



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

Economía circular y su incidencia en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos  
de la parroquia de San Vicente.

**Autor**

Víctor Julio Zambrano Bermúdez

**Extensión Sucre 1016E01 Bahía de Caráquez**

**Licenciatura en Contabilidad y Auditoría**

**Enero 2025 – Bahía de Caráquez.**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Extensión Sucre 1016E01 de Bahía de Caráquez de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí.

### **CERTIFICO:**

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría del estudiante **Víctor Julio Zambrano Bermúdez** legalmente matriculado en la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, periodo académico 2025-2026 (2), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema es **“Economía circular y su incidencia en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia de San Vicente”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, enero de 2026



---

Ing. Roberto Subía Veloz, Mg.

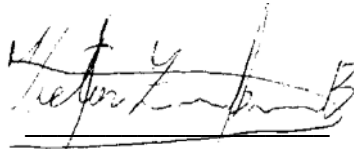
**Docente Tutor**

## DECLARACIÓN DE AUTORIA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidos en este trabajo pertenecen exclusivamente al autor.

El derecho intelectual de esta investigación corresponde a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez.

**Autor**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Victor Julio Zambrano B', written over a horizontal line.

Víctor Julio Zambrano Bermúdez

## APROBACIÓN DEL TRABAJO

Los miembros del tribunal de grado aprueban el trabajo de titulación de acuerdo con los reglamentos emitidos por la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, otorga la calificación de:

---

Miembro del tribunal

---

Calificación

---

Miembro del tribunal

---

Calificación

---

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente trabajo de titulación, en primer lugar, a Dios, por ser mi guía constante, brindarme fortaleza en los momentos de dificultad y concederme la sabiduría necesaria para culminar con éxito esta importante etapa de mi formación académica. A mis padres, por su amor incondicional, apoyo permanente y sacrificio constante, quienes han sido el pilar fundamental de mi vida y el principal impulso para no rendirme ante los desafíos que surgieron durante el desarrollo de esta investigación; su ejemplo de perseverancia, responsabilidad y compromiso ha sido una fuente de inspiración para alcanzar mis metas personales y profesionales. De manera especial, dedico este trabajo a Mariana Flores García, por su apoyo incondicional, comprensión, palabras de aliento y acompañamiento constante a lo largo de este proceso, siendo una fuente de motivación y fortaleza en los momentos más exigentes de esta etapa académica. A mis docentes, por compartir sus conocimientos, orientarme con profesionalismo y contribuir de manera significativa a mi formación académica y ética, permitiéndome desarrollar competencias que serán fundamentales en mi vida profesional. Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que creyeron en mí, que me apoyaron directa o indirectamente y que formaron parte de este proceso académico, ya que su respaldo fue esencial para la culminación de este proyecto, el cual representa no solo un logro académico, sino también un crecimiento personal y profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Expreso mi profundo agradecimiento a Dios, por brindarme la fortaleza, sabiduría y perseverancia necesarias para culminar esta importante etapa de mi formación académica y profesional, su guía fue fundamental para superar los desafíos presentados durante el desarrollo de este trabajo de titulación.

Agradezco de manera especial a mi alma mater, la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por ser el espacio de formación académica que me permitió adquirir los conocimientos, valores y competencias necesarias para mi desarrollo profesional, a sus autoridades y docentes, quienes con su compromiso, vocación y calidad humana contribuyeron significativamente a mi proceso de aprendizaje, dejando una huella importante en mi formación integral. De manera particular, expreso mi sincero agradecimiento a mi tutor de Proyecto y a los docentes de la carrera en especial a la Ingeniera Jenny Carolina Herrera Bartolomé, por su orientación académica, acompañamiento constante y valiosos aportes durante el desarrollo de esta investigación, sus observaciones y sugerencias permitieron fortalecer el contenido y la calidad del presente trabajo.

Manifiesto mi gratitud a los propietarios y administradores de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia de San Vicente, quienes brindaron su colaboración y apertura para la recolección de información, haciendo posible la obtención de datos confiables para el estudio. Finalmente, agradezco a mi familia y a todas las personas que, directa o indirectamente, me apoyaron durante este proceso académico, motivándome a seguir adelante y a culminar con éxito este proyecto, el cual representa un logro significativo en mi vida personal y profesional.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....</b>	<b>I</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>IV</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>V</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS.....</b>	<b>VI</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>	<b>VIII</b>
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....</b>	<b>VIII</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>IX</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>1. Diseño teórico .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Problema .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Objeto .....</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Campo.....</b>	<b>2</b>
<b>1.4 Objetivo .....</b>	<b>2</b>
<b>1.5 Variables.....</b>	<b>2</b>
<b>1.6 Tareas científicas .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Diseño metodológico .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Población y muestra .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2 Métodos y técnicas.....</b>	<b>3</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>7</b>
<b>1. Marco Teórico .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1 Conceptualización de la variable Independiente.....</b>	<b>7</b>
<b>1.1.1 Principios fundamentales de la economía circular .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1.2 Importancia de la economía circular .....</b>	<b>8</b>
<b>1.1.3 Beneficios de la economía circular .....</b>	<b>8</b>
<b>1.1.4 Impacto de la economía circular .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1.5 Diferencia con la economía lineal.....</b>	<b>10</b>
<b>1.1.6 Gestión y valorización de residuos .....</b>	<b>10</b>

1.1.7	Nuevos modelos de negocios circulares.....	11
1.1.8	Limitaciones y desafíos actuales .....	12
1.2	Conceptualización de la variable dependiente .....	12
1.2.1	Definición de emprendimiento gastronómico.....	12
1.2.2	Modelos de negocio gastronómicos .....	13
1.2.3	Gestión de costos .....	14
1.2.4	Tendencias en emprendimientos gastronómicos.....	14
1.2.5	Sostenibilidad en la gastronomía .....	15
1.2.6	Calidad e inocuidad alimentaria .....	15
1.2.7	Innovación y tendencias gastronómicas.....	16
1.2.8	Retos y desafíos de los emprendimientos gastronómicos .....	16
<b>CAPÍTULO II .....</b>		<b>18</b>
2.	Diseño Metodológico.....	18
2.1	Análisis de las encuestas realizadas a los emprendimientos gastronómicos de la parroquia san Vicente .....	18
2.2	Análisis de los resultados de las entrevistas realizada a la responsable del área de turismo del Gad San Vicente de la parroquia san Vicente .....	26
2.3	Análisis cruzado de la información.....	29
<b>CAPÍTULO III.....</b>		<b>30</b>
3.	Diseño de la propuesta.....	30
3.1	Tema de la propuesta .....	30
3.2	Antecedentes .....	30
3.3	Justificación.....	31
3.4	Objetivos.....	31
3.5	Desarrollo de la propuesta.....	32
<b>CONCLUSIONES .....</b>		<b>38</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>		<b>39</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>		<b>40</b>
<b>ANEXOS.....</b>		<b>48</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1 Alfa de Cronbach</b> .....	18
<b>Tabla 2 Reutilización de Materiales</b> .....	18
<b>Tabla 3 Prácticas de reciclaje</b> .....	19
<b>Tabla 4 Uso de insumos locales</b> .....	20
<b>Tabla 5 Mejorar la imagen del negocio</b> .....	20
<b>Tabla 6 Integración en el modelo gastronómico</b> .....	21
<b>Tabla 7 Presupuesto mensual</b> .....	22
<b>Tabla 8 Planificación presupuestaria</b> .....	22
<b>Tabla 9 Ingresos y egresos de los emprendimientos</b> .....	23
<b>Tabla 10 Herramientas digitales</b> .....	24
<b>Tabla 11 Modificación presupuestaria</b> .....	24
<b>Tabla 12 Creación de una guía presupuestaria</b> .....	25
<b>Tabla 13 Ejecución de la propuesta</b> .....	32
<b>Tabla 14 Indicadores de evaluación de la propuesta</b> .....	33

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1 Diseño de propuesta certificado de reconocimiento</b> .....	37
--	----

## RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo determinar la incidencia de la economía circular en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, ante la problemática relacionada con el uso ineficiente de los recursos, el manejo inadecuado de los residuos y las debilidades en la planificación presupuestaria que afectan la sostenibilidad económica de estos negocios, el estudio se desarrolló bajo un enfoque descriptivo, con el apoyo de métodos teóricos como el documental, analítico y deductivo, y métodos empíricos como la observación directa, la encuesta y la entrevista, la población estuvo conformada por 35 emprendimientos gastronómicos registrados en la parroquia San Vicente, los cuales constituyeron la totalidad de la muestra, lo que permitió obtener información confiable y representativa del sector, para la recolección de datos se aplicaron encuestas a los propietarios de los establecimientos y una entrevista a un funcionario del Gobierno Autónomo Descentralizado de San Vicente, mientras que el análisis estadístico se realizó mediante el software SPSS versión 26, los resultados evidenciaron que la aplicación de prácticas de economía circular, como la reutilización de insumos, el reciclaje, el uso de productos locales y la optimización del menú, contribuyó a la reducción de costos operativos y al mejor control del presupuesto, se identificaron limitaciones en el uso de herramientas digitales y en la evaluación periódica de ingresos y egresos, se diseñó un plan estratégico orientado a fortalecer la gestión presupuestaria y fomentar la sostenibilidad económica y ambiental de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente.

## INTRODUCCIÓN

La economía circular representa un modelo sostenible que busca optimizar los recursos disponibles, reducir los desperdicios y promover la reutilización de materiales dentro de los procesos productivos. En el ámbito gastronómico, este enfoque se ha convertido en una estrategia fundamental para disminuir costos, mejorar la eficiencia operativa y contribuir a la sostenibilidad ambiental. En la parroquia de San Vicente, los emprendimientos gastronómicos cumplen un papel relevante en el desarrollo económico local, por lo que resulta esencial analizar cómo la aplicación de prácticas de economía circular incide en la gestión de sus presupuestos.

Esta investigación surge ante la necesidad de comprender la relación entre la economía circular y la optimización de los recursos financieros en los negocios gastronómicos del sector. Muchos de estos emprendimientos enfrentan dificultades para mantener un equilibrio entre la rentabilidad y la sostenibilidad, debido al uso ineficiente de insumos, la falta de estrategias de reciclaje y la limitada capacitación en gestión ambiental. Por ello, es indispensable recopilar información sobre los métodos de aprovechamiento de residuos orgánicos, el uso responsable de los recursos y las alternativas sostenibles que contribuyan a reducir los costos operativos sin afectar la calidad del servicio.

La presente investigación se justifica en que los resultados permitirán identificar las ventajas económicas y ambientales que ofrece la implementación de la economía circular en los emprendimientos gastronómicos de San Vicente. A partir de ello, se podrán proponer estrategias que fortalezcan la sostenibilidad financiera de los negocios locales, fomenten la innovación en los procesos productivos y consoliden una cultura empresarial responsable con el medio ambiente. Además, los hallazgos servirán como base para la toma de decisiones de los emprendedores y autoridades locales, promoviendo así un desarrollo económico sustentable y competitivo en la parroquia.

