



## Capítulo IV

### Restaurante Escuela de Artes Culinarias

El 9 de febrero del 2009 La Universidad de las Américas Puebla, inauguró el laboratorio para la carrera de Artes Culinarias, también conocido como **Restaurante Escuela de Aplicación UDLAP**. En el laboratorio se permite a los estudiantes de la carrera de Artes Culinarias, lograr su experiencia profesional en el manejo de un restaurante en todas sus actividades y donde podrán interactuar directamente con los clientes (UDLAP, 2009).

El restaurante se encuentra ubicado en la planta baja del Colegio José Gaos en la calle 14 oriente de San Andrés Cholula, frente a la UDLAP; ofrece servicio al público en general los días viernes y sábados (UDLAP, 2009). Los viernes ofrece comidas en un horario de 2:00 a 5:00 de la tarde y cenas de 7:30 en adelante, y los sábados ofrece desayunos de las 9:00 de la mañana y comidas a partir de las 2:00 de la tarde. El personal que labora dentro del restaurante se conforma por 24 estudiantes y cuatro Chef's. De los cuales se dividen en dos turnos; el matutino y el vespertino. En el turno matutino trabajan doce estudiantes divididos en dos grupos de 6, unos se



encargan de la cocina y el resto del servicio, en el turno vespertino se labora igual (Fernando Hagnahuer, entrevista personal, febrero 20, 2010).

El restaurante cuenta con las instalaciones necesarias para atender un máximo de treinta personas, estas instalaciones constan de un comedor, un bar, y una cocina diseñadas con un estilo vanguardista (UDLAPb, 2009).

*Los días lunes, martes y miércoles el Restaurant Escuela se mantiene cerrado; el miércoles los estudiantes se encargan de la preparación del mise en place y de la producción para los días viernes y sábados. Los jueves los estudiantes laboran en la producción de los platillos, para la operación del viernes y el sábado. El viernes se terminan de preparar los platillos que se hacen al momento como lo son los postres y helados (Fernando Hagnahuer, entrevista personal, febrero 20, 2010).*

Es atendido de manera global por los estudiantes de la licenciatura, apoyados por un Chef Instructor. Asimismo se busca que sean los estudiantes de la Universidad de las Américas Puebla quienes se involucren en el proceso de venta así como de la comercialización del servicio y los productos que ofertarán (UDLAPb, 2009).



El objetivo del Restaurante Escuela es que los estudiantes cuenten con un laboratorio en el que lleven a la práctica los conocimientos adquiridos en clase y por medio de esto puedan adquirir experiencia laboral, así como estar en contacto con todos los aspectos implicados en el manejo y operación de un restaurante, para que de esta manera se acerquen a la realidad que implica diseñar y preparar un menú y servir a los comensales con altos estándares de calidad (UDLAPb,2009).

Gracias a la accesibilidad que tienen los estudiantes para laborar en el Restaurante Escuela, se llegan a cumplir algunos de los objetivos que se tienen dentro de la carrera de Artes culinarias donde se logra capacitar a jóvenes profesionales dándoles habilidades técnicas en cocina, repostería, servicio y administración. Además de que este programa ayuda a entrenar a los profesionales del futuro debido a su alto nivel (UDLAPc, 2009).

Dentro de los objetivos particulares del Restaurante, se logra preparar al estudiante para trabajar en diferentes países y ambientes; para ser exitoso en cualquier ámbito culinario, son esenciales ciertas habilidades y aptitudes dentro de las cuales se desarrollan y aprenden no solo a cocinar sino que también a estar a cargo de la organización de la brigada, los estándares de calidad de los productos y a hacer lo necesario para satisfacer al cliente. Asimismo se logra una



mente abierta para adaptarse a las diferentes situaciones y manejar a todo el equipo de trabajo en cocina (UDLAPb, 2009).

El restaurante-escuela de la UDLAP sirve para que los jóvenes universitarios se acerquen al mundo real de la gastronomía. El restaurante es una herramienta que permite a los jóvenes enfrentarse a los clientes, pues será con ellos con quienes interactuarán a lo largo de su vida profesional”, señaló Dimitri Amouroux, exdirector académico de la licenciatura de Artes Culinarias en entrevista (UDLAPc, 2009).

