



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ECONOMÍA

**Proyecto de titulación previa a la obtención del título de
Magíster en Economía Circular**

***Fortalecimiento e implementación de buenas prácticas de economía
circular en el servicio de alimentación de la Asociación Mujeres con
Éxito de la ciudad de Cuenca***

**Vázquez Bravo Diana Del Rocío
ddvazquez@puce.edu.ec**

**Flores Agreda Rubén Ernesto
refloresa@puce.edu.ec**

Cuenca, octubre de 2023

Dedicatoria

A mi papá que partió antes de verme Magister, pero desde mi niñez estaba inmensamente orgulloso de mí. A mi mamá, porque desde que era muy pequeña supo convencerme de que soy mucho más capaz de lo que imagino. A Tomás y Cristian, mi refugio, mi amor y mi inspiración para seguir creyendo.

Agradecimiento

Al Economista Rubén Flores, por su compromiso con este trabajo de titulación, a pesar de la distancia. A mis compañeras de trabajo, que me motivaron y apoyaron en cada jornada para facilitar mis estudios. A la vida por darme el privilegio de volver a estudiar.

Resumen

La Asociación Mujeres con Éxito nace hace 16 años en la ciudad de Cuenca, por la necesidad de mujeres sobrevivientes de violencia y víctimas de maltrato intrafamiliar, en búsqueda de su autonomía económica y financiera como estrategia para salir de esa situación de vulnerabilidad. En este contexto, la asociación es un modelo de emprendimientos sociales con una propuesta holística de triple impacto, que considera la solución a una problemática social, la posibilidad de generar recursos que contribuyan a la economía de las mujeres y, desde hace tres años, al interior de esta organización, se ha reflexionado sobre la importancia de impulsar la preservación de los recursos naturales y minimización de la contaminación generada a través de sus servicios de alimentación. Es así que, por medio de este trabajo, se desarrolla una propuesta de fortalecimiento e implementación de buenas prácticas de la economía circular para los servicios de restaurante y catering ofertados por la Asociación. El proyecto utiliza una metodología de tipo cualitativa con la revisión de estudios previos, análisis de documentación, observación directa, entrevistas y una participación en reuniones de socias, lo que aporta en la consecución de resultados positivos, como el interés por usar eficientemente la energía, los recursos y el compromiso por el cuidado de la salud de los clientes y el cuidado del medio ambiente.

Palabras clave: Economía circular, emprendimiento sostenible, buenas prácticas, mujeres, violencia de género, independencia financiera.

Fortalecimiento e implementación de buenas prácticas de economía circular en el servicio de alimentación de la Asociación Mujeres con Éxito de la ciudad de Cuenca

<i>INTRODUCCIÓN</i>	6
<i>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</i>	7
Economía circular y los servicios de alimentación	7
Acercamiento a la economía circular en la Asociación Mujeres con Éxito	9
Análisis del liderazgo de la Asociación Mujeres con Éxito	9
<i>OBJETIVO</i>	10
<i>ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS</i>	10
<i>DESARROLLO</i>	11
Marco teórico	11
Metodología	11
Árbol de problemas	12
Árbol de objetivos	13
Presentación de propuestas	14
Dimensionamiento del proyecto	14
Localización del proyecto	14
Especificaciones técnicas del plan de implementación	14
Análisis ambiental	14
Matriz de Marco Lógico	15
Alcance del proyecto	18
Tiempo de aplicación de la implementación	18
Costos de la implementación	19
Plan de seguimiento y control del plan de implementación	19
<i>CONCLUSIONES</i>	21
<i>RECOMENDACIONES</i>	22
<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	23

Introducción

El principio de economía circular plantea trabajar en la implementación de sistemas productivos que tomen el modelo de los ecosistemas naturales, es decir que las salidas de un proceso productivo sean recursos para otro proceso. La producción de bienes de un solo uso está directamente vinculada al desperdicio de valor de los materiales que lo componen, así como el tiempo, trabajo y esfuerzo que fueron necesarios para su creación.

La economía circular, en el ciclo biológico, considera la urgente necesidad de explorar, implementar e impulsar la producción de alimentos que incorporen importantes criterios de sostenibilidad, tales como devolver al suelo parte de la materia orgánica retirada, convirtiéndola en fertilizante, velar por la conservación de la biodiversidad, para aumentar la resiliencia (capacidad de adaptarse al cambio), evitar la introducción de sustancias que acaben contaminando suelos y acuíferos y proteger el mantenimiento de la estructura y la calidad de los suelos.

Ellen MacArthur Foundation (s.f.), considera que una gestión eficaz así como la reducción de flujos de residuos se constituyen en un avance respecto de la economía urbana y el medio ambiente, no obstante es la economía circular la que considera un enfoque sistémico integral en la que no existe el desperdicio.

En este sentido el proceso considera que todo material orgánicos considerado como desecho, en su lugar es visto como materia prima valiosa, que atraviesa algunas fases de una economía circular para la alimentación y, que al final permite cerrar el círculo de dicho proceso regresando al suelo.

La economía circular tiene un enfoque que busca minimizar el desperdicio y maximizar el valor de los recursos utilizados en los negocios, incluyendo los restaurantes. A diferencia del modelo lineal tradicional de “tomar, hacer y desechar”, la economía circular propone un ciclo continuo de reutilización, reciclaje y regeneración de los recursos. Además, la implementación de prácticas de economía circular en los restaurantes contribuye a la reducción del impacto ambiental, ya que se disminuye la generación de residuos, se reduce la huella de carbono y se fomenta la producción local y el consumo responsable.

La economía circular ofrece una oportunidad para que los restaurantes adopten prácticas más sostenibles y responsables, generando beneficios tanto económicos como ambientales. Al implementar un modelo de gestión con base en buenas prácticas de la economía circular, los restaurantes pueden contribuir a la construcción de un futuro más sostenible y resiliente a los cambios.

Por tanto, el objetivo que persigue este proyecto de titulación se enfoca en desarrollar un modelo de gestión de buenas prácticas de la economía circular en emprendimientos de producción de alimentos de la Asociación Mujeres con Éxito de la ciudad de Cuenca, con la finalidad de optimizar los recursos, disminuir la generación de residuos y valorizar los dichos residuos.

El proyecto identifica una problemática en torno al mal uso de los recursos y el desaprovechamiento de los residuos; se analizan los públicos y procesos involucrados, y gracias al soporte bibliográfico y metodologías de investigación principalmente de tipo cualitativas se presenta una propuesta de implementación con base en un presupuesto y tiempos previamente establecidos.

Finalmente, resume una serie de conclusiones como la importancia y los beneficios principales de la propuesta y sugiere aspectos a considerar para su respectiva implementación y seguimiento en pro de una mejora continua.

Planteamiento del problema

Economía circular y los servicios de alimentación

En la actualidad la Economía Circular es una propuesta innovadora y disruptiva al modelo convencional lineal. El concepto plantea una redefinición del actual sistema económico para trasladarlo a un modelo regenerativo en donde los productos, componentes y materiales se mantienen en su nivel más alto de utilidad y valor, todo ello en búsqueda de la eliminación del desperdicio así como el uso desproporcionado de los recursos evitando así su pérdida. (Economistas sin Fronteras, 2020).

La reutilización de los recursos y sus componentes para las empresas se ha convertido por un lado en la posibilidad de mejorar el rendimiento de sus costos y beneficios. Es así que en enfoque es restaurar energía, materiales y la mano de obra. Para MacArthur (2013), ha llegado el momento de la aplicación del concepto de economía circular integrando los beneficios para el sector empresarial y la economía global.

