

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA "TOULOUSE  
LAUTREC"



**APLICATIVO MÓVIL QUE PERMITE CONECTAR EXPERTOS EN  
SOSTENIBILIDAD PARA IMPLEMENTAR PRÁCTICAS  
SOSTENIBLES EN RESTAURANTES EN LIMA  
METROPOLITANA**

Trabajo de investigación para obtener el grado de Bachiller en Comunicación  
Audiovisual Multimedia

**AUTORES:**

**BRAIAN ALONSO REYNA GUERRERO**

(0009-0002-3730-5767)

**PIERO JOHEL SALAZAR ZEVALLOS**

(0009-0008-3394-2711)

Asesor

**JONATAN FREDDY SAYAN CHUMBIRIZO**

0000-0002-3436-5249

Lima-Perú

**2023**

## ● 15% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 11% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 11% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

### FUENTES PRINCIPALES

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	<b>hdl.handle.net</b> Internet	2%
2	<b>repositorio.tls.edu.pe</b> Internet	2%
3	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2023-06-12</b> Submitted works	1%
4	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2023-09-12</b> Submitted works	1%
5	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2020-11-25</b> Submitted works	<1%
6	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-02-28</b> Submitted works	<1%
7	<b>Universidad Nacional de Frontera on 2021-02-01</b> Submitted works	<1%
8	<b>repositorio.uas.edu.mx</b> Internet	<1%

9	<b>Universidad Católica San Pablo on 2023-11-29</b> Submitted works	<1%
10	<b>Universidad Cesar Vallejo on 2023-12-01</b> Submitted works	<1%
11	<b>cybertesis.unmsm.edu.pe</b> Internet	<1%
12	<b>fao.org</b> Internet	<1%
13	<b>repositorio.ucv.edu.pe</b> Internet	<1%
14	<b>Universidad de Málaga - Tii on 2023-06-13</b> Submitted works	<1%
15	<b>clubensayos.com</b> Internet	<1%
16	<b>Universidad Cesar Vallejo on 2016-03-28</b> Submitted works	<1%
17	<b>Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD,UNAD on 2024-03-13</b> Submitted works	<1%
18	<b>repositorio.unprg.edu.pe</b> Internet	<1%
19	<b>prnewswire.com</b> Internet	<1%
20	<b>informabtl.com</b> Internet	<1%

21	<b>Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-07-31</b> Submitted works	<1%
22	<b>Universidad Europea de Madrid on 2022-11-08</b> Submitted works	<1%
23	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2022-07-06</b> Submitted works	<1%
24	<b>repositorio.ucp.edu.co</b> Internet	<1%
25	<b>tdx.cat</b> Internet	<1%
26	<b>Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-06-26</b> Submitted works	<1%
27	<b>Universidad de San Martín de Porres on 2022-11-04</b> Submitted works	<1%
28	<b>addi.ehu.eus</b> Internet	<1%
29	<b>cms.ual.es</b> Internet	<1%
30	<b>embamex.sre.gob.mx</b> Internet	<1%
31	<b>mexico.emc.com</b> Internet	<1%
32	<b>repositorio.usmp.edu.pe</b> Internet	<1%

33	<b>dailypress.com</b> Internet	<1%
34	<b>Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-07-30</b> Submitted works	<1%
35	<b>Universidad Internacional de la Rioja on 2014-09-22</b> Submitted works	<1%
36	<b>Universidad TecMilenio on 2024-02-15</b> Submitted works	<1%
37	<b>lareferencia.info</b> Internet	<1%
38	<b>library.laredo.edu</b> Internet	<1%
39	<b>repositorio.usil.edu.pe</b> Internet	<1%
40	<b>fedme.es</b> Internet	<1%
41	<b>slideshare.net</b> Internet	<1%
42	<b>teletica.com</b> Internet	<1%
43	<b>ITESM: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey o...</b> Submitted works	<1%
44	<b>Instituto Superior de Artes, Ciencias y Comunicación IACC on 2024-0...</b> Submitted works	<1%

45	<b>Universidad ESAN -- Escuela de Administración de Negocios para Grad...</b> Submitted works	<1%
46	<b>prezi.com</b> Internet	<1%
47	<b>repositorio.eduniv.cu</b> Internet	<1%
48	<b>repositorio.urp.edu.pe</b> Internet	<1%
49	<b>repository.unipiloto.edu.co</b> Internet	<1%
50	<b>uncedu on 2024-02-06</b> Submitted works	<1%
51	<b>actualidadambiental.pe</b> Internet	<1%
52	<b>coursehero.com</b> Internet	<1%
53	<b>Universidad Privada del Norte on 2023-04-22</b> Submitted works	<1%
54	<b>Universidad del País Vasco on 2024-03-05</b> Submitted works	<1%
55	<b>Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2019-03-16</b> Submitted works	<1%
56	<b>Universidad de San Martín de Porres on 2023-06-11</b> Submitted works	<1%

## Resumen

La presente investigación buscó crear un aplicativo móvil que conectará expertos en sostenibilidad con dueños de restaurantes en Lima Metropolitana, abordando un problema significativo en el país. Con la alarmante cifra de 21 mil toneladas diarias de residuos municipales en el Perú, siendo más de la mitad de origen orgánico, la magnitud de este desafío se acentúa en el sector gastronómico, especialmente en los restaurantes, debido a que son grandes generadores de residuos orgánicos. Para realizar este proyecto, se utilizó la metodología Toulouse Thinking, la cual ayudó a la estructura de la investigación. Para ello, se realizaron 84 encuestas a clientes recurrentes a cafeterías, 13 entrevistas a dueños, gerentes y administradores de restaurantes, y un taller generativo. Estas actividades llegaron a la creación de "EcoMentor", un aplicativo móvil financiado por paquetes de asesoría de 3 a 6 meses, que brinda apoyo continuo a los dueños de restaurantes en Lima Metropolitana para mejorar su sostenibilidad. La validación de esta propuesta se dió por medio del taller "Transforma tu local en un espacio ecoamigable" realizado el 16 de Noviembre y las respuestas recibidas de esta indica el potencial de la aplicación para impulsar prácticas sostenibles. El interés manifestado en futuros talleres y las sugerencias temáticas subrayan la relevancia de la sostenibilidad en la comunidad de dueños de restaurantes. Aunque se reconocen áreas para mejorar, la alta aceptación destaca la gran acogida de EcoMentor, subrayando su importancia en la promoción de prácticas más sostenibles en la industria gastronómica limeña.