### **1. Diseño teórico**

#### **1.1 Problema**

¿Cómo la economía circular incide en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente?

## **1.2 Objeto**

Emprendimientos Gastronómicos.

## **1.3 Campo**

Los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente.

## **1.4 Objetivo**

Determinar la incidencia de la economía circular en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente.

## **1.5 Variables**

### **1.5.1 Variable dependiente**

Emprendimientos gastronómicos.

### **1.5.2 Variable independiente**

Economía circular.

## **1.6 Tareas científicas**

- Realizar un estudio de las fuentes bibliográficas referente a la economía circular y los emprendimientos gastronómicos
- Indagar la situación actual de los emprendimientos gastronómicos con relación a la aplicación de actividades vinculadas a la economía circular, aplicando encuestas a la muestra establecida.
- Diseñar una guía presupuestaria basado en la economía circular para los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente.

## **2. Diseño metodológico**

### **2.1 Población y muestra**

#### **2.1.1 Población**

La investigación científica demanda definiciones conceptuales precisas que faciliten establecer con claridad los límites y el alcance del fenómeno que se analiza. Entre estos conceptos esenciales se encuentra el de “población”, entendida en el ámbito investigativo como el conjunto completo de individuos, hechos o elementos que comparten determinadas características y constituyen el foco del estudio (Zúñiga, 2023).

Para Condori (2020) as unidades o elementos que pueden ser estudiados corresponden al espacio concreto donde se desarrolla la investigación, se trata de sujetos u objetos accesibles que cumplen con las características necesarias para ser analizados, en conjunto, representan el segmento real del entorno donde se aplica el estudio.

Para el presente trabajo de investigación la población está constituida por los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente que asciende a 35 restaurantes de acuerdo con el registro que mantiene el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón San Vicente (Anexo 2).

### **2.1.2 Muestra**

Para Solanet (2020) Una muestra es un subconjunto extraído de la población que posibilita llevar a cabo análisis, cuyas conclusiones son aplicables al conjunto de la población (p. 14)

Considerando la población reducida se decidió mantener como muestra al total de los restaurantes de la Parroquia del Cantón San Vicente, permitiendo generar mayor fiabilidad en los resultados que se obtengan.

## **2.2 Métodos y técnicas**

### **2.2.1 Métodos teóricos**

#### **Método Documental Teórico**

Figuroa (2020) da a conocer que el método de investigación documental se aplica, sobre todo, en los enfoques cualitativos, ya que permite un acercamiento indirecto a la realidad mediante el uso de fuentes secundarias. De esta manera, se recopila información proveniente de materiales escritos o visuales elaborados por individuos, académicos o instituciones con distintos fines.

Este método sirve como un recurso fundamental para estudiar y comprender la teoría dentro de las investigaciones educativas, ya que permite reconocer necesidades o vacíos en el conocimiento existente y, a partir de ello, analizar, evaluar y generar aportes que contribuyan a la creación de nuevas interpretaciones, enfoques y conocimientos científicos (Gonzales, 2024)

### **Método Descriptivo**

“La investigación descriptiva, comprende la colección de datos para probar hipótesis o responder a preguntas concernientes a la situación corriente de los sujetos del estudio. Un estudio descriptivo determina e informa los modos de ser de los objetos” (Arias & Esmeralda, 2023, p. 10344).

Se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. La investigación científica se concibe como el proceso de recopilar, analizar e interpretar la naturaleza presente, así como la estructura y los procesos que conforman los fenómenos estudiados (Gladys et al., 2020).

Este permitirá recopilar información relevante que contribuyan al desarrollo del conocimiento, identificando las prácticas de economía circular que aplican y midiendo su impacto en la reducción de costos, permitiendo promover estrategias que optimizan el presupuesto de los emprendimientos sin intervenir en su funcionamiento.

### **Método analítico**

El método analítico constituye una herramienta del método científico empleada en el estudio de un discurso, mediante la descomposición de sus elementos esenciales para posteriormente integrarlos y alcanzar una comprensión global del mismo. En este caso, se aplicará para examinar de manera detallada los componentes de la economía circular y evaluar la forma en que cada uno influye en el presupuesto de los negocios gastronómicos, así mismo, se identificarán y analizarán los costos relacionados con prácticas sostenibles como el reciclaje, el compostaje y la minimización de residuos, valorando su repercusión tanto financiera como operativa (Lemus, 2020).

### **Método deductivo**

“El método deductivo se emplea para relacionar el contenido curricular con el mundo real; es una vía alterna que ayuda organizar los nuevos conceptos, permitiendo un mayor acercamiento a la realidad de los hechos o fenómenos en estudio” (Espinoza, 2023, p. 36)

En esta investigación, se utilizará para aplicar los conceptos generales de la economía circular a la realidad de los emprendimientos gastronómicos en San Vicente. Esto permitirá prever cómo la adopción de estrategias circulares puede influir en la planificación presupuestaria y en la sostenibilidad financiera de los negocios locales.

### **2.2.2 Métodos empíricos Observación**

Para López & Ramos (2021) es un método empírico ampliamente aplicado por los investigadores y puede emplearse en diferentes fases del proceso investigativo. En la etapa inicial resulta útil para plantear el problema de estudio; durante el desarrollo de la investigación puede funcionar como parte del procedimiento para verificar la hipótesis; y, al culminar el trabajo, permite incluso anticipar tendencias y proyectar la evolución de fenómenos con un mayor nivel de generalización.

En la presente investigación, se usará el método de observación directa para analizar de qué manera la economía circular incide en el presupuesto de los emprendimientos gastronómico de la parroquia San Vicente.

### **Encuesta**

La encuesta es considerada por Duarte y Guerrero (2024) como una técnica que utiliza procedimientos previamente estructurados para obtener y examinar información proveniente de una muestra que representa a una población determinada. La entrevista se les realizara a los propietarios de los 35 emprendimientos gastronómicos que el Gad San Vicente facilitó.

### **Entrevista**

La entrevista facilita la comprensión e interpretación de la intersubjetividad, ya que permite acceder a la realidad desde la perspectiva del participante, considerando su forma de pensar, su experiencia y su papel activo como sujeto que aporta información y participa de manera consciente en su propio contexto (González et al., 2020).

La entrevista se aplicará a un funcionario responsable del departe de turismo del Gad San Vicente de la Parroquia San Vicente con el propósito de obtener datos precisos sobre las prácticas actuales de economía circular. Este instrumento permitirá recopilar información detallada sobre la experiencia, conocimiento y estrategias implementadas en el manejo

sostenible de los recursos, así como en la gestión de residuos. Los datos obtenidos contribuirán a identificar oportunidades de mejora y apoyar la toma de decisiones orientadas a la sostenibilidad.

### **Análisis estadístico**

El análisis estadístico es un conjunto de procedimientos que permite organizar, resumir e interpretar datos numéricos con el fin de obtener conclusiones válidas y apoyar la toma de decisiones en una investigación. A través de este análisis se identifican patrones, relaciones y comportamientos que explican el fenómeno estudiado (López et al., 2020)

Para el procesamiento y análisis de la información obtenida a través de las encuestas aplicadas a los propietarios de los emprendimientos gastronómicos, se realizará un análisis estadístico utilizando el software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versión 26, esta herramienta permitirá organizar, tabular y analizar los datos de manera sistemática, facilitando la obtención de estadísticas descriptivas como frecuencias, porcentajes y medidas de consistencia interna.

# CAPÍTULO I

## 1. Marco Teórico

### 1.1 Conceptualización de la variable Independiente

#### 1.1.1 Principios fundamentales de la economía circular

La economía circular se basa en tres principios claves, los cuales abordan varios de los retos en términos de recursos y del sistema a los que han de hacer frente las economías industriales.

Principio 1: El primer principio de la economía circular es eliminar los residuos y la contaminación, lo que propone soluciones sostenibles para impulsar el desarrollo económico, enfrentando de manera directa desafíos globales como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, el aumento de los desechos y la contaminación ambiental. Este modelo, sustentado en el diseño sostenible y en la utilización de energías y materiales renovables, transforma por completo los procesos de producción, consumo y diseño. Su estructura se fundamenta en tres ejes esenciales: la eliminación de residuos y agentes contaminantes, la prolongación del uso de productos y materiales, y la regeneración de los ecosistemas naturales (Unido, 2021)

Conforme a Romano (2022), en la economía circular los residuos se conciben como un fallo del diseño; por tanto, los materiales de origen biológico son no tóxicos y pueden reintegrarse al suelo mediante procesos como el compostaje o la digestión anaeróbica, incluso generando energía en el proceso, por su parte, los materiales técnicos, como metales, polímeros y los productos fabricados con ellos, se desarrollan pensando en su recuperación, renovación y mejora continua, lo que permite reducir al mínimo la producción de residuos y, con ello, la contaminación ambiental.

Principio 2: De acuerdo con la Ellen MacArthur Foundation (2022), el principio de mantener productos y materiales en uso se centra en conservar su valor máximo, ya sea mediante su uso continuo, su transformación en componentes o su reincorporación como materia prima.

El diseño para la circularidad, el cual propone concebir productos, procesos y servicios considerando todo su ciclo de vida, con el objetivo de prolongar su uso, facilitar su reparación y permitir su reutilización o reincorporación al sistema productivo (Ellen MacArthur Foundation, 2021).

Principio 3: El tercer principio de la economía circular es regenerar la naturaleza. Al cambiar la economía de lineal a circular, cambiamos el enfoque de extracción a regeneración. En lugar de degradar continuamente la naturaleza, construimos capital natural (Ellen MacArthur Foundation, 2022).

### **1.1.2 Importancia de la economía circular**

Según Da Costa (2022), la economía circular es relevante porque impulsa un modelo de desarrollo que busca desacoplar el crecimiento económico del consumo excesivo de recursos naturales, promoviendo sistemas productivos más eficientes y sostenibles.

La economía circular se ha convertido en un pilar esencial para impulsar el desarrollo sostenible, ya que plantea reemplazar el modelo lineal de “usar y desechar” por un sistema renovable que aprovecha al máximo los recursos, disminuye la cantidad de desechos y promueve prácticas como la reutilización, el reciclaje y la reparación, este enfoque no solo favorece la conservación ambiental, sino que también genera beneficios económicos al hacer más eficientes los procesos productivos, reducir los costos operativos y reforzar la capacidad de las empresas para enfrentar las fluctuaciones en los precios y la disponibilidad de insumos (Knäble et al., 2022).

El modelo de economía circular constituye un sistema relevante que puede generar múltiples beneficios para las empresas, ya que representa una nueva perspectiva para comprender las interacciones entre mercados, clientes y recursos naturales, fomentando la adopción de políticas sostenibles y eficientes, este enfoque de negocio permite impulsar el crecimiento económico al tiempo que se minimiza la extracción de recursos, promoviendo un equilibrio entre desarrollo productivo y sostenibilidad ambiental (Cansi & Cruz, 2020).