En el contexto de los restaurantes, la implementación de prácticas de economía circular implica tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, optimizar el uso de recursos como el agua y la energía, gestionar adecuadamente los residuos generados y promover la utilización de ingredientes locales y de temporada.

Al adoptar este enfoque, los restaurantes pueden obtener beneficios tanto económicos como ambientales. Por un lado, al reducir el desperdicio de alimentos y optimizar el uso de recursos, se pueden generar ahorros significativos en costos operativos. Por otro lado, al promover prácticas sostenibles y responsables, los restaurantes pueden mejorar su imagen de marca y atraer a clientes que valoran la sostenibilidad.

De acuerdo con los datos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, la pérdida y desperdicio de alimentos cada año podría alimentar a más de 260 millones de personas hambrientas en el mundo.

De acuerdo a la información del Foro Económico Mundial se estima que la transición a una economía circular representaría US\$1 billón sumado a la economía global considerando el año 2025, sobre los desechos refiere que se reducirían 100 millones de toneladas de desechos y a su vez esto supondría más de 100 000 empleos. Para América Latina particularmente se proyecta 6 millones de nuevas plazas de trabajo (Torresano *et al.*, 2021).

La clave para el logro de estos objetivos es la creación y funcionamiento de un sistema de emprendimiento social, centrado en la protección social de la población y la preservación del medio ambiente (Smitskikh *et al.*, 2020).

Respecto a la posibilidad de un nuevo modelo productivo, Meadows y otros (1972) ya planteaban que un equilibrio ecológico y económico sostenible era posible, esto permitiría al mundo satisfacer sus necesidades materiales, si es que se paraba el ritmo de crecimiento.

El marco se basa en una tipología del espíritu empresarial sostenible y lo desarrolla incluyendo el espíritu empresarial social e institucional, es decir, la aplicación del enfoque empresarial hacia la consecución de objetivos sociales y hacia contextos de mercado cambiantes, y lo relaciona con la innovación en materia de sostenibilidad (Schaltegger & Wagner, 2011).

Sin embargo, no existe un restaurante sostenible si no hay una gestión de personal sostenible. Por ello, debe haber un compromiso con las personas, velar por su bienestar, y lograrlo pasa por asegurar: formación, equidad de género, salarios dignos, conciliación familiar y oportunidades de crecimiento. Otros dos aspectos a tener en

cuenta son el fomento de una alimentación más saludable y la responsabilidad social corporativa de la empresa (Fundación Restaurantes Sostenibles, s.f.).

El ecodiseño en los empaques se encuentra ya presente en la industria alimenticia nacional, lo que representa la posibilidad de potenciar el acercamiento de las exportaciones al continente europeo. Los modelos de negocios urgen el fortalecimiento e innovación respecto de envases y materiales que consideren el uso de materiales eco amigables de materias primas locales que generen el menor impacto posible. (Torresano *et al.*, 2021).

La sostenibilidad de la vida está directamente vinculada con la disponibilidad de alimentos y bebidas en el entorno humano, es por tanto urgente que tanto los productores como los consumidores asuman responsablemente esta importante actividad con productos económicamente competitivos y que considere aspectos de seguridad, sostenibilidad, salud, calidad y con posibilidad de acceso para las diversas poblaciones. Finalmente, el enfoque de respeto al medioambiente, es clave para garantizar sistemas alimentarios que den cuenta de sostenibilidad y cuidado de la vida. (FIAB, 2021).

A lo largo de toda la cadena suministro, la producción agrícola en sus inicios y el consumo final se evidencia la crítica situación respecto del desperdicio de alimentos, ésta problemática se muestra más aún en los países con mayor y mediano poder económico pues se desperdicia de manera desmesurada, esto particularmente se ha detectado que aún cuando los alimentos se encuentran en posibilidad de consumo humano son ya desechados, desvalorizando así su utilidad. En los países más empobrecidos también existe un significativo desperdicio de alimentos desde la producción y el procesamiento de la cadena de suministro.

Es un hecho que nos enfrentamos a graves problemas sociales: escasez de servicios básicos, pobreza, obesidad, desnutrición y devastación del planeta; sin embargo, existen personas y organizaciones que trabajan día a día para encontrar soluciones, con la finalidad de hacer el bien (Del Cerro, 2016).

La propuesta de modelos de negocio sostenibles tiene su esencia en la sostenibilidad, como estrategia para la revalorización de los recursos considerando nuevas fuentes de materias primas, proposición de valor, por medio y diversos enfoques de sostenibilidad, así como el desarrollo de valor a gran escala y la entrega de valor de todos los actores en el modelo de negocio.

Es la captura de valor de nuevas fuentes ambientales, así como las son enfoques requeridos para que las empresas estén preparadas para la transición tecnológica y socio-económica en el largo plazo (García García & Carrillo-Hermosilla, 2018).

En este sentido los establecimientos de alimentos y bebidas encuentran en el modelo de economía circular una oportunidad de desarrollar un triple beneficio: para el calentamiento global, la seguridad alimentaria, así como la sostenibilidad de sistemas alimentarios y, por supuesto, hacerle frente a la creciente hambruna del mundo y demás impactos sociales relacionados.

La implementación de buenas prácticas circulares en la producción de alimentos y bebidas preparados da paso a que la comida nunca se desperdicie, pues a través de estrategias claramente establecidas, los residuos pueden ser recursos y, por ejemplo, las sobras de la venta de almuerzos pueden ser alimento para animales domésticos y de granja, o los alimentos perdidos y desperdiciados pueden alimentar composteras o direccionarse a la producción de biogás, disminuyendo así el fuerte impacto de las emisiones de metano. Las alternativas son varias, no obstante, es necesario desarrollar una visión de sostenibilidad en las empresas, que permita su implementación no solo con acciones particulares sino como un todo, que responda a una estrategia de sostenibilidad económica, ambiental y social. “Una oportunidad para replantear nuestro futuro económico” (MacArthur, 2013, p. 2).

El planteamiento de un nuevo modelo económico es un desafío urgente de asumir desde todos los sectores, pues, aunque por supuesto las industrias tendrían enorme impacto en su implementación, las pequeñas y medianas empresas, así como los emprendimientos en sus diversas formas, pueden proyectar sus negocios

considerando el crecimiento económico, preservación de los recursos naturales y mejora en la calidad de vida de las poblaciones. Sin duda, el planeta entero se enfrenta a una problemática compleja, que impone el modelo tradicional lineal, en donde la desmedida explotación de los recursos está justificada por la necesidad de constante crecimiento económico y de consumo.

En referencia a los servicios de alimentación, se conoce que están inmersos en los datos más preocupantes sobre la contaminación del mundo, así como la pérdida y desperdicio de alimentos que a la fecha ya proyecta que para el año 2050 se deba producir al menos un 50 % más de comida para cubrir la necesidad mundial, lo cual, nuevamente, lleva a considerar y preguntarse cómo los sistemas agrícolas, ganaderos e industriales van a sostener esta necesidad en un mundo de recursos “finitos”.

Asimismo, es necesario considerar que dichos negocios han priorizado plásticos de un solo uso, más aún con el despliegue del servicio de *delivery* que incrementó durante la pandemia de 2020. De acuerdo a la organización Greenpeace – España, se conoce que hasta el 50 % de los envases de plástico terminan en vertederos, sumando así la insostenible situación de la emisión de gases de efecto invernadero, contaminación de los suelos y profundizando problemáticas sociales como la pobreza, desnutrición y salud de la gente. La crítica situación ha llevado a países como México, al establecimiento de fuertes políticas públicas que, conforme se analizan, están siendo apenas alternativas más no soluciones para esta crisis.

