre diversos organismos para la promoción en los niveles y sectores empresariales de las prácticas en economía circular han ido en aumento y con resultados cada vez más prometedores respecto a la difusión y promoción de la gestión de residuos sólidos, como el Primer Foro Internacional sobre Economía Circular, organizado por el Ministerio de la Producción y el Ministerio del Ambiente del Perú, en colaboración con la Unión Europea (COMEX PERÚ, 2019).

El progreso en estas prácticas e iniciativas ambientales aún se encuentra en una fase inicial y de propuestas, con mucho más énfasis en MYPES de restaurantes como el de “Panchita”, específicamente en restaurantes turísticos, que desconocen los beneficios y puesta en acción de consumo responsable y sostenible. Esto trae como consecuencia la obtención de diferentes beneficios con una gestión adecuada de los residuos sólidos, como la liberación de espacio de rellenos sanitarios, aportación de nutrientes y minerales del suelo de forma natural, mejora los frutos, verduras u hortalizas al usar el abono y no requiere ningún costo adicional. Asimismo, se obtiene composta de buena calidad que puede ser comercializada posteriormente, lo que es una fuente de ingresos e incluso podría ser tomado como valor agregado para las empresas que lo vendan como Lima Compost, Ciudad Saludable o Apu Compost (Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas, 2019)

De igual importancia, la Fundación Biodiversidad et al. (2000) menciona la meta de las Buenas Prácticas de Manufactura en cuanto a la garantía de producir el menor impacto posible, de este modo se mejora la calidad del servicio turístico y existe un reaprovechamiento y gestión de los residuos sólidos de forma eficiente, mejorando su imagen y marca como restaurante turístico al mismo tiempo que generan acciones sostenibles por el planeta. Es por ello, que esta investigación tiene como objetivo principal sentar las bases para la aplicación de la economía circular en restaurantes turísticos del distrito antes mencionado, a través de una guía aplicable a todo establecimiento del rubro que se encuentre interesado en su desarrollo, con la finalidad de ser utilizado como instrumento de gestión de residuos sólidos.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Materiales y métodos

Se utilizó el tipo de investigación aplicada con enfoque cualitativo, porque se buscó la comprensión de las causas que conllevan una inadecuada gestión en el ámbito gastronómico, debido a las cantidades de residuos sólidos resultantes del sector; ya que, la ubicación del estudio representa uno de los puntos atractivos de playas generando ingresos por la actividad turística, dando énfasis a la problemática ambiental, social y económica que se generan. De modo que, se destinó entrevistas a profundidad y cuestionarios para el análisis de los resultados.

De acuerdo con el tipo de muestra, se utilizó el alcance exploratorio y correlacional; pues se examinó un tema sin mayores precedentes que permitieron conocer nuevos aspectos para la elaboración de la propuesta del plan de gestión turístico.

La población para el estudio fueron catorce restaurantes turísticos aledaños a la Playa Caballeros y Playa Norte, de los cuáles cinco establecimientos fueron seleccionados: Marcelo Seafood, Restaurante Oriental, Terminal Pesquero, Mixtura Amazónica y La Milonga de Punta Hermosa. El tipo de muestreo fue no probabilístico, por conveniencia, dado que, se dispone de mayor acceso a los restaurantes de formar parte de la muestra, debido a que tuvimos apoyo de un representante de la municipalidad como intermediario en la comunicación con los mismos, siguiendo los siguientes criterios:

1). Restaurantes de uno a tres tenedores señalados en el Reglamento de Restaurantes elaborado por el MINCETUR (Decreto Supremo N° 025 - 2004 - Mincetur); 2). Restaurantes que no correspondan a los siguientes segmentos: cadenas y franquicias internacionales, establecimientos informales de alimentos y bebidas, estantes ambulantes, cafeterías, chifas, pollerías, fuentes de soda y establecimientos netamente de bebidas alcohólicas; 3). Restaurantes que cumplan las características de MYPES (Micro y Pequeñas Empresas) acorde a la SUNAT (Superintendencia Nacional de Administración Tributaria); 4). Restaurantes con afluencia de turistas nacionales e internacionales; y 5). Restaurantes que cumplen con las normativas del Protocolo Sanitario de operación ante el Sars Cov-2 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón (Resolución Ministerial Nº 208-2020 - Produce).

Se trabajó con dos unidades de análisis. La primera unidad de análisis fueron los administradores a quienes se les aplicó un cuestionario y entrevistas a profundidad, ya que, con ambas herramientas se buscó identificar de forma general en qué grado de gestión y comprensión (bajo, medio y alto) se encuentra la economía circular en sus establecimientos. El total de administradores entrevistados fueron cinco (uno por cada restaurante). Mientras, la segunda unidad fueron los colaboradores a nivel de producción y atención, a quienes se les aplicó entrevistas a profundidad, donde se analizó el involucramiento en las acciones que tomaban los establecimientos respecto al manejo de residuos, concienciación ambiental y en general, minimización del impacto ambiental. Por otro lado, se analizó la iniciativa de los mismos colaboradores en el aspecto sostenible. El total de colaboradores fueron doce entre los cincos establecimientos. En consecuencia, la selección de la muestra total fue de diecisiete personas, incluyendo administradores y colaboradores. Para el análisis global de la información, se tuvo en consideración las principales opiniones en común, en cuanto a conocimiento sobre los conceptos de economía circular y sus implicancias. Para los colaboradores, el nivel de atención fue en base a los siguientes ítems: afluencia de comensales, enfoque e involucramiento ambiental y conocimiento de economía circular. En el nivel de producción se consideró lo siguiente: técnicas de cocina y buenas prácticas ambientales. En cuanto a los administradores se dio subsecuentemente con: gestión de residuos sólidos, posicionamiento empresarial, espacios ambientales o turísticos, así como relaciones con proveedores.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Además, se tiene en cuenta los principios del Código Nacional de Integridad Científica asignados por el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC, p. 4), entre los que se aplicó la integridad, honestidad intelectual, objetividad e imparcialidad, transparencia, veracidad, justicia y responsabilidad; con el objetivo de obtener resultados de acuerdo con los valores y buenas prácticas de la investigación científica.

De igual manera, se siguen los lineamientos establecidos por el Comité de Ética en la investigación de la Universidad Científica del Sur (p. 3) para la elaboración de investigaciones, las cuales son diez, entre los que se encuentran el principio de autonomía, bien común, cuidado de la vida, medio ambiente y respeto a la biodiversidad, difusión del conocimiento, honestidad, justicia, libertad de investigación, responsabilidad, revisión independiente y transparencia, que nos brinda un marco de procesos a seguir para el adecuado desarrollo del estudio, aprobando las herramientas de recolección de la información, al igual que el consentimiento informado que se entregó a cada participante, con la finalidad de afianzar la protección y conformidad del estudio, así como los datos y la participación voluntaria en esta investigación.

Resultados

Con la finalidad de cumplir con el objetivo de la investigación, se hizo una revisión de la gestión ambiental y turística en los restaurantes de la Playa Caballeros y Playa Norte en Punta Hermosa, para lo cual se empleó el cuestionario a los administradores de cada local, dividido en tres secciones, cada una de ellas pensada en indagar las formas de operación. Cabe resaltar que los resultados se muestran considerando la cantidad de cinco restaurantes. La primera sección se denomina “Proceso de adquisición de Productos” y se compone de seis preguntas cerradas; la segunda sección, “Proceso de recolección de Productos”, con cuatro preguntas y; la tercera, “Proceso de Clasificación y desmontaje” con nueve preguntas.

En la Tabla 1 se observan las respuestas de los cinco restaurantes encuestados, donde se evidenciaron las oportunidades de mejora respecto a la aplicación de la EC; puesto que, en la primera sección se observó que en gran parte de los establecimientos se presentaron pocas acciones en responsabilidad ambiental en cuanto a residuos sólidos, la mayoría dio importancia a los filtros de sus adquisiciones tales como calidad, apoyo a mypes, tipo de producto, entre otros; asimismo mantuvieron un trato cercano con sus proveedores.

En cuanto a la segunda sección, la mayoría de los restaurantes presentó un encargado específico para las actividades de almacenamiento, de igual forma, en constante capacitación en recolección de productos, servicio y atención.

Finalmente, en la tercera sección se identificó un sistema de selección de productos, aprovechamiento de residuos orgánicos e inorgánicos en su gran mayoría y se reconoció la segregación por tipos de residuos sólidos. Asimismo, se identificaron espacios físicos para cada actividad, evitando así la contaminación cruzada y mejorando la calidad de los insumos.