### **1.1.3 Beneficios de la economía circular**

La economía circular representa una alternativa real al modelo lineal tradicional, al desvincular el crecimiento económico del consumo indiscriminado, enfocándose en la utilización continua de los recursos, la reducción de residuos y la regeneración de los sistemas naturales, mediante la revisión y optimización del diseño de productos, de las cadenas de suministro, de los patrones de consumo y de las estrategias relacionadas con el ciclo de vida

de los bienes, este enfoque propone una visión integral que fortalece el desarrollo sostenible (Fisher, 2025).

### **Reutilización de recursos y disminución de residuos**

La economía circular aplicada a la gestión de residuos sólidos permite optimizar el uso de los recursos disponibles y disminuir de forma significativa la generación de desechos, ya que promueve modelos de producción y consumo donde los materiales vuelven a incorporarse al ciclo productivo, esto significa que, en lugar de desechar los residuos de manera inmediata, se busca su aprovechamiento a través de procesos como la reutilización, reciclaje y recuperación, lo cual no solo reduce el volumen de residuos sino que también favorece la sostenibilidad ambiental y genera beneficios adicionales tanto para las comunidades como para las empresas que adoptan estos enfoques (Menéndez et al., 2025).

### **Rentabilidad**

El modelo de reducir, reutilizar, y reciclar permite que las empresas aprovechen más los materiales.

### **Ventaja competitiva en el contexto de la globalización.**

Para Carrillo et al (2022) la capacidad de innovar permite a las empresas lograr una ventaja competitiva sostenible, lo que es crucial para su crecimiento y adaptación a los cambios del mercado, además, se enfatiza la importancia de la innovación en la creación de valor agregado y en la diferenciación de productos y servicios, aspectos relevantes para los emprendimientos gastronómicos que buscan implementar la economía circular.

#### **1.1.4 Impacto de la economía circular**

En un modelo de economía circular, los residuos se transforman en recursos útiles para otros procesos productivos, disminuyendo de manera notable la cantidad de desechos enviados a los vertederos. Esto permite a las empresas aprovechar mejor los materiales, reducir la explotación de recursos limitados y obtener ventajas económicas al disminuir los costos de fabricación (Calero & Guerrero, 2024)

De acuerdo con lo que menciona Vivas et al. (2025) la economía circular aporta de manera notable a la mejora de la gestión ambiental, ya que promueve la disminución de residuos, incrementa la eficiencia en el aprovechamiento de los materiales y fortalece la competitividad de las organizaciones que implementan este enfoque productivo.

### **1.1.5 Diferencia con la economía lineal**

En contraposición al modelo lineal tradicional basado en la extracción, producción, consumo y desecho de bienes, el enfoque de la economía circular surge como una alternativa sostenible que busca mitigar el agotamiento de los recursos naturales del planeta. Este modelo requiere la participación activa de todos los actores sociales, promoviendo transformaciones profundas tanto en los procesos de diseño, producción y comercialización de bienes y servicios, como en los hábitos de consumo y las políticas de gestión adoptadas por las administraciones públicas. (Carretero, 2022)

Para Fuentes (2022) la economía circular tiene como propósito fundamental el desarrollo de cadenas de valor interconectadas y cerradas, en las cuales los recursos se aprovechan al máximo con el fin de disminuir el uso de materias primas durante los procesos productivos, esto propone que los residuos generados en una etapa de producción sean reincorporados como insumos en otras, promoviendo así un ciclo continuo de aprovechamiento que reduce el desperdicio y optimiza la eficiencia de los recursos disponibles.

El modelo de economía circular se presenta como respuesta ante la insostenibilidad del modelo lineal, esto se asemeja a los ciclos vitales y naturales, como el ciclo del agua o de las rocas, en el cual materia no se desecha, si no que siempre forma parte del ciclo de una u otra manera (Duarte M. D., 2022).

### **1.1.6 Gestión y valorización de residuos**

Se afirma que “los residuos son generados por la actividad humana en cualquier caso de producción, distribución o consumo; se pueden definir como cualquier sustancia u objeto del su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse” (Lorenzo et al., 2023, p. 7).

De acuerdo con Gonzales y Moreno (2022), la gestión de los residuos sólidos tiene como objetivo principal convertir estos desechos en nuevas materias primas a través de procesos

de reciclaje y reducción, esta práctica busca optimizar el uso de los recursos naturales, mitigar los impactos ambientales negativos y, sobre todo, contribuir al fortalecimiento del desarrollo sostenible.

Según Abubakar et al. (2022), la gestión de los residuos representa uno de los desafíos más significativos tanto para los gobiernos como para la sociedad en general, especialmente en los entornos urbanos, donde el acelerado crecimiento poblacional y el incremento en la producción de desechos han superado la capacidad de respuesta de las infraestructuras y sistemas de manejo existentes.

### **1.1.7 Nuevos modelos de negocios circulares**

**Economía Colaborativa:** La economía colaborativa se fundamenta en el principio de compartir y optimizar el uso de los recursos existentes, lo que disminuye la necesidad de producir nuevos bienes y fomenta un consumo más eficiente, este modelo promueve la utilización compartida de activos a través de plataformas digitales, como Airbnb o Uber, las cuales han demostrado que la cooperación entre usuarios y proveedores puede incrementar la eficiencia operativa y fortalecer la competitividad de los participantes dentro del mercado. (Geissdoerfer et al., 2020).

**Remanufactura:** La remanufactura consiste en recuperar y reutilizar componentes provenientes de productos previamente utilizados para elaborar nuevos bienes, lo que permite generar importantes ahorros en el consumo de materias primas y energía, esto promueve la eficiencia productiva y la sostenibilidad ambiental al reducir la extracción de recursos y las emisiones asociadas a la fabricación tradicional, empresas como Caterpillar han adoptado exitosamente estrategias de remanufactura, ofreciendo productos reconstruidos que conservan los estándares de calidad de los originales, pero con menores costos de producción y un impacto ambiental significativamente reducido. (Kirchher et al, 2020).

**Reciclaje industrial:** El reciclaje industrial se basa en la reutilización de los desechos y subproductos generados durante los procesos productivos, transformándolos en materias primas útiles para nuevas etapas de fabricación, esta práctica no solo contribuye a disminuir los costos relacionados con la gestión de residuos, sino que además abre la posibilidad de generar ingresos adicionales a partir de materiales recuperados. Un caso representativo es el

de la empresa Michelin, que ha implementado innovadoras técnicas de reciclaje del caucho, permitiendo elaborar nuevos productos a partir de neumáticos usados y fortaleciendo, de este modo, su competitividad y compromiso con la sostenibilidad. (Blomsma & Brennan, 2021).

### **1.1.8 Limitaciones y desafíos actuales**

**Inversiones significativas:** Adoptar un modelo de este tipo implica destinar recursos económicos considerables para implementar tecnologías e infraestructuras adecuadas que permitan el procesamiento eficiente de materiales, lo que representa un desafío financiero importante (Carrion , 2025).

**Barreras culturales:** de acuerdo a Medina y Freire (2023) uno de los principales retos de la economía circular radica en modificar los patrones culturales existentes. Este desafío se relaciona con la disposición de las personas para adaptarse y adoptar nuevas prácticas sostenibles. La mentalidad tradicional de “comprar y desechar” continúa siendo una barrera significativa, ya que gran parte de la población mantiene hábitos de consumo sin tomar en cuenta las consecuencias ambientales de sus acciones.

**Barreras estructurales / organizacionales:** para Rodríguez et al. (2025) las PYMES suelen carecer de los recursos financieros y técnicos necesarios para invertir en prácticas circulares, lo que dificulta la adopción de tecnologías y procesos sostenibles, además, la falta de conocimiento sobre las oportunidades que ofrece la economía circular puede impedir que las empresas identifiquen áreas de mejora y sostenibilidad.

La falta de incentivos gubernamentales adecuados y la baja percepción de los beneficios de la economía circular pueden dificultar su implementación, sin un marco regulatorio robusto que promueva la circularidad, las empresas pueden no ver la necesidad de adoptar estos modelos (Guerrero et al., 2024).

## **1.2 Conceptualización de la variable dependiente**

### **1.2.1 Definición de emprendimiento gastronómico**

Los emprendimientos consisten en la concepción y puesta en marcha de nuevos proyectos o negocios, habitualmente basados en ideas innovadoras o enfoques distintivos dentro del mercado, los emprendedores son personas que asumen riesgos y aprovechan oportunidades

con el propósito de crear y consolidar microempresas, generando tanto beneficios económicos como un impacto social positivo (Rojas, 2023)

El emprendimiento gastronómico trasciende los métodos convencionales de la gastronomía al incorporar elementos de innovación, creatividad y autenticidad en cada plato y experiencia ofrecida. Su carácter distintivo radica en el enfoque creativo y audaz aplicado tanto en la concepción como en la ejecución de los proyectos culinarios, más que simplemente ofrecer alimentos, busca generar experiencias sensoriales y emocionales memorables que perduren en la mente de los clientes (Poveda, 2023)

Se entiende por emprendimiento gastronómico a cualquier iniciativa empresarial dedicada a la elaboración, comercialización o distribución de alimentos y bebidas, este concepto incluye una diversidad de formatos, que van desde restaurantes y cafeterías hasta *food trucks* y servicios de catering (Lureo Digital, 2025)

### **1.2.2 Modelos de negocio gastronómicos**

#### **Servicio de cocina fantasma o dark kitchen**

La cocina fantasma se distingue por operar sin un local abierto al público, manteniendo la interacción con sus clientes a través de aplicaciones móviles, redes sociales y, en ocasiones, llamadas telefónicas, este tipo de emprendimiento establece horarios definidos de operación y se compromete a cumplir con tiempos de entrega previamente acordados (Navarrete et al., 2022)

#### **Comida rápida o servicio rápido**

Los restaurantes de comida rápida se especializan en ofrecer alimentos empaquetados para llevar, generalmente mediante menús estandarizados que incluyen productos como hamburguesas, pollo frito y papas fritas, gracias a la limitada variedad de ingredientes, estos establecimientos pueden mantener bajos sus costos de insumos, y al preparar gran parte de los alimentos con anticipación, también logran reducir los gastos asociados a la mano de obra (McCarthy, 2024)

### ***Food trucks* y gastronetas**

Los *food trucks* y las gastronetas constituyen un modelo de negocio ágil que ha incrementado su popularidad debido a su flexibilidad y facilidad de acceso, este tipo de emprendimiento brinda una experiencia culinaria auténtica y móvil, lo que les permite desplazarse a distintas ubicaciones y eventos, interactuar directamente con nuevos clientes y explorar nichos de mercado antes de consolidar puntos de venta fijos (Gaitán, 2025)

#### **1.2.3 Gestión de costos**

La gestión de costos es un proceso fundamental en las organizaciones, ya que permite planificar, controlar y optimizar el uso de los recursos financieros con el fin de mejorar la rentabilidad y la toma de decisiones, una adecuada gestión de costos ayuda a identificar gastos innecesarios, asignar eficientemente los recursos y establecer estrategias que contribuyan a la sostenibilidad económica del negocio, especialmente en emprendimientos donde los márgenes de ganancia son reducidos y el control financiero resulta determinante para su permanencia en el mercado ( Valverde et al., 2021). La gestión de costos está directamente relacionada con el control financiero, ya que, si no se implementa un sistema adecuado, la planificación del presupuesto o las proyecciones de ventas se basarán en información incorrecta o poco precisa, esto puede derivar en ingresos menores para la empresa, debido a una sobreestimación de los costos y la consecuente inflación de los mismos (Casanova et al., 2021)

Ochoa et al. (2020), considera que la gestión de costos constituye una labor esencial para cualquier gerente financiero, ya que gran parte de esta implica identificar los costos óptimos durante el proceso productivo, garantizando que las operaciones habituales del negocio se desarrollen sin generar pérdidas ni desperdicios.