En la consideración de la Naciones Unidas respecto a los objetivos de desarrollo sostenible se encuentra la producción y consumo responsable, es así que en el sector de servicio de alimentos y bebidas alrededor del mundo existen ya experiencias exitosas para incorporar prácticas circulares que se conviertan en oportunidades de crecimiento económico, cuidado ambiental y dignidad para la vida de la gente.

Con todo lo anteriormente expuesto, la identificación de buenas prácticas ya establecidas, así como la investigación y propuesta de otras más que en conjunto permitan incorporar las actividades comerciales de la Asociación Mujeres con Éxito de la ciudad de Cuenca a un modelo más amigable con el planeta, económicamente próspero y que además vincule posibles soluciones o sistemas de apoyo para las problemáticas de la población vulnerable, el presente estudio plantea una investigación de triple impacto.

Acercamiento a la economía circular en la Asociación Mujeres con Éxito

De acuerdo a publicaciones y estudios entorno a los vínculos entre la violencia de género y el medio ambiente, se ha observado que son estos mismos patrones de abuso sobre la violencia basada en el género, los que se presentan en los contextos ambientales, generando importantes afecciones a nivel social, comunitario, etc. (Castañeda Carney *et al.*, 2020).

La Asociación Mujeres con Éxito desde sus inicios se ha consagrado como una experiencia de emprendimiento social que a lo largo de su camino ha ido incorporando enfoques de desarrollo sostenible que garanticen la sostenibilidad de los emprendimientos y además integren aspectos medioambientales para la preservación de los recursos naturales. Fue a partir del año 2020, en medio de la pandemia por Covid19, en donde el desarrollo del servicio de *delivery* a domicilio trajo consigo la evidente problemática de desechos plásticos, debido a los contenedores de un solo uso que se entregan. Si bien desde el año 2014 la Asociación ya había incorporado el manejo de residuos orgánicos de manera eficiente, a través de su entrega para compostaje, recolección de aceites quemados y otras prácticas, es a partir de la pandemia en que la Asociación Mujeres con Éxito identifica la urgencia de buscar alternativas eco-amigables integrales y, por primera vez, se conoce, se habla y se explora sobre la economía circular.

Análisis del liderazgo de la Asociación Mujeres con Éxito para la incorporación de las buenas prácticas de economía circular

La Asociación Mujeres con Éxito, como organización de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, a través de sus once socias legales quienes lideran el proceso y más de 485 socias honorarias, comprende que

la innovación es parte del crecimiento organizativo y económico, por lo que, cada quince días mantiene espacios de reflexión sobre sus emprendimientos, no solo como una oportunidad real para el fortalecimiento de la economía de las mujeres, sino además sobre un enfoque integral que convoque acciones para la preservación de los recursos naturales, la valorización de los desechos como recursos y el liderazgo de las mujeres en dichas acciones.

A nivel local, Mujeres con Éxito se encuentra posicionada como una marca de emprendimiento social, y desde hace un par de años los consumidores siguen la marca por la incorporación de un enfoque ambiental al desarrollo de sus actividades en el servicio de alimentos, lo cual se convierte en una oportunidad para difundir este modelo sostenible, al tiempo de sumar más clientes que se identifiquen con esta filosofía.

Objetivo

Desarrollar un modelo de gestión de buenas prácticas de la economía circular en emprendimientos de producción de alimentos de la Asociación Mujeres con Éxito de la ciudad de Cuenca, para optimizar el uso de los recursos disponibles, disminuir la generación de residuos y dar valor a estos residuos.

Análisis de involucrados

La Asociación Mujeres con Éxito se encuentra localizada en la ciudad de Cuenca, parroquia San Sebastián, creada en primera instancia como un centro de capacitación y formación para mujeres sobrevivientes de violencia intrafamiliar, en el año 2007. Actualmente, se constituye como una estrategia real y efectiva para el empoderamiento económico de las mujeres, operando desde hace 10 años un servicio de alimentación a través de una cafetería y servicio de *catering*.

La dinámica de Mujeres con Éxito ofrece oportunidades reales para las mujeres, a través de capacitación y formación, atención y cuidado de los hijos -a través del espacio Infante Juvenil de la Fundación María Amor-, incentivos económicos que contribuyen a su economía familiar y, sobre todo, el ejercicio de participación, toma de decisiones y gestión empresarial, todo esto bajo la consideración de las historias de vida de las mujeres como sobrevivientes de violencia.

Desde el año 2014 se mantiene bajo la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, por ser el referente más cercano a las características especiales de este modelo de emprendimiento social.

La investigación considera la participación de las mujeres socias, equipo técnico de acompañamiento y personal de administración de la Asociación, a través de grupos focales y observación de campo que permita conocer y establecer de primera mano cuáles han sido las prácticas de economía circular que sin ser reconocidas como tal se han venido desarrollando en el servicio de alimentación. En este sentido, son las protagonistas de dicho emprendimiento quienes identifican y desarrollan conjuntamente con la investigadora una propuesta que dé respuesta a la problemática.

De manera breve pero importante se añadirá una reflexión colectiva con las actoras respecto a cómo los emprendimientos sociales, en este caso, pueden sumar acciones para un modelo de economía circular que genere crecimiento económico en los hogares de Mujeres sobrevivientes de violencia, aprendiendo estrategias que permitan manejar y conservar de mejor manera los recursos naturales y que se conviertan en una posibilidad de mejorar las condiciones de vida de las mujeres en el ejercicio de las actividades del servicio de alimentación que ofrecen.

La vinculación de la Asociación Mujeres con Éxito con la Fundación María Amor, el movimiento de Mujeres del Azuay y otras organizaciones afines, permite desarrollar un modelo de gestión con base en a la economía circular, que además invita a fortalecer a otras experiencias de emprendimiento social en producción de

alimentos a nivel local y nacional, comprendiendo por su puesto las características y contextos propios. Así como también ayuda a posicionar a nivel local una propuesta de desarrollo de emprendimiento holístico.

Desarrollo

Marco teórico

Los negocios de restaurantes pueden tener un impacto significativo en la contaminación, debido a diversas prácticas que pueden generar residuos y consumir grandes cantidades de recursos naturales. En primer lugar, el desperdicio de alimentos es uno de los principales problemas en la industria de restaurantes. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se estima que alrededor de un tercio de los alimentos producidos para consumo humano se pierden o desperdician cada año. Esto no solo implica una pérdida económica, sino también un desperdicio de recursos como agua, energía y tierra, utilizados para producir esos alimentos. Además, cuando los alimentos se descomponen en los vertederos, generan emisiones de gases de efecto invernadero, contribuyendo al cambio climático.

Otro aspecto que contribuye a la contaminación es el uso intensivo de recursos como el agua y la energía en los restaurantes. La preparación de alimentos, la limpieza y el funcionamiento de equipos y sistemas de climatización requieren grandes cantidades de agua y energía. Si no se utilizan de manera eficiente, esto puede generar un consumo excesivo y contribuir a la escasez de recursos naturales y al aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Asimismo, la gestión inadecuada de los residuos generados en los restaurantes puede ser otro factor importante de contaminación. Los desechos orgánicos, como restos de comida, pueden emitir gases como el metano cuando se descomponen en vertederos. Además, los residuos plásticos, como envases y utensilios desechables, pueden terminar en los océanos y causar daños a la vida marina y al ecosistema.