Siguiendo el objetivo general, se analizó el conocimiento y acciones respecto a la EC en los restaurantes turísticos, para lo cual se empleó las entrevistas a profundidad a administradores y colaboradores de cada local. Se dividió en tres niveles: nivel de gestión administrativa, nivel de atención al cliente y nivel de producción.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Tabla 1: Resumen de cuestionarios aplicados a administradores. Fuente: elaboración propia

	Secciones		
	Proceso de adquisición de Productos (6 preguntas)	**Proceso de recolección de Productos (4 preguntas)**	**Proceso de Clasificación y desmontaje (9 preguntas)**
Restaurantes turísticos	1. Las acciones de responsabilidad ambiental enfocadas en la gestión de residuos sólidos se evidenciaron en la baja consideración al adquirir productos ecológicos.	1. Se contó en su mayoría con personal encargado para el traslado de los insumos.	1. La identificación de un sistema (forma de selección de cada producto) mayormente se utiliza para diferenciar productos e insumos por su tipología o características.
	2. Los productos reutilizables resultaron ser adquiridos en ocasiones particulares.	2. Los colaboradores de servicio y de producción contaron con capacitaciones en el proceso de recolección de los productos.	2. Gran parte de los restaurantes tuvo un encargado de clasificación de productos.
	3. Los empaques biodegradables han sido usados por los restaurantes en su mayoría.	3. La totalidad de restaurantes tuvo un encargado de asegurar el almacenamiento de los productos o insumos.	3. En la capacitación brindada a los trabajadores de servicio y cocina, se contempló que más de la mitad denota siempre tener capacitados a su equipo.
	4. Más de la mitad de los restaurantes mantuvieron actualizada la información de ingreso y salida de insumos y productos.	4. La totalidad de los restaurantes turísticos dispuso de un espacio físico para la clasificación de productos.	4. Se dio una adecuada transición, en cuanto a la disposición de un espacio físico específicamente para la clasificación de residuos sólidos en tachos diferenciados.
	5. La mayoría usó filtros para sus adquisiciones (calidad, apoyo a mypes, tipo de producto, etc).	-	5. Se confirmó que existe un aprovechamiento de residuos orgánicos e inorgánicos en la mayoría de respuestas.
	6. Más de la mitad mantuvo un trato directo con sus proveedores (pescadores)	-	6. Se contó con capacitaciones a los trabajadores en Buenas Prácticas Ambientales en gran parte de los restaurantes.
	-	-	7. La mayoría de restaurantes contó con un espacio físico para desmontar los insumos recibidos.
	-	-	8. Gran parte de los restaurantes tuvo

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

			segregación por tipos de residuos sólidos.
	-	-	9. El uso de materiales reciclables se dio en su mayoría.

Nivel de gestión administrativa

En el primer nivel, se señaló que durante las operaciones del restaurante sí se considera la gestión de residuos sólidos como una oportunidad de posicionamiento en el rubro turístico y gastronómico debido a la imagen del local como responsable en cuanto a la sostenibilidad. En consecuencia, los administradores hicieron notar que el valor agregado que le darían a los mismos son diferentes factores como el trato a los comensales, la comida, la frescura de los insumos; sin embargo, hubo un restaurante que nos indicó el uso de productos biodegradables.

Del mismo modo, se dio a conocer que al menos tres de los locales cuentan con un espacio disponible donde mantienen algunas plantas decorativas, pero con disposición a realizar otras actividades. En adición, se mencionó que las mejoras en el servicio en cuanto a gestión de residuos sólidos, según los administrativos, se daría haciendo la segregación de manera constante y del trabajo colaborativo con la municipalidad de Punta Hermosa en beneficio social de la población de Pampa Hermosa. En líneas generales, en la Tabla 3, la aplicación de buenas prácticas ambientales en las operaciones del restaurante es mínima porque al presente año, la segregación y clasificación de residuos sólidos se dan de manera esporádica, de igual forma con el reciclaje de aceite usado y el uso de espray ecológico para desinfección de mesas.

Referente al nivel de involucramiento del personal de cocina y del personal de atención al cliente con la gestión de residuos sólidos, los encargados aclararon que, si bien no tienen capacitaciones específicas al respecto, se le brinda una orientación frente al tema, mas no a profundidad. En materia de conciencia, indicaron que los trabajadores se sienten ambientalmente responsables, tanto dentro de sus funciones como individuos independientes de sus trabajos.

Por último, en consideración a la identificación de algún proveedor consciente en prácticas de sostenibilidad dentro de sus operaciones, aludieron que son de pesca artesanal y empresas que tienen cajas biodegradables en sus productos, como consecuencia de la imagen que quiere reflejar en el establecimiento.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Tabla 2: Nivel de gestión administrativa. Fuente: elaboración propia

NIVEL DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA					
N°	**La Milonga (1)**	**Restaurante Oriental (1)**	**Marcelo Sea food (1)**	**Mixtura Amazónica (1)**	**Terminal Pesquero (1)**
P1	Sí, claro. De hecho, puede hacerse una compostera comunal y podríamos ser un restaurante verde, existen muchas cosas con los residuos orgánicos y estoy dispuesto a ponerlo en marcha con ustedes.	Creo que sí, puede que las personas puedan regresar al tener un valor agregado mediante la sostenibilidad.	Sí, puede darle una mejor imagen al restaurante con respecto a los demás.	Claro que sí, justo por las tendencias ahora mismo.	Sí, de hecho, aquí reutilizamos todo desde los limones para que los clientes puedan disfrutar más de ellos, así como las pepas del rocoto para nuestras cremas o las conchas como decoración.
P2	Creo que las comidas y sobre todo que usamos implementos sostenibles, aquí no existen los plásticos, hasta los sorbetes son biodegradables.	La comida definitivamente, porque somos el único restaurante de comida china en Punta Hermosa y también el sabor de las comidas, es algo que nos hace únicos.	Cada sector de negocio debe ser diferente y aquí hay muchos diferentes, el valor agregado es que yo pesco para vender productos frescos, productos frescos más de lo normal.	En lo que es turístico, nos diferencia la comida amazónica, somos el único restaurante.	Viene desde la imagen de la salsa y el trato mismo con los clientes, así como la temática de los restaurantes. El ambiente y como imagen nos diferencia la limpieza y la temática de hecho (salsera de los 90).
P3	No, si se refieren a un espacio grande, solo el que tenemos para pequeñas plantas en el local.	Sí, de hecho, la parte frontal es donde tengo algunas plantas y es de mi propiedad, pero no he hecho una actividad o iniciativa en sí.	Sí, tengo áreas libres para las plantas que pueden usarse para más.	Implementando más buenas prácticas ambientales y hacerle saber a los colaboradores mayores conocimientos y crear impacto. Podría trabajar también con otros restaurantes o cosas pequeñas para ser sostenibles.	Podría darse en el segundo nivel un pequeño espacio para ello, dependiendo de la iniciativa.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

P4	Con la gestión y apoyo de la municipalidad de Punta Hermosa y el esfuerzo colaborativo con otros restaurantes para generar iniciativas, que de hecho se necesitan. Podría ser un jardinero que pague la Municipalidad y podríamos cultivar semillas, lo que se obtiene se daría a Pampa Hermosa que es la zona menos pudiente en el lugar.	El servicio puede mejorar con jardines y segregar los residuos, verse más ecoamigable, pero no tenemos eso en nuestro restaurante.	Señalizando y poner diferentes tachos para dividir los residuos, eso nos hace falta.	Sí, tenemos espacios libres para plantas y algunos sin uso, podría hacerse algo bueno ahí.	Los residuos los separamos por tipo de residuos y lo hacemos por cada local, pero falta mejorar mucho en eso, lamentablemente se va perdiendo en el tiempo, falta constancia.
P5	Sí, en cuanto a segregación y el aceite usado lo vendemos para generar ganancias, igualmente en el consumo de agua, aquí todos los insumos son al máximo aprovechados.	Solo la segregación, pero no es totalmente completa, más nos enfocamos en el servicio de atención a nuestros comensales.	Sí, con relación al bagazo de pescado y las frutas, lo usamos en cremas.	Todo lo llenamos en un solo lugar, pero sería bueno que se pueda aprovechar de otra manera.	Sí, evitamos usar sprays para lo que son moscas, trabajamos con la desinfección ecológica.
P6	Un nivel total, todos los colaboradores saben que somos un restaurante sostenible y hasta los aerosoles o ambientadores son ecológicos y los usamos poco. Les damos pequeñas capacitaciones, pero no a profundidad, eso nos falta. Algunos tienen la cultura ambiental y otros en proceso.	En cuanto al personal en general, no es total el involucramiento si es referido a sostenibilidad como tal, pero si estamos enfocados en que todo este limpio y tratamos de que los residuos se aprovechen para chancherías.	No saben mucho, les falta capacitaciones constantes para ser más eficientes y sostenibles.	Todos se involucran, somos un equipo y estamos dispuestos a poder mejorar tanto ambientalmente, trabajando de la mano.	El nivel de involucramiento es profundo por la misma mentalidad que tienen, cuando una cliente bota algo se le dice amablemente que pueda ponerlo en los recipientes adecuados y también ellos mismos tienen buenas prácticas según el área en que se encuentran.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

P7	En este caso sería Corona global y Backus, en cuanto a proveedores locales de cajas.	Sí, es Backus, traemos algunas botellas, no siempre, pero es de nuestros proveedores de confianza y otros como tal sostenibles, no tenemos.	Sí, es muy importante. Tengo un proveedor, yo por ejemplo soy pescador, pero no tengo mariscos, él rehúsa todo lo restante de cualquier tipo de mariscos, él le da una segunda vida, lo que se le llama merma, a la cual le da uso.	Sí, uno debe trabajar con alguien que vaya de la mano, las señoras de insumos ecoamigables son artesanales y Backus que me trajo una máquina ecoamigable, la máquina es de cerveza, por la parte del sistema de ahorro.	Tenemos a Linley, en alimentos nuestro proveedor no nos deja bolsas y es más ecológico, usa lo mínimo en bolsas (productor artesanal) y en general somos conscientemente ambientales.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Nivel de atención al cliente

En la línea de la afluencia de turistas o comensales, los restaurantes turísticos mantienen un promedio de cien clientes por semana. Además, el personal de atención al cliente se vio comprometido con el conocimiento de gestión de residuos sólidos, mas no aplicado como acciones concretas en sus actividades a excepción de una minoría. Respecto a la conciencia ambiental se denota que la mitad de los trabajadores percibe que el restaurante tiene un enfoque ecológico o ambiental, puesto que mencionaron llevar a cabo algunas acciones como segregación, adquisición de productos ecológicos, entre otros.