#### **1.2.4 Tendencias en emprendimientos gastronómicos**

En el panorama latinoamericano, los emprendimientos gastronómicos se enfrentan a nuevas dinámicas ligadas a la digitalización, al uso de redes sociales, a la participación en plataformas de delivery y a la búsqueda de sostenibilidad, de tal forma que los modelos de negocio tradicionales se transforman y surgen propuestas innovadoras tanto en producto como en canal (Gil & Hernández, 2022)

Para Pérez et al (2025) la innovación y la creación de espacios gastronómicos temáticos permiten responder a la demanda de experiencias diferenciadas en el sector HORECA (hotelería, restauración y cafetería), lo cual exige a los emprendimientos adoptar formatos dinámicos, tecnologías de soporte y conceptos inmersivos para atraer y retener clientes.

### **1.2.5 Sostenibilidad en la gastronomía**

Como mencionan Solis et al. (2022) la sostenibilidad se ha convertido en un factor clave para garantizar el éxito a largo plazo de los restaurantes y emprendimientos gastronómicos, aquí se incluye una administración responsable de los recursos naturales, la minimización de los desechos y la implementación de prácticas orientadas hacia la sostenibilidad ambiental y económica.

La gastronomía sostenible se basa en la aplicación de prácticas que promueven un sistema alimentario responsable, orientado al bienestar social y al desarrollo futuro de las comunidades, estas acciones incluyen el uso de alimentos obtenidos mediante procesos sostenibles, la cooperación con productores locales, la valoración de la calidad y procedencia de los productos, el respeto por las tradiciones culinarias, el disfrute consciente de la alimentación, la educación ambiental y una gestión eficiente de los recursos energéticos, hídricos y de los residuos a lo largo de toda la cadena alimentaria (Chiriboga et al., 2024).

### **1.2.6 Calidad e inocuidad alimentaria**

La calidad de los alimentos hace referencia al conjunto de características y cualidades que posee un producto alimenticio, las cuales dependen de factores como los ingredientes empleados, su composición, pureza, procedencia y trazabilidad, así mismo, incluye todos los procedimientos involucrados desde su elaboración hasta la información que se brinda al consumidor (Chuli, 2024)

La inocuidad alimentaria se vincula con la ausencia de riesgos que puedan afectar la salud al momento de consumir los alimentos, esta condición se ha transformado en una prioridad a nivel global, lo que ha impulsado la creación de diversas políticas internacionales destinadas a su control y gestión, por esta razón, la inocuidad garantiza que los productos alimenticios no representen un peligro para el consumidor, siempre que sean preparados y consumidos conforme a su propósito establecido. (Gonzalez & Garcia, 2022)

La calidad alimentaria constituye un factor esencial para asegurar la inocuidad de los productos, ya que sus características organolépticas como el color, aroma, sabor y textura deben evidenciar que los alimentos están libres de cualquier tipo de contaminación física, química o microbiológica (Mendoza et al., 2020).

### **1.2.7 Innovación y tendencias gastronómicas**

La sostenibilidad en la gastronomía emerge como un aspecto prioritario, evidenciando una creciente predisposición en el sector para incorporar prácticas como reducción de residuos, uso de ingredientes locales y de temporada, y educación ambiental, aunque también se identifican retos importantes en cuanto a capacitación, incentivos y cambios culturales (Cáceres, 2023).

Altamirano et al (2024) menciona que el análisis de las técnicas culinarias de vanguardia aplicado al contexto de Quito revela que la innovación es esencial en el sector gastronómico contemporáneo, puesto que se presenta como motor de nuevas creaciones y experiencias que van más allá de la tradición, implicando también la adopción de procesos, tecnologías y métodos poco convencionales.

### **1.2.8 Retos y desafíos de los emprendimientos gastronómicos**

Entre los principales desafíos para los restaurantes en Latinoamérica se encuentra la necesidad de reinventar sus modelos de negocio, diversificar sus servicios y canales de venta (como delivery o plataformas digitales), y desarrollar capacidades internas de innovación para sobrevivir en el entorno poscrisis sanitaria (Useche et al., 2021).

Para Cerezo et al (2023) la transición al modelo de economía circular plantea para los emprendedores gastronómicos barreras estructurales significativas, tales como la falta de recursos técnicos especializados, carencia de conocimiento sobre los beneficios circulares y ausencia de alianzas estratégicas con proveedores y entidades locales que permitan cerrar los ciclos productivos.

Los establecimientos de restauración enfrentan importantes obstáculos para aplicar los principios de la economía circular, entre ellos la insuficiente capacitación del personal, la escasez de recursos financieros destinados a la innovación sostenible y la falta de

infraestructuras adecuadas, todo lo cual limita la viabilidad de cerrar sus propios ciclos productivos (Romaní et al., 2021).

## CAPÍTULO II

### 2. Diseño Metodológico

#### 2.1 Análisis de las encuestas realizadas a los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente

Se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación de la encuesta a 35 propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, cada una de las preguntas fue analizada e interpretada de manera individual, considerando su relación con las dos variables de estudio: economía circular y presupuesto gastronómico, el análisis se ha realizado con un enfoque descriptivo, recurriendo al razonamiento académico y reflexivo para comprender la percepción de los participantes y el comportamiento de las prácticas circulares dentro del sector gastronómico local.

**Tabla 1 Alfa de Cronbach**

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,928	11

**Fuente: Programa IBM STATICS 26**

#### Elaboración Propia

El cuestionario aplicado obtuvo un coeficiente Alfa de Cronbach de 0,928, valor que se considera excelente, esta cifra evidencia que los ítems mantienen una alta consistencia interna y que el instrumento utilizado es confiable para medir los aspectos relacionados con la economía circular y la gestión presupuestaria en los emprendimientos gastronómicos, este nivel de fiabilidad respalda la validez de los resultados obtenidos y permite que la interpretación posterior se realice con seguridad.

**Tabla 2 Reutilización de Materiales**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni de acuerdo ni en desacuerdo	8	22,9	22,9	22,9
De acuerdo	17	48,6	48,6	71,4
Totalmente de acuerdo	10	28,6	28,6	100,0

Total	35	100,0	100,0
-------	----	-------	-------

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

Los resultados muestran que el 48,6 % de los encuestados manifestó estar de acuerdo en que la reutilización de la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos contribuye a reducir los costos operativos, mientras que el 28,6 % indicó estar totalmente de acuerdo, por otro lado, el 22,9 % de los encuestados se mantiene en una posición neutral frente a esta afirmación.

**Interpretación:**

El aprovechamiento adecuado de la materia prima puede generar una disminución en los costos operativos del negocio, por lo que sería factible fortalecer la gestión de la materia prima dentro del sector gastronómico, ya que la utilización correcta se puede convertir en una estrategia clave para reducir los desperdicios de alimentos y optimizar el presupuesto de los emprendimientos.

**Tabla 3 Prácticas de reciclaje**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni de acuerdo ni en desacuerdo	9	25,7	25,7	25,7
De acuerdo	5	14,3	14,3	40,0
Totalmente de acuerdo	21	60,0	60,0	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

Un 60 % de los encuestados indicó estar totalmente de acuerdo en aplicar prácticas de reciclaje, mientras que el 14,3 % señaló estar de acuerdo, el 25,7 % se mantiene neutral.

**Interpretación:**

El reciclaje bien aplicado podría convertirse en un aliado fundamental para reducir gastos y mejorar el orden de los locales, y aunque existe una inclinación hacia la sostenibilidad aun el reciclaje no se ha consolidado como una práctica uniforme dentro del sector gastronómico.

**Tabla 4 Uso de insumos locales**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido De acuerdo	8	22,9	22,9	22,9
Totalmente de acuerdo	27	77,1	77,1	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia****Análisis:**

Los resultados reflejan una clara inclinación hacia el consumo local: el 77,1 % está totalmente de acuerdo y el 22,9 % está de acuerdo.

**Interpretación:**

Los emprendedores gastronómicos de San Vicente valoran positivamente la adquisición de insumos locales, ya sea por tradición culinaria, cercanía con proveedores o reducción de costos de transporte, el uso de productos de proximidad no solo disminuye el impacto ambiental, sino que además promueve el desarrollo económico de la comunidad, este resultado demuestra una fuerte alineación con los principios de economía circular

**Tabla 5 Mejorar la imagen del negocio**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	14,3	14,3	14,3
De acuerdo	13	37,1	37,1	51,4
Totalmente de acuerdo	17	48,6	48,6	100,0

Total	35	100,0	100,0
-------	----	-------	-------

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

El 48,6 % está totalmente de acuerdo y el 37,1 % está de acuerdo con que las prácticas circulares mejoran la imagen del establecimiento; solo un 14,3 % se mantiene neutral.

**Interpretación:**

La economía circular no solo brinda beneficios económicos, sino que también fortalece la reputación comercial, generando una ventaja competitiva dentro del mercado gastronómico, se reconoce que los clientes valoran positivamente a los negocios que exhiben responsabilidad ambiental y que aplican estrategias sostenibles por lo que la economía circular si mejoraría la imagen de los locales gastronómicos.

**Tabla 6 Integración en el modelo gastronómico**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido De acuerdo	6	17,1	17,1	17,1
Totalmente de acuerdo	29	82,9	82,9	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

Un 82,9 % de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 17,1 % de acuerdo.

**Interpretación:**

Las prácticas de economía circular no representan una dificultad significativa para los negocios gastronómicos, lo que indica que los locales gastronómicos perciben este modelo como accesible y compatible con su actividad diaria y capaz de implementarse aun con

recursos limitados; la percepción positiva favorece el diseño de propuestas basadas en circularidad.