En esta consideración, el negocio de restaurantes y su producción de alimentos tienen un impacto significativo en la contaminación, debido al desperdicio de alimentos, el uso intensivo de recursos naturales y la gestión inadecuada de los residuos que se generan. Sin embargo, la implementación de prácticas de economía circular, da cuenta de que es posible reducir su huella ambiental y contribuir a la construcción de un futuro más sostenible, responsable y en el caso de la Asociación Mujeres con Éxito, un futuro más digno para ellas y su comunidad.

Metodología

El presente proyecto de titulación se ha desarrollado a través de la ruta cualitativa que como refieren Hernández Sampieri y otros (2018) da inicio al proceso, estudiando los hechos y con una revisión profunda de los estudios previos sobre el tema, lo que permite llegar a la generación de una teoría clara y consistente respecto al fenómeno que se desarrolla. En el desarrollo del proceso se han aplicado instrumentos de investigación tales como participación en reuniones de socias, entrevistas, ejercicios de observación en la cafetería y servicio de *catering* de la Asociación Mujeres con Éxito, así como también análisis de documentos.

La metodología para el proyecto de implementación y fortalecimiento de buenas prácticas de economía circular se ha enfocado en la recolección de la información a través del método de investigación denominado "Investigación de Escritorio", con el que se ha logrado recopilar, analizar y desarrollar un resumen como referencia para las prácticas a implementar.

Respecto a la selección de la muestra, se ha enfocado en la cafetería y el servicio de *catering* de la Asociación Mujeres con Éxito.

El análisis de la información ha sido cualitativo, identificando y categorizando información utilizada en la literatura internacional y nacional, considerando siempre el texto y el contexto de la propuesta de implementación. La información de línea base ha sido obtenida a través de grupos focales con el equipo técnico, administrativo y socias de atención en la cafetería y servicio de *catering*.

Todo el proceso de implementación ha sido trasladado a una matriz de marco lógico por su efectividad para la ejecución de proyectos.

Árbol de problemas

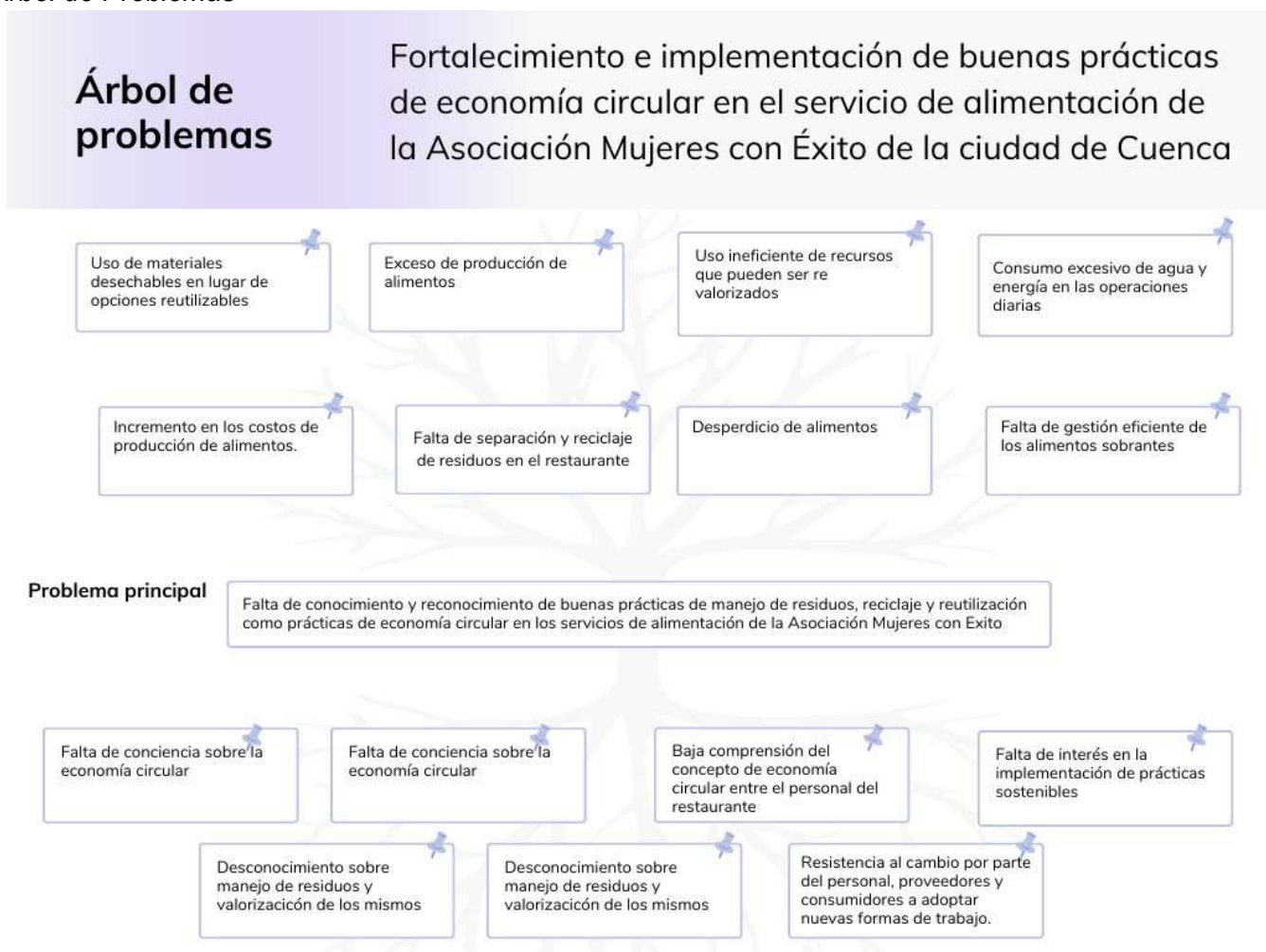
A través de las reuniones de socias que se desarrollan continuamente con la participación de las socias y el equipo técnico, se pudo identificar como principal problemática en el servicio de alimentos de la Asociación Mujeres con Éxito la falta de reconocimiento de buenas prácticas de manejo de residuos, reciclaje y reutilización como prácticas de economía circular.

Esto responde a una falta de consciencia y comprensión sobre los principios y beneficios de la implementación de buenas prácticas en economía circular por parte de todas las involucradas. Además, el desconocimiento sobre cómo aplicar buenas prácticas de economía circular en el contexto del restaurante profundiza el desperdicio de alimentos, generación de residuos, consumo desmedido de energía y recursos naturales.

La problemática mantiene relación con la falta de colaboración de proveedores, consumidores y, sin duda, la posible resistencia al cambio, debido a la falta de incentivos o por el “trabajo adicional” que se considera que estas prácticas pueden implicar.

Figura 1

Árbol de Problemas



Fuente: elaboración propia.