Por otro lado, los resultados nos dan a conocer que existe un involucramiento de la gestión de residuos sólidos poco preciso pero que se tiene en cuenta a futuro como mejora, indicando también que es el área de cocina donde se concentran más para estas gestiones.

De igual manera, mostraron que la mayoría de los establecimientos tienen iniciativa o conciencia ambiental, conocen la importancia del cuidado y protección del ambiente; sin embargo, aún no se lleva a cabo actos concretos. En adición a los hallazgos, el conocimiento del personal del área es escaso referente a la economía circular, teniendo uno de los locales, un comienzo con el aprovechamiento de los residuos. A pesar de ello, no se cuenta con conocimiento teórico o práctico de la economía circular, como apreciamos en la Tabla 2.

Tabla 3: Nivel de atención al cliente. Fuente: elaboración propia

NIVEL DE ATENCIÓN AL CLIENTE					
N°	**La Milonga (2)**	**Restaurante Oriental (1)**	**Marcelo Sea food (1)**	**Mixtura Amazónica (1)**	**Terminal Pesquero (2)**
P1	40 por día y 300 por semana.	20 por día y 100 por semana.	30 por día y por semana unos 80. La producción varía en realidad.	Por día 20 a 25 personas y a la semana unos 100 en promedio.	Comensales por día tenemos 50 y por semana sería 100.
P2	Segregación de residuos sólidos y reuso de aceite (venta en diversos lugares).	Sí, pero solo lo he escuchado, creo que es referido a segregar productos, aún no lo hacemos en su totalidad, faltan capacitaciones.	No, no conozco mucho al respecto, todo se pone en el mismo tacho de basura.	Sí, pero aplicamos ciertas cosas, sobre todo en cuanto a usar al máximo los insumos, la contaminación cruzada y la disminución de uso de agua.	En cuanto a mi no, pero creo que va al tema de ser sostenibles, si nos referimos en segregación y separar, por un lado separamos cartones, residuos orgánicos y demás.
P3	Sí, porque los dueños son surfistas y usan implementos ecológicos, no se usan bolsas plásticas y se	No, siento que le falta mucho en cuanto a ello, más es el enfoque centrado en	No, le falta mucho, además de que el ambiente es demasiado pequeño,	De cierta manera sí, porque hacemos lo que te mencioné, pero aún falta realmente	Bastante consciente respecto a otros restaurantes realmente.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

	hace uso de papel de azúcar.	la atención y las comidas.	tampoco se podría del todo.	concretarlo en su totalidad.	
P4	Sí, me siento involucrado y tengo conciencia dentro y fuera del restaurante, cuidar mi entorno es lo más importante para mí y para todos los que estamos en la Milonga.	No mucho, realmente más es el área de cocina quien ve todo ello a detalle, pero creo que también deberíamos estarlo, solo que el tiempo es un factor en contra.	Bueno, no tanto porque es más del área de cocina, pero falta implementar esas buenas prácticas.	Todos somos un equipo, pero nos falta el tema de segregar adecuadamente, si lo tenemos en mente, pero por diversos factores muchas veces no se concreta.	Sí, de hecho, faltan mejoras, pero se tienen prácticas en cocina y barra.
P5	Sí, de hecho, los dueños realizan iniciativas ambientales en la playa.	No, aún le falta mucho, su enfoque no está centrado en ello.	Le falta, se podría dar por los espacios, pero aún no hay algo concreto que se esté realizando.	Intenta tenerlo, pero de hecho que nos falta mucho frente a otros restaurantes que están posicionados en sí.	De hecho, ya tenemos la mentalidad acerca de ello y nos involucramos todos como equipo.
P6	No conozco del todo, pero si lo he escuchado, creo que es relativo a la conservación y sostenibilidad, sobre todo en el restaurante en el que estoy, que debe de practicarse.	No, nunca lo había escuchado.	No, nunca había escuchado de ella, supongo debe ser algo referido a lo sostenible.	Sí, darles una segunda vida a los productos, pero es algo en lo que, si hay falencias, sobre todo porque primero está el cliente y tenemos que ser rápidos en la atención.	Sí, de hecho, lo realizan en cocina con los insumos de barra y alimentos, pero aún falta mucho camino por mejorar.

Nivel de producción

Dentro de este nivel nos enfocaremos en el personal de alimentos y bebidas, donde podemos evidenciar los procesos o pasos con los que trabajan en sus cadenas de valor, por ejemplo, en la Tabla 2 se resume la utilización de técnicas de cocina que aprovechen al máximo los insumos, dando como dato principal el escaso tratamiento o aprovechamiento de los residuos en cocina a excepción de las técnicas para la preparación de bebidas de uno de los restaurantes.

Asimismo, se orienta a la respuesta anterior que se tiene poco conocimiento sobre reutilización o gestión de residuos sólidos por lo que se emplean vagas prácticas ambientales, siendo las principales la segregación y el aprovechamiento de cáscaras y semillas. Por otro lado, se consideró un grado inicial de involucramiento en gestión ambiental, debido a que se toman en cuenta algunas acciones a favor de la gestión de residuos.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Tabla 4: Nivel de producción. Fuente: elaboración propia

NIVEL DE PRODUCCIÓN					
N°	**La Milonga (1)**	**Restaurante Oriental (1)**	**Marcelo Sea food (1)**	**Mixtura Amazónica (1)**	**Terminal Pesquero (1)**
P1	Utilizamos sorbetes biodegradables igual que envases para llevar y el reciclaje del aceite.	No, no usamos algo en específico para ello, solo tratar de no gastar tanta agua en las comidas.	Todo lo tenemos en un refri, pero ya seleccionado o dividido, todo se acaba el mismo día, pero las cascaras las botamos en el mismo tacho.	Sí, casi siempre, lo que es el proceso de pollo y carnes para separarlos y diferentes tipos de cuchillos y tablas, para no hacer la contaminación cruzada, cada día este hecho para un tipo de comida. Respecto a las bebidas si es libre y nada se mezcla en producción.	Sí, porque es un tema importante ahora por lo que está sucediendo en el mundo por el cambio climático. Por lo que me comentas yo en barra uso todo, la penca, la cascara y la hierbas también, manejamos fermentos con las mismas semillas, lo cual permite alargar la vida de la fruta 3 meses.
P2	No tengo conocimientos específicos sobre buenas prácticas ambientales, pero el restaurante me ayuda a entender un poco más.	No tengo conocimiento sobre buenas prácticas ambientales.	No mucho, la verdad falta capacitaciones y conciencia de cómo podríamos hacerlo.	Sí, tenemos conocimientos, pero no estamos reutilizando los elementos.	Bueno, en cuanto a segregación de residuos sólidos los separamos en diversos recipientes y siempre se usan al máximo los insumos.
P3	Sí, tengo tacho solo para semillas, otro para plástico y el de los vidrios hay un tacho especial al frente.	Ninguna, salvo segregar un poco el tema de los alimentos.	No, solamente todo se va a la basura en un solo lugar.	Son las que mencioné, pero tratamos de que el agua sea lo mínimo a usar, igual que el uso de los plásticos, todo es de papel de azúcar reforzado.	Separamos semillas y también las cascaras de las frutas sirven para realizar jugos, de hecho, todo lo que se pueda aprovechar al máximo.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

P4	Sí, de hecho, personalmente segrego, igual que en el restaurante.	Medianamente responsable, no puedo decir que están del todo involucrados en este sentido.	La cocina es muy pequeña, debería ser más grande para poder realizar dichas prácticas, pero ahora no lo tenemos.	Son muy responsables, en ese aspecto y en el lado ambiental tienen conciencia ambiental, solo que nos falta la implementación en concreto. También es porque recién estamos empezando y adaptándonos.	Demasiado responsable, siempre hay cosas por mejorar, pero somos conscientes y ponemos de nuestra parte para que funcione.
P5	Al ser los dueños argentinos, nos inculcan el cuidado del ambiente, como el cuidado de plantas y limpieza de playas.	Solo la segregación y el tener plantas dentro y fuera del lugar.	No realizo acciones ambientales en el restaurante, todo se da de manera rápida que no hay tiempo para ello.	Nosotros usamos para lavar pozos de acero inoxidable y cubetas, también tenemos escurridores, no consumimos mucha agua. En cuanto al riego de plantas 1 vez por semana y verano 2 veces por semana.	Que no se use sprays, limpieza con productos ecológicos, plantas y recolección de semillas.