La Licenciatura en Artes Culinarias es un programa académico que busca formar y capacitar a sus estudiantes, para que con los conocimientos adquiridos, hechos, actitudes personales, habilidades y talentos satisfagan las necesidades y exigencias tanto de los clientes internos como externos de cualquier organización de servicio. El estudiante de Artes Culinarias adquirirá a los largo de sus estudios un profundo dominio de las áreas más competitivas para lograr enfrentar la competencia actual de la profesión en ambientes locales, familiares, nacionales e internacionales (UDLAPb, 2009).

Gracias al trabajo de los chefs y estudiantes, continúa con éxito el funcionamiento del Restaurante Escuela (UDLAPb, 2009). Los estudiantes se esfuerzan continuamente por aprender



y desempeñarse con eficiencia, tanto en el área de cocina como en la de servicio para lograr la satisfacción de nuestros comensales. Poco a poco van aprendiendo que la práctica en el restaurante escuela es un trabajo en equipo (UDLAPc, 2009).

Debido a que el Restaurant Escuela de Artes Culinarias no cuenta con un programa establecido sobre el manejo de los desechos orgánicos, se realizará una investigación con el propósito de implementar y elaborar un poster de procedimientos para la separación y manejo de los desechos generados en el Restaurante Escuela de Artes Culinarias, así como también se efectuará el uso de una composta de tipo orgánico vegetal.

La separación y el manejo de los desechos se iniciarán con el análisis del tipo de basura que se genera en la cocina del Restaurante Escuela de artes culinarias, mediante una separación minuciosa de los desechos. Esta separación se realizará vaciando todos los desechos orgánicos e inorgánicos que se ocupen en los diferentes botes de basura.

En cuanto a la implementación de este nuevo programa, tanto los estudiantes de la Licenciatura en Artes Culinarias como el Chef Fernando Hagnahuer, consideran que si es necesario un programa de reciclaje, ya que esto ayudará a instruir a capacitar y a hacer



concienciación a todos los estudiantes para mantener un ambiente limpio. Además, este programa servirá de apoyo para los estudiantes en la revalidación de su servicio social.

Se pretende que la recolección de los desechos orgánicos en el restaurante escuela de artes culinarias se llevará a cabo mediante la separación de éstos en los diferentes contenedores de colores de basura, que se localizarán en el área de cocina del restaurante para la realización de esta tarea.

Hierner (2007) asevera que la mejor manera de separar la basura es dividiéndola en cuatro grupos con sus diferentes contenedores de colores. Estos contenedores donde se deposita la basura se dividen a su vez en cuatro grupos y cada uno de distintos colores; el contenedor amarillo, el contenedor azul, el contenedor verde y el contenedor gris.

El contenedor verde debe contener todos los residuos orgánicos incluyendo desperdicios de comida, frutas y verduras, cascaras de huevo, bolsas de té, cenizas, filtros y residuos de café, pan, residuos de jardín; es decir materia biodegradable; todos estos desechos serán utilizados para llevar a cabo el compostaje. En el contenedor amarillo se depositarán todo tipo de papeles y cartón (periódico, cajas pequeñas de cartón de galletas, huevo, cereal, pizza y mudanza etc.), siempre y cuando éstos estén relativamente limpios y libres de cualquier otro tipo de material. El contenedor azul debe contener todo tipo de envases de plástico, latas de aluminio y fierro, vidrio



completo y tetra pack. No debemos depositar vajilla, cristalería, espejos, ni cerámica. Por último, debe haber una cuarta separación en el contenedor gris donde se coloquen todo tipo de desechos varios; aceite de cocina, alimentos cocinados; fritos o guisados, carnes, aves, residuos y/o restos de animales, bolsas de plástico sucias, envolturas de papas o botanas, envolturas de celofán, papel toalla de cocina, papel higiénico usado, platos, vasos y cubiertos desechables, vidrios rotos y unigel y todos los envases desechables de comida rápida (Tiscareño, 2010).

#### **4.1 Recolección de la basura en el restaurante escuela de Artes Culinarias**

Una de las alternativas posibles para la separación de los desechos que se llevará a cabo por medio de los estudiantes que laboran en el restaurante escuela de artes culinarias sería en primer lugar, apartar los componentes de la basura en orgánicos e inorgánicos, después clasificar los componentes inorgánicos en papel, plástico, cartón, vidrio y metales, separar estos en los diferentes contenedores de colores, y por último colocar todos los desechos orgánicos en el compost para que después sean llevados por el personal de limpieza asignado de la UDLAP, a la composta de los grandes contenedores ubicados en el circuito del campus donde nuevamente se realiza una segunda separación por si algo no fue bien depositado (Arturo, 2009). Finalmente los residuos son empacados y cada viernes un intermediario viene por ellos para llevarlos a las diferentes empresas encargadas del reciclaje para que estos materiales sean procesados con un



tratamiento adecuado (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).

