



UNAPÉC
UNIVERSIDAD APEEC

DECANATO DE TURISMO

**Sistema de Gestión de Residuos en un Food Truck Park,
Santo Domingo República Dominicana, 2019.**

Sustentado por:

Emely Rosarine Polanco Navarro 2012-1973

Rafaelina Maria Ramos Martínez 2014-2545

Asesor:

Elesi Sánchez De Bucarelli

Monografía para optar por el título de:

Licenciatura en Administración Turística y Hotelera mención
Gerencia y Servicios de Banquetes.

Santo Domingo, Distrito Nacional

Abril 2019

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| DEDICATORIAS Y AGRADECIMIENTOS | i |
| RESUMEN | ii |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO I: GESTIÓN DE RESIDUOS EN LOS FOOD TRUCKS PARKS | 4 |
| 1.1 La Gestión de Residuos: Aspectos Importantes | 4 |
| 1.1.1 Concepto de Residuos | 4 |
| 1.1.2 Clasificación de los Residuos..... | 5 |
| 1.1.3 Clasificación de los residuos producidos en un establecimiento de alimentos y bebidas. | 5 |
| 1.1.4 Concepto de Gestión de Residuos..... | 7 |
| 1.1.5 Importancia de la Gestión de Residuos..... | 7 |
| 1.1.6 Beneficios de la Gestión de Residuos Responsable | 8 |
| 1.1.7 Concepto de Sistemas de Gestión de Residuos..... | 8 |
| 1.1.8 Sistemas de Gestión de residuos en Establecimientos de Alimentos y Bebidas 9 | |
| 1.2 La Gestión de Residuos en los Food Trucks Parks | 13 |
| 1.2.1 Concepto de Food Truck y de Food Truck Park. | 13 |
| 1.2.2 Clasificación de residuos en un Food Truck Park..... | 14 |
| 1.2.3 Sistemas de Gestión de residuos en un Food Truck Park | 15 |
| 1.2.4 Estrategias de Gestión de Residuos de un Food Truck Park | 21 |
| 1.3 Situación actual que presenta Ecotown Food Truck Park con relación a la Gestión de Residuos. | 23 |
| 1.3.1 Descripción y características de Ecotown Food Truck Park | 23 |
| 1.3.2 Food Trucks que operan en Ecotown Food Truck Park..... | 24 |
| 1.3.3 Diagnóstico de las condiciones en que opera Ecotown Food Truck Park . | 25 |
| CAPÍTULO II: ASPECTOS METODOLÓGICOS | 26 |
| 2.1 Tipo de investigación | 26 |
| 2.2 Métodos de investigación..... | 26 |
| 2.3 Técnicas de investigación | 27 |
| 2.4 Fuentes para la recolección de información..... | 28 |
| 2.5 Instrumentos para la recolección de información | 29 |

| | |
|--|----|
| CAPÍTULO III: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS | 30 |
| 3.1 Presentación y Análisis e interpretación de los resultados de la Observación. | 30 |
| 3.2 Presentación y Análisis e interpretación de los resultados de las Entrevistas. | 33 |
| 3.3 Presentación y Análisis FODA del Sistema de Gestión de Residuos en Ecotown Food Truck Park. | 41 |
| CONCLUSIONES | 44 |
| RECOMENDACIONES | 46 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 47 |
| ANEXOS | 49 |
| ANEXO I: Instrumento para la observación | 50 |
| ANEXOS II: Instrumentos para las Entrevistas | 51 |
| Anexo III: Fotografías Instalaciones Ecotown Food Truck Park | 53 |
| Otros Anexos: Detector de Plagio | 55 |

**Sistema de Gestión de Residuos en un Food Truck
Park, Santo Domingo República Dominicana, 2019.**

DEDICATORIAS Y AGRADECIMIENTOS

Dedico este trabajo a mi familia y a todos los futuros profesionales del turismo que creemos en el potencial de nuestro país para desarrollar una oferta turística variable, sostenible y de calidad. Y agradezco a Dios por la vida y salud para permitirme alcanzar esta meta. A mi familia por ser mi guía y soporte incondicional. Al ministerio de la juventud de la República Dominicana por brindarme el apoyo económico para cursar mi carrera completa. A la Universidad APEC por ser mi casa de estudios y formación. A mis maestros por poner a disposición sus conocimientos y experiencias y dar lo mejor de sí para formarme y ser una buena profesional. A mis compañeros y todos los que me han brindado su apoyo para alcanzar esta meta.

Rafaelina Ramos

Este trabajo se lo dedico a mis amigos Frank Julio Castillo Rosario, Katherine Ramírez Redondo y Luis Alberto Hernández Castro (Messy), quienes todo el tiempo me han acompañado y brindado su apoyo incondicional, así como también, a todas las personas que desde su actividad económica cuidan el medio ambiente, que es el problema que más aqueja hoy en día nuestro planeta. Y Agradezco a Don César Caracas quien desde me instruyó en la vida profesional, y me recomendó Unapec para mi formación académica de Grado. A todos mis maestros de esta institución por sus enseñanzas. A mis Papás Francisco Rafael Lantigua Pérez (que está en el cielo), Pedro Polanco Gómez y Doña Celia Rosa Rosario quienes me apoyaron de manera económica y personal, gracias por todos sus consejos y amor. A mi mamá Elva Navarro Florián y a mi Tía Blanca Sidenia Rodríguez de Urbáez, quienes forjaron mi carácter y me hicieron quien soy y que siempre estuvieron ayudándome en todas mis trabajos y montajes.

Emely Polanco

RESUMEN

En el siguiente trabajo de curso monográfico se presenta una investigación acerca del sistema de gestión de residuos en un Food Truck Park en Santo Domingo, Distrito Nacional. Para el desarrollo de esta investigación se realizó una observación del lugar y entrevistas a los encargados de los diversos Food Trucks del establecimiento y el administrador del parque. A partir de los resultados arrojados en la investigación, se desarrolló un análisis FODA reflejando las Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del Sistema de Gestión de Residuos del Food Truck Park Ecotown en Santo Domingo Distrito nacional.

Palabras claves: Residuos, Gestión de residuos, Food Trucks, Food truck Park, Residuos Orgánicos, Ecológico, Sostenible.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad hablar de Gestión de residuos es un tema de relevancia y más cuando se trata de las industrias que producen miles de productos y servicios a diario. Dentro de este ámbito no se puede quedar sin mencionar la importante industria sin chimeneas de nuestro país, el Turismo, la cual, con todas las empresas involucradas en el sector, para satisfacer la demanda de los visitantes tanto extranjeros como locales que nos visitan, producen a diario miles de productos y servicios los cuales a su vez generan desechos y residuos en igual o mayor proporción.

Dentro de las tendencias actuales, los parques de Food Trucks, se han convertido en una de las más destacadas en los últimos años, en donde los alimentos son preparados con alto grado de calidad, presentaciones tipo restaurantes y sabores únicos. Estas características los llevan a generar una gran demanda tanto de parte de los locales como extranjeros. Sin embargo, estos establecimientos, presentan una situación problemática, y es la siguiente:

Un Parque de Food Trucks no es más que el lugar en donde se pueden asentar diversos Food Trucks para comercializar sus productos. Estos asentamientos con restaurantes móviles con un auge de crecimiento alto en los últimos años en nuestro país no se escapan de generar a diario grandes cantidades de residuos que se vuelven en notables aportaciones negativas al medio ambiente y que en mucho de los casos pueden ser considerablemente peligrosos.

Esto nos lleva a buscar respuesta a las siguientes interrogantes:

- *¿Cómo es el sistema de gestión de residuos en un parque de Food Trucks?*
- *¿Cuáles son las medidas y estrategias adoptadas por un parque de Food Trucks para gestionar adecuadamente sus residuos?*
- *¿Qué beneficios tienen los Food Trucks al implementar medidas para la buena gestión de sus residuos?*
- *¿Cuáles son las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de un sistema de gestión de residuos en un food truck park?*

En la ciudad de Santo Domingo actualmente contamos con más de 10 parques de Food Trucks, siendo uno de ellos Ecotown Food Truck Park el cual cuenta con un concepto eco amigable con el medio ambiente, es por esto que el mismo será utilizado como referencia en esta investigación respondiendo a los siguientes objetivos:

- *Investigar el Sistema de Gestión de Residuos en Ecotown Food Truck Park Santo Domingo.*
- *Identificar las medidas y estrategias adoptadas por Ecotown para gestionar adecuadamente sus residuos.*
- *Inquirir los beneficios que tienen los Food Trucks al implementar medidas para la buena gestión de sus residuos.*
- *Realizar un análisis FODA del Sistema de Gestión de Residuos en Ecotown Food truck Park*

Se pretende observar el proceso de inicio, desarrollo y conclusión de un día de trabajo en el Ecotown Food Truck Park para así investigar a detalle los procesos y estrategias adoptadas dentro de su sistema de gestión de residuos.

Mientras estemos en el lugar realizaremos entrevistas al personal a cargo y realizaremos un análisis mediante una observación detallada que nos permita identificar las medidas y estrategias implementadas dentro del parque para manejar y reciclar adecuadamente los residuos.