Diseño de plan de gestión turístico

De esta manera, hemos generado una propuesta de gestión turística con enfoque en residuos sólidos en restaurantes, para un mejor aprovechamiento de los recursos y producción alimenticia. Así como un plan de diseño con enfoque en economía circular que pueda generar una rápida reactivación del turismo en los establecimientos de la Playa Caballeros y Playa Norte, donde a su vez sirvan como una base sólida para un plan de gestión a otros restaurantes a nivel local y nacional.

En este sentido el diseño de plan de gestión turístico comprende dos ejes estratégicos; eje 1 “Introducción preliminar” (tabla 4) y eje 2 “Propuestas de acción en restaurantes turísticos (tabla 5)”. Ambas secciones tienen tres niveles: restaurantes locales, gestión municipal y trabajo colaborativo (sinergia entre restaurantes locales, la municipalidad y la población local).

El eje 1 de introducción preliminar abarca la definición e implicaciones de la economía circular, los beneficios directos e indirectos en los tres niveles. Posteriormente, el nivel 1 cierra con un taller de eco- innovación, aplicando Design Thinking con enfoque en residuos sólidos; el nivel 2 con las implicancias e impacto de la EC y el nivel 3 con la creación de espacios colaborativos con stakeholders para la implementación de propuestas, así como el desarrollo e impacto de la hoja de ruta hacia una EC enfocado en restaurantes turísticos.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

El eje 2 de propuestas de acción abarca ítems adicionales tales como: productos sostenibles a partir de residuos sólidos, experiencia del cliente, ecodiseño y arquitectura. En el nivel 1 se presentan las propuestas de utilización de semillas de restos de frutas y verduras, reutilización de bolsas compostables, venta de jabones eco amigables, la entrega de envases de luffa, descuento por llevar su propio recipiente, la creación de un biohuerto orgánico, la reutilización del vidrio, ecodiseño a partir de ecoladrillos y de portavasos decorativos.

De igual forma, se propone para el nivel 2, el reciclaje con la municipalidad local, ecotrueque, un plan piloto en producción de hongos comestibles, la celebración de cumpleaños verdes y una expoferia. Finalizando con el nivel 3, se plantearon la creación de una composta comunal, la elaboración de jardines verticales en cada local, la elaboración de ecoladrillos en colaboración con la municipalidad, un concurso municipal, un laboratorio de economía circular, la creación de una ruta de procesos de sostenibilidad, la elaboración de vestimenta del personal, de packaging, utensilios y la eco-concepción de objetos de uso para la mesa.

Tabla 5: Diseño de plan de gestión turística. Eje 1: Introducción preliminar. Fuente: elaboración propia

DISEÑO DE PLAN DE GESTIÓN TURÍSTICA					
Ejes estratégicos					
Niveles		**Introducción preliminar**			
		Sesiones	Objetivo general	Actividades	Recursos
N 1	Restaurantes locales	Definición e implicaciones de la economía circular en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) al 2030.	Conocer la economía circular desde sus aspectos base y su relación con los ODS al 2030.	Presentación de especialistas Actividad de presentación de los participantes Video: Nuevos modelos: la economía circular Introducción a los ODS al 2030 Importancia e impacto del ODS 12	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
		Beneficios directos e indirectos de la economía circular en los restaurantes turísticos.	Identificar una nueva creación de valor en la economía circular con enfoque en residuos sólidos para los restaurantes.	Pacto Peruano por una Economía Circular Impactos positivos económicos en los restaurantes Creación de marca ambientalmente responsable Reactivación turística con un nuevo modelo: la economía circular	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

		Implementación de procesos y transición hacia una economía circular con enfoque en residuos sólidos	Conocer los procesos para llegar a una adecuada transición hacia la economía circular.	La economía circular y sus procesos El desperdicio como recurso de economía circular Las 5R (rechazar, reutilizar, reducir, reciclar y reincorporar) en los restaurantes turísticos Casos de éxito en Perú	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
		Taller de innovación ecológica con design thinking para un enfoque de soluciones circulares en residuos sólidos para restaurantes turísticos.	Fomentar la cultura de la eco - innovación para crear soluciones novedosas en el sector.	Introducción a la eco - innovación Solución de problemas con design thinking Elementos de un modelo de negocio en economía circular	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
N 2	Gestión municipal	Definición e implicaciones de la economía circular en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) al 2030.	Conocer la economía circular desde sus aspectos base y su relación con los ODS al 2030.	Presentación de especialistas Actividad de presentación de los participantes Video: Nuevos modelos: la economía circular Introducción a los ODS al 2030 Importancia e impacto del ODS 12	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
		Beneficios directos e indirectos de la economía circular en la gestión municipal y su incidencia en Punta Hermosa.	Identificar una nueva creación de valor y enfoque ecológico en la Gestión Municipal de Punta Hermosa.	Pacto Peruano por una Economía Circular Impactos positivos económicos en los restaurantes Creación de marca ambientalmente responsable e impacto en el turismo gastronómico Reactivación turística con un nuevo modelo: la economía circular	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

		Implicancias e impacto de la hoja de ruta hacia una economía circular enfocado en restaurantes turísticos.	Conocer las normativas y promoción de acciones por parte del Gobierno en el marco de economía circular.	La economía circular y sus procesos El desperdicio como recurso de economía circular Las 5R (rechazar, reutilizar, reducir, reciclar y reincorporar) en los restaurantes turísticos Casos de éxito en Perú	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
N 3	Trabajo colaborativo	Definición e implicaciones de la economía circular en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) al 2030.	Conocer la economía circular desde sus aspectos base y su relación con los ODS al 2030.	Presentación de especialistas Actividad de presentación de los participantes Video: Nuevos modelos: la economía circular Introducción a los ODS al 2030 Importancia e impacto del ODS 12	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
		Identificación de indicadores en la gestión de economía circular con enfoque en residuos sólidos para restaurantes turísticos.	Reconocer la importancia de los indicadores en sus procesos y resultados esperados.	Función de los restaurantes en la economía circular y reactivación turística. Principales indicadores de un restaurante sustentable: generación de residuos, tasa de reciclaje y tasa de entrada de reciclaje al final de su vida útil Gestión del desperdicio en los restaurantes.	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje
		Creación de espacios colaborativos con stakeholders y grupos de interés para la implementación de propuestas en economía circular.	Establecer la importancia de los vínculos entre los stakeholders y grupos de interés en la economía circular.	Principios y soluciones hacia una economía circular Las 5 fuerzas de Porter Beneficios de soluciones colaborativas en la	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

				economía circular en restaurantes y turismo sostenible Casos de éxito en Perú	
		Desarrollo e impacto de la hoja de ruta hacia una economía circular enfocado en restaurantes turísticos.	Conocer las normativas y promoción de acciones por parte del Gobierno en el marco de economía circular.	Hoja de ruta hacia una economía circular con enfoque en restaurantes turísticos Pacto Peruano por la economía circular Importancia y crecimiento del sector de restaurantes mediante la economía circular Prospectivas de crecimiento de la economía circular y promoción turística.	Especialistas en economía circular, Especialista en turismo sostenible, Ingenieros agroambientales PPT, Videos, Módulos de aprendizaje

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Tabla 6: Diseño de plan de gestión turística. Eje 2: Propuestas de gestión en restaurantes turísticos. Fuente: elaboración propia

DISEÑO DE PLAN DE GESTIÓN TURÍSTICA							
Ejes estratégicos							
Niveles		Propuestas de acción en restaurantes turísticos					
		Productos sostenibles a partir de residuos sólidos		Experiencia del cliente		Ecodiseño y arquitectura	
		Propuestas	Descripción	Propuestas	Descripción	Propuestas	Descripción
N 1	Restaurantes locales	Utilización de semillas de restos de frutos y verduras en cocina y barra para el sembrado en espacios en el restaurante.	Creación de espacios o adaptación para el sembrado de plantas con las semillas de frutas y verduras.	Entrega de envase de luffa (esponja vegetal) con semillas sorpresa por su compra al final del servicio.	Las semillas se tomarán en cuenta en los procesos de segregación en cocina, previamente secadas y puestas en sobres de luffa, como detalle hacia el cliente.	Vidrio Recicla: Reutilización del vidrio en restaurantes.	Consiste en la reutilización de una gran parte del vidrio que se utiliza a diario en el restaurante para transformarlo artesanalmente en vajilla y soportes para el mismo.
		Reutilización de bolsas compostables o táperes en su próxima compra (delivery).	Promoción de disminución de residuos y a cambio el cliente recibe un bono de descuento en su próximo producto.	Descuento por llevar su propio recipiente para la entrega del pedido de un 5% en el total de consumo.	El cliente llevaría su propio recipiente para recibir su pedido, teniendo en beneficio el descuento y reducción de costos para el local.	Ecodiseño a partir de ecoladrillos decorativos en el local.	Creación de ecoladrillos atractivos de forma creativa a base de residuos sólidos en el restaurante.
		Venta de jabón en barra ecoamigable con residuos orgánicos y aceite reciclado.	Utilización de desechos adecuados a los protocolos de bioseguridad para la generación de una nueva fuente de ingresos y atractivo a comensales.	Biohuerto orgánico: Adopta una semilla, crea una planta.	Creación de un espacio de biohuerto orgánico, una semilla sería adoptada por el comensal al finalizar su estadía en el restaurante y la sembraría en el mismo.	Ecodiseño de portavasos artesanales.	Creación a partir de cartones y empaques de los proveedores, de forma creativa y sostenible.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