El 6 de abril de 2010 se entrevistó al Encargado del almacén del Restaurante Escuela de Artes culinarias Giovanni Quintero, quien se encarga de realizar las compras y los productos que se usan para la elaboración y preparación de los alimentos en el Restaurante de la Escuela de Artes culinarias. Respondiendo a las preguntas realizadas, mencionó que se consumen aproximadamente por semana 30 kg de vegetales, así como también la cantidad de 10 kg de desperdicios orgánicos que se generan a la semana.

De la siguiente basura que se produce dentro del Restaurante; plásticos, cartón, latas, tetra pack, botellas y bolsas de plástico, la que se genera en mayor cantidad aparte de la materia orgánica son las botellas y las bolsas de plástico, ya que la mayoría de los productos usados vienen empacados en plástico (Quintero, entrevista personal, 6 de abril de 2010). En cuanto a los sobrantes de los alimentos preparados del Restaurante Escuela la mayoría son comercializados o se los llevan los alumnos. Nada se resguarda (Quintero, entrevista personal, 6 de abril de 2010).

Giovanni Quintero señala que en el Restaurante Escuela solo usan un método de separación de basura, el cual consiste en separar la basura orgánica en un bote y en otro las botellas de plástico. La demás basura que se produce se tira en un mismo bote. “Los botes que se



manejan son muy pequeños y no tienen la capacidad suficiente para lo que se consume diariamente”.

El restaurante no cuenta con un método de separación en cuanto al aceite de cocina, los residuos del aceite son almacenados en una bolsa de plástico y después son tirados a la basura (Quintero, entrevista personal, 6 de abril de 2010).

Asimismo señala Quintero que es necesario que exista un programa y la implementación del manejo del reciclaje en el Restaurante Escuela para que los alumnos tengan el conocimiento de lo que es el reciclar y de los desechos orgánicos e inorgánicos, y sepan como separarla. También para que hagan conciencia en cuanto a mantener un ambiente limpio y mejor.

La Universidad de las Américas Puebla ha utilizado el reciclaje y las compostas desde hace aproximadamente más de doce años. Es un manejo de residuos y varias separaciones de residuos que tiene como finalidad recuperar el mayor volumen posible de residuos reciclables para destinarlos a plantas recicladoras, según la Biol. Alejandra Tiscareño (entrevista personal, 8 de abril de 2010) el proceso en el Campus ha ido evolucionando constantemente y actualmente se lleva a cabo de la siguiente forma:



Ya que la Universidad tiene una población que se renueva constantemente, el primer paso que es la difusión sobre el manejo integral de residuos, debe ser permanente. Anteriormente se llevaron a cabo campañas con esta finalidad; este año estamos por lanzar la campaña de manejo correcto de residuos.

Los pasos del proceso en nuestro caso están vislumbrados en: difusión e implementación de la campaña y participación por parte de la comunidad. Los estudiantes y el personal de la Universidad, juegan el papel más importante en todo este proceso al depositar sus residuos de forma correcta en los botes diferenciados que tenemos alrededor del campus para: cartón y papel; envases y desechos varios o basura. Después el personal de limpieza vacía esos botes en contenedores en los cuartos de basura alrededor del campus; en este proceso ellos nos apoyan con una segunda separación en los casos en los que algo no fuera bien depositado. Posteriormente el personal de la Coordinación de Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable recolecta estos residuos reciclables de los cuartos de basura y los traslada a la Ecozona en donde se lleva a cabo una tercera separación y preparación de los residuos para el reciclaje, en la que los envases que aún contienen alimentos sólidos o líquidos tienen que ser vaciados y posteriormente clasificados de acuerdo a los diferentes tipos de materiales reciclables (plástico transparente, PET ó del No. 1; plástico suave opaco del No. 2), vidrios por colores, latas de fierro y latas de aluminio, papeles y cartones. Todos estos materiales son embalados para su traslado a las fábricas de reciclado.