Con estos resultados se pretende realizar un análisis FODA el cual servirá como marco de referencia para todos aquellos emprendedores que tengan planificado desarrollarse en este campo y que dentro de su plan de negocio tengan en cuenta que no solo deben de enfocarse en los aspectos contables, de marketing y propuesta gastronómica sino también como su operación será sostenible en el tiempo sin afectar el medio ambiente.

CAPÍTULO I: GESTIÓN DE RESIDUOS EN LOS FOOD TRUCKS PARKS

1.1 La Gestión de Residuos: Aspectos Importantes

1.1.1 Concepto de Residuos

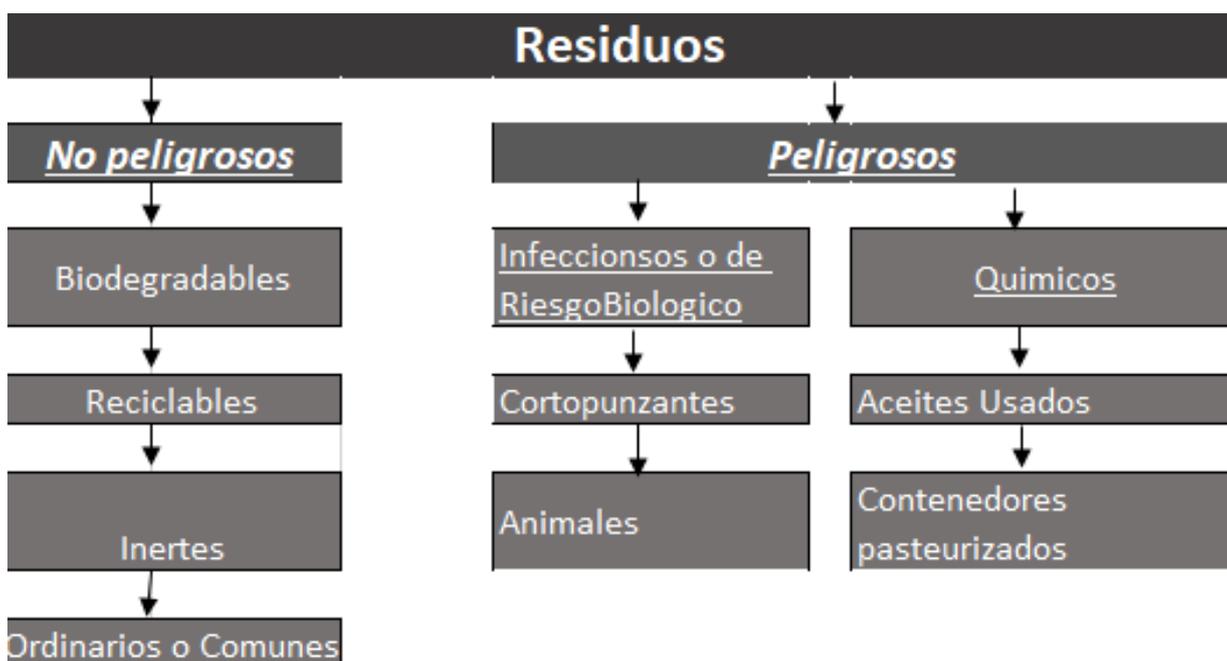
Hace referencia a *“cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible al aprovechamiento o transformación de un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Se dividen en aprovechables y no aprovechables” (WEB-Resol).*

Residuo es *“cualquier sustancia u objeto que su poseedor deseche o tenga la intención o la obligación de desechar, tal y como define la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y Suelos Contaminados” (GOBIERNO DE CANARIAS).*

La palabra **residuo** *“(con origen en el latín residuo) describe al material que pierde utilidad tras haber cumplido con su misión o servido para realizar un determinado trabajo. El concepto se emplea como sinónimo de basura por hacer referencia a los desechos que el hombre ha producido” (Merino, 2010).*

1.1.2 Clasificación de los Residuos

Según la compañía Brasileña Resol, clasifica los residuos en el siguiente esquema, este los considera según el peligro que representan para el medio ambiente, la presente clasificación se extrajo del Decreto 2676 del año 2000 emitido en la República de Colombia.



(Web- Resol)

1.1.3 Clasificación de los residuos producidos en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Los residuos que se producen por trabajar con alimentos y bebidas se pueden sub-clasificar según su biodegradabilidad y su toxicidad, puesto que se trabaja con muchos materiales distintos para lograr el desarrollo de la actividad, no solo son alimentos y bebidas, también hay materiales de oficina varios entre otros.

Residuos no peligrosos.

- **Residuos orgánicos:** *“están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra. Por ejemplo: frutas y verduras, restos de comidas, papeles. Son biodegradables, es decir, tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición. Aunque la naturaleza los puede aprovechar como parte del ciclo natural de la vida, cuando se acumulan posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose en potenciales fuentes de contaminación de aire, agua y suelo”.* (Nuestraesfera | Espacio Educativo, 14).
- **Reciclables:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.
- **Inertes:** Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el fon, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Residuos peligrosos: *“Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos o de riesgo biológico, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos”* (GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS Versión: 01, 2009).

1.1.4 Concepto de Gestión de Residuos

Consiste en un *“manejo Integral de Residuos el cual Implica la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, minimización, separación en la fuente, almacenamiento, transporte, aprovechamiento, valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos peligrosos, no peligrosos y especiales que se realizan de manera individual o interrelacionadas de manera adecuada y en condiciones que propendan por el cuidado de la salud humana y el ambiente”*. (AMVA, 2007)

1.1.5 Importancia de la Gestión de Residuos

El manejo inadecuado de los residuos tiene consecuencias fatales no solo para la salud, sino para el medio ambiente, quien al pasar los años ha estado deteriorándose más y más, lo cual es un resultado de la edad contemporánea en que vivimos, cada día consumir y desechar se han convertido en nuestro padre nuestro.

Industrias como los restaurantes que manejan grandes cantidades de materias orgánicas e inorgánicas, aportan muchísimos residuos al medio que nos rodea, por esta razón es imperativo manejar lo que se desecha de forma correcta, con una gestión dirigida, constante y separando de formas adecuadas los diferentes tipos de residuos.

Aunque ya el mundo está sumamente contaminado, gestionar responsablemente los residuos ayudara a mitigar los efectos negativos que ya el mundo está viviendo. Al final de la historia, no se podrá regresar a la edad de la prehistoria donde el planeta no estaba contaminado, por lo tanto, se deben de tomar las medidas de lugar para que el planeta dure un poco más.

1.1.6 Beneficios de la Gestión de Residuos Responsable

El desarrollo de buenas prácticas medioambientales, entre ellas una correcta gestión de los residuos, no sólo beneficia a las empresas del sector hostelero, sino que también es positivo para los trabajadores, el entorno y la sociedad en su conjunto.

La asimilación y puesta en marcha de estas acciones permite a la empresa disponer de un diferencial competitivo y un atractivo mayor ante el consumidor, que puede traducirse en ventajas comerciales y nuevas oportunidades de mercado. También es beneficioso en términos de disminución de costes de operación, así como en la mejora de las condiciones laborales de sus trabajadores, que ejercerán su actividad en un entorno más atractivo y con menos riesgos para la salud.

“Un modelo de turismo sostenible evitará el agotamiento de los recursos naturales e impedirá la contaminación del agua, el suelo, los bosques y el aire que respiramos. Un entorno sano es mejor calidad de vida para todos y un respeto por nuestro legado artístico, cultural y gastronómico, elementos fundamentales de nuestra industria hostelera” (Limasa Servicio de Limpieza Integral de Málaga).

1.1.7 Concepto de Sistemas de Gestión de Residuos

Ha sido definido como un conjunto ordenado de procedimientos que regulan el manejo adecuado de los desechos orgánicos, inertes, reciclables y peligrosos que se producen en un establecimiento comercial. Esto implica, que la compañía como tal independientemente a los sistemas del país o localidad en la que se desarrolle, llevará a cabo su propio sistema de gestión de residuos, y luego decidirá como entidad que hacer con lo producido a nivel de desechos.

1.1.8 Sistemas de Gestión de residuos en Establecimientos de Alimentos y Bebidas

El sistema de Gestión de Residuos en Establecimientos de Alimentos y Bebidas presentado a continuación, está tomado de la empresa, LIMASA, quien es una empresa mixta cuyo objeto social es la realización del servicio de limpieza pública, recogida, transporte, tratamiento y eliminación de residuos sólidos y urbanos de la ciudad de Málaga.

Ellos trabajan de manera activa con todos los lugares que se producen residuos, incluyendo los que son producidos en establecimientos hoteleros, donde se incluyen, tanto hoteles como restaurantes.

a. Evaluación previa.