		Venta de productos elaborados a base de botellas y/o bolsas (plásticas o no plásticas)	Creación de productos para su posterior venta en alianza con Imaginarios Perú.	Entrega de semillas frutales.	Consiste en entregar al comensal al final de su pedido como detalle de parte del restaurante unas semillas en papel craff o papel reciclado. con el sello de la empresa de forma artesanal (tinta de plantas).	Ecodiseño a base de escamas de pescado y conchas marinas.	Creación de billeteras en forma de concha de abanico o pequeños bolsos decorativos.
N 2	Gestión municipal	Reciclaje con la municipalidad de Punta Hermosa y los restaurantes.	Trabajar con los restaurantes para gestionar el proceso de los residuos desechables y no desechables.	Cumpleaños verdes.	En cada fecha de cumpleaños de comensales recurrentes se le otorgará un almacigo, el cuál sería de su elección y sería creado a partir de las semillas del restaurante en Alianza con la Gerencia Ambiental de la Municipalidad de Punta Hermosa.	-	-
		Ecotrueque: restaurantes verdes	Consiste en el intercambio de residuos orgánicos y residuos reciclables en Alianza con Sinba, por cada 3 kilos de residuos (segregados adecuadamente) se obtendrá una planta y mayores a 10 kilos se obtendrá una planta y	Expoferia: restaurantes circulares con propósito.	Este proyecto dirigido a incentivar buenas prácticas sostenibles por la Municipalidad, constaría de stands temporales para restaurantes en cuanto a la presentación de propuesta de valor ambiental en la gestión de residuos sólidos y	-	-

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

			cupones de descuento por parte de los restaurantes por fecha limitada al canje.		promoción turística del lugar mediante la sostenibilidad.		
		Plan piloto: Producción de hongos comestibles	La Municipalidad estaría a cargo de la recolección de residuos sólidos orgánicos en los restaurantes, para la elaboración de compost y cultivo de setas/hongos junto a una alianza estratégica con CONCYTEC.	-	-	-	-
N 3	Trabajo colaborativo	Creación de composta comunal entre los restaurantes.	Creación de composta por parte de la Municipalidad y trabajo colaborativo entre restaurantes y personas aledañas.	-	-	Elaboración de vestimenta del personal a partir de procesos de residuos sólidos.	Diseño de partes de vestimenta del personal (gorro, insignia del local, corbatín y bata) con materiales a partir de luffa y materiales biodegradables junto a Imaginarios Perú.
		Elaboración de jardines verticales en restaurantes.	Creación en un espacio abierto o adaptable para un proceso de crecimiento eficiente con minimización de costos.	-	-	Eco - concepción de objetos de uso para la mesa con botellas de vidrio y material reciclable.	Elaboración de objetos de mesa con un diseño ecológico y llamativo junto a Imaginarios Perú.
		Elaboración de ecoladrillos en colaboración con la Municipalidad	Alianza estratégica para la elaboración de ecoladrillos con botellas de plástico rellenas de	Ecolab: Laboratorio de economía circular en	La Municipalidad se encargaría de crear un laboratorio de innovación en	Elaboración de packaging para ensaladas a	Consiste en empaques a base de algas y hojas de plátano con poliamida biodegradable, para

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

		de Lima y la ONG Ecoladrillos Perú.	basura no reciclable (y no orgánica).	restaurantes turísticos.	economía circular dirigido al sector gastronómico, donde se incluye los restaurantes turísticos y comensales, quienes serían los principales partícipes de esto, mediante design thinking, six hat thinking y lean startup, llegar a soluciones concretas y sostenibles.	partir de residuos.	mayor resistencia en conjunto con alguna institución o CONCYTEC.
		Concurso municipal: Creando restaurantes verdes	La Municipalidad se encargará de promover la innovación y sostenibilidad a través de premios o distintivos. especiales a los restaurantes más innovadores y sostenibles con enfoque en economía circular.	Transparencia 360°: Ruta de procesos de sostenibilidad en el restaurante	Creación de una ruta por el restaurante para un número limitado de comensales tomando en cuenta la capacidad de carga del lugar, esto dado una vez al mes, para ver la trazabilidad y los procesos de creación sostenibles a partir de los residuos sólidos, promovido por la Municipalidad de Punta Hermosa.	Elaboración de utensilios de cocina o recipientes a base de fibra de productos ya utilizados.	Consiste en elaborar recipientes a partir de bases de frutas resistentes a base de granos de frutas, salvado de trigo, cáscaras de arroz como el coco, granadilla y maracuyá con la temática del establecimiento, pasando por un proceso de reforzamiento en doble capa con poliamida biodegradable en conjunto con alguna institución o CONCYTEC.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Discusiones

El modelo tradicional de economía lineal ha desencadenado contaminación y una experiencia incompleta en cuanto a la responsabilidad ambiental en la gastronomía, es por eso por lo que la economía circular es un nuevo enfoque en la industria restaurantera (Volta, s/f.). En efecto, este modelo es una prioridad y está adquiriendo mayor relevancia para su implementación en estos restaurantes, incluyendo beneficios medioambientales y optimización en la cadena de valor, al igual que en sus procesos donde se podría implementar acciones concretas para el desarrollo de iniciativas ambientales y promoción turística, enfocándose en la experiencia para los comensales.

El personal que se dispone para cada función se puede capacitar a profundidad teniendo en cuenta los niveles de servicio y producción para la especificación a temas relacionados a la gestión de residuos desde sus áreas. De igual manera, se puede hacer uso de los espacios disponibles para estas actividades o para recreación ambiental, biohuertos, jardines verticales, entre otros, fomentando y solidificando la conciencia ambiental en los colaboradores orientando las capacitaciones a la gestión de una economía circular, además de la minimización de costos (Balboa y Domínguez, 2014).

La cadena de valor se ve afectada por la utilización de técnicas en desarrollo que aprovechan al máximo los insumos (CERTUS, 2020). Estas técnicas se pueden potenciar ampliando las acciones de aprovechamiento hacia la sección de alimentos con la creación de un biohuerto o jardín en el que se usen las semillas restantes y residuos de cada proceso de elaboración, según convenga.

De este modo, se hace mención del diseño: Diseño alimentario sostenible (Sustainable Food Design). En esta disciplina, se toma en cuenta el impacto ambiental de los materiales, procesos productivos y el ciclo alimenticio (Oria, B. 2019). Lo cual tiene una alta replicabilidad, sobre todo en los restaurantes turísticos al momento de ofrecer una experiencia completa a los comensales.

La concientización y el reconocimiento del problema en cuanto al manejo de residuos sólidos en restaurantes y posibles soluciones, como la economía circular. Es vital, porque genera acciones para su mitigación. (Carlos, M.,2022). Por lo tanto, es importante que sea de conocimiento de todo el personal y también de los comensales, para sentar bases sólidas en cuanto a la economía circular.

Consecuentemente, el plan de gestión turística con enfoque en economía circular está orientado a desarrollar conocimientos y propuestas de acción para la elaboración de estrategias de transición empresarial en restaurantes turísticos, aplicando principios de economía circular e innovación en el sector. Esto puede significar un mecanismo de optimización de recursos y residuos, así como un plan de promoción turística con este enfoque a corto y mediano plazo. Todo con el objetivo de sentar las bases para nuevas propuestas y mejorar los procesos de manejo de insumos.

Por otro lado, se presentó el diseño de diferentes propuestas de acción en restaurantes turísticos, establecidos en las siguientes categorías: productos sostenibles a partir de residuos sólidos, experiencia del cliente, así como ecodiseño y arquitectura.

Respecto al diseño de plan de gestión turístico, los modelos de negocio de algunos emprendimientos mencionados anteriormente como el de Panchita en combustible, de Ámaz, en la sostenibilidad de su infraestructura y Cirkula, en cuanto al aprovechamiento de platillos sobrantes, nos basamos en las acciones principales enfocándonos en la recuperación de recursos, prolongación de la vida útil del producto y plataformas de intercambio, acciones que se ven reflejadas en las propuestas planteadas dentro del plan.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Es así como el diseño del plan de gestión propuesto se llevó a cabo tomando en cuenta el estado de los restaurantes, así como sus limitaciones, lo cual lo hace altamente viable y replicable a los restaurantes colindantes, obteniendo beneficios como el posicionamiento de marca como restaurante circular, competitividad y desarrollo sostenible, disminución de costos, aumento de la afluencia de turistas, finamiento de procesos para el reaprovechamiento de residuos, nuevos modelos de negocio y servicios, disminución de la merma y mayores ingresos con productos alternativos elaborados a partir de residuos sólidos, pues se generaría una mayor ventaja competitiva (Katz, A. M. 2023) .

Finalmente, se espera que este modelo pueda ser un referente y ejecutado por restaurantes turísticos, PYMES y MIPYMES, puesto que representan el gran porcentaje del mercado y es uno de los sectores con mayor prospectiva de crecimiento. De este modo, fomentar la economía circular en un sector con futuro, para generar cambios significativos en los procesos y operaciones en la industria por modelos más sostenibles y que fomenten la eco - innovación en el Perú.