Árbol de objetivos

La propuesta de implementación considera una línea base, propuesta, indicador y resultado esperado a través de las acciones que se lleven a cabo, todas estas se enfocarán en puntos clave que a continuación se detallan:

- Eficiencia en el uso de recursos: Enfocar la optimización en el consumo de agua, energía y otros recursos en la producción de alimentos. Considerar y proponer la instalación de equipos eficientes como lavavajillas, para restar el consumo de agua y otros que optimicen el consumo de energía. Establecer espacios fijos de capacitación con las mujeres socias y equipo técnico, respecto al uso responsable de los recursos.
- Reducción de desperdicio de alimentos: Fortalecer la planificación de menús, control de inventarios, educación al personal sobre la importancia de evitar el desperdicio, mantener la entrega de productos no consumidos en el día, a la Casa de acogida de la Fundación María Amor, valorando económicamente este manejo.
- Gestión adecuada de residuos: Establecer un sistema efectivo para separar y gestionar los diferentes tipos de residuos generados en el restaurante y *catering*. Fortalecer el programa de reciclaje, a través de charlas y ejercicios prácticos con las socias y equipo técnico sobre el correcto manejo de los residuos. Retomar la entrega de residuos orgánicos a la Fundación María Amor para su compostaje.
- Proveedores y clientes: Establecer una política de adquisiciones, que considere proveedores que compartan los valores de sostenibilidad y circularidad. Establecer la compra de vegetales y tubérculos orgánicos de los huertos de la Fundación María Amor. Informar a los clientes sobre las prácticas sostenibles del restaurante y brindar tips prácticos para su participación activa en la reducción de residuos.
- Educación para la circularidad: Desarrollar espacios de reflexión y capacitación sobre la propuesta de la economía circular, junto con el equipo técnico y mujeres socias.
- Buenas prácticas para la dignidad de las mujeres: Socializar y difundir el modelo de la Asociación Mujeres con Éxito como una experiencia de empoderamiento para mujeres sobrevivientes de violencia, como el nuevo modelo que contribuye a su economía y que considera la posibilidad de hacer negocios preservando, reusando y haciendo uso consciente de los recursos.

Presentación de propuestas

Al tiempo de haber identificado las principales problemáticas, se ha desarrollado un ejercicio de postulación de alternativas que puedan contribuir a solventarlas:

- 1) Es necesario establecer metas y objetivos claros para la reducción del impacto ambiental y promoción de la sostenibilidad en el restaurante, a través de la revisión de acciones cotidianas dentro de los servicios de alimentación.
- 2) Contar con un breve pero claro diagnóstico inicial que permita identificar las áreas de oportunidad y los puntos críticos en el restaurante; en este punto, se considera importante denotar algunas prácticas que ya se han venido desarrollando, a pesar de no identificarlas ni reconocerlas como procesos de economía circular.
- 3) Capacitar al personal para asegurar la correcta implementación de las prácticas de economía circular. En este sentido, se considera que en el proceso de capacitación y formación ya existente se deben incluir módulos básicos sobre economía circular.
- 4) Sostener y fortalecer alianzas estratégicas con proveedores, organizaciones o instituciones que puedan brindar apoyo en la implementación de prácticas circulares, será una estrategia efectiva.
- 5) Medir y monitorear los resultados permitirá evaluar el impacto y beneficios de las prácticas implementadas y, a partir de aquello, realizar ajustes o mejoras en caso necesario.
- 6) Finalmente, la comunicación interna y externa es clave para promover y difundir las prácticas circulares implementadas en el servicio de alimentos; se plantea la difusión, a través de materiales informativos, la participación en eventos o ferias relacionadas con la sostenibilidad y la difusión de experiencias exitosas a través de redes sociales o medios de comunicación.

Dimensionamiento del proyecto

La Asociación Mujeres con Éxito cuenta con los siguientes emprendimientos: lavandería, cafetería, *catering* y centro de copiado; sin embargo, para el presente trabajo se establece la implementación en los servicios de alimentos de cafetería y *catering*, pues son los de mayor producción diaria y donde las socias han identificado la prioridad.

Localización del proyecto

La Asociación Mujeres con Éxito se encuentra localizada en la ciudad de Cuenca, en el sector San Sebastián, sus actividades se desarrollan en un inmueble patrimonial que ha sido adaptado efectivamente para el quehacer de sus emprendimientos. A la fecha, Mujeres con Éxito es una experiencia a nivel local, no obstante sus socias proyectan replicar en otros cantones de la provincia.

Especificaciones técnicas del plan de implementación

El desarrollo del plan de implementación considera realizarse a través de una metodología participativa que facilite la interacción de todas las socias y equipo técnico con el plan propuesto, basado en principios de análisis, sensibilización, acción y seguimiento.

Análisis ambiental

El plan de fortalecimiento e implementación de buenas prácticas de economía circular en el servicio de alimentos de la Asociación Mujeres con Éxito considera aspectos como:

- Análisis de recursos naturales utilizados en el servicio de cafetería y *catering*.
- Evaluación de residuos generados en el restaurante.
- Impacto en la biodiversidad y ecosistemas circundantes.

- Evaluación de la huella de carbono, respecto a las emisiones de gases de efecto invernadero generadas por sus actividades

Además, el plan debe considerar el impacto del restaurante en los recursos hídricos, como el consumo de agua. A través de estas consideraciones se permitirá identificar áreas de mejora y desarrollar estrategias para implementar prácticas sostenibles.

Matriz de marco lógico

La implementación de un modelo de gestión circular en un restaurante es fundamental para promover la sostenibilidad y reducir el impacto ambiental de la operación. Sin embargo, para lograr resultados efectivos es importante conocer la situación actual como una línea base que permita establecer metas claras y medibles, que sean realistas y estén alineadas con los principios de sostenibilidad.

Estas metas permiten establecer una dirección clara y específica para la producción de alimentos de la cafetería y servicio de *catering*, lo que facilita la planificación y ejecución de acciones concretas. Además proporcionan un marco de referencia para el progreso y permiten evaluar de manera objetiva el éxito de las iniciativas implementadas.

Las metas medibles brindan una base sólida para la toma de decisiones informadas y la asignación eficiente de recursos. Al tener indicadores cuantificables, se puede monitorear el avance hacia las metas establecidas y realizar ajustes cuando sea necesario. Esto garantiza que el restaurante esté en el camino correcto hacia la sostenibilidad, y permite identificar áreas de mejora.

La experiencia de la Asociación Mujeres con Éxito, a pesar de tener más de 16 años en el mercado, es una experiencia en crecimiento constante, por ello es importante que las metas sean realistas y alcanzables. Establecer objetivos inalcanzables puede generar frustración y desmotivación en las socias, lo que dificulta la implementación efectiva del modelo de gestión circular. Es fundamental considerar las limitaciones y capacidades del restaurante y el servicio de *catering* al establecer dichas metas, asegurando que sean ambiciosas pero alcanzables.

Por último, las metas deben estar alineadas con los principios de sostenibilidad y reducción de impacto. Esto implica establecer objetivos que promuevan la conservación de recursos naturales, la minimización de residuos y la adopción de prácticas responsables en todas las áreas del restaurante y servicio de *catering* de la Asociación Mujeres con Éxito.

A continuación, en la Tabla 1 se muestra la propuesta de implementación, tomando en consideración la situación actual de cada eje y un indicador para contribuir al resultado esperado.