“Es necesario hacer un inventario de la energía y materia prima que se consume y de los residuos generados. Esta primera aproximación permite obtener un panorama claro de la situación actual y adecuar de forma eficaz las acciones posteriores”:

- *¿Qué materias primas y en qué cantidad se utilizan en el establecimiento?*
- *En el caso de la restauración, ¿cuál es el combustible que se emplea en la cocina? ¿Qué problemas ambientales podría causar?*
- *¿Cuánta electricidad y/o gas se consume al mes?*
- *¿Qué tipo de residuos y en qué cantidad se producen?*
- *Si se producen residuos peligrosos en el local, ¿están siendo gestionados por los canales adecuados?*
- *¿Qué tipo de gestión se realiza con los residuos de aceites de fritura, papel, cartón, pilas, materia orgánica, vidrios y envases? ¿Se lleva a cabo una recogida selectiva de éstos?*
- *¿Existen dispositivos de ahorro de agua en las instalaciones? ¿Cuáles son? ¿Qué efectividad tienen?”*

b. En el momento de construir o remodelar la instalación

“A pesar de ser un sector que evoluciona constantemente, las buenas prácticas en el sector hostelero aconsejan seguir algunas acciones preventivas en la construcción y remodelación de los establecimientos:

- *Fomentar el uso de losas o materiales que permitan el filtrado del agua por el asfalto.*
- *Evitar, en el caso de nuevas instalaciones, modificaciones que puedan favorecer la pérdida de suelo por erosión.*
- *Optar por la creación de paisajes armónicos e integrados con el medio, teniendo en cuenta factores como el clima y la vegetación autóctona.*
- *Optimizar el uso de fertilizantes y herbicidas en áreas ajardinadas para evitar la contaminación de suelos y acuíferos.*
- *En una reinstalación eléctrica, fomentar una tecnología de bajo consumo.*
- *Plantar árboles en los jardines para crear zonas de sombra, reduciendo así la temperatura del suelo y disminuyendo las pérdidas de agua por evaporación”*

c. Agua, higiene personal y lavandería.

“Una persona, por lo general, bebe alrededor de un litro de agua por día durante un ciclo de vida promedio de 70 años, y utiliza más agua de la que efectivamente necesita para asearse.

Si bien aparece transparente y pura desde el grifo, a veces el agua contiene metales y productos químicos que nos hacen enfermar, por eso es tan importante contribuir a mantenerla limpia, contaminándola lo menos posible para su reutilización.

Las siguientes acciones podrían ayudar a reducir el consumo innecesario de agua y evitar que sea contaminada con productos de limpieza químicamente agresivos:

- *Cerrar los grifos cuando están abiertos innecesariamente y mantenerlos en buen estado para evitar fugas.*
- *Instalar dosificadores dentro de los grifos, ya que ayudan a reducir el flujo de agua añadiendo aire oxigenado y aumentando la presión.*
- *Utilice jabones de mano naturales o libres de perfumes y colorantes innecesarios, favorece nuestra piel y el medio ambiente.*
- *Intente no utilizar productos peligrosos en la limpieza de baños, habitaciones y salones, optando por limpiadores libres de fosfatos y cloro.*
- *Las etiquetas de cada producto ofrecen la información precisa sobre su contenido. Infórmese del significado de los símbolos y pictogramas, utilice los que contaminen lo menos posible y atienda a las recomendaciones de uso dadas por los fabricantes”.*

d. Actividades de relax y diversión.

“Teniendo en cuenta que muchas de las actividades que los establecimientos hosteleros ofrecen a sus clientes se centran en el ocio, las siguientes ideas pueden contribuir a lograr un mayor cuidado del medio ambiente:

- *Fomentar actividades respetuosas con el medio ambiente como la gimnasia, los paseos a pie o en bicicleta, la equitación, la visita a lugares de interés cultural, etc.*
- *Potenciar la promoción y venta de productos locales: artesanía, quesos, vinos, etc.*
- *Minimizar el embalaje de productos, promocionando el uso de materiales ambientalmente correctos como bolsas de papel reciclado, cajas de madera, etc.*
- *Fomentar la separación de los distintos residuos entre los clientes poniendo a disposición papeleras con varios compartimentos”.*

e. Ahorro de energía y papelería.

“Para prevenir y reducir la generación de residuos y el gasto en materias primas y energía, es necesario implementar algunas acciones en diferentes ámbitos. En las recepciones de los establecimientos hoteleros, en sus oficinas administrativas o en aquellos lugares en que se utiliza papelería, las medidas que se detallan a continuación son aconsejables:

- *Utilizar papel reciclado y/o ecológico, libre de cloro (TCF) o parcialmente libre de cloro (ECF) para folios, sobres, etc.*
- *Reponer los materiales de oficina que se vayan agotando por aquéllos que son respetuosos con el medio ambiente como cartuchos de tinta recargables, lápices portaminas y archivadores con anillas. Se puede también sustituir los rotuladores por lápices de colores.*
- *Recordar siempre apagar las luces al salir de una sala situando pegatinas o carteles al lado de los interruptores.*
- *Apagar los equipos electrónicos cuando no están en uso. Muchas veces ordenadores, faxes, fotocopiadoras e impresoras están encendidos y no están siendo utilizados, produciendo un calor innecesario y gastando energía inútilmente.*
- *Apagar los monitores cuando los ordenadores deban mantenerse encendidos y no sea necesario estar frente a ellos.*
- *Aprovechar la luz generada mediante paneles solares”.*

1.2 La Gestión de Residuos en los Food Trucks Parks

1.2.1 Concepto de Food Truck y de Food Truck Park.

Un Food Truck (del inglés, «camión de comida») *“es un anglicismo para referirse a la gastroneta o camión restaurante. Es un vehículo grande acondicionado para elaborar y vender comida callejera”* (Wikipedia.org, 2018).

“El origen de los Food Trucks se remonta hasta hace más de 100 años cuando en Estados Unidos surgen como una necesidad a partir de que comenzaran a surgir las primeras grandes ciudades. A partir del siglo XIX aparecen los primeros carros de comida, Chuck wagons, los cuales compilaban comida y condimentos para surtir a los vaqueros en sus largas travesías por los desiertos”. (Gastrea trucks, 2018)

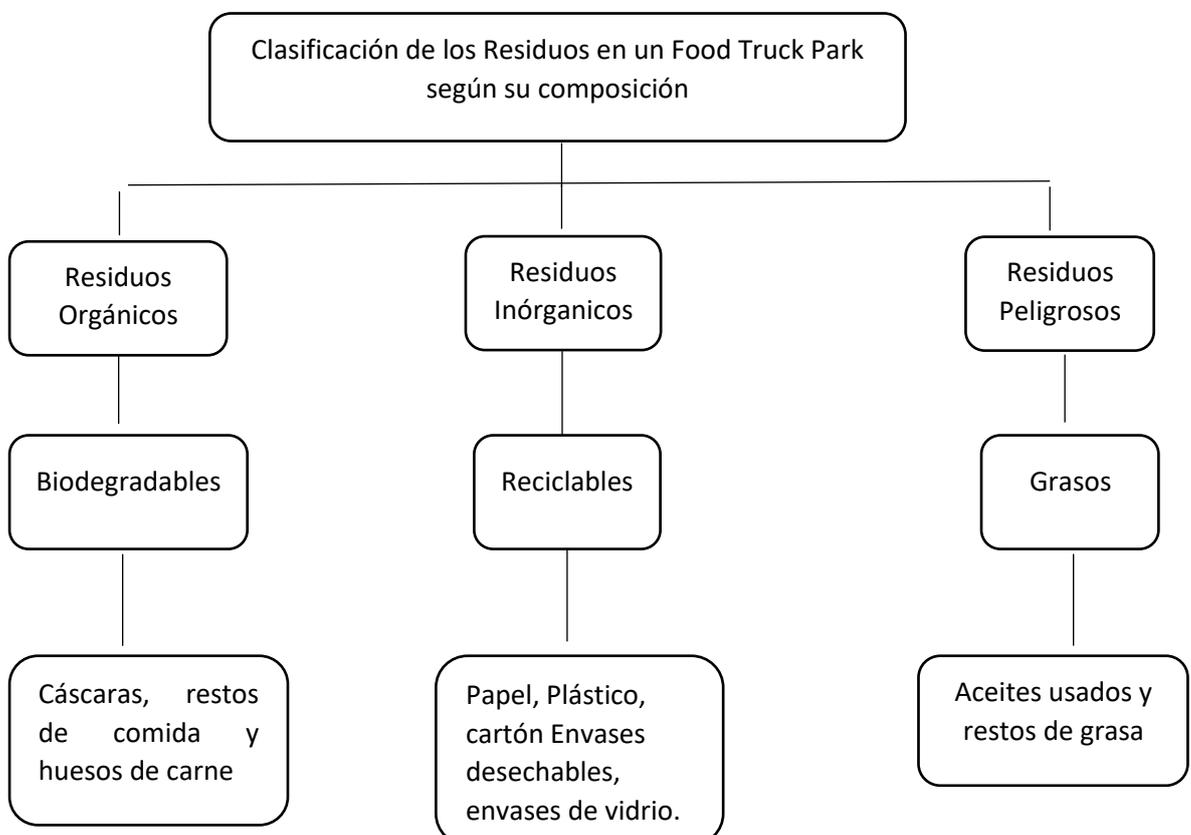
Hoy en día debido al desarrollo de la tendencia y nuevo modelo de negocio de los food trucks muchos países como es el caso de la República Dominicana, no cuentan con políticas públicas adaptadas a esta nueva forma de comercio en donde los Food Trucks no pueden operar libremente por la calles, dando como resultado a que los mismos se agrupen y se localicen en un área determinada dando lugar a los Food Trucks Parks los cuales consisten en áreas determinadas usualmente privadas y al aire libre en las cuales diversos food trucks se establecen pagando una cuota determinada al arrendatario por el uso del espacio, el cual usualmente suele ser un parqueo.