Conclusiones

En la actualidad, el sector de alimentos y bebidas en restaurantes turísticos no opera con un enfoque en desarrollo sostenible y producción de consumo responsable alineados a los ODS debido a la cantidad de desechos alimenticios no aprovechados de acuerdo con los resultados obtenidos de la muestra. Sumándose a ello que el Sars Cov-2 generó grandes cambios en las operaciones y atención en el sector turístico, lo cual se reafirmó con la actualización de los procesos en las operaciones, reflejados en el delivery, técnicas de manipulación de alimentos, cumplimiento del protocolo de bioseguridad, entre otros (Duque, L. 2021, p. 11)

En el trabajo de campo se pudo determinar una tendencia y conciencia ambiental positiva hacia las prácticas ambientales respecto a segregación, empaques compostables y reciclaje de residuos. La mentalidad de la mayoría de estos restaurantes está centrada en un enfoque sostenible, pero no se llega a concretar totalmente en sus procesos a mediano plazo en cuanto a disminución de residuos.

De acuerdo con los resultados, los administradores dieron a conocer las prácticas con las que se manejan dichos establecimientos, dejando como consecuencia la posibilidad de mejorar la adquisición de productos, pues la mayor parte de estos son propensos a tener una segunda vida útil, ya sea por el restaurante o por los comensales. Asimismo, se emplean productos biodegradables que mejoran la experiencia del cliente; por lo que se daría habitualmente la aplicación de los mismos para realzar la imagen del restaurante, además de aprovechar las oportunidades hacia nuevos comensales orientados a tendencias eco amigables.

Se infiere una buena comunicación con los proveedores que en su mayoría forman parte del abastecimiento de insumos para cocina en los platos del día y para las bebidas que se ofrecen. Esto se suma a la entrada de trabajos colaborativos entre los principales actores como restaurantes, proveedores, municipalidades y comensales.

En el estudio se respondió de manera positiva a la pregunta de investigación en cuanto a la aplicación de la economía circular en los restaurantes turísticos de la Playa Caballeros y Playa Norte en el distrito de Punta Hermosa. De acuerdo con nuestro objetivo general, se elaboraron las bases de un plan de gestión turístico con enfoque en economía circular, las que servirán como referentes para la transición hacia un nuevo modelo sostenible en el sector restaurantero.

Por otro lado, acorde a nuestros objetivos específicos se llevó a cabo el análisis para la planificación de la Economía Circular en restaurantes turísticos. Además, se realizó el

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

diseño de los principales lineamientos a seguir en estos restaurantes para su aplicación. De igual manera, se examinaron los posibles beneficios de la implementación de la EC en los procesos. Por último, se identificaron los indicadores dentro del plan de gestión turística en la introducción preliminar a nivel de trabajo colaborativo, para medir el impacto generado por la EC y las herramientas empleadas para este fin.

Lo que más se destaca en la realidad de la operación de los restaurantes turísticos de la zona, es el enfoque ecológico en sus operaciones, pero no cuentan con el apoyo de la gestión de la Municipalidad de Punta Hermosa, para sacar a flote iniciativas propias y colaborativas entre restaurantes según los entrevistados. Muchos de estos establecimientos se encuentran en una fase de transición inicial hacia prácticas sostenibles, pero les falta potenciar el eje 2 (propuestas de acción) con la economía circular, como un nuevo modelo adaptable a la situación del Sars Cov-2, la cual promueve la afluencia de comensales y, por ende, la reactivación turística en el distrito.

Referencias

Abarca-Guerrero, L., Maas, G., & Hogland, W. (2015). Desafíos en la gestión de residuos sólidos para las ciudades de países en desarrollo. Revista Tecnología En Marcha, 28(2), 141. https://doi.org/10.18845/tm.v28i2.2340

AENOR (3 de junio del 2021) Novedoso certificado de “Cocina Eficiente y Sostenible". https://www.aenor.com/conocenos/sala-de-informacion-aenor/noticias/novedoso-certificado-de-cocina-eficiente-y-sostenible

Andina (29 de noviembre del 2019). Eligen a Perú mejor destino culinario del mundo por octavo año consecutivo. Andina. Agencia Peruana de Noticias. https://andina.pe/agencia/noticia-eligen-a-peru-mejor-destino-culinario-del-mundo-octavo-ano-consecutivo-776704.aspx

Banco Bilvao Vizcaya Argentaria (20 de junio del 2019). “Debemos concentrarnos en cómo hacer de Colombia, un mejor país”.

Balboa, C y Domínguez, M. (25 de mayo de 2015). Economía circular como marco para el ecodiseño: el modelo ECO-3. [Tesis]. http://revistas.sena.edu.co/index.php/inf_tec/article/view/71/84

Carrión, C. et al (2015). Plan estratégico para el sector pesquero con enfoque de economía circular. http://hdl.handle.net/20.500.12404/14309

Certus (24 abril del 2020). ¿Qué es una cadena de valor y para qué sirve? https://www.certus.edu.pe/blog/que-es-cadena-valor/

Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas. (2019) ¿Qué es la economía circular? https://www.confiep.org.pe/noticias/sostenibilidad/economia-circular/#:~:text=La%20cadena%20de%20restaurantes%20%E2%80%9CPanchita,30%2C000%20mensuales

Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (2018). Código nacional de la integridad científica.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1425738/codigo_nacional_integridad_cientifica.pdf.pdf

Content Lab (29 de abril del 2019). SINBA: La empresa que convierte los residuos de restaurantes. El Comercio.

Cueto, M. (2022). Gastronomía Sostenible de Lima 2022: Efectos y percepción de los estudiantes de gastronomía para innovar estrategias de marketing gastronómico. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/11978/CUETO_LMG.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Duque, L. (2021). Impacto de la Pandemia Covid-19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca. http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPACTO%20DE%20LA%20PANDEMIA%20COVID.pdf?sequence=1&isAllowed=y

El Comercio (7 de septiembre del 2017). Conoce el restaurante peruano que ha recibido certificación de madera sostenible. https://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/conoce-restaurante-peruano-recibido-certificacion-madera-sostenible-noticia-456503-noticia/?ref=ecr

El Español (29 de septiembre del 2021). Ningún alimento a la basura: gastronomía circular para luchar contra el desperdicio. https://www.aenor.com/conocenos/sala-de-informacion-aenor/noticias/novedoso-certificado-de-cocina-eficiente-y-sostenible

Fuertes O., et al (2022). Economía circular y su influencia con el sector turismo en el Cusco, en el 2022. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/11978/CUETO_LMG.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Fundación Biodiversidad (2000). Acciones cofinanciadas por el Fondo Social Europeo en un 70% y por la Fundación Biodiversidad, en el marco de los Programas Operativos de “Iniciativa Empresarial y Formación Continua” 2000 - 2006. http://www.comunidadism.es/wp-content/uploads/downloads/2013/02/buenas-practicas-turismo-rural.pdf

Gestión (25 de diciembre del 2022). Cirkula, el startup de comida a mitad de precio llegará a nuevos distritos de Lima en 2023. https://gestion.pe/economia/empresas/cirkula-la-startup-de-comida-a-mitad-de-precio-llegara-a-nuevos-distritos-de-lima-en-2023-aplicativos-descuentos-restaurantes-noticia/?ref=gesr

Impact HUB Madrid (29 de marzo del 2022). ¿Qué son los modelos de economía circular en empresas? https://madrid.impacthub.net/2022/03/29/economia-circular-en-empresas/

Instituto Nacional de Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (2018). Código nacional de la integridad científica. Recuperado de: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1425738/codigo_nacional_integridad_cientifica.pdf.pdfEstadística e Informática (2021). Informe técnico. Encuesta mensual del sector servicios. Boletín del Sector Servicios N° 06 Servicios Junio 2021.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Katz, A. (2023). Emprender en negocios de la economía circular: el caso BYOS. *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación. Ensayos*, (114), 139-153. DOI: https://doi.org/10.18682/cdc.vi114.4118

Kaza, S. et al. (2018). What a Waste 2.0: A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050. Urban Development;. Washington, DC: World Bank. http://hdl.handle.net/10986/30317 License: CC BY 3.0 IGO

Kirchherr, J., Reike, D., & Hekkert, M. (2017). Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. Resources, Conservation and Recycling, 127(April), 221–232. https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.09.005

La Rosa, V., (2021). Estudio del tipo de residuos sólidos del distrito de Punta Hermosa y potencial para la valorización mediante el reciclaje y compostaje. https://repositorio.cientifica.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12805/2588/TL-La%20Rosa%20V-Ext.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Martínez, I. (2021). Tránsito hacia un modelo de economía circular para reducir la contaminación por el uso de plástico en el actual contexto de la gastronomía por delivery: a propósito de la pandemia ocasionada por el COVID-19. https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/21274/MART%c3%8dNEZ_VALENTIN_IVANNA_LUC%c3%8dA%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Melo Delgado, C., Castillo Mutis, G., & Garcia Noguera, L. J. C. (2022) De la economía lineal a la economía circular, transformaciones en el manejo de los residuos sólidos. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 6 (4), 52 - 82. DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i4.2516

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (15 de septiembre de 1993). Aprueban reglamento de restaurantes DECRETO SUPREMO N° 025 - 2004. Perú.

Ministerio de Producción (13 de julio del 2020). Resolución Ministerial Nº 208 - 2020 - Produce. Aprueban reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, excepto bares; aprueban Protocolo Sanitario, y dictan otras disposiciones.