*Palabras clave:* sostenibilidad, prácticas ecoamigables, restaurantes, educación e implementación

## TABLA DE CONTENIDO

Resumen .....	2
1. Contextualización del problema.....	6
2. Justificación.....	8
2.1. justificación Social.....	8
2.2. Justificación Práctica.....	9
2.3. Justificación Metodológica.....	10
3. Reto de Innovación.....	11
3.1.Preguntas.....	11
3.2.Objetivos.....	12
4. Sustento teórico.....	13
4.1. Estudios previos.....	13
4.2. Marco teórico.....	20
4.2.1. Creación de una aplicación de consultoría medioambiental.....	20
4.2.1.1.Conceptualización de una aplicación de consultoría ambiental.	20
4.2.1.2. Características de un servicio de consultoría.....	21
4.2.1.3. Consultoría.....	22
4.2.1.4. Importancia de crear una aplicación de servicio de asesoría....	23
5. Beneficiarios.....	24
6. Propuesta de valor.....	26
6.1 Propuesta de valor.....	26
6.2 Segmento de clientes.....	27
6.3 Canales.....	27
6.3.1. Redes sociales.....	27
6.3.2. Aplicativo.....	27
6.3.3. Charlas y talleres.....	27
6.4. Relación con los clientes.....	27
6.5. Recursos clave.....	28



6.5.1. Material educativo efectivo.....	28
6.5.2. Desarrollo de Software.....	28
6.5.3. Especialistas en Sostenibilidad.....	28
6.5.4. Personal de Atención al Cliente.....	28
6.5.5. Campañas de Marketing y Comunicación.....	28
6.5.6. Análisis de Datos.....	28
6.6. Actividades clave.....	29
6.6.1. Desarrollo de Software.....	29
6.6.2. Conexión con asesores.....	29
6.6.3. Evaluación Inicial.....	29
6.6.4. Desarrollo de Contenido Educativo.....	29
6.7. Aliados clave.....	29
6.7.1. Expertos en Sostenibilidad.....	29
6.7.2. Desarrolladores de Software.....	29
6.7.3. Propietarios de Restaurantes.....	29
6.7.4. Desarrollo de Contenido Educativo.....	29
6.8. Fuentes de ingreso.....	30
6.8.1. Paquetes de 3 a 6 mese de asesorías.....	29
6.8.2. Tarifas por Asesoría Especializada.....	29
6.8.3. Tarifas Evaluaciones Iniciales .....	29
6.8.4. Servicio de Mejora Continua.....	29
6.8.5. Talleres y Webinars.....	29
6.9. Presupuesto.....	31
7. Resultados.....	32
8. Conclusiones.....	33
9. Bibliografía.....	34
10. Anexos.....	36

**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1. *Recursos destinados a cubrir servicios principales*..... 30

Tabla 2. *Recursos destinados a la realización del MVP*..... 31

## 1. Contextualización del Problema

El crecimiento demográfico y el avance de la industria de consumo han ocasionado un incremento en la cantidad de desechos a escala global. En el presente, la gestión efectiva de residuos, tanto orgánicos como inorgánicos, en conformidad con los principios de la economía circular, se ha convertido en una prioridad crucial en la Agenda 2030. Las Naciones Unidas señalan que la extracción de recursos ha experimentado un aumento de más del triple desde 1979. Si continuamos de esta manera, considerando el proyectado crecimiento de la población mundial hasta alcanzar los 9.600 millones de personas en 2050, se prevé la necesidad equivalente a tres planetas para mantener nuestro actual ritmo y estilo de vida. (BBVA, 2023)

Aproximadamente, se calcula que en América Latina y el Caribe el 12% de los alimentos se desperdicia, lo que equivale a 220 millones de toneladas, con un valor económico estimado de 150,000 millones de dólares por año (FAO). Asimismo, se estima que un 17% de los alimentos que son para consumir se desperdician, lo cual equivale a 931 millones de toneladas de alimentos. En donde se observan mayores desperdicios es en los hogares, restaurantes y mercados minoristas. (El Peruano, 2021)

Hasta este momento, la gestión de residuos se centraba principalmente en llevar los residuos a vertederos, incineradoras, etc, demostrando la pésima gestión que existe y aparte esto genera un resultado negativo tanto para nuestra sociedad como para el medio ambiente. Si descuidamos la búsqueda de la alternativa más apropiada para manejar los residuos, provocamos una contaminación significativa en el suelo, el agua y el aire. Por esta razón, es crucial sensibilizar a la población sobre la importancia de nuestro papel al generar residuos, ya que estos acarrearán efectos perjudiciales. (Genia Bioenergy, 2020)

Diariamente en el Perú se produce un promedio de 21 mil toneladas de desechos municipales, generados por los 30 millones de habitantes, equivalente a 0.8 gramos por persona al día. Más del 50% de estos residuos son materia orgánica, como alimentos y vegetales. (El Peruano, 2021 Según el Registro Nacional de Municipalidades 2020, casi el 12% de los municipios carece de instrumentos para gestionar residuos, y solo el 55% tiene un Plan de Manejo de Residuos Sólidos. Aunque la recolección domiciliar alcanza el 97.7% en 2019, persisten debilidades en la disposición final, evidenciadas por el 84% de las municipalidades que deposita los residuos en botaderos. Estas cifras explican la falta de infraestructura adecuada y la existencia de basureros mal regulados, representando un peligro ambiental significativo. (ComexPerú, 2022)

Los restaurantes se encuentran entre las principales fuentes de residuos orgánicos sólidos. (SPDA Actualidad Ambiental, 2019). Según Lima Compost, un restaurante de tamaño medio en el Perú genera, en promedio, 20 kg de desechos orgánicos diarios. Es preferible que estos desechos se reutilicen en lugar de ser recogidos por servicios de basura y terminar en vertederos o lugares clandestinos. Lo mismo se aplica a los residuos líquidos de las cocinas, como grasas y aceites. La opción óptima sería reutilizar estas aguas en lugar de permitir que terminen en rellenos sanitarios o en el sistema de alcantarillado, evitando así la eventual contaminación de ríos y mares. (Business Empresarial, 2022)

Existen restaurantes ya están haciendo inversiones en servicios de recolección de sus desechos líquidos y sólidos orgánicos, con el objetivo de que estos sean transformados en compost, dando una nueva utilidad a su basura. Sin embargo, un desafío actual es la limitada presencia de plantas de compostaje a gran escala en el país, que puedan ofrecer este tipo de servicios. (SPDA Actualidad Ambiental, 2019)

En este contexto, nos enfrentamos al desafío de adaptar nuevas prácticas que sean sostenibles buscando reducir el aumento de los residuos sólidos y líquidos de origen orgánicos en este problema que involucra a los propios restaurantes y a los consumidores en Lima Metropolitana. A través de esta investigación, buscamos comprender mejor sus ramificaciones y proponer soluciones efectivas para aportar en la disminución de residuos en este sector.

## **2. Justificación**

Esta investigación aborda la creación de un servicio de asesoría personalizada junto con expertos en sostenibilidad que ayuden a la implementación de prácticas sostenibles de manera rentable en restaurantes de Lima Metropolitana, atendiendo a la preocupación de los limeños por la contaminación, que se sitúa como el tercer problema más grave después de la delincuencia y el transporte en la ciudad.