“En los “Food Trucks Parks”, el planteamiento, se basa en un emplazamiento fijo, con parcelas divididas, al que acuden los food trucks. La iniciativa viene de capital privado, emprendedores o inversores, que disponen o se hacen con un terreno, que, en muchas ocasiones, pertenece a particulares y adecuan como un espacio preparado para alojar food trucks con una zona habilitada con bancos, mesas y en algunos casos juegos para niños”. (Foodtruckya.com, s.f.)

1.2.2 Clasificación de residuos en un Food Truck Park

Un Food Truck al igual o más que un restaurante produce a diario diversos tipos de residuos que deben ser clasificados y gestionados adecuadamente para no causar un impacto negativo al medio ambiente. Es por esto que en los Food Trucks Parks donde se conjugan hasta un total de 10 Food trucks en un mismo espacio es necesario contar con un buen sistema que facilite la clasificación de los residuos. Los residuos producidos en los Food Trucks Parks son similares a los demás establecimientos de alimentos y bebidas sin embargo se puede considerar que producen una mayor cantidad de residuos inorgánicos debido a que se suelen utilizar envases desechables para el servicio de los alimentos.

La clasificación para gestionar adecuadamente los residuos en un Food Truck Park se ha definido construyendo el siguiente esquema:



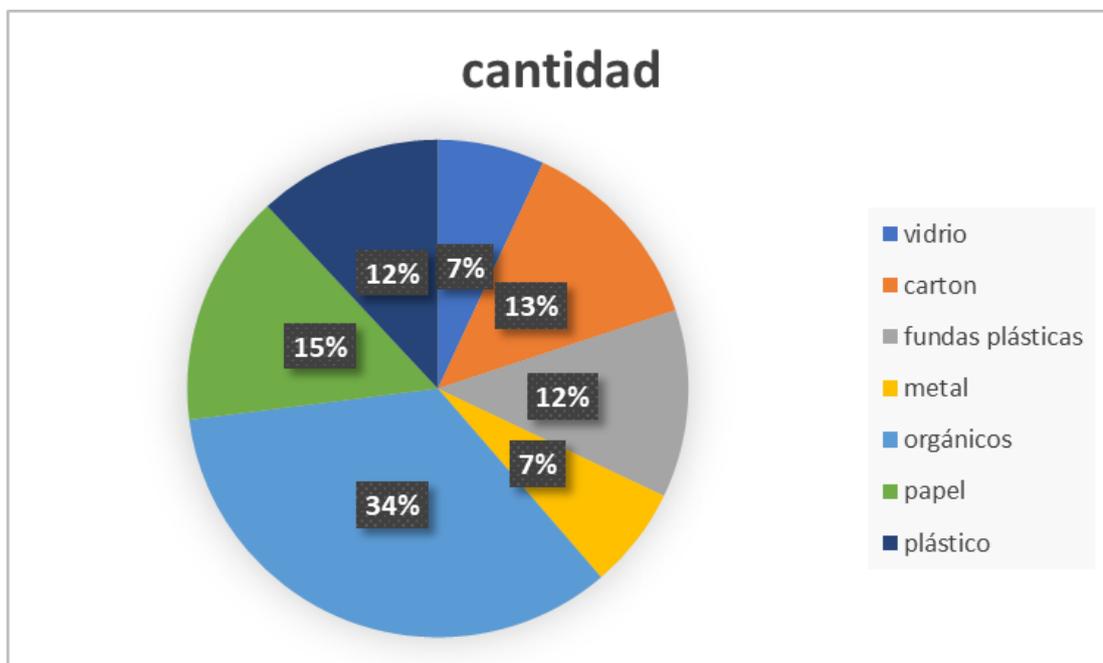
1.2.3 Sistemas de Gestión de residuos en un Food Truck Park

Como bien hemos dicho anteriormente la tendencia de los Food Trucks se ha venido expandiendo cada vez con mayor número de establecimientos o Food Trucks Parks en toda América Latina. Debido a este desarrollo ha sido necesario tomar en cuenta las consecuencias tanto positivas como negativas de este nuevo modelo de negocio, siendo una de ellas la Gestión adecuada de los residuos generados por estos negocios.

Según el estudio titulado *“Aprovechemos la comida: una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, restauración y el catering”* realizado por la Universidad Autónoma de Barcelona y la Fundación Alicia se plantea que:

“El despilfarro alimentario es un problema global, dado que anualmente más de 1.300 millones de toneladas de comida se pierden en el mundo en el camino desde el campo hasta nuestros platos. Pero también es un problema actual en los servicios de restauración, ya que entre un 4 y un 10% de las compras de comida de los restaurantes, los caterings o los comedores de colectividades acaban en la basura” (Universidad Autónoma de Barcelona, Fundación Alicia, 2013).

De acuerdo a un estudio realizado por (Merino C. R., 2017) en el siguiente grafico de pastel se presenta una distribución porcentual de la cantidad y tipos de residuos producidos en un Food truck park:



Reconstruido desde (Merino C. R., 2017)

Son diversos los sistemas, procedimientos y medidas implementadas por este sector para reducir y gestionar de manera adecuada los residuos producidos. En el caso de los Food Trucks a continuación se presenta una propuesta de Gestión de los residuos sólidos para food trucks en el distrito Metropolitano de Quito desarrollada en una tesis universitaria realizada por Cristina Reyes Merino en el año 2017.

Para el desarrollo de dicha propuesta fue realizado un estudio que brindó los datos sobre las cantidades, pesos y tipos de basura para establecer las medidas de manejo adecuadas.

En relación con lo presentado por (Merino C. R., 2017):

“La propuesta de Gestión integral está basada en 3 diferentes planes de manejo: plan de manejo para residuos sólidos orgánicos, plan de manejo para residuos sólidos reciclables y plan de manejo para residuos sólidos recuperables”

“Los objetivos planteados en la propuesta de gestión de residuos sólidos para Food trucks son:

- *Involucrar a todo el personal en la capacitaciones y espacios educativos con referencia a la gestión de residuos.*
- *Manejar correctamente el método de separación de residuos planteado para el interior de los camiones*
- *Instalar un punto de acopio adecuado para todos los tipos de residuos.*
- *Gestionar los diferentes tipos de residuos con los gestores establecidos en la propuesta”.*

“En cada uno de los planes se establecen las pautadas para desarrollar el manejo de cada uno de los tipos de residuos y las fases y procesos a seguir dentro de cada plan”.

Plan de Manejo de residuos sólidos:

“Este plan corresponde a los residuos orgánicos los cuales componen la mayor fracción de los residuos sólidos producidos por los food trucks. Dentro de esta clasificación se encuentran los desperdicios de alimentos biodegradables tales como cascaras de frutas y verduras, restos de animales, salsas, etc. El procedimiento para el manejo de los residuos sólidos orgánicos se presenta en la siguiente figura”:

| | |
|---|--|
| Prevencción y separación de residuos en cada Food truck | En cada camión existirá un contenedor para clasificar específicamente los residuos sólidos orgánicos, deberá contener fundas de color negro y estar totalmente impermeabilizado, con el fin de que los lixiviados de este tipo de residuos no contaminen el área de trabajo. |
| Almacenamiento | El almacenamiento de los residuos orgánicos durará solo un día tanto para camiones en espacio público como para plazas. Las plazas deberán contar con un punto de acopio en donde se encuentre correctamente señalada la sección en donde deberá ser colocada esta fracción de residuos. Los camiones gestionarán directamente los residuos almacenados por lo que no necesitarán un punto de acopio |
| Recolección | La recolección de la fracción orgánica será competencia de la dependencia municipal que se tenga en la ciudad (EMASEO). Si los camiones o plazas plantean o sugieren trabajar con un gestor para este tipo de residuos, se podrá incluir dentro del plan en un futuro. |
| Plan de Seguimiento | El plan de seguimiento consiste en que la misma comunidad encargada de la gestión de residuos orgánicos, realice auditorías internas en donde se verifique la correcta separación de los residuos. las actividades externas a los camiones o plazas en este tipo de residuos no podrán ser verificadas a menos que se trabaje con un gestor particular al que se le impongan requisitos de trabajo |
| Depósito Final y Tratamiento | La disposición final de este tipo de residuos estará a cargo de la dependencia municipal, por lo que ni los camiones ni las plazas tendrán inferencia sobre este proceso. De acuerdo con el manejo actual de residuos de EMASEO, estos residuos serán parte del relleno sanitario correspondiente al sistema de recolección del sector |