Miraflores (s.a.). Certificación Ecoeficiente. https://www.miraflores.gob.pe/Gestorw3b/files/pdf/9848-29330-documento_1.pdf

Naciones Unidas (s.f.). Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos - Ministerio de la Producción (2019). Estadística MIPYME. Micro, Pequeña y Mediana Empresas (MIPYME).

Oria Lombardía, B. (2019). Del desperdicio alimentario al objeto: diseño circular y autoproducción de una colección de recipientes contenedores de alimentos para restaurantes. Universitat Politécnica de Valencia. http://hdl.handle.net/10251/126961

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Perú21 (7 de junio del 2023). Limana es elegido como el restaurante más sostenible de Sudamérica. https://peru21.pe/gastronomia/limana-es-elegido-como-el-restaurante-mas-sostenible-de-sudamerica-dia-de-la-gastronomia-sostenible-ana-belaunde-limana-restaurante-gastronomia-peruana-noticia/

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (s.f.). Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Reiser, P. (14 de abril del 2021). Empresas sin basura: el futuro sostenible (y rentable) que necesitamos ahora. SINBA. https://sinba.pe/empresas-sin-basura-el-futuro-sostenible-y-rentable-que-necesitamos-ahora/

Roigsat (30 de junio del 2022). El auge de la gastronomía circular. https://www.roigsat.com/es/el-auge-de-la-gastronomia-circular/

Seguí, L. et al. 2018. Gestión de residuos y economía circular. EAE Business School. https://www.economiadehoy.es/adjuntos/35637/SRC_Residuos.pdf

Sociedad de Comercio Exterior del Perú. (2019). Economía circular del desecho al hecho. Negocios internacionales, 258 (*23*), 40 - 41. https://www.comexperu.org.pe/upload/articles/revista/junio2019/files/downloads/junio2019.pdf

Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. Actualidad Ambiental. (24 de octubre del 2019). Defensoría: al día se genera 20 mil toneladas de residuos sólidos y 7 millones al año.

Torresano, M., Díaz, P., & King, K. (2020). La Economía Circular en el Entorno Empresarial. Consultora de UNACEM Ecuador. https://unacem.ec/wp-content/uploads/2020/03/la-economia-circular-en-el-entorno-empresarial_unacem-ecuador.pdf

Universidad Científica del Sur (2017). Código de ética en la Investigación. https://www.cientifica.edu.pe/sites/default/files/codigo_de_etica_en_la_investigacion.pdf

Volta (2020). ¿Cuáles son las diferencias entre la economía circular y lineal? https://www.voltachile.cl/cuales-son-las-diferencias-entre-la-economia-circular-y-lineal/

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario

Nombre del restaurante:		Fecha:	
Nombre del propietario:		Responsable:	

Proceso de adquisición de productos					
Actividades	**Siempre**	**A veces**	**Casi nunca**	**Nunca**	**Observación**
¿Se adquieren productos ecológicos o amigables con el ambiente?					
¿Se adquieren productos reutilizables?					
¿Se usan empaques biodegradables?					
¿Tienen un registro de adquisición de los productos?					
¿Utiliza algún filtro para la adquisición de insumos?					
¿Tiene comunicación directa con sus proveedores?					

Proceso de recolección de productos					
Actividades	**Siempre**	**A veces**	**Casi nunca**	**Nunca**	**Observación**
¿Existe un responsable del transporte de los insumos?					
¿Existe capacitación del proceso de recolección de productos a los trabajadores de servicio y producción?					
¿Existe un responsable del almacenamiento de los productos o insumos?					
¿Disponen de un espacio físico para el almacenamiento de los productos?					

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

Proceso de clasificación y desmontaje					
Actividades	**Siempre**	**A veces**	**Casi nunca**	**Nunca**	**Observación**
¿Existe un sistema para la clasificación de productos?					
¿Existe un responsable de la clasificación de los productos?					
¿Se da capacitación a los trabajadores de cocina y servicio para la clasificación de los residuos?					
¿Se dispone un espacio físico para la clasificación en tachos diferenciados?					
¿Existe un reaprovechamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos?					
¿Se da capacitación a los trabajadores en Buenas prácticas ambientales?					
¿Se dispone un espacio físico para el desmontaje?					
¿Implementan la segregación por tipos de residuos sólidos?					
¿Usan materiales reciclables?					

Anexo 2: Entrevista a profundidad 1°

Gestión administrativa del restaurante turístico

1. ¿Considera la gestión de residuos sólidos como una oportunidad de posicionamiento como restaurante turístico?, ¿por qué?
2. ¿Cuál considera que es el valor agregado del restaurante turístico?
3. ¿Cuenta con algún espacio libre de uso ambiental o turístico?
4. ¿Cómo cree usted que se podría mejorar el servicio en cuanto a gestión de residuos sólidos?
5. ¿Emplean buenas prácticas ambientales en las operaciones del restaurante en cuanto a gestión de residuos?
6. ¿Cómo describiría el nivel de involucramiento del personal de cocina con la gestión de residuos?, ¿y con el personal de atención?

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

7. ¿Considera relevante elegir un proveedor que tenga prácticas de sostenibilidad dentro de sus operaciones? Cuénteme cuales serían y porqué.

Anexo 3: Entrevista a profundidad 2°

Nivel de Atención al cliente

1. De acuerdo con la afluencia de turistas y comensales, ¿cuántas personas atienden en promedio por día o semana?
2. ¿Tienen conocimiento del manejo de residuos sólidos?
3. Según su punto de vista, ¿el restaurante se administra con enfoque ecológico o ambiental?
4. ¿Qué tan involucrado/a se siente en la adecuada gestión de residuos?
5. ¿Considera que el restaurante tiene iniciativa o consciencia ambiental?
6. ¿Conoce la economía circular? De ser así, ¿considera que los beneficios potenciales podrían aplicarse en su restaurante?

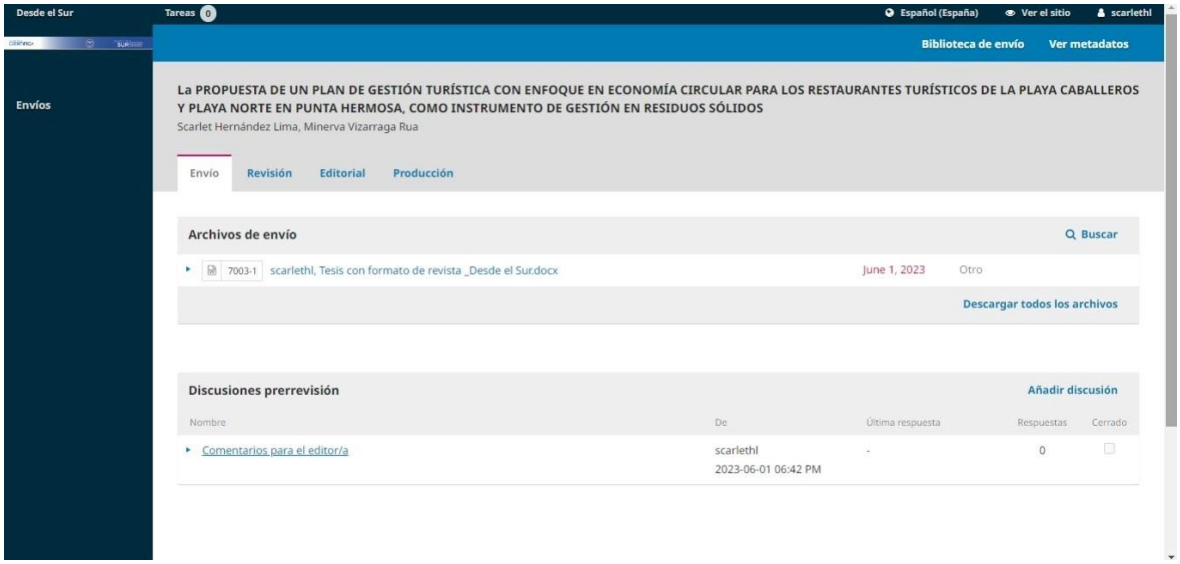
Anexo 4: Entrevista a profundidad 3°

Nivel de Producción

1. ¿Utilizan técnicas de cocina que aprovechen al máximo los insumos?
2. ¿Tienen conocimiento sobre reutilización o gestión de residuos sólidos (Buena Práctica Ambiental)?
3. Si es así, ¿Emplean alguna buena práctica ambiental?
4. ¿Qué tan responsable ambientalmente considera el restaurante?
5. ¿Qué acciones considera ambientalmente amigables en el restaurante?

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR



Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

CONSTANCIA N° 412-CIEI-CIENTÍFICA-2021

El presidente del Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Científica del Sur (CIEI-CIENTÍFICA) da constancia que el proyecto de investigación, cuyos datos se registran a continuación, ha sido **aprobado** por el CIEI-CIENTÍFICA.

Código de registro:	**771-2021-PREB19**
Título:	**Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y Playa Norte en Punta Hermosa, como instrumento de gestión en residuos sólidos**
Investigador(a):	**Scarlet Deyanira Hernández Lima, Minerva Beatriz Vizarraga Rua**

La aprobación del proyecto de investigación implica que el documento presentado a evaluación cumple con los lineamientos de Universidad en materia de investigación y ética, los cuales se sustentan en la normativa internacional vigente. Adicionalmente, en el contexto de la pandemia de enfermedad por COVID-19, le recomendamos cumplir con las normas publicadas por el estado peruano (accesos, medidas de bioseguridad, etc.) y tener los permisos de las instituciones en las que realizará el estudio antes de ejecutarlo.