### **2.1. Justificación Social**

Tener un plan sostenible en la industria de restaurantes es fundamental para la mitigación de la contaminación en Lima Metropolitana. No obstante, muchos restaurantes carecen del conocimiento necesario para implementarlo, lo que resulta una gestión inadecuada de sus residuos sólidos, con graves consecuencias para el medio ambiente. En el año 2022, la mayor parte de los desechos plásticos producidos en Lima Metropolitana, que equivalen a más de 230 mil toneladas, el 97,5% del total, fueron depositados en la basura, acumulándose en los vertederos de la ciudad. Únicamente el 2,5% restante (5993,40 toneladas) se recuperó como material reciclable. (El Comercio,

2023). Por eso, se optó por centrar el estudio en los restaurantes de Lima Metropolitana, ya que se tiene conocimiento de que un solo establecimiento puede producir hasta 500 kilogramos de residuos diarios. En general, los habitantes de Lima generan 10 mil toneladas de basura, de las cuales solo se recicla el 4%, mientras que el resto provoca contaminación ambiental. (Bless, 2019)

## **2.2. Justificación Práctica**

La reutilización de residuos en restaurantes de la ciudad de Lima, es una práctica que no solo beneficia al medio ambiente, sino que también puede generar ventajas prácticas para los gerentes de estos establecimientos. Al convertir los restos de alimentos en compost, se pueden reducir los costos de eliminación de residuos orgánicos y adquirir abono de alta calidad de manera más económica. Los restaurantes que adoptan prácticas de reutilización y reciclaje pueden mejorar su imagen pública y atraer a clientes que valoran estas iniciativas, lo que puede aumentar la clientela y los ingresos. Así mismo la capacitación y educación para el personal puede tener una implementación exitosa de programas de reutilización y reciclaje generalmente requiere la capacitación adecuada del personal. La creación de un servicio de asesoría personalizada junto con expertos en sostenibilidad pueden ayudar a los gerentes y el personal.

En resumen, la reutilización de residuos en restaurantes de Lima, Perú, no solo es una práctica ambientalmente responsable, sino que también puede resultar en beneficios prácticos significativos, como la reducción de costos, el cumplimiento de regulaciones, la mejora de la imagen y la atracción de clientes conscientes del medio ambiente, el acceso a recursos locales y la capacitación del personal. Los gerentes de

restaurantes deberían considerar seriamente la implementación de estas prácticas como parte de su estrategia empresarial a largo plazo.

### **2.3. Justificación Metodológica**

Para llevar a cabo esta investigación, se empleó la metodología Toulouse Thinking, que facilita manejar el problema de una manera más creativa a través de un proceso que incluye: Investigación del contexto del problema, identificando las necesidades y oportunidades relacionadas. Idear la solución centrada en todos los usuarios, comprendiendo empáticamente sus estilos de vida, limitaciones y medios de contacto a los que tienen acceso. Desarrollar la solución mediante un producto mínimo viable. Por último transferir y validar el producto o servicio final, sometiéndolo a prueba a los usuarios donde podamos verificar si realmente mejora o beneficia la situación frente a esta problemática.

Recurrimos a entrevistas, que resultaron esenciales para aportar un contexto más completo sobre el universo gastronómico de cafeterías y restaurantes. Estas conversaciones nos brindaron múltiples perspectivas, permitiéndonos profundizar en las preocupaciones de estos establecimientos cuando se trata de la falta de prácticas sostenibles.

Otra herramienta invaluable para nuestra investigación fue la realización de arquetipos, ya que nos ayudó a personificar a los usuarios con los datos dados en las entrevistas, para así, comprender sus pensamientos, necesidades e identificar claramente las molestias que experimentan.

El reto de diseño también fue una herramienta importante, ya que nos permitió unir las preocupaciones y necesidades de los arquetipos, los cuales se habían

desarrollado a partir de las entrevistas. Además, nos ayudó a asegurarnos de que nuestra solución estuviera alineada con la molestia más significativa para el usuario.

Finalmente, implementamos el Lienzo de Propuesta de Valor para elaborar una propuesta que se centra en los resultados que el usuario espera y aquellos que quizás no había considerado. Esta herramienta nos permitió ajustar nuestra propuesta de valor de manera óptima, brindando la solución que el usuario anhela.

### **3. Reto de innovación**

Creación de un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad para implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana.

#### **3.1 Preguntas**

##### **Pregunta General**

¿De qué manera un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad ayudará a la implementación de prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana?

##### **Preguntas Específicas**

**P1:** ¿Cuál es la situación sobre la implementación de prácticas sostenibles en restaurantes de Lima Metropolitana?

**P2:** ¿Qué herramientas o recursos permitirán la creación de un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad que ayudará a la implementación prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana?

**P3:** ¿Cuál sería el impacto de la creación de un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad que ayudará a la implementación de prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana?



## **3.2 Objetivos**

### **Objetivo General**

Crear un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad para implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana.

### **Objetivos específicos**

**O1:** Conocer la situación sobre la implementación de prácticas sostenibles en restaurantes de Lima Metropolitana.

**O2:** Identificar las herramientas o recursos que permitirán la creación de un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad para implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana.

**O3:** Determinar el impacto de la creación de un aplicativo móvil que permite conectar expertos en sostenibilidad para implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana.

## **4. Sustento Teórico**

### **4.1. Estudios previos**

Garcia Chuquiyure Luz M. (2020) desarrolló un proyecto de investigación sobre *La importancia de la gestión de residuos sólidos en cafeterías* para optar al grado académico de bachiller de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres. Este trabajo tuvo el objetivo de generar conciencia con los residuos sólidos en las cafeterías y que puedan cumplir su compromiso ambiental de la manera más idónea. Además, se intenta examinar la situación, los eventos previos, los fundamentos teóricos y la explicación de conceptos fundamentales que contribuyan a comprender la administración de residuos sólidos en cafeterías, también buscan comprender cómo se

viene gestionando los residuos sólidos y proponer un plan para su gestión sostenible. Este estudio tiene la finalidad de que realicen un buen manejo de los residuos sólidos en las cafeterías ya que es necesario identificarlos, determinar si son peligrosos o no para poder clasificarlos adecuadamente según su tipo, por ese fin es fundamental contar con los contenedores adecuados para ello. Así, permitiendo una óptima disposición final. Por lo tanto, es importante enfatizar que las cafeterías deben ser conscientes de que si no gestionan adecuadamente los residuos puede dañar la salud pública y por ende el medio ambiente. Por conclusión, esta investigación busca recomendar a que las cafeterías tomen medidas para reducir su huella de carbono y ser más sostenibles, a la vez brindar una información útil y práctica para que las cafeterías puedan mejorar su gestión de residuos sólidos, al mismo tiempo mejoran su imagen ante los clientes.