Plan de Manejo para residuos sólidos reciclables

“En esta clasificación se encuentran aquellos residuos que tienen característica de no ser biodegradables pero que pueden ser reutilizados o tratados. Se plantearon los procedimientos en base al siguiente esquema”:

| | |
|--|---|
| Prevención y separación de residuos en cada Food truck | En cada camión existirá un contenedor para clasificar específicamente los residuos reciclables deberá contener fundas de color blanco en todos los casos con el fin de diferenciar y gestionar este tipo de residuos de manera fácil y correcta. |
| Almacenamiento | El almacenamiento de los residuos reciclables durará solo 3 días. La plaza deberá contar con un punto de acopio en donde se encuentre correctamente señalada la sección en donde deberá ser colocada esta fracción de residuos. y una vez en los contenedores completen su capacidad, se deberá trasladar los residuos al punto del establecimiento. Los camiones gestionarán directamente los residuos almacenados por lo que no necesitarán un punto de acopio. |
| Recolección | La recolección de la fracción reciclable será competencia de los gestores asignados en cada camión o plaza. No se subclasificarán los residuos reciclables, por lo que se trabajará con un único gestor que se haga cargo de recolectar, subclasificar, reutilizar o modificar los residuos según su conveniencia. |
| Plan de Seguimiento | El plan de seguimiento consiste en que la misma comunidad encargada de la gestión de residuos reciclables, realice auditorías internas en donde se verifique la correcta separación de los residuos. Las actividades externas a los camiones o plazas en este tipo de residuos no podrán ser verificadas a menos que se trabaje con un gestor particular. |
| Depósito Final y Tratamiento | La disposición final de este tipo de residuos estará a cargo de los gestores establecidos dentro del plan de trabajo, como, por ejemplo, recicladores, productores de pallets, artesanos etc. El encargado del plan de manejo dentro de cada plaza o camión, podrá solicitar información a los gestores de cómo se está llevando a cabo el proceso de reutilización, reciclaje o disposición. |

Reconstruido desde (Merino C. R., 2017)

Plan de manejo para los residuos sólidos no recuperables.

“Esta clasificación de residuos se encuentra compuesta por aquellos desechos que no son biodegradables y que no cuentan con características adecuadas para poder ser reutilizadas o recicladas y su tratamiento es complejo y costoso. En la siguiente figura se presentan los procedimientos para el tratamiento de estos residuos”:

| | |
|--|--|
| Prevención y separación de residuos en cada Food truck | En cada camión existirá un contenedor para clasificar específicamente los residuos no recuperables, deberá contener fundas de color rojo y estar totalmente impermeabilizado, con el fin de que los lixiviados de este tipo de residuos no contaminen el área de trabajo. |
| Almacenamiento | El almacenamiento de los residuos no recuperables durará solo un día tanto para camiones en espacio público como para plazas. La plaza deberá contar con un punto de acopio en donde se encuentre correctamente señalada la sección en donde deberá ser colocada esta fracción de residuos. Los camiones gestionaran directamente los residuos almacenados por lo que no necesitaran un punto de acopio. |
| Recolección | La recolección de la fracción orgánica será competencia de la dependencia municipal que se encargará del aseo y gestión de los residuos en la ciudad (EMASEO). Si los camiones o plazas plantean o sugieren trabajar con un gestor para este tipo de residuos, se podrá incluir dentro del plan en un futuro |
| Plan de Seguimiento | El plan de seguimiento consiste en que la misma comunidad encargada de la gestión de residuos orgánicos, realice auditorías internas en donde se verifique la correcta separación de los residuos. Las actividades externas a los camiones o plazas en este tipo de residuos no podrán ser verificadas a menos que se trabaje con un gestor particular al que se le impongan requisitos de trabajo |
| Depósito Final y Tratamiento | La disposición final de este tipo de residuos estará a cargo de las dependencias municipal, por lo que ni los camiones ni las plazas tendrán inferencia sobre este proceso. De acuerdo al manejo actual de residuos de EMASEO, estos residuos serán parte del relleno sanitario correspondiente al sistema de recolección del sector |

Reconstruido desde (Merino C. R., 2017)

1.2.4 Estrategias de Gestión de Residuos de un Food Truck Park

En la actualidad son muy vanas las regulaciones en diversos países enfocadas hacia los Food Trucks. Sin embargo, algunos han decidido aplicar estrategias que puedan controlar las diversas problemáticas que puedan ser causadas por esta actividad económica tales como el uso del espacio público, horarios, emisión de ruidos y gestión de sus residuos.

De acuerdo a lo planteado por (Merino C. R., 2017):

“En Nueva York, se promueve el desarrollo de food trucks amigables con el medio ambiente mediante la eliminación de impuestos y el corte en la lista de espera para la regularización y registro de negocios. Así como también en San Francisco, es un requerimiento indispensable presentar un plan denominado “Política de Buenos vecinos” que asegure el manejo adecuado de los residuos para brindar armonía en la comunidad de trabajo. Estos son los únicos sectores de Estados Unidos que promueven cierto tipo de actividad relacionada con la contaminación del medio, mas no existe una normativa a nivel estatal que rige esta labor”.

Aún con la falta de regulaciones que determinen los parámetros ambientales bajo los cuales los food trucks deben regirse muchos de estos han adoptado sus propias medidas y políticas entre las cuales se pueden destacar las siguientes:

- Uso de materiales biodegradables para el servicio de alimentos y bebidas.
- Productos y materiales reciclados para la decoración y ambientación del lugar.
- Prácticas enfocadas a la clasificación de los residuos para fines de elaboración de composta con los residuos orgánicos, combustibles con los residuos grasos y reciclaje de materiales como papel y cartón.

De acuerdo a lo expresado por (Muratalla, 2016) se plantea lo siguiente:

“Así como los food trucks se han innovado y desarrollado para ofrecer mejores propuestas, es importante que en este desarrollo se incluya un compromiso hacia la sociedad y hacia el medio ambiente, adoptando en su operación prácticas responsables y sustentables para beneficio no solo de los clientes, sino de la comunidad donde operan, ya que hoy en día no solo son prácticas que ofrecen valor agregado, sino una responsabilidad de todo negocio”.

Cabe destacar que hoy en día los consumidores no solo se preocupan por satisfacer sus necesidades con los productos y servicios que las diversas empresas les ofrecen, sino que también se identifican con el valor agregado de las mismas. La Conciencia Verde es un tema que se desarrolla e impacta con mayor frecuencia a diario en los principales medios de comunicación a nivel mundial es por esto que en la actualidad los negocios se ven obligados a ser partícipes de las diversas campañas contra los problemas medioambientales que representan las toneladas de basura producidas por el sector de alimentos y bebidas aun cuando las autoridades locales no cuenten con programas que regulen las operaciones de los mismos.

1.3 Situación actual que presenta Ecotown Food Truck Park con relación a la Gestión de Residuos.

1.3.1 Descripción y características de Ecotown Food Truck Park

Eco-Town Food Truck Park es un parque de food trucks ubicado en la Calle Winston Arnaud, entre la avenida 27 de febrero y calle Luis F. Thomen, detrás de la Plaza Quisqueya Santo Domingo, Distrito Nacional funcionando en horario de miércoles a Domingo en horario de 7:00 pm a 12 am.

“La idea de este parque fue concebida por la ausencia de una oferta atractiva para los jóvenes y familias en la ciudad de Santo Domingo que aborde de manera proactiva los desafíos y esfuerzos que el sector público y privado realiza con el fin de preservar el ecosistema de la isla” (Zapata, 2018).

Este parque fue inaugurado el 24 de agosto de año 2018. El mismo cuenta con una estructura, ambientación y decoración hecha en base a materiales reciclados con una terraza techada alrededor de la cual están situados los diversos food trucks que funcionan en este establecimiento.

“El proyecto está dirigido a tres segmentos demográficos: Niños (5-10 años) •, Jóvenes (16-20 años) y Adultos (20-40 años)” (Zapata, 2018).

Para los más pequeños el establecimiento cuenta con una pequeña área infantil construida también en base a materiales reciclables, así como también para los más grandes el lugar tiene adecuado un lounge y una barra de bar montada alrededor de un árbol.

“Según cuentan sus ejecutivos, todos los desperdicios inorgánicos que entren a Ecotown pasarán a la industria del reciclaje, dígase, empaques, material gastable, plásticos, vidrio y latas de aluminio” (Zapata, 2018)

1.3.2 Food Trucks que operan en Ecotown Food Truck Park

En la actualidad en Ecotown Food Truck Park funcionan los Food Trucks que se describen a continuación:

- **Chicken Wings:** este food truck está especializado en la preparación de platos de alitas de pollo con diversos tipos de salsas o tops, así como también comida americana variada.
- **La Chimoltrufia:** este food truck cuenta en su menú con variados platos característicos de la gastronomía mexicana.
- **PastaTown:** su oferta gastronómica está basada en pastas artesanales elaboradas al momento antes de ser servidas acompañadas de diversas salsas y toppings.
- **Barbacoa Food Truck:** food truck especializado en corte de carnes a la parrilla.
- **Los Jevitos Food Truck:** su oferta gastronómica está basada en hamburguesas artesanales.
- **Eco Bar:** es el establecimiento destinado a la venta de bebidas en el food truck park. En el mismo son servidos diversos tragos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

1.3.3 Diagnóstico de las condiciones en que opera Ecotown Food Truck Park

Hasta la fecha en nuestro país no se cuenta con una regulación que determine los parámetros ambientales bajo los cuales los food trucks deben regirse sin embargo algunos de estos han adoptado sus propias medidas y políticas tal como es el caso del Food truck park Ecotown en Santo Domingo, el cual será el objeto de estudio esta investigación.