En los Colegios Residenciales El proceso se lleva a cabo en la misma forma; además los gabinetes han estado apoyando llevando a cabo en cada colegio campañas de separación de residuos. Como ejemplo en 2008 y 2009 se iniciaron campañas de recolección de Tetra pack, mientras se iniciaba la campaña de Recolección de Martes de Tetra pack en negocios de la calle 14 Oriente, por iniciativa de la Asociación Estudiantil Helecho y con apoyo del Grupo de Gestión del Medio Ambiente UDLAP y del personal de la Coordinación de Medio Ambiente (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).

Los residuos orgánicos provenientes del Comedor Américas, Cafetería Santa Catarina, Zonas Residenciales, laboratorios de Turismo y Artes Culinarias, son recolectados y llevados a los contenedores de cuartos de basura por personal del Medio Ambiente de la Udlap, Posteriormente son llevados a la Ecozona en donde son vaciados a las compostas para su tratamiento (Tiscareño, entrevista personal ,8 de abril de 2010).

La Biol. Alejandra Tiscareño comenta “Cabe resaltar que todavía estamos trabajando en la concientización de la comunidad pues estos residuos además de que no deben venir con bolsas de plástico, no deben venir con restos de carnes, lácteos, huesos ni aceites. La composta actual es para residuos de origen vegetal como son frutas y verduras, sin embargo están en proceso de implementación los demás tipos de composta para recibir todos esos otros residuos de origen animal” (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).



En el campus los residuos reciclables que son recolectados, separados, preparados y embalados por el personal de la Universidad son llevados por la empresa PROQUIZA S.A de C.V a fábricas para su reciclaje, esta empresa se encarga del retiro y disposición de los residuos paga por el material que obtiene (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).

La remuneración económica obtenida con este proceso es realmente simbólica en comparación al tiempo invertido por el personal en estas separaciones secundarias, recolecciones, preparación y embalado; los recursos y vehículos dedicados a esta tarea. El dinero obtenido con la venta de estos residuos se destina a un fondo del cual la Eco zona obtiene recursos para financiar proyectos de educación ambiental, apoyo a campañas publicitarias, etiquetas, botes y equipo de trabajo. Un ejemplo de ello es la Moto que apoya en la recolección de residuos, la cual se obtuvo completamente con el dinero generado por la venta de estos residuos (Tiscareño, entrevista personal ,8 de abril de 2010).

La participación de los estudiantes en el reciclaje dentro del campus hasta el momento ha resultado positiva, pues son ellos quienes depositan sus residuos en los botes de envases ó de papel y cartón para poder enviarlos a reciclar. Una vez que salga la campaña de difusión, podremos “medir o calificar” la participación de la comunidad en general y compararla con la situación actual. Existen en todo el campus 163 botes; sin contar los existentes en cada salón y



los varios que se encuentran en cada oficina, área de trabajo ó taller (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).

La UDLAP invierte el tiempo del personal de limpieza en la separación secundaria de los residuos; del personal de Medio Ambiente que recolecta los residuos y da mantenimiento a los botes; del personal que clasifica, prepara, embala y entrega los residuos; del personal y colaboradores para la mejora del proceso de separación, diseño de campañas y diseño de etiquetas; así como los recursos económicos para botes, etiquetas, bolsas, equipo de protección del personal, material para el mantenimiento del mobiliario de residuos, combustibles y vehículos del área. Cabe mencionar que éste es un trabajo en conjunto el cual se lleva a cabo gracias a la participación y apoyo de la comunidad y al seguimiento por parte de las autoridades y personal de nuestra Institución (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).

Esta labor tiene frutos a corto pero también a largo plazo, al cumplir con su responsabilidad social y ambiental, la Universidad, no sólo reduce el volumen de residuos o basura que se envían al relleno sanitario para ser almacenados, sino enseña con el ejemplo a sus estudiantes, cómo responsabilizarse por disminuir y tratar sus residuos (Tiscareño, entrevista personal, 8 de abril de 2010).



La Biol. Alejandra Tiscareño comenta que actualmente el subgrupo de residuos del Grupo de Gestión del Medio Ambiente UDLAP (GGMA) está trabajando la señalización, la etiquetación y la campaña completa de educación para el correcto manejo de residuos del campus, la cual una vez avalada por Imagen Institucional, será colocada en todos los puntos de generadores de residuos (Tiscareño, entrevista personal ,8 de abril de 2010).