**Tabla 7 Presupuesto mensual**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	14,3	14,3	14,3
De acuerdo	20	57,1	57,1	71,4
Totalmente de acuerdo	10	28,6	28,6	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

El 57,1 % de los encuestados indicó estar de acuerdo y el 28,6 % totalmente de acuerdo, mientras que un 14,3 % se mantiene neutral.

**Interpretación:**

Los emprendimientos gastronómicos elaboran un presupuesto mensual, lo que permite evidenciar cierto nivel de organización financiera, sin embargo, existen negocios que aún no aplican un control presupuestario formal, lo que podría ocasionar desbalances en el gasto, esta situación abre una oportunidad clara para la educación financiera de este sector.

**Tabla 8 Planificación presupuestaria**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	5,7	5,7	5,7
De acuerdo	10	28,6	28,6	34,3
Totalmente de acuerdo	23	65,7	65,7	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

## **Elaboración Propia**

### **Análisis:**

Las respuestas muestran que un 65,7 % está totalmente de acuerdo y un 28,6 % de acuerdo, mientras que solo un 5,7 % permanece neutral.

### **Interpretación:**

La gestión presupuestaria tiene un impacto positivo en la rentabilidad, por ello es importante que exista predisposición para adoptar herramientas o metodologías que permitan al sector gastronómico mejorar el control financiero de los negocios.

***Tabla 9 Ingresos y egresos de los emprendimientos***

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	10	28,6	28,6	28,6
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	10	28,6	28,6	57,1
De acuerdo	15	42,9	42,9	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

## **Elaboración Propia**

### **Análisis:**

Un 42,9 % está de acuerdo, mientras que el 28,6 % se muestra neutral y otro 28,6 % en desacuerdo.

### **Interpretación:**

Este ítem revela una situación preocupante, más de la mitad de los negocios no realiza una evaluación constante de sus ingresos y egresos o no lo hace de manera clara, esto dificulta la toma de decisiones estratégicas, aumenta la probabilidad de pérdidas y limita la capacidad del emprendimiento para proyectar su crecimiento, este hallazgo demuestra la necesidad urgente de capacitación en gestión financiera básica.

**Tabla 10 Herramientas digitales**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	7	20,0	20,0	20,0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	23	65,7	65,7	85,7
De acuerdo	5	14,3	14,3	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

El 65,7 % se mantiene neutral, el 20 % está en desacuerdo y solo el 14,3 % está de acuerdo.

**Interpretación:**

La amplia mayoría no utiliza herramientas digitales como hojas de cálculo, aplicativos móviles o software de administración, lo que indica que los emprendedores aún dependen de métodos tradicionales o empíricos, lo que puede generar errores y dificultar el control financiero, la escasa adopción tecnológica evidencia una brecha significativa en modernización administrativa dentro del sector gastronómico local.

**Tabla 11 Modificación presupuestaria**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	7	20,0	20,0	20,0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	13	37,1	37,1	57,1
De acuerdo	15	42,9	42,9	100,0
Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

**Elaboración Propia**

**Análisis:**

El 42,9 % está de acuerdo, el 37,1 % se mantiene neutral y el 20 % está en desacuerdo.

### **Interpretación:**

Si bien una parte considerable de los encuestados está abierta a realizar ajustes en su presupuesto con fines sostenibles, un porcentaje relevante aún no muestra una postura clara o es resistente al cambio, esto puede deberse a la percepción de que implementar prácticas sostenibles implica inversiones adicionales, es necesario, por tanto, orientar a los emprendedores sobre cómo la economía circular puede representar ahorros a mediano plazo.

**Tabla 12 Creación de una guía presupuestaria**

**¿Recomendaría la creación de una guía presupuestaria basada en la economía circular de su emprendimiento?**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	23	65,7	65,7	65,7
	No	12	34,3	34,3	100,0
	Total	35	100,0	100,0	

**Fuente: Propietarios y representantes de emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente**

### **Elaboración Propia**

### **Análisis:**

El 65,7 % respondió que sí, mientras que el 34,3 % indicó no estar de acuerdo.

### **Interpretación:**

Se considera útil contar con una guía presupuestaria que integre principios de economía circular, lo cual respalda la pertinencia de diseñar herramientas prácticas que les permitan optimizar sus costos operativos, sin embargo, la tercera parte que no la considera necesaria demuestra que aún existe cierto grado de desconocimiento sobre los beneficios que este tipo de herramientas podría generar.

## **2.2 Análisis de los resultados de las entrevistas realizada a la responsable del área de turismo del Gad San Vicente de la parroquia san Vicente**

### **1. Desde el GAD San Vicente ¿Qué iniciativas o políticas se han impulsado para promover prácticas de economía circular en los emprendimientos gastronómicos locales?**

Desde el Gobierno Autónomo Descentralizado de San Vicente se han impulsado diversas iniciativas orientadas a fortalecer la economía circular, principalmente a través de la Dirección de Turismo en coordinación con otros actores institucionales, estas acciones se centran en el aprovechamiento integral de los recursos, especialmente de los residuos orgánicos generados por los mercados y los emprendimientos gastronómicos, un ejemplo relevante es la articulación con la planta de producción de bioproductos a partir de la semilla del árbol de Nin, donde los desechos orgánicos son transformados mediante procesos de compostaje y lombricultura en fertilizantes orgánicos destinados al sector agropecuario, así mismo, se promueve la reducción del uso de plásticos de un solo uso, incentivando alternativas más sostenibles dentro de los establecimientos gastronómicos.

### **2. ¿Qué cambios presupuestarios han notado los emprendimientos gastronómicos que implementan prácticas de reciclaje, reutilización o reducción de residuos?**

Según la experiencia recopilada en reuniones y espacios de diálogo con los emprendedores, se ha evidenciado una reducción en ciertos costos operativos, especialmente en aquellos relacionados con el uso de materiales desechables, los emprendimientos que han optado por reemplazar envases plásticos por fundas de papel reciclado, hojas naturales como el verde o el maíz, o recipientes reutilizables, han logrado disminuir la inversión en insumos de un solo uso, estas prácticas no solo reducen gastos, sino que también aportan al cuidado del suelo, ya que muchos de estos materiales pueden reincorporarse de forma orgánica al entorno.

### **3. ¿La adopción de modelos de economía circular ha generado algún ahorro significativo para los negocios gastronómicos? ¿En qué áreas se evidencia más?**

La funcionaria considera que los emprendedores han desarrollado progresivamente una mayor conciencia sobre la importancia de separar y aprovechar los residuos, este cambio se refleja en la disminución de desperdicios, la separación adecuada de desechos y su posterior

transformación en subproductos útiles, el ahorro se evidencia principalmente en la reducción de residuos orgánicos y en la reutilización de materiales derivados de los procesos productivos, los cuales incluso sirven como insumos para otras actividades como la elaboración de artesanías, esta integración entre diferentes emprendimientos fortalece la economía circular y permite que los recursos tengan múltiples usos dentro del territorio.

#### **4. ¿Qué desafíos económicos enfrentan los emprendimientos gastronómicos al intentar incorporar prácticas circulares en sus operaciones diarias?**

Más que un desafío económico, el principal obstáculo identificado es el cambio de mentalidad de los emprendedores, aunque existen alternativas sostenibles que implican menor inversión, muchos establecimientos priorizan la rapidez y la comodidad del uso de envases desechables por encima de criterios ecológicos, en zonas urbanas este cambio resulta más complejo, ya que predomina el enfoque comercial inmediato, además, desde la gestión pública, la implementación de políticas sostenibles requiere personal capacitado y comprometido, lo que en ocasiones limita el alcance de las acciones impulsadas.

#### **5. ¿Existen incentivos económicos o apoyos técnicos ofrecidos por el GAD para fomentar la economía circular en el sector gastronómico?**

El GAD de San Vicente brinda incentivos principalmente a través de facilidades administrativas y logísticas, durante ferias y eventos locales, los emprendimientos gastronómicos no pagan por el uso del suelo, reciben apoyo con carpas, conexiones y orientación técnica sobre cómo presentar sus productos de manera sostenible, estos incentivos representan un ahorro económico directo para los emprendedores y, al mismo tiempo, fomentan la adopción de prácticas responsables como la reducción de plásticos de un solo uso y la correcta separación de residuos.

#### **6. Desde la perspectiva turística, ¿cómo influye la economía circular en la imagen y atractivo de San Vicente como destino sostenible?**

La aplicación de la economía circular fortalece la imagen de San Vicente como un destino turístico sostenible, ya que garantiza calidad, seguridad y trazabilidad en los servicios ofrecidos, el cuidado en la preparación de los alimentos, el uso responsable de los recursos y

la prevención de la contaminación contribuyen a generar confianza en los visitantes, lo que favorece la fidelización del turista, quien al percibir un destino limpio y comprometido con el ambiente, tiende a regresar y recomendar el lugar, fortaleciendo así la sostenibilidad social, ambiental y económica del cantón.

**7. ¿Cómo perciben los emprendedores el equilibrio entre inversión inicial y beneficios a largo plazo derivados de prácticas circulares?**

La funcionaria señala que este proceso se encuentra en una etapa de crecimiento gradual. Aunque aún no se alcanzan niveles óptimos, se percibe una evolución positiva y constante, los emprendedores comienzan a reconocer que la inversión inicial en prácticas sostenibles puede generar beneficios a largo plazo, no solo para su negocio individual, sino para el destino turístico en general, existe una corresponsabilidad entre los actores organizados y no organizados, ya que las malas prácticas afectan la imagen del territorio en su conjunto.

**8. ¿Qué ejemplos locales destacaría como casos exitosos de aplicación de economía circular?**

Más que identificar un solo negocio gastronómico, se destaca el proceso integral que vive el cantón San Vicente, donde distintos emprendimientos gastronómicos, artesanales y comerciales, se articulan bajo principios de sostenibilidad, proyectos como el café Alicia Roque reflejan un enfoque adecuado en el aprovechamiento de residuos y la sostenibilidad de la inversión, en general, el municipio avanza hacia un modelo donde los subproductos de una actividad se convierten en insumos para otra, fortaleciendo la economía circular a nivel territorial.

**9. ¿Qué acciones considera prioritarias para fortalecer la economía circular y optimizar el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos en el futuro cercano?**

La acción prioritaria es la concientización y el cambio de mentalidad de los emprendedores, fomentando un sentido de compromiso y pertenencia con el entorno, es fundamental que los actores locales comprendan que la economía circular no solo beneficia al ambiente, sino que también mejora la eficiencia económica y la sostenibilidad de sus negocios.

## **10. ¿Considera que el diseño de una guía basada en economía circular contribuirá a mejorar la sostenibilidad?**

La funcionaria considera que una guía basada en un diagnóstico real del sector gastronómico sería una herramienta clave para fortalecer la sostenibilidad, dicha guía debería integrar los criterios y experiencias de los emprendedores, lineamientos técnicos actualizados y estándares de certificación, permitiendo orientar las prácticas sostenibles a corto, mediano y largo plazo, lo que facilitaría el compromiso de los actores locales y la consolidación de la economía circular en la parroquia San Vicente.