Actualmente los asentamientos con restaurantes móviles más conocidos como Food Trucks están teniendo un auge de crecimiento alto en los últimos años en nuestro país y no se escapan de generar a diario grandes cantidades de residuos que se vuelven en notables aportaciones negativas al medio ambiente y que en mucho de los casos pueden ser considerablemente peligrosos. Este tipo de servicio implica que se generen muchos desperdicios de índole: orgánicos, inorgánicos y hasta peligrosos como lo son los aceites.

Ecotown Food Truck Park actualmente es el único en Santo Domingo con un concepto ecológico por lo cual la gestión de residuos del mismo será analizada en esta investigación con el objetivo de verificar si su gestión de residuos implementada es adecuada o no de acuerdo al concepto que ofrecen.

Debido a su concepto se pretende que el lugar cuente con un sistema adecuado de gestión de residuos en el cual los desechos sean clasificados y gestionados debidamente y sean aplicadas estrategias que busquen la forma sostenible de satisfacer la demanda comercial de este tipo de establecimiento.

CAPÍTULO II: ASPECTOS METODOLÓGICOS

2.1 Tipo de investigación

De acuerdo a los objetivos establecidos en esta investigación la misma será tipo *descriptiva* debido a que se busca describir el sistema de gestión de residuos implementado en un Food Truck Park en Santo Domingo. Se describirá y se analizarán las características del sistema implementado a través de un Análisis FODA que se realizará con el objetivo de destacar las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades del mismo, a la vez se apoyará en el análisis de datos cualitativos, documentos de páginas web y artículos relacionados al tema.

“El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables” (Meyer., 1981).

2.2 Métodos de investigación

El método para aplicar en esta investigación será de carácter *cualitativo* debido a que los objetivos están enfocados en el análisis de las informaciones obtenidas a través del estudio sin el objetivo de cuantificar estos datos. Esta investigación está limitada a describir y hacer un análisis del sistema de gestión de residuos implementado por un food truck park en Santo Domingo, mediante la interpretación de las respuestas que las diversas entrevistas.

“El método de investigación cualitativa es la recogida de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados” (Ibáñez, 1992).

2.3 Técnicas de investigación

Las técnicas a aplicar en esta investigación serán la observación y la entrevista. A través de la observación se busca analizar mediante una guía previamente estructurada diversos aspectos o características con las que cumple el establecimiento que son consideradas importantes en este caso para un establecimiento que es amigable con el medio ambiente y que gestiona adecuadamente sus residuos. Así como también se pretende observar de manera participante el proceso de inicio, desarrollo y conclusión de un día de trabajo en el parque de food trucks a investigar, y de esta manera ser partícipes de todos los detalles de la gestión de residuos orgánicos, inorgánicos y peligrosos.

“La observación no es mera contemplación (“sentarse a ver el mundo y tomar notas”); implica adentrarnos en profundidad a situaciones sociales y mantener un papel activo, así como una reflexión permanente. Estar atento a los detalles, sucesos, eventos e interacciones” (Dr. Roberto Hernandez Sampieri, 2010).

En el lugar también se aplicarán las entrevistas previamente estructuradas al personal a cargo en cada uno de los Food Trucks y del Food Truck Park en general. Con la misma se buscará obtener informaciones directamente de este personal en relación con el sistema aplicado para gestionar adecuadamente sus residuos, cuáles son los procedimientos empleados, ventajas y desventajas, entre otros aspectos que puedan ser de relevancia para esta investigación.

“La entrevista consiste en obtención de información oral de parte del entrevistado lograda por el entrevistador directamente, en una situación de cara a cara, a veces la información no se transmite en un solo sentido, sino en ambos, por lo tanto una entrevista es una conversación entre el investigador y una persona que responde a preguntas orientadas a obtener información exigida por los objetivos específicos de un estudio”(Amador, 2009).

2.4 Fuentes para la recolección de información

El desarrollo de esta investigación se estará apoyando en la recolección y análisis de datos obtenidos a través de diversas fuentes. Dentro de las fuentes a utilizar para la recolección de información de este proyecto estarán fuentes primarias artículos publicados en páginas webs, libros, autores de diferentes conceptos, periódicos entre otros. De allí, se obtendrán datos e informaciones de primera mano. Mientras que, por otra parte, también se recurrirá a fuentes secundarias que luego de analizar las fuentes primarias, se estarán estructurando los diferentes cuestionarios con los que se trabajara en las entrevistas.

Bounocore (1980) define a las fuentes primarias de información como *“las que contienen información original no abreviada ni traducida: tesis, libros, monografías, artículos de revista, manuscritos”*.

“Las Fuentes primarias son escritas durante el tiempo que se está estudiando o por la persona directamente envuelta en el evento. Ofrecen un punto de vista desde adentro del evento en particular o periodo de tiempo que se está estudiando” (Wigodski, 2010).

“Las fuentes secundarias son textos basados en fuentes primarias, e implican generalización, análisis, síntesis, interpretación o evaluación” (Wigodski, 2010).

2.5 Instrumentos para la recolección de información

En esta investigación se estarán recopilando informaciones a través de los instrumentos de la guía de observación para desarrollar la técnica de la observación y el cuestionario que formulará las preguntas de la entrevista que se aplicará a los sujetos involucrados en los procesos.

Para la recolección de datos a través de la guía observación se estará aplicando una metodología mixta, estructurada y no estructurada. De manera estructurada se estará utilizando una lista de cotejo en la cual se irán marcando las características con las que cumple o no el establecimiento mientras que de forma no estructurada se estarán tomando fotografías que documenten y apoyen la investigación.

En relación a los datos obtenidos en la entrevista se estará utilizando un cuestionario estructurado con las preguntas a realizar a los entrevistados de acuerdo a los objetivos planteados en la investigación. Para luego ser analizados y formular las recomendaciones pertinentes al tema tratado.

“Una guía de observación es una lista de puntos importantes que son observados para realizar una evaluación de acuerdo a los temas que se estén analizando. Para que una investigación se lleve a cabo satisfactoriamente se requiere entender la raíz del problema o situación estudiada y esta guía facilita esa función. Su propósito es identificar los puntos clave y la relación que puedan llegar a tener con otros temas”. (El Mundo Infinito, 2017).

“El cuestionario es un formulario con un listado de preguntas estandarizadas y estructuradas que se han de formular de idéntica manera a todos los encuestados. El arte de construir un buen cuestionario descansa fundamentalmente en una buena experiencia, que se va adquiriendo sobre todo con las malas experiencias de utilizar un mal cuestionario” (Aburto, 2005).

CAPÍTULO III: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1 Presentación y Análisis e interpretación de los resultados de la Observación.

Durante una visita realizada, al Food Truck Park Ecotown, se realizó una observación del lugar tomando en cuenta los siguientes indicadores en relación a la gestión de los residuos en este establecimiento:

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|--|----|----|
| ¿El establecimiento cuenta con contenedores clasificados para la basura? R: Solo tiene dos contenedores y no están visibles a la vista de los clientes, ni correctamente identificados. | | X |
| ¿El personal de manipulación de alimentos clasifica la basura de manera adecuada? R: Solo en los Food Trucks, “Los Jevitos” y “Barbacoa”, separan la basura de forma individual, pero lo demás unen la basura en un solo contenedor. | | X |
| ¿Los Materiales utilizados para el servicio de alimentos y bebidas a los clientes son de cartón o biodegradables? R: Si, todos los Food Trucks utilizan platos reusables a excepción del Food Truck “La Chimoltrufia”, que sirve en platos de foam. | X | |
| ¿El lugar utiliza materiales reciclados como parte de su infraestructura, ambientación y decoración? R: Si, las mesas están hechas con pallets y cubiertas con periódicos, las lámparas están hechas con neumáticos y botellas recicladas. La decoración en general está hecha también con diversos materiales reciclados. | X | |
| ¿El establecimiento cuenta con contenedores de depósitos para residuos grasos? R: No, los Food Trucks solo colocan los residuos grasos en los mismos envases que son comprados y los venden a un particular que va al parque a comprarlos. | | X |

De acuerdo a los resultados de la observación realizada en el Food truck park Ecotown el lugar no cuenta con los contenedores adecuados para la clasificación de la basura, solo cuenta con dos contenedores que están en un área escondida en la parte trasera del establecimiento, uno de estos contenedores está identificado con la palabra "Inorgánicos" por lo que se podría deducir que el mismo está destinado para depositar todos aquellos residuos que no son orgánicos o que no provienen de restos de comida o similares. El segundo contenedor no se encuentra identificado por lo que en el mismo pueden ser depositados cualquier otro tipo de residuos y por ende se pueden mezclar distintos tipos de residuos lo cual dificulta la clasificación de estos.