El segundo estudio es de Tania Katherine Velásquez Tolentino (2018) quien realizó su tesis *Propuesta de implementación de buenas prácticas medioambientales en restaurantes mypes del Centro Histórico de Lima como instrumento de gestión ambiental turística sostenible* para optar el título profesional de Licenciada en Administración y Turismo en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. El objetivo de esta investigación consiste en lograr establecer buenas prácticas ecoamigables en pequeños restaurantes en el Centro Histórico de Lima, por ello se realizaron encuestas a que fueron entregadas a 20 restaurantes del Centro Histórico de Lima con la finalidad de recolectar información sobre la situación actual del consumo del agua, energía y manejo de residuos. Así es como se descubrió que la mayoría de los restaurantes encuestados tienen otras prioridades como la supervivencia económica y la capacitación de nuevos clientes antes que el cuidado del medio ambiente, es por eso que

una minoría aplica prácticas medioambientales. En cuanto a ahorro de luz y agua, se encontró que la mayoría de restaurantes consideran más importante el ahorro de energía que del agua y en cuanto a la basura que generan diariamente, se descubrió que los restaurantes generan grandes cantidades de esta, sin embargo, algunos planifican su producción de manera eficiente minimizando los residuos orgánicos. Esto llevó a la autora a crear un programa de Buenas Prácticas Medioambientales como solución al problema encontrado, donde se podrá evaluar qué prácticas medioambientales podrían aplicar los restaurantes de acuerdo a su capacidad. Como conclusión, se puede decir que implementando buenas prácticas medioambientales en restaurantes puede contribuir significativamente a una gestión ambiental turística sostenible. Al igual que nuestra investigación, observamos que tanto restaurantes como cafeterías no dan prioridad a la sostenibilidad. Incluso aquellos que comienzan a implementar prácticas sostenibles no lo hacen necesariamente por ser respetuosos con el medio ambiente, sino debido a temas legales. Teniendo en cuenta esta investigación, nuestro proyecto contará con un análisis previo para que podamos determinar qué prácticas sostenibles son viables según la capacidad económica de cada restaurante. Además, implementaremos un sistema de medición para evaluar su progreso.

La siguiente investigación viene gracias a Ana Paula Silva Calle en la tesis titulada, *La percepción de los consumidores sobre las prácticas sostenibles de reducción de residuos en los restaurantes ecológicos de Lima*. Para obtener el título profesional de licenciado en Arte Culinario, en la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la Universidad San Ignacio de Loyola.

Estudio centrado en recabar la visión y valoración de los clientes que han experimentado restaurantes ecológicos en relación con las estrategias sostenibles para

minimizar los desechos. Se han llevado a cabo escasas investigaciones que hayan evaluado la perspectiva del cliente con respecto a las prácticas sostenibles de minimización de residuos. Por lo tanto, en este análisis, se procuró descubrir las razones, entendimientos, puntos de vista y apreciaciones de los clientes que han disfrutado de un restaurante sostenible mediante la implementación de una encuesta. En este trabajo de investigación se evidencia el interés de los consumidores en las prácticas sostenibles, brindando a los restaurantes la oportunidad de implementar políticas efectivas para contribuir al medio ambiente, siendo la reducción de residuos una medida crucial. Tanto las razones económicas como ambientales son determinantes en la gestión de desechos, pero la eficiencia de este proceso depende de la actuación del personal y los gerentes de los restaurantes. Asimismo, las acciones de los consumidores. Los resultados del estudio revelan que los consumidores valoran positivamente las prácticas sostenibles en los restaurantes ecológicos de Lima, reconociendo su importancia para la reducción de residuos y la preservación del medio ambiente. A pesar de que muchos consumidores se consideran responsables ambientalmente, no todos poseen un conocimiento completo sobre prácticas sostenibles, resaltando la necesidad de una mayor publicidad por parte de los restaurantes ecológicos para promover la conciencia y comprensión de la importancia de estas prácticas.

Siguiendo con la investigación, Garcia , M, B (2022) en la tesis *Gestión estratégica y el control de buenas prácticas en restaurantes de Santo Domingo, Ecuador 2022*. Para obtener la maestría en Administración de Negocios - MBA. La presente tuvo como objetivo descubrir cómo la gestión estratégica se relaciona con el control de las mejores prácticas en restaurantes de Santo Domingo. Así mismo, investigar la conexión entre la gestión estratégica y el control de las prácticas de calidad

y analizar la relación entre la gestión estratégica y la supervisión de las prácticas de calidad en los restaurantes de Santo Domingo. Por lo tanto, se examinaron seis establecimientos de comida, y al llevar a cabo el análisis de mercado, se identificaron deficiencias significativas en lo que respecta al servicio al cliente, la gestión de residuos, la higiene y la seguridad. Estos aspectos cruciales han sido descuidados debido a la falta de capacitación tanto del personal como de los propietarios de los restaurantes. Por lo tanto, se propone ofrecer una capacitación centrada en las buenas prácticas relacionadas con la preparación de alimentos y bebidas a través de actividades de aprendizaje. La idea se basa en la novedad y la exclusividad, ya que se busca crear un producto en el cual los participantes puedan disfrutar de una experiencia educativa y recreativa. Esto permitirá que los clientes perciban la diferencia en la calidad del servicio y el producto, al mismo tiempo que se promueve un enfoque más amigable con el medio ambiente. En conclusión el 54% de los empleados tiene educación primaria completa, y todos ellos reconocen la importancia de recibir capacitación. Además, al evaluar la implementación de las buenas prácticas en los establecimientos de alimentos y bebidas de Santo Domingo en 2022, se estableció una vía para analizar cómo los cambios futuros, como el aumento en las ventas o la reducción de costos, podrían estar relacionados. Por último, se descubrió que, según el coeficiente de correlación Rho de Spearman (0,952), existe una relación positiva entre el bienestar de los empleados y la satisfacción de los clientes, lo que sugiere la posibilidad de conectar de manera más directa el bienestar de los colaboradores con la satisfacción de los clientes. Basándonos en esta investigación, podemos utilizarla como guía para implementar nuestra solución y llevar a cabo investigaciones en los restaurantes con el fin de comprender a sus

empleados . De esta manera, podremos implementar prácticas sostenibles que contribuyan a la preservación del medio ambiente.

Por último, en la tesis de Aparicio, D, A, (2020). *Las nuevas tendencias de cocina sostenible en los nuevos restaurantes de la ciudad de Lima*. Para optar el Grado Académico de Bachiller en la carrera de Arte Culinario en la Universidad San Ignacio de Loyola. Tiene como objetivo determinar el grado de adopción y la extensión de las tendencias de cocina sostenible en los recién inaugurados restaurantes de Lima y descubrir el nivel de incorporación de prácticas culinarias sostenibles y reconocer las técnicas sostenibles que se emplean en estos establecimientos de la ciudad. Como resultado, se identificaron cuatro categorías relacionadas con la cocina sostenible: servicios respetuosos con el medio ambiente, técnicas culinarias en el restaurante, tendencias y el impacto en el establecimiento. En relación a la categoría de servicios ecológicamente amigables, se observa que ambos restaurantes hacen un esfuerzo por utilizar productos biodegradables y, en el caso del restaurante A, también recurren a alternativas como hojas de plátano. A pesar de la falta de regulación sobre la cantidad de contaminación permitida, ambos restaurantes adoptan estas prácticas por motivos de conciencia y respeto al medio ambiente. En la segunda categoría, ambos restaurantes emplean técnicas de infusión o aromatización para crear bebidas o fondos con el propósito de reducir el desperdicio de alimentos. Sin embargo, aún existen ciertas mermas que no pueden ser aprovechadas en la preparación de platos, por lo que ambos establecimientos separan y reciclan la basura para darle un uso adicional fuera del restaurante. En la tercera categoría, se nota una preferencia por productos extranjeros en lugar de nacionales. Por último, en el negocio de restaurantes, se reconoce la importancia de aprovechar al máximo los recursos para reducir pérdidas, aunque