### **2.3 Análisis cruzado de la información**

El cruce de información entre los resultados de la encuesta aplicada a los propietarios de los emprendimientos gastronómicos y la entrevista realizada a la funcionaria del GAD de San Vicente demuestra que la economía circular desempeña un papel relevante en la optimización del presupuesto y la sostenibilidad económica del sector gastronómico, los resultados de la encuesta tienen una percepción favorable hacia la reutilización de la materia prima, el reciclaje, el uso de insumos locales y la planificación presupuestaria como estrategias que contribuyen a la reducción de costos operativos y a la mejora de la rentabilidad, de manera complementaria, la entrevista confirma que desde la gestión pública se han impulsado iniciativas orientadas al aprovechamiento de residuos orgánicos, la reducción del uso de plásticos de un solo uso y el apoyo a proyectos que transforman desechos en subproductos con valor económico. Así mismo, el análisis cruzado permite identificar que, aunque existe disposición por parte de los emprendedores para incorporar prácticas de economía circular en sus modelos de negocio, persisten limitaciones asociadas a la falta de planificación técnica y a la resistencia al cambio, por ello surge la necesidad de fortalecer la capacitación, la concientización y el acompañamiento institucional, a fin de consolidar la aplicación sistemática de prácticas circulares, por otro lado la implementación de herramientas como una guía presupuestaria basada en economía circular se presenta como una alternativa viable para mejorar el control financiero, optimizar el uso de recursos y fortalecer la competitividad y sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente.

## CAPÍTULO III

### **3. Diseño de la propuesta**

#### **3.1 Tema de la propuesta**

Plan estratégico para las prácticas de economía circular en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, con el fin de optimizar su presupuesto y fomentar la sostenibilidad.

#### **3.2 Antecedentes**

La parroquia San Vicente ha experimentado un crecimiento sostenido en la actividad gastronómica, lo cual ha impulsado la economía local y generado nuevas oportunidades para los habitantes, no obstante, muchos de estos negocios enfrentan dificultades relacionadas con el incremento constante de los costos de operación, el uso ineficiente de insumos y la falta de mecanismos adecuados para gestionar el desperdicio alimentario, estas problemáticas se acentúan en pequeños emprendimientos, donde los márgenes de ganancia son estrechos y la planificación financiera es limitada.

A nivel internacional y nacional, la economía circular se ha constituido como una alternativa viable para enfrentar estos desafíos, ya que permite reorganizar los procesos productivos de manera que los residuos se transformen en recursos y los insumos sean utilizados de forma más eficiente, estudios recientes destacan que los negocios gastronómicos que han incorporado prácticas de circularidad como la reducción de desperdicios, la reutilización de ciertos materiales y la optimización del consumo energético, han logrado disminuir significativamente sus costos operativos y reforzar su sostenibilidad económica.

En San Vicente, aunque existe interés por parte de algunos emprendedores en adoptar modelos de gestión más eficientes, todavía no se han desarrollado iniciativas formales que promuevan la economía circular como un eje estratégico en el sector gastronómico, por ello, la presente propuesta busca establecer un plan estructurado que permita a los negocios aplicar prácticas circulares adaptadas a sus recursos y capacidades, con la finalidad de mejorar su presupuesto y fortalecer su competitividad.

### **3.3 Justificación**

El diseño de un plan estratégico para integrar prácticas de economía circular en los emprendimientos gastronómicos de San Vicente es fundamental para mejorar la eficiencia operativa y la sostenibilidad económica de estos negocios, la adopción de estas prácticas contribuirá a reducir el desperdicio de alimentos, optimizar el uso de los recursos, disminuir los costos operativos y, por ende, mejorar los márgenes de ganancia, además, la implementación de la economía circular permitirá que los negocios se alineen con las tendencias globales de sostenibilidad, lo que puede resultar en una ventaja competitiva al atraer a un público cada vez más consciente de la importancia de la conservación ambiental.

La propuesta también es relevante para el fortalecimiento de la comunidad local, ya que la economía circular promueve la reutilización de recursos locales, el reciclaje y la creación de empleo verde, esto no solo mejorará la rentabilidad de los negocios, sino que también contribuirá al bienestar de la parroquia San Vicente, promoviendo un desarrollo económico más equilibrado y responsable con el medio ambiente.

### **3.4 Objetivos**

#### **3.4.1 Objetivo general**

Diseñar un plan estratégico como guía para las prácticas de economía circular en los emprendimientos gastronómicos de San Vicente, con el fin de optimizar el presupuesto y fomentar la sostenibilidad a largo plazo.

#### **3.4.2 Objetivos específicos**

- Identificar las principales áreas de mejora en los procesos operativos de los establecimientos gastronómicos para aplicar prácticas de economía circular.
- Diseñar un cronograma de capacitación para los propietarios y empleados en técnicas de reutilización de recursos, gestión de residuos y eficiencia en el uso de energía y agua.
- Establecer estrategias para la reducción de costos mediante la implementación de prácticas circulares como el reciclaje, compostaje y compra de insumos locales.

### 3.5 Desarrollo de la propuesta

#### **Diagnosticar los procesos operativos para la implementación de prácticas de economía circular en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia de San Vicente**

Se propone la elaboración de un diagnóstico operativo de los establecimientos gastronómicos de la parroquia de San Vicente, orientado a identificar las áreas críticas donde se puedan incorporar prácticas de economía circular, este diagnóstico se centrará en los procesos relacionados con la adquisición y uso de insumos, la gestión de residuos sólidos y orgánicos, el consumo de recursos (agua y energía) y el control presupuestario.

*Tabla 13 Ejecución de la propuesta*

<b>Actividad</b>	<b>Responsable</b>	<b>Descripción</b>	<b>Resultado esperado</b>
<b>Diagnóstico de procesos operativos</b>	Investigador	Levantamiento de información sobre el uso de insumos, manejo de residuos, consumo de recursos y planificación presupuestaria mediante encuestas y entrevistas.	Información clara sobre la situación actual de los procesos operativos.
<b>Análisis de la información</b>	Investigador	Organización y análisis descriptivo de los datos recolectados para identificar deficiencias y oportunidades de mejora.	Identificación de procesos ineficientes y áreas críticas.
<b>Identificación de áreas de mejora</b>	Investigador	Determinación de las áreas prioritarias donde se pueden aplicar prácticas de economía circular.	Listado de áreas de mejora priorizadas según impacto económico y ambiental.
<b>Formulación de acciones de economía circular</b>	Investigador	Propuesta de prácticas orientadas a la reducción de desperdicios, reutilización de recursos y optimización del presupuesto.	Acciones concretas adaptadas a los emprendimientos gastronómicos.
<b>Socialización de resultados</b>	Investigador / Propietarios	Presentación de los resultados y acciones propuestas a los dueños de los establecimientos gastronómicos.	Concienciación y aceptación de prácticas de economía circular.

**Fuente:** Elaboración Propia

**Tabla 14 Indicadores de evaluación de la propuesta**

<b>Objetivo</b>	<b>Indicador</b>	<b>Método de verificación</b>
Identificar procesos operativos actuales	Número de establecimientos diagnosticados	Encuestas y entrevistas aplicadas
Detectar áreas de mejora	Cantidad de áreas críticas identificadas	Análisis de resultados
Evaluar prácticas de economía circular	Nivel de aplicación de prácticas sostenibles	Resultados de encuestas
Relacionar economía circular con presupuesto	Identificación de reducción de costos operativos	Comparación de gastos antes y después
Socializar resultados	Número de establecimientos informados	Actas o registros de socialización

**Fuente:** Elaboración Propia

La propuesta se ejecutará a través de un proceso sistemático que permitirá identificar las principales áreas de mejora en los procesos operativos de los establecimientos gastronómicos de la parroquia de San Vicente, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas, se obtendrá información relevante sobre el uso de insumos, el manejo de residuos y la planificación presupuestaria, posteriormente, se analizarán los datos recopilados para identificar oportunidades de mejora orientadas a la implementación de prácticas de economía circular, contribuyendo a la optimización de recursos, la reducción de costos y el fortalecimiento de la sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos.

### **Diseñar un cronograma de capacitación en prácticas de economía circular aplicadas a los emprendimientos gastronómicos**

Para la ejecución de la propuesta se considera fundamental la capacitación de los propietarios y colaboradores de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, ya que el conocimiento constituye la base para la correcta aplicación de la economía circular, la capacitación permitirá que los participantes comprendan los principios de este modelo económico y su relación directa con la optimización del presupuesto, fomentando una gestión más eficiente de los recursos disponibles. Las jornadas de capacitación estarán orientadas a temas como la reducción del desperdicio alimentario, el aprovechamiento integral de los insumos, la reutilización de materiales, la correcta separación de residuos y la planificación de compras responsables, estas actividades se desarrollarán de manera progresiva,

permitiendo que los participantes asimilen los contenidos y los apliquen de forma práctica en sus negocios. El cronograma de capacitación permitirá organizar de forma adecuada las sesiones formativas, considerando la disponibilidad de los emprendedores y evitando afectar la operatividad diaria de los establecimientos, de esta manera, se garantiza una participación activa y continua que facilite la adopción efectiva de las prácticas circulares.

**Tabla 15 Diseño de Cronograma para capacitación**

<b>Actividad</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Duración</b>	<b>Fecha</b>	<b>Horario</b>
Introducción a la economía circular	Comprender los principios y beneficios de la economía circular	3 horas	10 de agosto de 2026	09h00 - 12h00
Gestión de residuos y compostaje	Aprender técnicas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en los establecimientos.	4 horas	24 de agosto de 2026	10h00 - 14h00
Compra responsable y uso de insumos locales	Fomentar la compra de insumos locales para reducir la huella de carbono y apoyar la economía local	3 horas	21 de septiembre de 2026	10h00 - 13h00
Eficiencia energética y uso de recursos	Aplicar métodos para reducir el consumo de energía, agua y recursos en la cocina y la gestión operativa	3 horas	5 de octubre de 2026	09h00 - 12h00

**Fuente:** Elaboración Propia

### **Proponer estrategias para la reducción de costos mediante la implementación de prácticas circulares**

Con el fin de reducir los costos operativos de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, se plantean estrategias basadas en principios de economía circular que sean viables dentro del contexto local, considerando la realidad económica, social y productiva de la provincia de Manabí. Estas estrategias se orientan a optimizar el uso de recursos, minimizar desperdicios y fortalecer la economía local.