Tabla 1

Propuesta de implementación

Propuesta de integración			
Eje 1: Consumo de recursos			
Línea base	Propuesta	Indicador	Resultado esperado
<p>– Agua:</p> <p>A julio 2023 el consumo de agua promedio es de 900 litros diarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Inversión en la compra de un lavavajillas eficiente. – Se educa a las socias y equipo técnico sobre el uso debido del agua. – Cambio a grifos temporizados en baños. 	<p>Reducir el consumo de agua en un 20 % en los próximos 12 meses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Reducción de energía necesaria para tratamiento del agua. – Reducción de presión sobre los recursos hídricos.
<p>– Energía:</p> <p>El restaurante y <i>catering</i> utilizan principalmente energía eléctrica, con un consumo promedio de 810 kWh al mes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Inversión para cambio de bombillas a luces LED – Se educa sobre prácticas de ahorro de energía: desconexión de equipos innecesarios durante los períodos de baja demanda. – Incorporar a la política de adquisiciones, considerar siempre equipos con certificación energética. 	<p>Reducir el consumo de energía en un 15 % en los próximos 12 meses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Reducción de los efectos de cambio climático. – Reducción de costos operativos del restaurante, mejorando los beneficios de las socias. – Al promover prácticas sostenibles y educar al personal sobre ellas, se brinda herramientas y conocimientos valiosos que podrían ser aplicables en otros aspectos de la vida de las mujeres.
<p>– Combustible:</p> <p>El servicio de <i>delivery</i> de almuerzos y <i>catering</i> consume aprox. 80 galones de gasolina por mes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Iniciar el uso de motocicletas eléctricas que se han recibido como donación para la entrega de almuerzos dentro de las zonas cercanas al restaurante. – Gestionar tiempos de movilización en el servicio de <i>catering</i>, para evitar tráfico que motiva el mayor consumo. – Gestionar la donación adquisición de vehículo híbrido. 	<p>Reducir en un 20 % el consumo de combustible, en los próximos 12 meses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Reducción de costos operativos del restaurante, mejorando los beneficios de las socias. – Reducción de gases de efecto invernadero.
<p>– Otros recursos:</p> <p>El restaurante y <i>catering</i> registran uso de papel para imprimir menús, órdenes de eventos y registros. Aproximadamente 200 hojas de papel por día.</p> <p>Uso de empaques biodegradables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Gestión electrónica de órdenes, menú y registros. – Uso de medios digitales para promoción y comunicación interna con clientes. – Mantener la opción biodegradable, pero promover el servicio de alquiler de viandas de vidrio para los almuerzos a domicilio. 	<p>Reducir el consumo de papel en un 50 % en los próximos 12 meses.</p> <p>Reducir el consumo de empaques de un solo uso en un 50 % en los próximos 12 meses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Reducción de presión sobre los recursos naturales. – Las mujeres socias y equipos técnicos reconocen el beneficio económico del cuidado de los recursos y lo incorporan en sus hogares. – Reducción de costos operativos del restaurante, mejorando los beneficios de las socias. – Mantener los sabores de los alimentos y evitar la contaminación generada por envases plásticos.

Eje 2: Generación de residuos

Línea base	Propuesta	Indicador	Resultado esperado
<p>– Alimentos:</p> <p>El restaurante y <i>catering</i> pueden llegar a generar aprox. 15 kg de desperdicio de alimentos por semana.</p> <p>– Desechos orgánicos.</p>	<p>– Investigar y desarrollar menús creativos a partir un menú anterior, sin comprometer la calidad de los mismos.</p> <p>– Mantener la entrega de desechos orgánicos a la Fundación María Amor para su compostaje y uso en huertos orgánicos.</p> <p>– Informar a los clientes sobre este manejo para que conozcan que su consumo contribuye a un proyecto integral.</p>	<p>Alcanzar el 80 % de residuos orgánicos compostados, a través de la Fundación María Amor.</p>	<p>– Potenciar una imagen positiva para el restaurante y <i>catering</i>, con clientes preocupados por la sostenibilidad y la responsabilidad social.</p> <p>– Ahorro de costos operativos.</p> <p>– Reducción de gases de efecto invernadero.</p>
<p>– Envases:</p> <p>Se generan alrededor de 100 envases plásticos desechables por semana, para los jugos de los almuerzos.</p>	<p>– Inversión en la adquisición de botellas de vidrio para clientes fijos de almuerzos, y una opción de postre extra para quienes no llevan jugo.</p>	<p>Aumentar en un año el 30 % de materiales reciclables que se recogen y se envían a centros de reciclaje.</p>	<p>– Reducir la cantidad de contaminantes que van al mar.</p> <p>– Mejorar la calidad del aire, al disminuir gases de efecto invernadero.</p>
<p>– Papel:</p> <p>Se generan aprox. 4000 hojas de papel usadas por mes, debido a la impresión de menús y registros.</p>	<p>– Reutilizar el papel impreso en una sola cara.</p> <p>– Entregar el papel después de su reciclaje para manualidades de niños y niñas de la Fundación María Amor.</p>	<p>Reutilizar el 80 % de papel impreso durante el año.</p>	<p>– Reducir el gasto energético que supone la producción de papel.</p> <p>– Reflexionar con los niños y niñas de la Fundación, sobre las posibilidades de uso que se puede dar al papel antes de ser desechado.</p>

Eje 3: Prácticas sostenibles

Línea base	Propuesta	Indicador	Resultado esperado
<p>La Asociación adquiere ingredientes locales y orgánicos de forma ocasional.</p>	<p>– Se podría mejorar la sostenibilidad de los ingredientes, focalizando la compra de verduras y tubérculos orgánicos a los huertos de la Fundación María Amor.</p> <p>– Incorporar asociaciones de mujeres productoras locales como proveedoras de otros ingredientes.</p> <p>– Informar a los clientes sobre políticas de adquisiciones sostenibles.</p> <p>– Desarrollar espacios de socialización, capacitación y reflexión con las socias y el equipo técnico sobre la política de adquisiciones sostenibles.</p>	<p>– Contar con al menos cuatro opciones de proveedores orgánicos locales, para los insumos de producción de alimentos.</p>	<p>– Contribuir a la economía local.</p> <p>– Reducir la pérdida de la estructura del suelo, por ganadería para producción de carnes.</p> <p>– Potenciar una imagen positiva para el restaurante y <i>catering</i>, con clientes preocupados por la sostenibilidad y la responsabilidad social.</p> <p>– Aportar a la economía de mujeres productoras locales.</p> <p>– Fortalecer y empoderar a las mujeres respecto a su rol como agentes de cambio, a través del consumo consciente y apoyo a otras mujeres.</p>
<p>Los talleres de capacitación sobre economía circular, sostenibilidad para mujeres no se han desarrollado de manera continua.</p>	<p>– Desarrollar talleres con temas específicos como: manejo de residuos, prácticas circulares y revisión de plan de</p>	<p>– Desarrollar mínimo 12 talleres al año con mujeres socias y equipo técnico.</p>	<p>– Las socias y el equipo técnico cuentan con criterios técnicos respecto a la importancia de implementar prácticas circulares como parte de la sostenibilidad de</p>

	implementación de buenas prácticas circulares.		los emprendimientos de la Asociación Mujeres con Éxito.
Establecimiento de alianzas con organizaciones benéficas para la donación de alimentos no utilizados y manejo de residuos.	– Mantener y fortalecer la entrega de residuos orgánicos para la producción de compostaje y huertos orgánicos de la Fundación María Amor.	– Entregar semanalmente residuos orgánicos a la Fundación María Amor.	– Mantener la vinculación integral con la Fundación María Amor, a través de la entrega de residuos para compostaje, reutilización y reciclaje en la casa de acogida. – Revalorización de los residuos.
Las socias debido a sus contextos de vida requieren espacios seguros para sus hijos e hijas, mientras participan en los emprendimientos.	– Mantener la vinculación de apuntalamiento con la Fundación María Amor, para brindar oportunidades reales de empoderamiento y autonomía a las mujeres sobrevivientes de violencia.	– Las socias de Mujeres con Éxito cuentan con un espacio de cuidado infantil para sus hijos e hijas diariamente.	– Las mujeres sobrevivientes de violencia encuentran una oportunidad de capacitación, formación y fortalecimiento de sus autonomías, a través de un proceso con oportunidades reales que les permiten disponer de recursos económicos y habilidades técnicas como experiencia laboral.
El equipo técnico de acompañamiento a la Asociación Mujeres con Éxito da sostenibilidad al proceso de implementación.	– Desarrollar capacitación sobre temas de economía circular e interiorizar el propósito de los emprendimientos con una mirada integral holística.	– Desarrollar reuniones de evaluación de logros y desafíos en el proceso de implementación junto con la administración de forma semanal.	– La Asociación Mujeres con Éxito avanza como una experiencia de emprendimiento social sostenible, que brinda oportunidades reales para las autonomías de las mujeres, a través de un modelo de economía circular que reconoce la necesidad de crecimiento económico, dignidad de mujeres sobrevivientes de violencia y, al mismo tiempo, preservando los recursos naturales como medios generadores de vida.

