

La cocina de la empresa turística Aventura Mayas en la Riviera Maya, México. Una propuesta de reducción de desperdicio de alimentos

Nacxit Gonzalez Estevez

Egresado de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México
México
nacxitestevez@hotmail.com

Resumen

El presente artículo es resultado de la experiencia de estancia profesional realizada en la empresa Aventuras Mayas, en la Riviera Maya, México. Participando en el área de Alimentos y Bebidas, se identificó la problemática del desperdicio de alimentos, propiciados por procesos, movimientos y acciones realizadas por los colaboradores y clientes. Considerando la situación mundial sobre el uso y pérdida de los alimentos y la situación de hambre de población vulnerable, se desarrolló una propuesta de proyecto para mitigar el desperdicio y contribuir a la mejora de las prácticas mediante la utilización de la filosofía Lean, generando resultados prósperos y aplicables a la problemática señalada.

Abstract

This article is the result of the experience of a professional stay at Aventuras Mayas, in the Riviera Maya, Mexico. Identifying in the Food and Beverages area, the problem of food waste, caused by processes, movements and actions by employees and customers. Considering the world situation on the use and loss of food and the hunger situation of vulnerable population, a project proposal was developed to mitigate waste and contribute to the improvement of practices using the Lean philosophy, generating prosperous and applicable results to the mentioned problem.

Introducción

En la actualidad, el tema de la alimentación en el mundo es algo que compete a todos los ámbitos del quehacer humano, cimentado en la gran preocupación que existe sobre el consumo, y la generación de desperdicios y residuos a partir de las diferentes etapas de la cadena de producción de los alimentos. Por un lado, los informes presentados por la FAO (2019), estima que en el mundo 820 millones de personas padecen de hambre, representando uno de cada nueve habitantes del planeta, en contra parte se señala que, 1,600 millones de toneladas de alimentos son desperdiciados por año (Hegnsholt *et al.*, 2018), cifra que permite calcular que, cerca de una tercera fracción de los alimentos producidos en el mundo no llegan a ser consumidos, lo que acrecienta la disyuntiva sobre la cadena de desperdicio que bien podría ser aprovechado para el abastecimiento de las personas que día con día sufren de escases de estos recursos.

En el caso de México, según el Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019, de la FAO, OPS, WFP y UNICEF (2019), 4,7 millones de personas se encontraban en situación de hambre, lo que podría significar que una de cada 10 personas de América Latina y el Caribe que se encuentra en esta situación podría ser mexicana, lo que se contrapone con los desperdicios de alimentos que genera el país, que llega a representar un 37% de la producción de alimentos total, y se podría traducir en 7 millones de personas que podrían cubrir su necesidad alimentaria (BBC Mundo, 2017). Prevalciendo ante estas situaciones, la acción de muchas instituciones mundiales, organismos no gubernamentales, sectores, grupos sociales y empresas que han tomado medidas para mitigar tantas pérdidas.

Todos estos datos han abonado en consolidar la situación, en un tema de interés y una línea de investigación demasiado amplia, en la que cada acción por más mínima que parezca, responde en la generación de soluciones a este terrible problema. De allí que, en México también se debe trabajar en mejorar y reducir los desperdicios que se generan, ya sea a nivel macro o micro, lo correcto es que se comience a dar el primer paso, por lo que la manera ideal es que se comience en pequeñas empresas.

Es así que, durante la estancia generada como parte de la Unidad de Aprendizaje de la Licenciatura en Turismo, Proyecto de Desarrollo Profesional en el último semestre de formación profesional, se logró evidenciar la existencia de desperdicios de alimentos provocados por diversos procesos propios de un mal manejo de la actividad y elementos de infraestructura desatendidos. Ante esto se generó el Reporte de Aplicación de Conocimiento titulado Proyecto Integral para la Reducción de Mermas en la Cocina de Aventuras Mayas, con el objetivo de reducir la generación de desechos de alimentos, apoyando la optimización de los recursos, estandarización de procesos y aplicación de métodos de conciencia. Para esto, se utilizó como base algunas de las técnicas

de la filosofía Lean, analizando, pensando y actuando ante las necesidades que se evidencian en el área y la empresa.

El establecimiento y su desperdicio

Aventura Mayas, es una empresa mexicana, que además de ofrecer servicios de recreación y esparcimiento, mediante el uso de los recursos naturales propios del entorno donde se desarrolla, ofrece servicios de alimentos que son incluidos dentro de las actividades primordiales. El establecimiento comienza sus operaciones en el año 2003, logrando desarrollar diversos servicios y actividades, que incluyen servicios de trasportación, visitas guiadas, tiendas de suvenires y alimentos, que se complementan con las actividades de rappel, tirolesas, ATV (all terrain vehicle), snorkel y otros. Lo que les da la oportunidad de generar experiencias únicas y responsables a sus clientes, con la visita de entornos naturales, que presentan construcciones de bajo impacto con recursos propios del área y con el equipamiento ajustado al servicio que ofrecen, predominando el equipo mecánico al eléctrico, generando armonía con el espacio original.