#### **Estrategia 1: Implementación del reciclaje como mecanismo de reducción de gastos operativos**

En San Vicente, la generación de residuos sólidos es una problemática común en los negocios gastronómicos, especialmente por el uso de envases plásticos, cartón y vidrio, como estrategia, se propone la separación de residuos desde el punto de origen, utilizando contenedores diferenciados para material orgánico, reciclable y no reciclable, esta práctica permitirá reducir el volumen de desechos enviados a los sistemas municipales de recolección y facilitar la entrega de materiales reciclables a gestores locales o asociaciones de recicladores, quienes operan en varios cantones de Manabí. La separación de residuos no solo contribuye al cuidado ambiental, sino que también permite disminuir costos asociados a la compra constante de envases y materiales, ya que muchos pueden ser reutilizados para almacenamiento interno.

### **Estrategia 2: Articulación directa con productores locales y pescadores artesanales de San Vicente**

En el contexto de la parroquia San Vicente, donde la pesca artesanal y la agricultura a pequeña escala constituyen actividades económicas predominantes, se propone como estrategia prioritaria la articulación directa entre los emprendimientos gastronómicos y los productores locales, esta estrategia consiste en establecer acuerdos informales o directos con pescadores artesanales, agricultores y comerciantes del mercado local para la adquisición de insumos frescos como pescado, mariscos, plátano, yuca, verduras y frutas. La compra directa permite reducir costos asociados a intermediarios y transporte, garantizando precios más accesibles y productos de mejor calidad, esta práctica facilita una planificación más eficiente del menú diario, ajustándolo a la disponibilidad real de insumos locales, lo que contribuye a minimizar pérdidas por descomposición de alimentos, esta estrategia fortalece la economía local, fomenta relaciones de cooperación comunitaria y permite a los emprendimientos gastronómicos mejorar su presupuesto sin requerir inversiones adicionales.

### **Estrategia 3: Optimización del menú y aprovechamiento integral de insumos según la oferta local**

Otra estrategia clave, es la optimización del menú gastronómico en función de los insumos disponibles en la zona, esto implica diseñar menús flexibles y rotativos que prioricen productos locales y de temporada, especialmente aquellos provenientes del mar y de la

producción agrícola cercana, al reducir la variedad excesiva de platos y enfocarse en preparaciones que compartan ingredientes similares, se logra un mejor control del inventario y se disminuye el desperdicio de alimentos, se promueve el aprovechamiento integral de los insumos, especialmente en productos marinos, donde restos como espinas, cabezas o conchas pueden utilizarse para la elaboración de caldos, sopas o bases culinarias, esta práctica no solo reduce la cantidad de residuos orgánicos, sino que también permite generar nuevos productos sin incrementar los costos, la optimización del menú contribuye directamente a la reducción de gastos, mejora la eficiencia operativa y se adapta a las capacidades reales de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia.

### **Estrategia 5: Coordinación con el Gobierno Autónomo Descentralizado y actores locales**

Finalmente, se propone establecer coordinación con el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de San Vicente y otras instituciones locales para el fortalecimiento de estas estrategias circulares, el apoyo institucional puede facilitar capacitaciones, campañas de sensibilización y la creación de puntos de recolección de residuos reciclables, se puede promover la articulación con universidades y proyectos de vinculación comunitaria que aporten asistencia técnica a los emprendimientos gastronómicos, esta estrategia permitirá consolidar un sistema de economía circular a nivel local, generando beneficios económicos y ambientales sostenibles en el tiempo.

### **Diseño de Presupuesto de capacitación**

Para llevar a cabo la propuesta, se destinarán recursos para la contratación de expertos en economía circular, la adquisición de materiales educativos, el alquiler de salas para las capacitaciones y la creación de contenido promocional. A continuación, se presenta un presupuesto estimado:

**Tabla 16 Diseño de Propuesta: Presupuesto de Capacitación**

Actividad	Cantidad	Costo U.	Total
Honorarios del instructor	3	\$60	\$180
Recursos educativos y Manuales	35	\$4	\$140
Equipo audiovisual	1	\$50	\$50
Desplazamiento del instructor	1	\$50	\$50
Alquiler de local	1	\$60	\$60
Impresión De certificados para los emprendimientos gastronómicos	35	\$2	\$70
<b>Total, Estimado</b>			<b>\$550</b>

**Fuente:** Elaboración propia

**Ilustración 1 Diseño de propuesta certificado de reconocimiento**



**Fuente:** Elaboración propia

## CONCLUSIONES

- La investigación permitió determinar que la economía circular incide de manera positiva en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente, ya que prácticas como la reutilización de insumos, el reciclaje y el uso de productos locales contribuyen a la reducción de costos operativos y al aprovechamiento eficiente de los recursos disponibles.
- Se evidenció que, aunque los emprendimientos gastronómicos muestran una actitud favorable hacia la implementación de prácticas de economía circular, existen debilidades en la planificación financiera, especialmente en la evaluación periódica de ingresos y egresos y en el uso de herramientas digitales para la gestión presupuestaria, lo que limita una toma de decisiones más estratégica.
- El diseño de un plan estratégico que incluya capacitación, estrategias de reducción de costos y una guía presupuestaria basada en la economía circular se presenta como una alternativa viable para fortalecer la sostenibilidad económica, mejorar la competitividad del sector gastronómico y fomentar una cultura empresarial responsable con el entorno en la parroquia San Vicente.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los propietarios de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente implementar de manera progresiva prácticas de economía circular, priorizando la reutilización de insumos, la separación de residuos y la compra de productos locales, con el fin de optimizar su presupuesto y reducir el desperdicio de recursos.
- Es necesario que las autoridades locales y el Gobierno Autónomo Descentralizado de San Vicente fortalezcan los programas de capacitación y acompañamiento técnico dirigidos al sector gastronómico, enfocados en gestión financiera básica, economía circular y uso de herramientas digitales para el control presupuestario.
- Se sugiere aplicar la guía presupuestaria basada en economía circular propuesta en esta investigación, como una herramienta práctica que permita a los emprendimientos mejorar el control de sus costos, evaluar periódicamente su situación financiera y consolidar un modelo de negocio sostenible a corto, mediano y largo plazo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abubakar, I. R., Maniruzzaman, K. M., Dano, U. L., AlShihri, F. S., AlShammari, M. S., Ahmed, S. M., . . . Alrawaf, T. I. (2022). Environmental sustainability impacts of solid waste management practices in the Global South. *International journal of environmental research and public health.*, XIX(19). doi:10.3390/ijerph191912717
- Altamirano, A., Nicolalde, A., & Gualpa, A. (2024). Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador. *Bastcorp International Journal*, 3(2), 126-142. Obtenido de <https://editorialinnova.com/index.php/bij/article/view/108/326>
- Arias, J., & Esmeralda, H. (2023). Influencia de las Estrategias de Comunicación en la Selección de Programas de Educación Superior. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(2), 10338-10359. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/6122/9299>
- Blomsma, F., & Brennan, G. (2021). El surgimiento de la economía circular: un nuevomarco para prolongar la productividad de los recursos. *Revista de ecología industrial*, 670-682. doi:10.1111/jiec.13154
- Cáceres, M. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos. *Kosmos*, 2(2), 52-62. Obtenido de <https://editorialinnova.com/index.php/rck/article/view/49/49>
- Calero, V., & Guerrero, Á. (2024). La economía circular como estrategia para reducir la dependencia de recursos no renovables. 5(E4), 215–234. doi:<https://doi.org/10.55813/gaea/ccri/v5/nE4/491>
- Cansi, F., & Cruz, P. (2020). Agua nueva”: notas sobre sostenibilidad de la economía circular. *Sostenibilidad: económica, social y ambiental*, 2(49-65).
- Carretero, A. (2022). ECONOMÍA CIRCULAR VERSUS ECONOMÍA LINEAL. *Revista Cesco*(42). doi:10.18239/RCDC\_2022.42.3064
- Carrillo, M., Pila, B., & Ramos, V. (2022). Relación entre innovación y competitividad de los emprendimientos del sector no financiero de la economía popular y solidaria.

- Revista Internacional de Administración*, 91-119. Obtenido de <https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/eg/article/view/3076/3458>
- Carrion , M. (19 de 08 de 2025). *¡Redefiniendo el Futuro de la Administración con la Economía Circular!* (I. U. Metropolitano, Editor) Obtenido de ITSQMET: <https://itsqmet.edu.ec/economia-circular/>
- Casanova, C., Nuñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción. *Revista de Ciencias Sociales*, 27(2), 302-314. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7817700.pdf>
- Cerezo, J., Torres, F., Pizarro, V., & Fray, P. (2023). El emprendimiento y finanzas en la economía circular. *RECIMUNDO*, 7(1), 177-185. Obtenido de <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1941/2400>
- Chiriboga, P., Chafla, D., & Cuji, G. (2024). Las Tic's y la Sostenibilidad de Restaurantes y Emprendimientos Gastronómicos, Riobamba. *UNACH*.
- Chuli, C. (2024). Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Unach*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/13979>
- Condori, P. (2020). *Universo, población y muestra*. Obtenido de Curso Taller: <https://www.academica.org/cporfirio/18.pdf>
- Da Costa, C. (2022). La Economía Circular como eje de desarrollo de los países latinoamericanos. *Revista Economía y Política*, 1(35), 1-11. Obtenido de <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/REP/article/view/3939/2889>
- Duarte, D., & Guerrero, R. (2024). La encuesta como instrumento de recolección de datos, confiabilidad y validez en investigación científica. *Revista De Ciencias Empresariales, Tributarias, Comerciales Y Administrativas*, 3(2), 94–107. Obtenido de <https://educaciontributaria.com.py/revista/index.php/rcetca/article/view/70>

- Duarte, M. D. (2022). Retos en la gestión y valorización de los residuos en Canarias. Un paso hacia la economía circular. *Universidad de La Laguna*. Obtenido de <https://riull.ull.es/xmlui/handle/915/26738>
- Espinoza, F. (2023). La enseñanza de las ciencias sociales mediante el método deductivo. *Revista Mexicana de Investigación e Intervención Educativa*, 2(2), 34-41. Obtenido de <https://pablolatapisarre.edu.mx/revista/index.php/rmiie/article/view/50/43>
- Figueroa, D. (2020). *El método de investigación documental*. Los métodos de investigación para la elaboración de las tesis de maestría en educación.
- Fisher, C. (26 de Junio de 2025). Beneficios de la economía circular para un futuro más verde.
- Foundation, E. M. (2021). *Diseño circular: convertir la ambición en acción*. Obtenido de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/temas/disenho-circular/vision-general>
- Foundation, E. M. (2022). *Circular productos y materiales*. Obtenido de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/circular-productos-y-materiales>
- Foundation, E. M. (2022). *Regenerar la naturaleza*. Obtenido de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/regenerar-la-naturaleza>
- Fuentes, N. (2022). La economía circular y la industria 4.0 como modelo de producción para aprovechar la biomasa urbana. *Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Industrial. Carrera de Ingeniería Industrial*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/60758>
- Fundacion Ellen Mac Arthur. (2018). *Hacia una economía circular: motivos económicos para una transición acelerada*.
- Gaitán, A. (2025). *Nuevos modelos de negocio de hostelería: Tendencias*. Obtenido de Qamarero: <https://qamarero.com/blog/nuevos-modelos-de-negocio-de-hosteleria/>
- Geissdoerfer, M., Savaget, P., Bocket, N., & Hultink, E. (2020). La economía circular: ¿un nuevo paradigma de sostenibilidad? págs. 757-768.