En tal sentido, esta aprobación carecerá de valor si es que el proyecto de investigación arriba indicado es modificado de cualquier forma. Toda enmienda, añadido, eliminación o eventualidad (eventos adversos, etc.) posterior a la fecha de aprobación debe ser reportado al CIEI-CIENTÍFICA.

La vigencia de la aprobación de este documento es de dieciocho (18) meses (**hasta el 17 de mayo del 2023**), periodo en el que puede desarrollarse el proyecto. Cualquier trámite para su renovación deberá ser enviado antes del término de la vigencia de este documento, debiendo suspenderse todo desarrollo hasta que la renovación sea aprobada.

Villa El Salvador, 18 de noviembre de 2021



Mg. Fulton Paul Rivera Albinagorta
Presidente
Comité Institucional de Ética en Investigación

RESOLUCIÓN DIRECTORAL ACADEMICA DE CARRERA N° 014- DACADM-DAFCE–U. CIENTIFICA/VILLA-2023

Lima, 3 de mayo del 2023

VISTO:

El informe de revisión independiente académica y la aprobación de un Comité de Ética del proyecto de tesis titulado: **"Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y playa Norte en Punta Hermosa, como instrumento de gestión en residuos sólidos"** presentado por las egresadas **Scarlet Deyanira Hernández Lima y Minerva Beatriz Vizarraga Rua,** con código 100038103 y 180000894.

CONSIDERANDO:

Que, de acuerdo con el Reglamento General de la Universidad Científica del Sur y los reglamentos de pregrado para obtener el título académico de Licenciado en Turismo Sostenible y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas, se debe desarrollar un trabajo de investigación.

Que, de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad Científica del Sur, en uso de las atribuciones conferidas al Director Académico de la Carrera.

SE RESUELVE:

Art. 1° APROBAR e inscribir el proyecto de investigación titulado **"Propuesta de un plan de gestión turística con enfoque en economía circular para los restaurantes turísticos de la playa Caballeros y playa Norte en Punta Hermosa, como instrumento de gestión en residuos sólidos"**, con N° de registro **771-2021-PRE19** y establecer el vencimiento del plazo el 2 de noviembre del 2023.

Art. 2° NOMBRAR a la **Mg. Cynthia Del Rosario Vargas Correa De Huerta,** como asesora para el desarrollo del trabajo de investigación en cuestión.

Regístrese, comuníquese y archívese.

PhD. Inés Ruiz Alvarado
Director Académico de la Carrera de
Turismo Sostenible y Hotelería

TÍTULO DEL ESTUDIO: "Propuesta de un Plan de Gestión Turística con enfoque en Economía Circular para los Restaurantes Turísticos de la Playa Caballeros y Playa Norte en Punta Hermosa, como instrumento de gestión en residuos sólidos"

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA SER PARTICIPANTE EN LA ENCUESTA DEL ESTUDIO

INTRODUCCIÓN:

Buenas tardes, somos Scarlet Hernández y Minerva Vizarraga, alumnas de la Universidad Científica del Sur, de la carrera de Turismo Sostenible y Hotelería. Estamos realizando una investigación en restaurantes turísticos enfocado a la gestión de residuos sólidos con la finalidad de aplicar la economía circular, la cual se encuentra poco desarrollada en los restaurantes de nuestro país. Antes de aceptar su participación, puede hablar con nosotras ante cualquier duda. A continuación, le brindamos información e invitamos a formar parte de este estudio.

PROPÓSITO DEL ESTUDIO:

La inadecuada gestión ambiental de residuos sólidos es una realidad cada vez más cercana y perceptible para todos, que tiene como consecuencia problemas de salubridad y un impacto negativo al medio ambiente. Entre las principales cifras, el 70% de los residuos que se generan en el Perú pueden tener una nueva vida útil y el 54% de ellos son orgánicos (Sistema Nacional de Información Ambiental, 2019). El sector gastronómico en restaurantes en el Perú genera diariamente entre 30 y 400 kilos de residuos sólidos por día (Diario El Comercio, 2019), lo que nos lleva a pensar en dónde terminan y su impacto.

Es así como la importancia de la economía circular en restaurantes radica en la gestión eficaz de los residuos, tiene uno de los impactos más directos en las operaciones, el medio ambiente y sus resultados. Es por ello que el presente estudio tiene como propósito analizar las prácticas dentro de restaurantes turísticos para la elaboración de una guía de gestión de residuos sólidos.

PROCEDIMIENTOS:

Los procedimientos que se van a seguir van acorde a los instrumentos a emplear para la investigación, tales como la entrevista a profundidad y la ficha de observación participante, donde se harán análisis en los procesos de los restaurantes turísticos y se indaga en los niveles administrativos como de producción. Le pediremos que nos describa los procedimientos que sigue día a día en la elaboración de los platillos que se ofrecen en el restaurante, así como del conocimiento de las buenas prácticas ambientales, entre otras características de la gestión y proceso de residuos sólidos.

SELECCIÓN DE PARTICIPANTES:

Invitamos a todos los adultos con cargo de encargado, administrativo, gerente o dueño de un restaurante turístico que cumpla con los requisitos de pertenecer a la categoría de uno a tres tenedores, presentar llegada de comensales extranjeros y/o nacionales, cercanía a las Playas Caballeros y Playa Norte, condición de MYPES, cumplir con el protocolo sanitario de operación ante el Covid - 19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón y estar dispuesto a ser partícipe del estudio. De igual manera, con los colaboradores de producción y atención que laboren en estos.

PARTICIPACIÓN VOLUNTARIA

Su participación en esta investigación es totalmente voluntaria. Usted decide si participa o no. Si decide participar o no en este proyecto de investigación, se le agradecerá por su tiempo y disposición a leer el presente consentimiento; sin embargo, para quienes

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR
Comité Intitucional de Ética en Investigación
UCSUR
APROBADO
Fecha: 18/11/2021

estén dispuestos a colaborar en la investigación, se le enviarán las respuestas mediante correo electrónico.

PARTE I: Descripción previa

Duración
El proceso completo de esta encuesta durará aproximadamente 20 a 30 minutos por colaborador. La investigación se realiza de preferencia 2 - 4 días, sujeto a disponibilidad horaria del colaborador.

Confidencialidad
La información que recopilemos de este proyecto de investigación se mantendrá confidencial. La información sobre usted que será recogida durante la investigación será guardada y nadie más que los investigadores podrán verla. Cualquier información sobre usted tendrá un número en lugar de su nombre.

Resultados
Los conocimientos que se obtengan luego de la realización de esta investigación formarán parte del proceso de obtención de bachillerato, en este sentido los resultados obtenidos podrán ser consultados una vez se suba la investigación al repositorio de tesis de la Universidad, solo en caso se requiera se compartirá una copia vía correo electrónico.

Derecho a negarse o retirarse
No es necesario que participe en esta investigación si no desea hacerlo. Puede dejar de participar en la investigación en cualquier momento que desee.

Persona(s) de contacto
Si tiene alguna pregunta, puede hacerla ahora o más tarde, incluso después de que el estudio haya comenzado. Si desea hacer preguntas más tarde, puede ponerse en contacto con la docente del curso Seminario de Tesis II en donde se encuentra enmarcada la presente investigación: Cynthia Vargas Correa (cvargasc@cientifica.edu.pe).

Esta propuesta ha sido revisada y aprobada por [EL COMITÉ INSTITUCIONAL DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR], que es un comité cuya tarea es asegurarse de que los participantes en la investigación estén protegidos de cualquier daño. Si desea obtener más información sobre el CIEI, póngase en contacto con cieicientifica@cientifica.edu.pe si es que se tuviesen más preguntas.

PARTE II: Certificado de consentimiento

He leído la información anterior, o se me ha leído. He tenido la oportunidad de hacer preguntas sobre ella y las preguntas que he hecho han sido respondidas a mi satisfacción. Doy mi consentimiento voluntario para participar en esta investigación.

Colocar nombre del participante: _____
Firma del participante: _____
Fecha (Día/Mes/Año): _____

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR
Comité Intitucional de Ética en Investigación
UCSUR
APROBADO
Fecha: 18/11/2021

Declaración del investigador/persona que toma el consentimiento

He leído con precisión la hoja de información al posible participante y, en la medida de mis posibilidades, me he asegurado de que el participante entienda que se hará lo siguiente:

1. Se le dio al participante la oportunidad de hacer preguntas sobre el estudio, y todas las preguntas hechas por el participante han sido contestadas correctamente y de la mejor manera.
2. Confirmo que el individuo no ha sido coaccionado para dar su consentimiento, y que el consentimiento ha sido dado libre y voluntariamente.
3. La participación es anónima, voluntaria y confidencial.

Así mismo, se ha proporcionado una copia de este FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO al participante.

Nombre del investigador / persona que ha tomado el consentimiento: _____

Firma del investigador / persona que ha tomado el consentimiento: _____

Fecha (Día/Mes/Años): _____

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR
Comité Intitucional de Ética en Investigación
UCSUR

APROBADO
Fecha: 18/11/2021