Referente al departamento de alimentos y bebidas, la empresa cuenta con diversos espacios donde se desarrolla la actividad, todos siguiendo una misma organización operativa, mediante el servicio de catering en modalidad de buffet. La estructura productiva se basa en un menú fijo que consiste en pollo a las brasas, cochinita pibil que es un platillo representativo de la región, arroz, frijoles, puré de papa, verduras salteadas, salsa picante, ensalada de pasta, pico de gallo, totopos, tortillas y barra de ensalada fría, estos son elaborados desde una cocina central que cuenta con el equipamiento industrial necesario, posteriormente estos alimentos son distribuidos dentro de sus diferentes comedores, donde se prestan los servicios de alimentación para los visitantes y colaboradores.

Debido al tipo de servicio, el cálculo de producción se realiza de forma diaria, considerando la afluencia de visitantes programados y el número de colaboradores, esto provoca que las cantidades de producción resulten inexactas, que en consecuencia genera la existencia de grandes cantidades de alimentos que se pierden al no ser consumidos, y que a la par de los procedimientos manejo y movimiento de los recursos alimentarios, pierdan la calidad requerida para su posible almacenamiento, lo que se ve acrecentado por el rezago de la infraestructura y equipamiento de las instalaciones de los comedores.

De la misma forma se debe comprender que, el desperdicio de alimentos es una situación que afecta desde el ámbito internacional, nacional y local, asociado a que, no únicamente hace referencia al desperdicio material, sino también a todos los factores generales que tienen relación con la pro-

ducción de dichos alimentos, desde los procesos agrícolas, trasportación, compra y consumo, que se reflejan de forma significativa para las empresas en pérdida económica, y ante un mal manejo, representan un generador de daño ambiental, sirviendo como ejemplo las prácticas de compostaje, que en cantidades reducidas, representa una gran oportunidad de tratamiento de restos orgánicos desde la visión del desarrollo sustentable, pero que ante una sobreproducción de desperdicios alimentarios y un mal control del sistema, podría representar el riesgo de generar emisiones de gases contaminantes al ambiente.

Resultados y acciones ante la problemática

Como parte de los resultados obtenidos frente al acercamiento al problema en el establecimiento, se desarrolló la propuesta de proyecto de reducción de mermas, que se fundamentó en la filosofía Lean, con una adaptación al sistema de servicios de Hernández y Vizán (2013), describiendo que Lean se basa en las personas, mediante la definición de formas de mejora y la optimización de los recursos dentro del sistema de producción, identificando y eliminando todos los desperdicios excedentes dentro de la producción, haciendo uso de diversas técnicas y herramientas, de las que se seleccionaron; las 5's, estandarización, mantenimiento productivo total y control visual.

A partir de estas técnicas, se generó un plan de acción de diversos niveles de aplicación, formulado a partir de la acción participativa de los actores involucrados, por medio de cuatro grandes objetivos de reducción comprendidos por mermas en movimientos, producción, procesos y consumo. Dentro de cada uno de estos objetivos de reducción planteados, se formularon las estrategias accionarias para lograr estas medidas y que, en conjunto, lograrían generar un cambio frente a la generación de los desperdicios, atendiendo la problemática desde una visión holística.

Al finalizar la estancia profesional, el producto titulado "*Proyecto Integral para la Reducción de Mermas en la Cocina de Aventuras Mayas*", fue presentado ante la dirección de la empresa, recibiendo buenos comentarios y permitiéndose comenzar con la aplicación paulatina de las propuestas manifestadas, comenzando con la aplicación de la actualización de los formatos de producción utilizados, la integración y práctica del manual de procedimientos elaborado para la estandarización de los procedimientos realizados en el área de Alimentos y Bebidas, entre otras acciones que comenzaron a tener aceptación dentro del ejercicio de la actividad y evidenciar las mejoras deseadas.

A manera de conclusión se reconoce que, existió un gran avance y buenos resultados tras la aplicación de las propuestas que se lograron implementar, aunque, de acuerdo con la filosofía Lean, siempre se pueden generar mejoras

y actualizaciones a las medidas ya tomadas, no quedando en una propuesta estática y adaptándose a las nuevas necesidades que va teniendo la empresa. Aunando a que se sugiere dar continuidad al trabajo logrado, para así llegar a la mayor disminución de mermas, pérdidas y desperdicio de los alimentos, lo que generara un pequeño paso para erradicar la situación. Donde, como actores del problema desde la industria turística, estamos obligados a buscar e implementar acciones de cambio, que de manera conjunta estimule el equilibrio del hambre y el desperdicio de alimentos en el mundo.

Bibliografía

BBC Mundo (2017) ¿Cuántos alimentos se desperdician en América Latina? [En línea]. BBC News. Disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-40674408> [2020, 13 de mayo].

Food and Agriculture Organization (FAO) (2019) Más de 820 millones de personas pasan hambre y unos 2000 millones sufren su amenaza [En línea]. Noticias ONU. Disponible en: <https://news.un.org/es/story/2019/07/1459231> [2020,13 de mayo].

FAO, OPS, WFP y UNICEF (2019) Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019. Santiago: FAO.

Hegnsholt, E., Unnikrishnan, S., Pollmann, M., Askelsdottir, B., y Gerard, M. (2018) Tackling the 1,6-billion-ton food loss and waste crisis. Copenhagen: BCG.

Hernández Matías, J. C., y Vizán Idoipe, A. (2013) Lean Manufacturing-Conceptos, técnicas e implementación. Madrid: Fundación EOI.