- Gil, I., & Hernández, O. (2022). *Gastronomía: Tendencias y Estrategias Digitales: Arte, Cultura y Nuevas Tecnologías en América Latina y el Caribe*. Obtenido de <https://publications.iadb.org/en/publications/spanish/viewer/Gastronomia-tendencias-y-estrategias-digitales-arte-cultura-y-nuevas-tecnologias-en-America-Latina-y-el-Caribe.pdf>
- Gonzales, J., & Moreno, J. (2022). La gestión de residuos sólidos y su relación con la cultura ambiental para el desarrollo sostenible y el fortalecimiento de la cultura ambiental. *Hacedor*, 6(2), 44-59. doi:10.26495/rch.v6i2.2250
- Gonzales, M. (2024). El método documental en estudios teóricos educativos. *Revista Científica de Ciencia y Tecnología CIEB*, 2(1), 5-7. Obtenido de [https://www.researchgate.net/profile/Mariela-Gonzalez-Lopez/publication/377846824\\_El\\_metodo\\_documental\\_en\\_estudios\\_teoricos\\_educativos/links/65bae81334bbff5ba7dd53c7/El-metodo-documental-en-estudios-teoricos-educativos.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Mariela-Gonzalez-Lopez/publication/377846824_El_metodo_documental_en_estudios_teoricos_educativos/links/65bae81334bbff5ba7dd53c7/El-metodo-documental-en-estudios-teoricos-educativos.pdf)
- González, M., Molina, R., López, A., & López, G. (2022). La entrevista cualitativa como técnica de investigación en el estudio de las organizaciones. *New Trends in Qualitative Research*, 14. Obtenido de [https://scielo.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2184-77702022000500004](https://scielo.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2184-77702022000500004)
- Gonzalez, L., & Garcia, E. (2022). Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. *Dialnet*(63). doi:SSN-e 1405-559
- Guerrero, V., Peña, C., Calero, V., & Guerrero, A. (2024). La economía circular como estrategia para reducir la dependencia de recursos no renovables. *Código Científico Revista De Investigación*, 5(E4), 215–234. Obtenido de <https://revistacodigocientifico.itslosandes.net/index.php/1/article/view/491/1022>
- Guevara, G. (2019). Análisis documental: Propuestas metodológicas para la transformación en programas de posgrado desde el enfoque socioformativo. *Universidad de*

- Matanzas Camilo Cienfuegos*, 3(47), 105-114. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=478060102007>
- Kirchher, J., Reike, D., & Hekkert, M. (2020). Conceptualización de la economía circular: un análisis de 114 definiciones. *Recursos, conservación y reciclaje*, 221-232.
- Knäble, D., de Quevedo, E., Pérez, C., & Baumgärtler, T. (2022). El impacto de la economía circular en el desarrollo sostenible: un enfoque de datos de panel europeos. *ELSEVIER*, 34, 233-243. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550922002561>
- Lemus, S. (2020). APORTES DE LA FORMACIÓN EN EL MÉTODO ANALÍTICO AL EJERCICIO CLÍNICO PSICOLÓGICO, SEGÚN EGRESADOS DE LA UNIVERSIDAD EAFIT. *Repositorio Institucional Universidad EAFIT*. Obtenido de <https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/ae7f5e2b-6437-437e-b2b3-0eba65047777/content>
- Lopez, A., & Ramos, G. (2021). Acerca de los métodos teóricos y empíricos de investigación: significación para la investigación educativ. *Revista Conrado*, 17(S3), 22-31. Obtenido de <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/2133/2079>
- López, C., Mora, A., Ramírez, N., & Rodríguez, P. (2020). Internacionalización de servicios de publicidad y estudios de mercado en las organizaciones de Bogotá, Colombia. *Espacios*, 41(1). Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a20v41n01/a20v41n01p11.pdf>
- Lorenzo, E., Palacios, Á., & Souza, C. (2023). La economía circular en la gestión de residuos ganaderos. *Economía y Desarrollo*, 167. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0252-85842023000200008&lng=es&tlng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-85842023000200008&lng=es&tlng=en).
- Lureo Digital. (2025). *Lureo Digital: Tu Socio Estratégico en el Mundo Digital*. Obtenido de La fórmula infalible para lanzar un emprendimiento gastronómico exitoso: <https://lureodigital.com/la-formula-infalible-para-lanzar-un-emprendimiento-gastronomico-exitoso>

- McCarthy, A. (16 de 05 de 2024). *Los tipos de restaurantes más populares y rentables*. Obtenido de Doordash.com: <https://merchants.doordash.com/es-us/blog/types-of-restaurants>
- Medina, J., & Friere, A. (2023). Barreras para la implementación de la economía circular en países en vías de desarrollo. *Estudios de la Gestión: Revista Internacional de Administración, 14*, 101-123. doi:10.32719/25506641.2023.14.6
- Mendoza, J., Biler, S., & Reyes, L. (2020). Inocuidad alimentaria de los alimentos preparados, que se consumen en la ciudad de Manta. *Polo del Conocimiento: Revista científico - profesional, 5*(9). doi:10.23857/pc.v5i9.1683
- Menéndez, G., Saavedra, M., & Díaz, L. (2025). Estrategias de Economía Circular en la Gestión de Residuos Sólidos: Impacto Ambiental y Optimización de Recursos. *Revista Social Fronteriza, 5*(1). Obtenido de <https://www.revistasocialfronteriza.com/ojs/index.php/rev/article/view/578/1104>
- Navarrete, M., Garcia, C., & Sanchez, O. (2022). Nuevo modelo de negocios gastronómico. Las Dark Kitchen. Ventajas y desafíos. *Vinculatégica EFAN, 8*(6). doi:10.29105/vtga8.6-222
- Ochoa, C., Marrufo, R., & Ibañez, L. (2020). Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresas. *Revista Espacios, 41*(50). doi:10.48082/espacios-a20v41n50p20
- Pérez, A., Matínez, J., & Sánchez, D. (2025). Innovation Trends in the Hotel, Restaurant and Cafeteria Sector (HORECA). *Actas Iberoamericanas En Ciencias Sociales, 3*(2), 76-86. Obtenido de <https://plagcis.com/index.php/aicis/article/view/57/86>
- Poveda, T. (2023). Apropiación de la planificación estratégica del marketing digital para emprendimientos gastronómicos en Guayaquil, contexto postpandemia. *IROCAMM-International Review Of Communication And Marketing Mix, 2*, 114-127. doi:10.12795/irocamm.2023.v06.i02.06

- Rodríguez, R., Gaitán, O., Medina, M., & Cruz, E. (2025). Transformando el Desarrollo Empresarial: Modelos de Economía Circular para la Sostenibilidad en PYMES Emergentes. *Revista Veritas De Difusão Científica*, 6(2), 3479–3504. Obtenido de <https://revistaveritas.org/index.php/veritas/article/view/774/1423>
- Rojas, J. (2023). Implementación e impacto del marketing digital en redes sociales en un emprendimiento del Sector Gastronómico. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/handle/123456789/518>
- Romaní, V., Ginarte, S, Espinosa, J., Pérez, L., & Route, M. (2024). Propuesta de requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística del destino La Habana. 3(3), 6-28. Obtenido de <https://www.cienciayturismo.org/index.php/cienciayturismo/article/view/45/112>
- Solanet, A. (2020). *El muestreo*. Barcelona: FUOC. Obtenido de <https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/c3270301-454c-4126-bb9d-7c9bbf89dab4/content>
- Solis, Y., Pluas, A., & Pihuave, J. (2022). Gestión de Emprendimiento como alternativa de desarrollo local sostenible en las asociaciones. . *Dominio de las ciencias*.
- Unido. (2021). La economía circular: un cambio de paradigma para soluciones globales. Obtenido de <https://www.unido.org/stories/la-economia-circular-un-cambio-de-paradigma-para-soluciones-globales>
- Useche, M., Pereira, M., & Barragán, C. (2021). Retos y desafíos del emprendimiento ecuatoriano, trascendiendo a la pospandemia. *Retos Revista de Ciencias de Administración y Economía*, 11(22), 271-286. doi:<https://doi.org/10.17163/ret.n22.2021.05>
- Valverde, V., Allauca, M., & Hidalgo, G. (2021). Revisión sistemática sobre la incidencia del Elearning en tiempo de pandemia covid 19. *Dominio De Las Ciencias*, 7(4), 878-891. Obtenido de <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/2136/4523>

Vivas, L., Quejada, Y., & Barrera, J. (2025). Impacto de la Economía Circular en la Gestión Ambiental en las Empresas. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(4), 12225-12255. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/20018/28713>

Zúñiga, C. (10 de Agosto de 2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11620#:~:text=En%20el%20campo%20de%20la,la%20investigaci%C3%B3n.%2C%202021>).

## ANEXOS

### Anexo 1 Encuesta



#### ENCUESTA DE DIRIGIDAD A LOS DUEÑOS DE LOS EMPRENDIMIENTOS GASTRONOMICOS EN LA PARROQUIA SAN VICENTE.

Somos de la Uleam extensión Sucre y estamos realizando una investigación sobre la Economía circular y su incidencia en el presupuesto de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia San Vicente. Tu participación es fundamental para entender mejor este fenómeno. Esta encuesta es 100% anónima y los resultados se usarán con fines académicos únicamente. Agradecemos tu sinceridad y tu tiempo.

Escala de Likert:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2= En desacuerdo
- 3= Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- 4= De acuerdo
- 5= Totalmente de acuerdo

PREGUNTA	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
1 ¿Considera que la reutilización de materiales en su emprendimiento contribuye a reducir costos operativos?					
2 ¿En el negocio gastronómico se implementan adecuadamente prácticas de reciclaje??					

3 ¿En el negocio gastronómico se prioriza el uso de insumos locales o de proximidad con el fin de reducir el impacto ambiental?					
4 ¿La adopción de prácticas de economía circular mejora la percepción del negocio por parte de los clientes?					
5 ¿La integración de la economía circular en el modelo de negocio gastronómico resulta factible?					
6 ¿Se lleva a cabo un presupuesto mensual para la gestión del emprendimiento gastronómico?					
7 ¿La planificación presupuestaria contribuye a mejorar la rentabilidad del negocio?					
8 ¿En el emprendimiento se evalúan periódicamente los ingresos y egresos?					
9 ¿El uso de herramientas digitales forma parte del proceso de elaboración presupuestaria del emprendimiento?					
10 ¿El emprendimiento está dispuesto a modificar su presupuesto si ello contribuye a mejorar su sostenibilidad?					