Otro detalle a tomar en cuenta es que no tienen contenedores que estén a la vista de los clientes en donde los mismos puedan depositar de manera clasificada cualquier tipo de residuos, por lo cual en este aspecto se considera que la basura no es clasificada adecuadamente en su totalidad. Esta situación se ve también reflejada en el personal de manipulación de alimentos debido a que de 5 food trucks que se encuentran en el parque, solo en dos de ellos la basura es separada en fundas de forma individual de acuerdo al tipo y luego es entregada al final de la noche a los encargados del parque, sin embargo, en los demás food trucks la basura se coloca toda sin clasificar en un solo contenedor o fundas. Algo similar se pudo observar sobre la gestión de los residuos grasos, debido a que en el establecimiento no se cuenta con algún depósito general en donde los Food trucks puedan depositar sus residuos grasos.

De acuerdo a lo observado en relación a los materiales utilizados para el servicio de alimentos y bebidas en este food truck park los mismos son bastante reducidos debido a que 4 de los food trucks que se encuentran en este establecimiento utilizan platos reutilizables similar a los restaurantes regulares. Solo 1 de ellos utiliza platos de foam para el servicio de alimentos. En los Food Trucks “Los Jevitos” y “Barbacoa” utilizan tablas de madera con papel para el servicio de sus preparaciones; el food truck “Pasta Town” utiliza fuentes o bowls de cerámica y el Food Truck “Chicken Wings” utilizan platos de melamina. Solo en el caso del Food Truck “La Chimoltrufia” los alimentos fueron montados en un plato negro de foam.

Un detalle muy importante en el que sí se considera que Ecotown está haciendo un uso adecuado de los residuos es en la infraestructura y decoración del lugar debido a que todos los objetos utilizados como parte de la decoración son totalmente reciclados. Se pueden observar adornos hechos de galones de agua, las lámparas hechas con gomas y botellas de Gatorade recicladas y hasta las mesas y están fabricadas con Pallets. Los pallets son bases de maderas utilizadas para el transporte de carga de materiales y mercancías.

3.2 Presentación y Análisis e interpretación de los resultados de las Entrevistas.

En la investigación para obtener datos cualitativos, se hicieron entrevistas a Encargados y cocineros de los food trucks Ecotown Food Truck Park, los entrevistados son:

| Nombre entrevistado | Food Truck | Cargo |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Omar Reynoso | Los Jevitos y Barbacoa | Encargado Food Trucks |
| Johanna Vásquez | La Chimoltrufia | Cocinera |
| Eliezer M. | Chicken Wings | Cocinero |
| Roger Encarnación | Pasta Town | Cocinero |
| Francisco Nova Montero | Ecotown Food Truck Park | Administrador |

A continuación, se presentan los resultados de las entrevistas realizadas:

| | | | |
|---|--|--|---|
| 1 ¿Cuáles procedimientos realiza a diario para gestionar los residuos de su food truck? | | | |
| <p>Omar Reynoso</p> <p><i>Los residuos se dividen en plástico, papel y orgánicos y en un área designada en el parque son depositados y de ahí los encargados del parque se encargan de los mismos.</i></p> | <p>Eliezer M.</p> <p><i>Toda la basura es puesta en un contenedor y entregada a los encargados del parque. La basura no se clasifica.</i></p> | <p>Roger Encarnación</p> <p><i>La basura se clasifica en bolsas y luego la entregamos al parque y ellos se encargan de su gestión</i></p> | <p>Johanna Vásquez</p> <p><i>La basura es colocada toda en un contenedor que tenemos y luego es llevada a un tanque de basura fuera del parque sin clasificarla.</i></p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 2.El trashcooking o cocina de aprovechamiento y reutilización es una tendencia que está siendo implementada por muchos chefs a nivel internacional con el objetivo de reducir los residuos orgánicos. ¿Suele usted reutilizar productos o mermas de ingredientes en algunas de sus preparaciones? | | | |
| <p>Omar Reynoso</p> <p><i>Si, según los platos se pueden reutilizar ciertos ingredientes.</i></p> | <p>Eliezer M.</p> <p><i>No solemos emplear estas técnicas.</i></p> | <p>Roger Encarnación</p> <p><i>Si, usualmente en preparación de salsas.</i></p> | <p>Johanna Vásquez</p> <p><i>Si, por ejemplo, restos de tomates para hacer salsas.</i></p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>3. En el caso de la restauración, ¿Cuál es el combustible que se emplea en la cocina? ¿Cómo son procesados los residuos grasos producidos por su food truck?</p> | | | |
| <p>Omar Reynoso Utilizamos tanto gas como carbón ambiental para la preparación de nuestros platos. Los residuos grasos son almacenados en recipientes y una persona pasa por el parque a comprarlos.</p> | <p>Eliezer M. Se utiliza gas para cocinar y los residuos grasos son colocados luego de usar en un recipiente y una persona viene al parque a comprarlos</p> | <p>Roger Encarnación Utilizamos el gas. En relación con los residuos grasos no producimos restos de grasas o aceites para desechar ya que no son servidos platos fritos en el Food Truck.</p> | <p>Johanna Vásquez Utilizamos el gas. sobre los residuos grasos estos son almacenados en un recipiente, usualmente en el mismo que es comprado y son vendidos a una persona que los pasa a comprar.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>4. ¿De qué manera trabaja de la mano con los encargados del parque para gestionar sus residuos adecuadamente?</p> | | | |
| <p>Omar Reynoso La basura se les entrega y ellos se encargan de gestionarla.</p> | <p>Eliezer M. Solamente la basura se les entrega y ellos se encargan de su gestión.</p> | <p>Roger Encarnación Ellos nos entregan las bolsas para la basura y los residuos que tengamos en el día son entregados a ellos.</p> | <p>Johanna Vásquez No nos relacionamos con ellos, simplemente tomamos nuestra basura y la colocamos fuera del parque.</p> |

Entrevista realizada a: Francisco Nova Montero**Cargo: Administrador Ecotown Food Truck Park**

¿Qué tipo de residuos son generados a diario en este parque de Food trucks y en qué cantidad se producen?

R: Se producen residuos orgánicos de los alimentos preparados por los Food Trucks, cartón y plásticos

¿Cuentan con algún sistema para la gestión de estos residuos?

R: Si, la basura se clasifica y se coloca en un lugar destinados para cada uno y viene alguien a recogerlos y en el caso de los plásticos son almacenados para futuros usos.

¿Cuáles son los procedimientos que se realizan con los residuos de aceites de fritura, papel, cartón, pilas, materia orgánica, vidrios y envases? ¿Se lleva a cabo una recogida selectiva de estos?

R: En relación con los aceites cada encargado de los food trucks los almacena y una persona los pasa a recoger y las botellas plásticas son almacenadas para usar o entregar a terceros.

¿Con cuales empresas trabajan de la mano para ejecutar su plan de gestión de residuos exitosamente?

R: Colaboramos con la Fundación Atabey y el Proyecto Dominicana Limpia con la entrega de materiales reciclables como botellas plásticas que son utilizadas para presentaciones o proyectos

¿Cuáles considera que son los beneficios al implementar una buena gestión de residuos?

R: El objetivo principal es concientizar a las personas y tengan un mensaje de que los desechos reciclables pueden ser aprovechados. También aquellas personas que hacen manualidades les proporcionamos los materiales para decoraciones del parque. Toda la decoración del parque esa hecha a base de materiales reciclados.

¿Cuáles considera que son las fortalezas y debilidades del sistema de gestión de residuos implementado en este parque de Food Trucks?

R: Una fortaleza es que tratamos de producir plásticos en la menor proporción posible y tratamos de clasificar la basura lo menor posible. A cada Food Truck se les entregan fundas y ellos se encargan de clasificarla y entregarla al final del día. Una debilidad es que los Food Trucks no tienen sus propios contenedores y deben concientizarse más

¿Considera que desarrollar un negocio con sostenibilidad ambiental puede ser utilizado como estrategia de marketing para crear valor en los clientes?

R: Es relativo debido a que las personas vienen por nuestro concepto, pero también por la comida que tienen los Food Trucks, sino les gusta la comida no volverán al parque solamente por el ambiente.

De acuerdo a las entrevistas brindadas por los encargados de cada uno de los food trucks que se encuentran operando en Ecotown Food Truck Park se puede observar que en este establecimiento no se cumple con una guía de procedimientos específicos para la gestión de la basura, incluso se pueden observar diversas disyuntivas entre lo observado y las entrevistas brindadas.

De acuerdo a la entrevista brindada por Omar Reynoso, encargado de los Food Trucks Barbacoa y Los Jevitos, comentó que los residuos en estos food trucks son clasificados en diversas bolsas de basura según su tipo ya sea plástico, papel o residuos orgánicos y luego estas son entregadas al parque y ellos se encargan de su gestión. De igual manera opinó el encargado del Food Truck Pasta Town Roger Encarnación. A diferencia de estos, en el Food Truck Chicken Wings no se practican estos procedimientos de clasificación sino que todos los residuos son depositados en un mismo contenedor y luego se les entrega el parque, de acuerdo a la entrevista brindada por Eliezer m., cocinero encargado de este Food Truck. Así como también, Johanna Vasquez, encargada de la Chimoltrufia comentó que los residuos producidos por su Food Truck son todos depositados en un mismo contenedor, pero a diferencia de los demás establecimientos, ellos colocan sus residuos directamente junto a la basura que se encuentra fuera del parque sin clasificarla.