siempre existe un cierto porcentaje de desperdicio, aunque sea mínimo. Se puede concluir que la falta de regulaciones y estándares en cuanto a la implementación de servicios ecológicos en los restaurantes de Lima es evidente. Esto abarca áreas como la reducción del plástico, el uso de ingredientes locales y las buenas prácticas de reducción de desperdicios. La mayoría de los restaurantes no muestra una fuerte motivación por realizar estos cambios o ser más rigurosos en su enfoque sostenible. La ausencia de una entidad reguladora contribuye a que la calidad general de los restaurantes en Lima y en todo el Perú no alcance su máximo potencial, a pesar de contar con la reputación de tener una excelente cocina. La implementación de regulaciones y estándares más estrictos podría elevar el nivel de calidad de los restaurantes a un estándar internacional, alineándose con los restaurantes europeos, y aprovechando así la riqueza gastronómica del país. En el transcurso de nuestra investigación, también hemos identificado estos problemas. Cada uno de nuestros entrevistados ha proporcionado una variedad de información sobre prácticas ecoamigables, y todos ellos han expresado un fuerte deseo de implementar estas prácticas en sus restaurantes o cafeterías. No obstante, debido a la falta de regulación o información sólida, se ven obstaculizados en su capacidad para llevar a cabo estas iniciativas. Es notable que la tesis mencionada se asemeja considerablemente a las opiniones y hallazgos recogidos en nuestras entrevistas, fortaleciendo así la base de nuestra investigación.

## **4.2. Marco teórico**

### **4.2.1. Creación de una aplicación de consultoría medioambiental**

Una consultoría medioambiental es una entidad que ayuda a otras empresas a mejorar en sus impactos medioambientales, proporcionándoles especialistas que les brindarán asesoramiento especializado en diversos sectores, entre ellos el industrial y de producción de alimentos. Algunos de los servicios que pueden ofrecer incluyen el cumplimiento regulatorio, la adopción de certificaciones, la gestión de residuos, auditorías ambientales, etc.

Guillermo Collarte (2023) las consultoras medioambientales ofrecen a las empresas, especialmente a las pequeñas y medianas, un enfoque estratégico para mejorar su desempeño ambiental, social y económico, construyendo así una ventaja competitiva a largo plazo y contribuyendo al desarrollo sostenible global.

#### **4.2.1.1. Conceptualización de una aplicación de consultoría medioambiental**

Unifikas (2023) en una época en la que la conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad y la preservación del medio ambiente está en constante aumento, las consultorías ambientales desempeñan un papel crucial tanto para las empresas como para el planeta, ya que contribuyen activamente a la construcción de un futuro más sostenible, pues su esencia reside en el uso experto de conocimientos especializados para descubrir las mejores estrategias que permitan a una organización optimizar sus recursos y reducir al máximo su impacto medioambiental.

Por eso la conceptualización de una aplicación de consultoría medioambiental busca proporcionar asesoramiento y herramientas para empresas de diferentes sectores y tamaños con el objetivo de mejorar su desempeño en sostenibilidad. Dirigida tanto a consultores como a empresas, la aplicación incluye funciones clave como evaluación de impacto ambiental, generación de informes, acceso a expertos y métricas para medir el



progreso. Diseñada con una interfaz intuitiva, priorizará la seguridad de datos y la privacidad, además de permitir la colaboración y comunicación efectiva entre todas las partes involucradas. Con un modelo de negocio claro, integración móvil y enfoque en la escalabilidad, la aplicación aspira a contribuir significativamente al desarrollo sostenible global, brindando a las empresas una ventaja competitiva a largo plazo.

#### **4.2.1.2. Características de un servicio de consultoría**

La consultoría es un terreno complejo y puede generar incertidumbre.

Sin embargo, es una necesidad para muchas empresas en diversos aspectos de su negocio. Por lo tanto estas son algunas de las características para tener en cuenta:

**4.2.1.2.1.** No existen límites claros para las consultas. Cualquier función, área o tema puede ser objeto de la consulta.

**4.2.1.2.2.** Los resultados finales de dos trabajos de consultoría aparentemente idénticos pueden ser muy diferentes. Ya que esto se debe a que las circunstancias y condiciones de la empresa y la formación y experiencia del equipo consultor pueden variar.

**4.2.1.2.3.** Cada proyecto de consultoría requiere conocimientos y experiencias específicas. Los consultores deben estar bien capacitados para sus respectivas áreas, así como experiencia en gestión de consultoría.

**4.2.1.2.4.** En la formación de un consultor es importante incluir aspectos fundamentales como el adecuado planteamiento, la planificación, la relación con los clientes, la gestión del proyecto y el cierre. Es

importante el conocimiento técnico, pero el no considerar estos aspectos no garantiza el éxito.

**4.2.1.2.5.** La consultoría en lugar de solo resolver dudas o problemas, se enfoca en mejorar la competitividad en un largo plazo. Ya que esto puede ser más rentable para la empresa.

**4.2.1.2.6.** El consultor al estar dando el servicio tiene que notar una participación activa y adecuada, según las necesidades del proyecto. Asegurando el éxito de la consultoría.

Xabier Girón (2015) En resumen, es fundamental buscar una mejora competitiva sostenible y contar con la participación activa del cliente para lograr el éxito. Ya que si cometen los errores como en el enfoque, la planificación, la gestión, pueden llevar al fracaso.

#### **4.2.1.3. Consultoría**

Ricardo Waltermán (2017) deduce que, las tareas fundamentales de una empresa consultora implican brindar asesoría, respaldo, guía y apoyo a otras compañías en relación con aspectos particulares. Una consultora llega a tu empresa cuando necesitas mejorar tus resultados y buscas la ayuda de expertos que puedan analizar todas las áreas que pueden ser mejoradas. También puede ser porque sabes lo que necesitas, pero no sabes cómo lograrlo. Una consultoría es cuando una persona o grupo de personas con experiencia en un tema específico ayuda a otras personas o empresas a resolver problemas o mejorar en algo.

#### **4.2.1.4. Importancia de crear una aplicación de servicio de asesoría**

Acosta Espinoza, Jorge Lenin, Lenin León Yacelga, Andrés Roberto, & Sanafria Michilena, Widman Germánico. (2022) mencionan que durante el último año, tanto a nivel nacional en Ecuador como a nivel internacional, las aplicaciones móviles han experimentado un aumento significativo en su uso. Este aumento se da en consecuencia a la pandemia de COVID-19 que afectó al mundo entero, especialmente a Ecuador a partir de marzo de 2020. El prolongado período de confinamiento motivó a las personas a recurrir a aplicaciones móviles para obtener información sobre productos y servicios ofrecidos por diversas instituciones u organizaciones, ya sea para realizar adquisiciones o simplemente para informarse sobre ellos. Este fenómeno refleja la necesidad de utilizar recursos tecnológicos como las aplicaciones móviles, especialmente para acceder a servicios esenciales como salud y alimentación, durante momentos críticos como la pandemia.