Fuente: elaboración propia.

Alcance del proyecto

La presente propuesta espera convertirse en una oportunidad de fortalecimiento de los emprendimientos de la Asociación Mujeres con Éxito; sin embargo, también se espera que a través de esta experiencia más emprendimientos o negocios puedan evidenciar los beneficios ambientales y económicos de incorporar una propuesta con enfoque de economía circular. Por tanto, este plan se consolida como un medio de difusión para los actores implicados en el proceso, de manera que sea una acción de incidencia a nivel provincial sobre la urgencia de establecer nuevos modelos de negocios que consideren el crecimiento económico, el cuidado ambiental y la posibilidad de mejorar la vida de las personas, sobre todo de las mujeres víctimas de violencia.

Tiempo de aplicación de la implementación

El tiempo de aplicación del plan de fortalecimiento e implementación de buenas prácticas de economía circular en un restaurante puede variar dependiendo de algunos factores como la complejidad de las medidas a implementar, el tamaño del establecimiento y la disponibilidad de los recursos; sin embargo, la economía circular como tal, es un proceso continuo y en constante evolución. Consecuentemente, el tiempo de

implementación puede ser indefinido, ya que siempre se pueden buscar nuevas oportunidades de mejora y optimización.

Para el presente trabajo, en la Asociación Mujeres con Éxito, se estable un tiempo de aplicación de dos años, de modo que se puedan evaluar los resultados, realizar ajustes y seguir avanzando hacia una mayor sostenibilidad, donde se considere como un todo la operación de los servicios de alimentación y se implique no solo el desarrollo de las medidas iniciales, sino también el mantenimiento y mejora continua de las prácticas sostenibles a lo largo del tiempo y en todos los emprendimientos.

Costos de la implementación

En este apartado, se establecen los costos de la implementación en función de los ejes determinados en la matriz de marco lógico; se proyectan valores aproximados como inversión para la aplicación del plan:

- En el eje de consumo de recursos, se prevé un costo \$ 3 500 para el cambio de luces, grifos y refrigerador con eficiencia energética.
- Respecto al eje de generación de residuos, se prevé un costo de \$ 1 000, que considera la renovación de contenedores de menús con entrega a domicilio a material de vidrio reutilizable.
- Finalmente, la implementación de prácticas sostenibles considera un valor de \$ 2 500 para garantizar la facilitación de espacios de formación y capacitación a socias y equipo técnico, en temas de economía circular.

Plan de seguimiento y control del plan de implementación

La implementación de un modelo de economía circular requiere un plan de seguimiento y control que permita monitorear y evaluar el progreso hacia los objetivos establecidos, permitiendo la identificación de áreas de mejora y ajustes de ser necesario. A través de ello, por supuesto, la toma de decisiones es informada y optimiza el uso de recursos que conlleva el reducir el impacto ambiental.

A continuación, en la Tabla 2 se propone un sistema de seguimiento para garantizar la efectividad y el éxito de la implementación en el restaurante y servicio de *catering* de la Asociación Mujeres con Éxito.

Tabla 2

Plan de seguimiento y monitoreo

Plan de seguimiento y monitoreo		
Actividad	Periodicidad	Instrumento
Revisión y comparación de consumo de agua.	Mensual	Cartas de pago.
Revisión y comparación de consumo de electricidad.	Mensual	Cartas de pago.
Revisión y comparación de consumo de combustibles.	Mensual	Facturas.
Registro de horas de salida para <i>delivery</i> y servicios de <i>catering</i> .	Diario	Registro de salida de vehículo.
Registro de conteo de impresiones.	Semanal	Equipos de impresión y copiado.
Registro de conteo de pedido con contenedores biodegradables.	Diario	Registro de venta.
Registro de alimentos no vendidos en almuerzos.	Diario	Registro de venta.

Registro de alimentos restantes de <i>catering</i> .		Orden de evento.
Registro de desechos orgánicos producidos en cocina.	Diario	Registro de desechos.
Revisión de contenedores de basura - manejo de residuos.	Diario	Registro de desechos.
Revisión de proveedores y adquisiciones.	Mensual	Registro de compras y base de datos de proveedores.
Revisión de cumplimiento a talleres de capacitación.	Mensual	Hojas de firmas y reporte de talleres de capacitaciones.
Reuniones de seguimiento con Fundación María Amor, sobre entrega de desechos, compra de productos, etc.	Mensual	Reuniones con equipo de permacultura de la Fundación María Amor.
Reuniones con socias de Mujeres con Éxito, para conocer sus necesidades de cuidado infantil para sus hijos e hijas.	Quincenal	Reunión de socias de Mujeres con Éxito, equipo técnico y trabajadora social de la Fundación María Amor.
Revisión de proceso de capacitación a equipo técnico de Mujeres con Éxito.	Mensual	Reunión de análisis y planificación mensual del equipo técnico. Registro de firmas y reportes.

Nota: Todos los insumos detallados serán en formato digital.

Fuente: elaboración propia.

A partir de este plan de seguimiento se procederá a comunicar los resultados de manera que se pueda compartir los logros y avances obtenidos con el plan de implementación con las mujeres socias, equipo técnico y administrativo de la Asociación Mujeres con Éxito. Además, se publicarán los resultados en las redes sociales de la organización para conocimiento de los clientes y seguidores del programa.

Conclusiones

La Asociación Mujeres con Éxito es una propuesta de emprendimiento social de mujeres sobrevivientes de violencia, que ha demostrado una continua apertura para alimentarse de sugerencias innovadoras que permitan al programa conjugar los negocios, la independencia económica de la mujer y la práctica diaria de preservación de los recursos, a través del desarrollo de actividades cotidianas, con un enfoque consciente e integral. El desarrollo del plan concluye:

- La adopción de medidas de eficiencia energética, como la instalación de equipos más eficientes. La optimización del uso de la energía es una medida óptima para la reducción del consumo de energía eléctrica y sus costos asociados, además disminuye la emisión de gases de efecto invernadero, mitigando la contaminación.
- Las estrategias de gestión de residuos, como la separación y clasificación adecuada de los desechos generados en el restaurante, facilitará su posterior reciclaje y reutilización, reduciendo así la cantidad de residuos enviados a vertederos y la pérdida de valorización de estos.
- La inclusión de ingredientes locales y orgánicos en el menú no solo contribuirá a la conservación de la biodiversidad local, sino que también ofrecerá a los clientes una opción más saludable y sostenible a la hora de seleccionar sus alimentos.
- La vinculación activa a una organización social que cuenta con sistemas de captación y reutilización de agua compensa la contaminación del agua residual generada por las actividades diarias.
- La selección de proveedores que aplican prácticas sostenibles en la producción y distribución de los productos utilizados en el restaurante ayudará a reducir el impacto ambiental en todas las etapas del ciclo de vida de dichos productos.
- La difusión y promoción activa de estas prácticas sostenibles y la comunicación transparente con los clientes sobre los esfuerzos realizados por el restaurante en términos de economía circular contribuirá a mejorar la reputación y, con ello, atraer a consumidores cada vez más conscientes y comprometidos con el medio ambiente.

