



Capítulo VI

Conclusiones

En este capítulo se definirán los comentarios y sugerencias obtenidas por el chef Fernando Hagnahuer , por el encargado de compras el Lic. Giovanni y por la Lic. De recursos ambientales de la Eco-zona Alejandra Tiscareño, quienes están a cargo del Restaurante Escuela de Artes culinarias en la universidad de las Américas Puebla y que fueron entrevistados para la elaboración y evaluación de un poster de instrucciones para la separación y manejo de desechos generados en el área de alimentos y bebidas en el restaurante escuela de artes culinarias. Asimismo se dará una serie de recomendaciones para la aplicación y continuidad del poster de instrucciones en dicho establecimiento.

El objetivo general y los objetivos específicos de esta investigación fueron cumplidos. En el restaurante escuela no se hace y maneja ningún tipo de separación de los desechos, ya que la mayoría de estos son tirados en un solo bote, en el cual se mezclan todo tipo de desechos que no se deben tirar y esto hace que sea más difícil la recolección y separación de la basura y por lo mismo se contamina, un ejemplo son las bolsas de plástico sucias que se usan con mayor frecuencia en el restaurante; por lo cual éstas impiden que los otros desechos se puedan reciclar.



Proyecto de manejo de desechos

La separación y manejo de desechos basados en el poster de instrucciones es un proyecto viable para el restaurante escuela de Artes Culinarias. Se espera un aprovechamiento notable en los desechos orgánicos vegetales para que se transformen en abono. Para lograr este objetivo es necesario contar con la cooperación de los estudiantes para alcanzar la concientización ambiental.

El chef Fernando Hagnahuer junto con el Lic. Giovanni Quintero opinaron que, en general, el programa de separación y manejo de desechos basado en el poster de instrucciones es bueno y proponen que tanto los alumnos como los demás chef's encargados muestren más interés, también sugieren que los alumnos se comprometan más con el programa y que exista mayor participación por parte de los demás chef's encargados. La propuesta consiste en designar a un responsable, ya sea por un turno o por un tiempo determinado, y que haya una sanción a quien no cumpla con la separación de los desechos conforme al poster de instrucciones, de tal manera que los participantes en este programa estén conscientes y vayan adquiriendo una cultura ambiental para su trabajo y desarrollo personal.

Una vez realizado este programa de investigación es posible recomendar que, para que el programa de separación y manejo de desechos basado en el poster de instrucciones tenga el éxito deseado, se necesita la realización de un curso de inducción sobre la separación de los residuos orgánicos en el cual se incluyan puntos importantes como: la concientización y educación sobre



Proyecto de manejo de desechos

el cuidado del medio ambiente, la participación y el trabajo en equipo, retroalimentación por parte de los estudiantes y chef's al programa de separación de desechos.

Una vez que se realice la presentación del poster de instrucciones sobre la separación y el manejo de los desechos, es posible que los estudiantes y encargados trabajen en equipo para lograr los objetivos plantados con el programa de separación y manejo de desechos. Asimismo con la realización de este proyecto los estudiantes de la Licenciatura de Artes Culinarias obtendrán la acreditación de su servicio social.

El poster de instrucciones también va a permitir que los participantes conozcan sus labores y se involucren más a fondo en las actividades de dicho programa, desde la separación de los desechos, identificación de los mismos y su traslado al centro de acopio y composta. Cabe mencionar que, aunque exista un poster de instrucciones para la separación de desechos, es difícil lograr los resultados deseados sin un control adecuado.

Con respecto al poster de instrucciones, se recomienda que éste se localice en la cocina del restaurante escuela de artes culinarias para que se pueda consultar cuantas veces sea necesario. También se recomienda contar con otro ejemplar en el laboratorio, almacén, así como en el departamento de Artes culinarias de la UDLAP.



El entendimiento y comprensión del poster de instrucciones accederá que los estudiantes realicen apropiadamente sus labores y logren mayor conciencia y cultura ambiental.

Otro punto importante a considerar es la capacitación y la retroalimentación constante en base a una evaluación del desempeño de trabajo en cada brigada. Las opiniones y aportaciones de los participantes, ya sea del personal de limpieza y apoyo, chef's y estudiantes servirán para mejorar el desempeño y participación de la brigada correspondiente, así como también servirán de apoyo y ejemplo para las futuras brigadas.

Se sugiere que se lleven registros que indiquen el tipo de desecho y la cantidad obtenida para así tener una relación de las actividades realizadas con los desechos obtenidos. También se recomienda comprar productos a granel para evitar la acumulación de empaques y el uso de empaque de bolsas de plástico, así como también se sugiere llevar un mejor control de compra de suministros para que no se desperdicien los alimentos.

Se considera que el poster de instrucciones de procedimientos debe ser difundido dentro y fuera de la UDLAP ya que significa un ejemplo viable para otros establecimientos de servicio y para otras comunidades. Con este poster de instrucciones es viable manifestar que la unión de



Proyecto de manejo de desechos

esfuerzos, el trabajo en equipo y los deseos de remediar los problemas ambientales permitan un mayor aprendizaje y una solución a dichos problemas.

Es primordial tomar en cuenta que casi siempre las soluciones pueden estar a nuestro alcance, pero se debe trabajar en ellas, para que de esta forma el esfuerzo de todos y los beneficios adquiridos, sean evidentes para poder aspirar a vivir mejor en un México y un mundo menos contaminado.