Aplicándolo al proyecto de investigación realizado. Esto nos deja en claro la importancia de la transición de la información hacia las herramientas digitales, particularmente hablando, hacia las aplicaciones móviles. En este caso, el servicio de asesoría o en general una plataforma donde puedan conectar profesionales en carreras ambientales con dueños o administradores del rubro alimenticio, cubre una necesidad la cual no es muy visualizada en nuestro país. Genera un beneficio para ambas partes y un beneficio común para todo el entorno social y ambiental.

También cubre un aspecto ético social de los gerentes o administradores de los restaurantes o cafeterías. Proporcionando una elevación en la percepción de la marca y en la reputación tanto entre los líderes como entre los empleados de la compañía.

## 5. Beneficiarios

En el contexto de nuestra investigación, hemos identificado a nuestro arquetipo principal: los dueños de restaurantes no sostenibles. Estos tienen una experiencia de gestión de su local de 5 años o más y se encuentran en un rango de edad de 28 a 35 años con un nivel socioeconómico B. Estos usuarios no consideran la sostenibilidad al abrir sus restaurantes, ya que no estaba entre sus prioridades en ese momento. Además, creen que implementar prácticas sostenibles en sus locales sería innecesariamente costoso. Argumentan que los costos son elevados y, además, no están convencidos de que un restaurante sostenible atraería a más clientes. Aparte, observan que en su entorno a mucha gente no parece importarle demasiado la sostenibilidad.

El otro arquetipo a tomar en cuenta son los dueños de restaurantes y cafeterías que tienen algún interés en ser sostenibles. Ellos reconocen que los clientes están cada vez más preocupados por el reciclaje y demandan productos biodegradables. Sin embargo, se enfrentan a desafíos como a la limitada oferta de empresas de reciclaje dispuestas a ayudarlos, lo que los impulsa a buscar soluciones por sí mismos. Al ser locales recientes, no cuentan con los ingresos suficientes para poder invertir en la sostenibilidad, es por eso que les gustaría apoyo del estado para que difunda más el tema de la sostenibilidad, brindándoles información y opciones de prácticas sostenibles a bajo costo.

En cuanto a actores centrales tenemos a los gerentes o administradores de restaurantes que tienen ciertos conocimientos sobre sostenibilidad, pero desean aprender más, especialmente en la adaptación de estas prácticas a su negocio. Este grupo busca una mayor claridad y apoyo de las municipalidades, así como capacitación para comprender y aplicar prácticas sostenibles, como la gestión de residuos y la reducción

de la huella ecológica. También desean que los clientes valoren estos esfuerzos y anhelan información accesible y económica sobre sostenibilidad. Así mismo, existen gerentes que carecen de conocimiento sobre sostenibilidad. No son conscientes de la contaminación que genera su restaurante y no ven un compromiso ambiental en la industria, esto debido a que en su formación académica no se indagó el tema de sostenibilidad. Además, en la mayoría de lugares donde ha trabajado, nadie le ha exigido tener este conocimiento y mucho menos aplicarlo.

Otros actores centrales serían los clientes recurrentes, en su mayoría son jóvenes adultos de 22 a 25 años que pertenecen al sector B, de distritos como Barranco, Santiago de Surco y Miraflores. Para ellos, la calidad de la comida y la atmósfera del lugar son prioridades al elegir un establecimiento. Además, buscan cafeterías o restaurantes recomendados y cercanos. Lo distintivo de este grupo es su interés en la sostenibilidad: desean que los establecimientos sean comprometidos con prácticas sostenibles, y están dispuestos a pagar más por productos sostenibles. También están dispuestos a compartir sus experiencias en redes sociales para apoyar a los lugares que adoptan prácticas sostenibles.

El proyecto impactará a numerosos beneficiarios, con un enfoque en los dueños y gerentes de restaurantes en Lima Metropolitana que manifiesten interés en elevar su sostenibilidad. Esta población comprende a una variada comunidad de empresarios dentro de la industria de la restauración en la región.

## **6. Propuesta de Valor**

### **6.1. Propuesta de valor**

Nuestra propuesta de valor es la creación de "EcoMentor", una aplicación que proporcionará servicios de asesoría a gerentes, administradores e incluso propietarios de restaurantes en Lima Metropolitana que buscan mejorar su sostenibilidad. En esta aplicación, tendrán la posibilidad de conectarse con asesores expertos en sostenibilidad, quienes los guiarán para lograr un local sostenible. Para acceder a una asesoría, el primer paso es seleccionar a un asesor según las necesidades específicas del cliente a través de la elección de paquetes, con períodos que varían de 3 a 6 meses. Luego, se llevará a cabo una evaluación inicial, que puede realizarse de forma virtual o presencial, donde el asesor entenderá el presupuesto y qué se puede realizar en el tiempo elegido. Con esta información y la duración del paquete seleccionado, el asesor desarrollará un plan personalizado para guiarlo semana tras semana en su proceso de mejora hacia la sostenibilidad en su local.

Para evaluar y visualizar el progreso de estas asesorías, los participantes se unirán a un espacio dentro de la aplicación donde podrán comparar sus avances con otros propietarios. Dependiendo del paquete elegido, podrán competir entre ellos, ya que consideramos que la competencia saludable impulsa la mejora continua. Además, contaremos con un foro comunitario donde todos los miembros de la comunidad de restaurantes pueden hacer preguntas, compartir experiencias y aprender unos de otros en lo que respecta a la sostenibilidad. Creemos que este intercambio de conocimientos fortalecerá la comunidad y acelerará la adopción de prácticas sostenibles en la industria gastronómica.

## 6.2. Segmento de clientes

La propuesta se dirige específicamente a dueños de restaurantes en Lima Metropolitana que quieran aprender sobre sostenibilidad mejorando así su negocio y siendo más relevante para el público. Sin embargo, notamos que esta idea podría servirles a gerentes, administradores o hasta trabajadores del mismo restaurante que quiera ampliar sus conocimiento en sostenibilidad y ayudar al restaurante en el que trabaja.

## 6.3. Canales

Los canales que usaremos son los siguientes:

**6.3.1. Redes sociales:** como instagram o tik tok, donde podremos darnos a conocer y crear una comunidad con nuestro público.

**6.3.2. Aplicativo:** el canal esencial donde asesores y nuestro público objetivo pueden conectarse y mejorar en términos de sostenibilidad.

**6.3.3. Charlas y talleres:** serán reuniones donde podremos dar a conocer y enseñar sobre la sostenibilidad, difundiendo su importancia a más personas.

## 6.4. Relación con los clientes

Lo que buscamos es que nuestros usuarios nos vean como un servicio accesible y amigable, facilitando tanto su utilización como la comunicación con nosotros. Nos esforzamos por contribuir a la mejora de sus establecimientos proporcionando información valiosa y apoyo constante. Además, buscamos establecer una retroalimentación continua para impulsar la evolución de sus locales. Esta interacción

va más allá, puesto que ofrecemos recursos informativos centrados en la sostenibilidad y apoyo continuo a través de nuestra comunidad en el foro.