Recomendaciones

En función de la propuesta realizada, se establecen las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda que la propuesta de implementación sea socializada y desarrollada en Asamblea General de Socias, de manera que involucre a todas las mujeres que están actualmente en la asociación y a aquellas socias fundadoras. En esta asamblea también se contaría con la presencia del equipo técnico y el equipo de acompañamiento de la Fundación María Amor. Paralelamente, se sugiere un espacio dinámico y creativo con los hijos e hijas de las socias, para que conozcan de manera general pero clara, el porqué de esta propuesta.
- Se recomienda aprovechar las vinculaciones de la Asociación Mujeres con Éxito con el movimiento de mujeres a nivel local, nacional y regional, de manera que se pueda promocionar la propuesta y se evidencie que los emprendimientos sociales que aportan a una población en situación de vulnerabilidad también son oportunidades de negocio con triple impacto.
- Se recomienda comunicar los esfuerzos logrados como una estrategia de publicidad con los actuales clientes y clientes potenciales, así como organizaciones internacionales interesadas en financiar propuestas innovadoras.
- Se recomienda que al término del plan de seguimiento, de manera mensual se genere un espacio de reunión con los principales actores para la toma de decisiones, continuar con las mejoras y descartar aquellas acciones que no aportan al programa.
- Se recomienda la gestión para la obtención de certificaciones que contribuyan a la mejora continua de los procesos y la calidad de los productos y servicios ofertados por la Asociación.
- Se recomienda la vinculación con universidades locales para que por medio de pasantías o proyectos de graduación de estudiantes se pueda desarrollar, entre otras cosas, un catálogo de señalética y material informativo que sirva de guía dentro de los espacios de producción de alimentos, así como también materiales publicitarios para redes sociales.
- Finalmente, se recomienda el desarrollo de módulos básicos de economía circular que se constituyan en material de apoyo para talleres y capacitaciones de las mujeres emprendedoras.

Bibliografía

- Almeida Guzmán, M., & Díaz Guevara, C. (2020). Economía circular, una estrategia para el desarrollo sostenible. *Avances en Ecuador: Revista internacional de administración*, 8, 35-57. doi:<https://doi.org/10.32719/25506641.2020.8.10>.
- Asociación Mujeres con Éxito. (2015). Documentos trabajados Mujeres con Éxito.
- Castañeda Carney, I., Sabater, L., Owren, C., Boyer, A., & Wen, J. (2020). Vínculos entre la violencia de género y el medio ambiente.
- Comisión Europea. (2 de Diciembre de 2015). Cerrar el círculo: la Comisión adopta un ambicioso paquete de nuevas medidas sobre la economía circular para impulsar la competitividad, crear empleo y generar crecimiento sostenible. Obtenido de <https://bit.ly/2yoKEQH>
- Del Cerro, J. (2016). *El emprendimiento social* (Primera ed.).
- Domínguez, R., León, M., & Samaniego, J. S. (2019). *Recursos Naturales, medio ambiente y sostenibilidad*. CEPAL. Obtenido de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44785/1/S1900378_es.pdf
- Economistas sin Fronteras. (2020). La economía circular: una opción inteligente. *Dossieres EsF(37)*. Obtenido de EcosFron: <https://ecosfron.org/wp-content/uploads/2020/03/Dossieres-EsF-37-La-Econom%C3%ADa-Circular.pdf>
- Ecuador Asamblea Nacional. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Obtenido de https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Ellen Mac Arthur Foundation. (s.f.). *Introducción a la Economía Circular*. Obtenido de Ellen Mac Arthur Foundation: <https://ellenmacarthurfoundation.org/topics/circular-economy-introduction/overview>
- Environmental Protection Agency EPA. (27 de Septiembre de 2012). *¿What Makes a Product “Greener”?* Obtenido de EPA: <https://www.epa.gov/greenerproducts/what-makes-product-greener>
- España MAPAMA y MIMEINCO. (2018). Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente MAPAMA y Ministerio de Economía, Industria y Competitividad MIMEINCO. *España circular 2030: estrategia española de economía circular*. Obtenido de <https://bit.ly/3MeI9U9>
- FIAB. (2021). *Informe de Sostenibilidad de la Industria Alimentaria y Bebidas 2021*. Informe, Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas FIAB. Obtenido de https://fiab.es/es/archivos/documentos/Memoria_Sostenibilidad_FIAB.pdf
- Fundación María Amor. (2009). Documento de operativización.
- Fundación Restaurantes Sostenibles. (s.f.). Obtenido de <https://www.restaurantessostenibles.com/>
- García García, V., & Carrillo-Hermosilla, J. (2018). Guía para el emprendimiento de negocios circulares.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., & Sonesson, U. (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Roma, Italia. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2018). Metodología de la investigación. 4, 310-386. México: McGraw-Hill Interamericana.
- Industrialización, Desarrollo y Sustentabilidad*. (s.f.). Obtenido de Mining Watch Canadá: https://miningwatch.ca/sites/default/files/industrializacion_desa.pdf
- INEC. (2020). *Directorio de Empresas y Establecimientos 2019*. Obtenido de Instituto Nacional del Estadísticas y Censos: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/webinec/Estadisticas_Economicas/DirectorioEmpresa/s/Directorio_Empresas_2019/Boletin_Tecnico_DIEE_2019.pdf

- Jara, M. (2017). *Derecho económico contemporáneo*. Universidad Andina Simón Bolívar. Quito: Corporación Editora Nacional. Obtenido de <https://www.uasb.edu.ec/publicacion/derecho-economico-contemporaneo-762-id762/>
- Kates, R., Clark, W., Corell, R., Hall, M., Jaeger, C., Lowe, I., . . . Matson, P. y. (2001). Policy forum: Environmental and Development-Sustainability Science. *Science*, 292(5517), 641-642. doi:10.1126/ciencia.1059386
- Lagueta, E., & Jimenez, L. (2019). *Economía circular-espiral transición hacia un metabolismo económico cerrado*.
- MacArthur, E. (2013). Towards the circular economy. *Journal of Industrial Ecology*, 2, págs. 13-34.
- Martínez Rodríguez, M., Mayorga Pérez, O., Vera Martínez, M., & García Morales, M. (2018). Eco-etiquetado y productos verdes: desarrollo y competitividad. *Tecnología en marcha*, 31(2), 87-97. doi:10.18845/tm.v31i2.3626
- Meadows, D., Meadows, D., Randers, J., & Behrens III, W. (1972). *The Limits to growth. A Potomac Associates Book. Universe Books*.
- Ozten, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *Int. J. Morphol*, 35(1), págs. 227-232. Obtenido de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- Rodríguez Mendoza, R., & Avilés Sotomayor, V. (2020). Las PYMES en Ecuador. Un análisis necesario. *Digital Publisher CEIT*, 5(5), 191-200. doi:<https://doi.org/10.33386/593dp.2020.5-1.337>
- Schaltegger, S., & Wagner, M. (2011). Sustainable entrepreneurship and sustainability innovation: categories and interactions. *Business strategy and the environment*, 20(4), 222-237.
- Smitskikh, K., Titova, N., & Shumik, E. (2020). El modelo de desarrollo dinámico del emprendimiento social en la economía circular. *Universidad y Sociedad [online]*, 12(5), 248-253. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202020000500248&script=sci_abstract
- Torresano, M., Jaramillo, Y., & Calles-López, J. (2021). *Fase 1 para Libro Blanco Economía Circular [online]*. UNACEM.
- Ventocilla, C. (2004). *La creación de valor y las PYMES*. Caracas: Ediciones Conecta.