

• Perteneciente al Programa de Posgrados de Calidad por el CONACYT, presentando el proyecto «Propuesta del modelo de economía circular en negocios de comida en Mexicali, Baja California».

• Especialidad en Dirección Financiera por la Universidad Autónoma de Baja California.

• Licenciatura en Economía por la UDLAP.

• Ha desempeñado puestos como analista de información estadística en el INEGI.

• Actualmente labora como analista de crédito y agronegocios en Proaktiva Financiera SOFOM.

# EN MI TUPPER, POR FAVOR



**A** lo largo de los años se ha considerado a la naturaleza como materia prima de producción y no como el entorno vivo al que debemos cuidar y preservar, por lo que es necesario mejorar el modelo económico actual para convertirlo en un modelo circular: es decir, un método de producción cuya materia prima proviene de algo que anteriormente fue consumido, y amortigüe la huella ecológica.

En 2006 ocurrió un accidente en altamar (uno más de los descuidos del ser humano) en California, donde hubo un derrame de 11 millones de litros de petróleo, despertando de manera impresionante el interés de los ciudadanos por los temas ambientales, ayudando así a profundizar más algunos temas de investigación que originaron la teoría del «Día del sobregiro». Martin Kuebler (2021) lo explica como «calcular el número de días que el ecosistema necesita para restablecer sus recursos biológicos gastados y absorber los residuos producidos en un año» (párr. 8).

Cada actividad de supervivencia del ser humano deja una huella en el planeta; una actividad vital para existir es alimentarse. En esta actividad se consideran dos sectores: el primario y el terciario, en este último

**La magnitud del impacto negativo de un negocio de comida dependerá principalmente de si el establecimiento usa utensilios reutilizables.**

2023

35

nos enfocaremos. En este sector se considerará al comercio de comida, dado que en la mayoría de los casos no necesita una gran inversión, pues lo más importante es tener una considerable afluencia de clientes, siendo una actividad rentable, pues abre la posibilidad de recuperar pronto la inversión con márgenes de utilidad grandes.

Considerando lo anterior, el emprendedor se centrará, en primer lugar, en conseguir la sazón ideal que atraiga clientes y terminará dejando, como último lugar, la sustentabilidad. La magnitud del impacto negativo de un negocio de comida dependerá principalmente de si el establecimiento usa utensilios reutilizables como el plástico o vajillas o, de lo contrario, por facilidad, y en la mayoría de los casos, utiliza desechables.

Por lo tanto, con base en los utensilios que se utilizan, el impacto negativo aumentará exponencialmente si se consideran las siguientes variables: el número de personas que visitan el lugar, la rotación de clientes, si es un asadero o una cafetería, si la ubicación es en la vía pública o un local, la cantidad de comida desperdiciada, etc.; por lo que un negocio de comida podría resultar rentable, pero altamente contaminante.

Por otro lado, afortunadamente ha crecido la iniciativa del reciclaje en el país, aumentando la lista de materiales que pueden ser reciclados, que implica una remuneración monetaria para las personas que los recolecten, dependiendo el peso. Inicialmente se empezó con el PET hasta llegar con el aceite de cocina<sup>1</sup>. Además, existe un proyecto llamado Recicla Unicel<sup>2</sup>, que difunde información del reciclaje de uni-

cel, sin embargo, esta iniciativa sólo se encuentra en la Ciudad de México.

Por último, se necesita el compromiso del Gobierno, el empresario y el consumidor. Por parte del Gobierno se requiere monitoreo, regulación y proporcionar servicios básicos como recolección de basura y un suministro eficiente de agua a establecimientos y hogares. En el caso del empresario, optar hoy por un modelo sustentable es la mejor opción, ya que el daño desmesurado por la basura obligará a las administraciones a imponer regulaciones, por lo que actualmente le permitiría estar en ventaja con otros negocios por la innovación y responsabilidad social con el medioambiente; además, se podría beneficiar económicamente si permite que los clientes lleven su propio recipiente. Por último, el consumidor es la fuente de ingreso del vendedor, por lo que, si el consumidor exige y propone medidas ambientales como llevar su propio recipiente en lugar de usar un contenedor de unicel o algo tan minúsculo como no usar popote, le recordará al vendedor que existe un problema ambiental.

Al final, la misión es mitigar el impacto ambiental de una fuente de consumo masivo, actividad que opera las veinticuatro horas del día todo el año, con un crecimiento exponencial en función del número de personas que consuman, por lo que la misión principal es inspirar al empresario a que su fuente de ingreso no contamine. **C**



#### REFERENCIAS

- Kuebler, M. (29 de julio de 2021). El día del sobregiro de la Tierra se adelanta casi un mes. DW.com. <https://p.dw.com/p/3yGjt>

<sup>1</sup> Ver más en <https://upcycle.global/es/precios-hoy/>

<sup>2</sup> Ver más en <https://www.reciclaunicel.com.mx/principal>