## **6.5. Recursos clave**

- 6.5.1. Material educativo efectivo:** contenido diseñado para enriquecer el aprendizaje de nuestros usuarios y potenciar sus capacidades para fomentar la sostenibilidad en sus establecimientos.
- 6.5.2. Desarrollo de Software:** Necesitamos un equipo especializado en desarrollo de software que pueda diseñar, crear y mantener la aplicación de manera eficiente. Este equipo será fundamental para garantizar el óptimo funcionamiento de las características clave de la aplicación, como el sistema de ranking para que los propietarios puedan comparar progresos y competir de manera constructiva. También, se encargará de implementar la funcionalidad del foro y la comunidad, facilitando así la interacción entre propietarios y expertos en sostenibilidad.
- 6.5.3. Especialistas en Sostenibilidad:** asesores con experiencia en sostenibilidad y prácticas ecoamigables que puedan brindar asesoría a los propietarios de restaurantes.
- 6.5.4. Personal de Atención al Cliente:** para gestionar consultas, brindar soporte y asegurar una experiencia positiva para los usuarios.
- 6.5.5. Campañas de Marketing y Comunicación:** para dar a conocer la aplicación y atraer tanto a propietarios como a asesores.
- 6.5.6. Análisis de Datos:** herramientas para analizar datos sobre la eficacia de la aplicación y la mejora sostenible de los restaurantes.



## **6.6. Actividades clave**

- 6.6.1. Desarrollo de Software:** diseñar y desarrollar la aplicación para que sea intuitiva y fácil de usar. Además enfocarse en las funciones importantes como el espacio de comparación de progresos, el foro comunitario y el sistema de conexión entre asesores y propietarios de restaurantes.
- 6.6.2. Conexión con asesores:** establecer una red de asesores especializados en sostenibilidad y con experiencia en el tema para que participen en la plataforma.
- 6.6.3. Evaluación Inicial:** diseñar el proceso de evaluación inicial junto con los asesores, para comprender las necesidades y capacidades específicas de cada restaurante. Garantizar la privacidad y seguridad de la información recopilada durante la evaluación.
- 6.6.4. Desarrollo de Contenido Educativo:** Crear material educativo efectivo, junto con el conocimiento de los asesores, que se adapte a las necesidades de los propietarios para mejorar la sostenibilidad en sus locales.

## **6.7. Aliados clave**

- 6.7.1. Expertos en Sostenibilidad:** colaborar con profesionales en sostenibilidad que puedan ofrecer asesoramiento y guía especializada.
- 6.7.2. Desarrolladores de Software:** trabajar con un equipo de desarrolladores experimentados para crear y mantener la aplicación.

**6.7.3. Propietarios de Restaurantes:** establecer colaboraciones y obtener retroalimentación continua de los propietarios de restaurantes para mejorar la aplicación.

**6.7.4. Colaboración con Proveedores de Insumos Sostenibles:** establecer relaciones estratégicas con proveedores de insumos sostenibles, de modo que, al brindar asesoría a los propietarios, nuestros asesores cuenten con una red confiable de contactos que puedan suministrar los productos necesarios de manera ágil y fiable.

## **6.8. Fuentes de ingresos**

**6.8.1. Paquetes de 3 a 6 meses de asesorías:** Nuestro modelo de sostenibilidad se basa en una tarifa plana. Este modelo implica la venta de asesorías especializadas a usuarios que buscan mejorar la sostenibilidad en sus restaurantes, ofreciéndoles paquetes de periodos que van desde los 3 a 6 meses, donde contarán: con un asesor que los guíe en el periodo elegido de tiempo y evaluaciones cada semana para ayudarlo en su progreso. Aparte podrá ingresar en las competencias, también de acuerdo a su paquete elegido, y al foro de la comunidad.

**6.8.2. Tarifas por Asesoría Especializada:** En caso no deseen comprar un paquete entero también daremos la opción de pagar solo por la asesoría personalizada, donde tendrá en beneficio de tener una reunión virtual o presencial con el asesor, donde podrá resolver sus dudas.

**6.8.3. Tarifas Evaluaciones Iniciales:** Igualmente aplica para las evaluaciones iniciales, donde el cliente tendrá la opción de reservar a un asesor para que vaya a su local y de acuerdo a este y al presupuesto, le pueda crear un plan para lograr la sostenibilidad. En este caso, no se incluye la revisión semanal, ni la entrada a la competencia.

**6.8.4. Servicio de Mejora Continua:** Luego de haber culminado el periodo del paquete elegido, el cliente tendrá la opción de reservar al asesor una vez al año para evaluar su progreso, o aliviar alguna duda o inconveniente.

**6.8.5. Talleres y Webinars:** Organizaremos talleres y webinars tanto gratuitos como de pago para promocionarnos. Durante estos eventos, proporcionaremos información clave sobre sostenibilidad, los datos más recientes relacionados con el tema y estrategias para lograr un negocio sostenible.

## 6.9. Presupuestos

**Tabla 1**

*Recursos destinados a cubrir servicios principales. Por año.*

<b>Recursos</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo</b>
Especialista	1	S/. 12.000
Diseñador gráfico	1	S/. 13.800
Google Ads	1	S/. 748
Zoom o Meet	1	S/. 748
Publicista	1	S/. 14.400

---

<b>Total</b>	S/.41.696
--------------	-----------

---

La tabla presentada muestra el presupuesto anual del proyecto.

## **Tabla 2**

*Recursos destinados a realizar el MVP.*

---

<b>Recursos</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo</b>
Especialista	1	S/. 100
Diseñador gráfico	1	S/. 0
Google Ads	1	S/. 0
Zoom o Meet	1	S/. 0
Publicista	1	S/. 0
<b>Total</b>		S/.100

---

La tabla presentada muestra el presupuesto del MVP. Si bien no se invirtió más que en el especialista en sostenibilidad. Hubo un trabajo detrás que involucró a los otros recursos mostrados en la tabla. Los miembros del equipo participaron en la realización de algunos visuales o entregables que fueron utilizados para la difusión del MVP.

## **7. Resultados**

El objetivo de la investigación es implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana. Con este fin, se desarrolló “EcoMentor”, un

aplicativo móvil que permite conectar a gerentes, dueños y administradores con expertos en sostenibilidad para que mediante del servicio de una asesoría pueda mejorar su restaurante en base a sus necesidades. En esta plataforma los clientes podrán elegir paquetes de 3 o 6 meses, ya que los asesores desarrollaran planes personalizados para mejorar de manera sostenible sus restaurantes semana tras semana. Y a la par en la aplicación encontrar un espacio donde los mismos clientes dejarán sus conocimientos y aprendizajes.

Para validar el proyecto primero se llevó a cabo un taller generativo, cuyo objetivo es reunir opiniones de los usuarios al conocer el prototipo. Se centró en un grupo de personas entre 28 a 35 años, residentes de Lima Metropolitana, donde se analizó las actividades claves relacionados con la usabilidad de la app y la comprensión del objetivo principal de este. Luego realizamos como parte del prototipo un taller exclusivo con la compañía de un experto donde tocó el tema “Transforma tu local en un Espacio Ecoamigable” en el cual se logró reunir a 23 personas, finalmente enviamos una encuesta donde los participantes calificaron el taller.

