
CAPITULO I**INTRODUCCIÓN****1.1 Planteamiento del problema**

El mundo se encuentra cada vez mas contaminado debido a las múltiples actividades que desarrollan los seres humanos (Olguín, Mercado y Sánchez, 1994). Se podría decir que en todo momento y en todo lugar se producen toneladas de basura, ya sea en casas, escuelas o industrias. Ningún lugar ni industria se encuentra exenta de la presencia y actividad humana, y, por lo tanto, de la producción simultánea de basura (Deffis,1989). Lo mismo sucede en los hoteles y restaurantes, ya que en su operación se producen una gran cantidad de desperdicios y desechos que, por no poder disponer de ellos adecuadamente en otra forma, son arrojados a depósitos acuíferos tales como bahías, lagos y ríos, o depositados en terrenos baldíos y zonas urbanas sobrepobladas (Gurría, 2001).

Hoy en día se hace necesario crear conciencia en los proveedores de servicios para desarrollar una cultura ambiental dentro y fuera de su lugar de trabajo, así como desarrollar y fomentar una conciencia ambiental en los consumidores del producto turístico, comenzando con la reducción, reciclado, reutilización y procesamiento de la basura generada en los establecimientos de servicio (Deffis, 1989).

Tomando en cuenta que el Hostal San Andrés (casa 61) y Posadas San Pedro (casa 43 y 45) de la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) brindan servicio de hospedaje y de

alimentación a sus huéspedes, sin embargo no cuentan con un sistema que permita la reducción de los desechos utilizados. Con este trabajo se pretende desarrollar un manual de procedimientos para el aprovechamiento de los desechos generados en las cocinas del Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la UDLAP, apoyado por un programa de inducción que les permita a los estudiantes de la licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes de dicha universidad, quienes realizan su laboratorio de hospedaje en los establecimientos en estudio, conocer y experimentar este proceso que les servirá de base para que lo apliquen no sólo en su vida laboral sino también en su vida personal. De igual forma, se hace fundamental elaborar un manual de procedimientos con el propósito de poner el ejemplo como Universidad a los establecimientos de servicio, apoyando la educación ambiental de los estudiantes (Cañal, 1985).

1.2 Objetivo General

Elaborar, implantar y evaluar un manual de procedimientos para la separación y manejo de desechos generados en las cocinas del Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la Universidad de las Américas Puebla.

1.3 Objetivos Específicos

- Analizar tipo y cantidad de desechos que se generan en las cocinas del Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la UDLAP para así determinar los tipos de recipientes y botes que se requieren para su manejo.
- Elaborar un manual de procedimientos para el manejo de los desechos generados en las cocinas del Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la UDLAP.
- Desarrollar un programa de inducción, apoyado por un video, la presentación del manual de procedimientos y un ejercicio práctico de identificación de desechos junto con los estudiantes.
- Implantar el manual de procedimientos en el Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la UDLAP.
- Evaluar la aplicación del manual en el Hostal San Andrés y Posadas San Pedro.
- Establecer un registro de las cantidades obtenidas por brigada de los diferentes desechos, ya separados, y sus diferentes medidas de peso.

1.4 Justificación

En el Hostal San Andrés y Posadas San Pedro de la UDLAP no se aplica ningún método ni se cuenta con un manual de procedimientos para el manejo de desechos generados en el área de alimentos y bebidas, por lo que, al analizar el tipo y cantidad de desechos, se van a determinar las medidas necesarias para su manejo adecuado, así como la elaboración de un manual de procedimientos que facilite el manejo de desperdicios, con el

fin de fomentar la educación y la conciencia ambiental requerida en los estudiantes, y futuros licenciados, de la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes.

1.5 Alcances y Limitaciones

Se examinarán los desperdicios obtenidos a lo largo del verano y otoño 2002, lo cual hace que la investigación sea por un tiempo determinado y no se puedan observar efectos posteriores. Se analizarán los desperdicios y desechos generados sólo en el área de alimentos y bebidas. Debido a que la casa 45, perteneciente a las Posadas San Pedro, no cuenta con área de alimentos, sólo se estudiarán las cocinas de las casas 61 y 43 de la zona residencial de la UDLAP, que conforman el Hostal San Andrés y Posadas San Pedro respectivamente.