Los resultados fueron positivos, donde se logró cumplir nuestro reto de diseño. Ya que se logró como objetivo concientizar a gerentes, dueños y administrativos a mejorar una buena implementación de prácticas sostenibles en sus restaurantes.

## **8. Conclusiones**

En resumen, este proyecto ha validado con éxito la viabilidad de su objetivo principal: la creación de una aplicación móvil permite conectar expertos en sostenibilidad para implementar prácticas sostenibles en restaurantes en Lima Metropolitana. La evidencia se basa en la ejecución de un mínimo viable, representado

por el taller "Transforma tu local en un espacio ecoamigable" realizado el 16 de noviembre. La respuesta positiva y el interés expresado en encuestas post-taller indican que la aplicación puede ser una herramienta valiosa para la implementación de prácticas sostenibles en los restaurantes. Además, se identificó un interés significativo por temas de sostenibilidad entre nuestro público objetivo, evidenciado por la solicitud de más talleres similares y la provisión de temas sugeridos para futuras reuniones. Aunque reconocemos la posibilidad de mejorar el mínimo viable mediante estrategias como establecer un plazo de anticipación para la promoción del taller e invertir en publicidad, la conclusión general es que EcoMentor despertaría un sólido interés en el público. La alta receptividad indica un terreno fértil para futuras mejoras y desarrollos de la aplicación, destacando la importancia de la sostenibilidad en la comunidad de dueños de restaurantes en Lima Metropolitana.

## 9. Bibliografía

- Acosta Espinoza, Jorge Lenin, Lenin León Yacelga, Andrés Roberto, & Sanafria Michilena, Widman Germánico. (2022). Las aplicaciones móviles y su impacto en la sociedad. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(2), 237-243. Epub 02 de abril de 2022. Recuperado en 18 de noviembre de 2023, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202022000200237&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202022000200237&lng=es&tlng=es).
- Andrea Vite. (12 de Diciembre del 2021). Todo sobre la pérdida de alimentos. *El Peruano*. <https://elperuano.pe/noticia/135214-todo-sobre-la-perdida-de-alimentos>
- Aparicio Vela, D. A. (2020). *LAS NUEVAS TENDENCIAS DE COCINA SOSTENIBLE EN LOS NUEVOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE LIMA* [Tesis de bachiller, Universidad San Ignacio de Loyola]. Repositorio académico USIL <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/def038d1-4a93-40af-99b9-b1b1d77f8c38/content>
- BBVA. (21 de Febrero del 2023). ¿Qué es la basura orgánica e inorgánica? Este es el papel que juegan en la economía circular. BBVA.

- <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-la-basura-organica-e-inorganica-este-es-el-papel-que-juegan-en-la-economia-circular/>
- Business Empresarial. (7 de Marzo del 2022). Un restaurante mediano generaría 20 kg. de residuos orgánicos al día. Business Empresarial.  
<https://www.businessempresarial.com.pe/un-restaurante-mediano-generaria-20-kg-de-residuos-organicos-al-dia/>
- ComexPerú. (11 de Febrero del 2022). SOLO APROVECHAMOS EL 1% DE RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS QUE GENERAMOS. ComexPerú.  
<https://www.comexperu.org.pe/articulo/solo-aprovechamos-el-1-de-residuos-organicos-e-inorganicos-que-generamos>
- El Peruano. (16 de Mayo del 2021). Peruanos generamos 21 mil toneladas diarias de basura. El Peruano. <https://elperuano.pe/noticia/120825-peruanos-generamos-21-mil-toneladas-diarias-de-basura>
- García Chuquiure, L. M. (2020). *La importancia de la gestión de residuos sólidos en cafeterías* [Tesis de bachiller, Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio académico USMP  
[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7533/GARCIA\\_CL.pdf](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7533/GARCIA_CL.pdf)
- García Vera, M. B. (2022). *Gestión estratégica y el control de buenas prácticas en restaurantes de Santo Domingo*, Ecuador 2022 [Tesis de maestría, Universidad César Vallejo]. Repositorio académico UCV  
[https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UCVV\\_1eed651ba9c7fdffd486a226ea3cdf25](https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UCVV_1eed651ba9c7fdffd486a226ea3cdf25)
- Genia Bioenergy. (25 de Octubre del 2020). Daño medioambientales de una mala gestión de los residuos orgánicos. Genia Bioenergy. <https://geniabienergy.com/dano-medioambientales-de-una-mala-gestion-de-los-residuos-organicos/>
- Guillermo Collares Castro. (11 de Junio del 2023). La consultoría y la sostenibilidad en las empresas pequeñas y medianas. LinkedIn. <https://www.linkedin.com/pulse/la-consultor%C3%ADa-y-sostenibilidad-en-las-empresas-collarte-castro-ms-/?originalSubdomain=es>
- Percy Grandez Barrón. (9 de Enero del 2019). Retos y oportunidades del compostaje en el Perú. SPDA Actualidad Ambiental. <https://www.actualidadambiental.pe/opinion-retos-y-oportunidades-del-compostaje-en-el-peru/>
- Ricardo Waltermán (17 de octubre del 20217). *Servicios de consultorías para empresas. ¿Qué son, qué funciones cumplen?* Waltermán.  
<https://walterman.es/servicios-consultoria/>
- Silva Alcalde, A. P. (2023). *LA PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES SOBRE LAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES DE REDUCCIÓN DE RESIDUOS EN LOS RESTAURANTES ECOLÓGICOS DE LIMA* [Tesis de licenciatura, Universidad San

- Ignacio de Loyola]. Repositorio académico USIL  
<https://core.ac.uk/download/pdf/486912035.pdf>
- Unifikas. (09 de Noviembre del Octubre). ¿Qué es una consultoría medioambiental?. Unifikas.  
<https://www.unifikas.com/es/noticias/que-es-una-consultoria-medioambiental>
- Velásquez Tolentino, T. K. (2018). *Propuesta de implementación de buenas prácticas medioambientales en restaurantes mypes del Centro Histórico de Lima como instrumento de gestión ambiental turística sostenible* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. Repositorio de Tesis Digitales-Cybertesis.  
<https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/8378>
- Xabier Girón Michelena, (2015). Siete Características Especiales de la Consultoría de Empresa. LinkedIn.  
<https://www.linkedin.com/pulse/siete-caracter%C3%ADsticas-especiales-de-la-consultor%C3%ADa-gir%C3%B3n-michelena/?originalSubdomain=es>

## **10. Anexos**

### **10.1. Anexo 1: Encuesta investigación I Fuentes: Lucia Ramírez**

<https://forms.gle/cQtJBeDu3ykVCLUW7>

### **10.2. Anexo 1: Taller generativo I Fuentes: Braian Reyna**

<https://youtu.be/U8wQduyOVUs>

### **10.3. Anexo 1: Realización de MVP I Fuentes: Lucia Ramírez**

<https://youtu.be/ZJiCy-rtqCQ?si=62sKTspMHmGbGUlt>

### **10.4. Anexo 1: Encuesta del MVP I Fuentes: Lucia Ramírez**

<https://forms.gle/Av8Smoxkmpz3oG1o8>