Con relación a estas opiniones brindadas por los encargados de los diferentes Food Trucks encontramos diferencias en relación a la opinión brindada por el administrador del parque Francisco Nova, quien manifestó que la basura si se clasificaba en un contenedor separado para cada tipo. Sin embargo, de acuerdo a la observación realizada en el lugar, solo se observaron dos contenedores de residuos, uno de ellos identificado con la palabra "Inorgánicos" y el otro sin identificación.

Acerca de la cantidad en la que son producidos los distintos tipos de residuos no obtuvimos respuesta por parte de los entrevistados. Sin embargo, como parte de la estrategia para la reducción de los residuos orgánicos se aprovechan los residuos de diversos ingredientes como los tomates para la preparación de salsas, según agregó Johanna Vasquez encargada de La Chimoltrufia. Esto a la vez contribuye a la reducción de los costos de producción.

En relación a la gestión de los residuos grasos los entrevistados manifestaron, que los residuos grasos como el aceite utilizado en las frituras, cada food truck lo almacena en un envase y luego lo venden a un señor que va al parque a comprarlos. Esto a excepción del Food Truck Pasta Town, cuyo encargado, Roger Encarnación comentó que en el mismo son generados este tipo de residuos ya que no sirven platos hechos a base de frituras.

De acuerdo a la entrevista brindada por Francisco Nova, administrador del parque, el parque se relaciona con los diversos Food Trucks para la gestión de la basura haciendo entrega de fundas plásticas en las cuales ellos pueden depositar todos los residuos clasificados y al final del día son entregados a la administración. Estos residuos son colocados en un contenedor y luego alguien pasa a recogerlos, y en el caso de las botellas plásticas son almacenadas para usos futuros y colaboran con la Fundación Atabey y el Proyecto Dominicana Limpia con la entrega de materiales reciclables como botellas plásticas que son utilizadas para presentaciones o proyectos.

Nova agregó que el objetivo principal del parque es concientizar a las personas y tengan un mensaje de que los desechos reciclables pueden ser aprovechados:

“También aquellas personas que hacen manualidades les proporcionamos los materiales para decoraciones del parque. Toda la decoración del parque esa hecha a base de materiales reciclados”.

En relación a las fortalezas y debilidades de la gestión de los residuos implementada actualmente en el parque nova comentó lo siguiente:

“Una fortaleza es que tratamos de producir plásticos en la menor proporción posible y tratamos de clasificar la basura lo menor posible. A cada Food Truck se les entregan fundas y ellos se encargan de clasificarla y entregarla al final del día. Una debilidad es que los Food Trucks no tienen sus propios contenedores y deben concientizarse más”.

Un detalle importante a destacar es la falta de interés del gobierno en materia de regulaciones públicas que rijan este sector de los food trucks. Omar Reynoso, encargado de los Food Trucks Los Jevitos y Barbacoa resaltó que no existe un interés por parte de las autoridades y que la realidad es que el tema de la gestión de la basura es muy delicado y complicado y nadie tiene interés en el mismo, ya que no existe una política real que rija esta situación:

“Nadie implementa la gestión de residuos de la manera que debería de llevarse porque desde el estado no existe una presión para que este sector opere debidamente”. Con relación a los residuos grasos existen personas informales que vienen al parque y compran los aceites y bajo procedimientos y químicos no autorizados tratan estos residuos, si existieran empresas debidamente reguladas por el gobierno la realidad fuera otra”.

3.3 Presentación y Análisis FODA del Sistema de Gestión de Residuos en Ecotown Food Truck Park.

De acuerdo a los resultados obtenidos de las entrevistas y observación realizada en Ecotown Food Truck Park sobre el sistema de gestión de residuos implementado en el parque hemos realizado un análisis FODA para determinar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de su gestión las cuales se describen a continuación:



Fortalezas

- Correcto uso de materiales reciclados

El Food Truck Park Ecotown cuenta con una excelente estrategia, implementado un uso adecuado de los desechos reciclables como botellas plásticas, galones, neumáticos, entre otros materiales, los cuales forman parte de la infraestructura y decoración del establecimiento. En el mismo se pueden observar adornos hechos de galones de agua, las lámparas hechas con gomas y botellas de Gatorade recicladas, las mesas y sillas están fabricadas con Pallets y un área tipo barra de bar montada alrededor de un árbol, hecha con madera y otros materiales reciclables.

Oportunidades

- Desarrollar un programa o modelo de gestión de residuos

Desarrollar un programa o guía que sirva como modelo para la gestión de residuos de este y otros parques de food trucks es una oportunidad no explotada por Ecotown y que podría tener repercusiones positivas en todo el tema relacionado a los Food Trucks en la República Dominicana, debido a que el mismo concebido bajo un concepto ecológico puede ser tomado como marco de referencia para continuar desarrollando prácticas que sean sostenibles con el medio ambiente que puedan servir de provecho para diversos sectores en el país.

Debilidades

- Clasificación basura

En relación a la clasificación de la basura se considera que Ecotown Food Truck presenta debilidades debido a que no cuentan equipados con contenedores de clasificación adecuados que permitan separar y gestionar correctamente los distintos residuos producidos en el lugar.

- Falta de Conciencia en relación a la Gestión de Residuos.

La Falta de conciencia o conocimientos de parte de los encargados de los diversos Food Trucks también es una debilidad en el personal que se debe de reforzar a través de diversos programas y actividades que destaquen la importancia de implementar una buena gestión de los residuos de manera que todos puedan trabajar con un mismo objetivo en común.

Amenazas

- Mala reputación por incorrecta manipulación de residuos.

Debido a que Ecotown Food Truck Park está concebido bajo un concepto ecológico es posible que corra el riesgo de tener mala reputación entre los clientes que identifiquen que en el lugar no se implementa una gestión adecuada de los residuos. Incluso fuera del establecimiento se pueden observar 2 tanques de basura de los que son utilizados usualmente para agua, los cuales están rebosados de distintos tipos de basura, algunas apiladas al lado de los mismos, lo cual se convierte en un foco de contaminación en las aceras.

CONCLUSIONES

Al finalizar esta investigación realizada acerca del Sistema de Gestión de Residuos en el Food Truck Park Ecotown se ha concluido lo siguiente:

- Este Food Truck Park cuenta con un concepto ecológico muy destacado en sus instalaciones sin embargo el sistema de gestión de residuos en el mismo no se considera eficaz en su totalidad, debido a que los residuos no son clasificados adecuadamente ni por los Food Trucks que se encuentran operando en el lugar ni por el establecimiento en general. No cuentan contenedores de clasificación adecuados y separados que faciliten la clasificación y posterior gestión adecuada de los mismos. Así como también no existe un trabajo completamente en conjunto de la administración del parque y los food trucks.
- Una de las medidas adoptadas en Ecotown para gestionar adecuadamente los residuos es mediante el uso de materiales reciclados como parte de la decoración y ambientación utilizando botellas plásticas, pallets de madera, neumáticos, envases de galón y otros materiales. Así como también entre los beneficios que se pueden destacar sobre aplicar una gestión de residuos adecuada está la reducción de los costos en la producción, debido a que cuando se utilizan restos de ingredientes en la preparación de diversos platillos se reducen los residuos orgánicos. Además la administración del parque colabora en iniciativas ecológicas desarrolladas por la fundación Atabey y el proyecto Dominicana Limpia.

- Por último, a través del análisis FODA se identificaron las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades que tiene Ecotown como parque con iniciativas ecológicas.

Como debilidades principales se identificaron, la falta de conciencia de parte de los encargados de los Food Trucks y la clasificación inadecuada de los residuos. La principal amenaza es, la mala reputación que pueda adquirir el parque, si no gestiona bien sus residuos ya que se oferta como un espacio ecológicamente sostenible.

Así como también, se identificó como fortaleza el excelente uso de materiales reciclados como parte de su decoración y ambientación del lugar. Y como oportunidad el parque cuenta con la posibilidad de ser un modelo de gestión sostenible de los residuos producidos en un Food Truck ya que ellos hacen parte de la tarea, usado pocos artículos desechables para servir los alimentos y con la aplicación de estrategias en beneficio del medio ambiente.

RECOMENDACIONES

En relación a lo anteriormente expuesto en las conclusiones recomendamos a la Administración del Ecotown Food truck Park y los encargados de cada uno de los Food Truck que operan en el lugar lo siguiente:

- Utilizar contenedores separados para clasificar los residuos de acuerdo a su tipo. Cada food truck así como también el parque en general deberían tener tres contenedores 1 para residuos orgánicos, otro para residuos inorgánicos reciclables como plásticos, papel y cartón y un tercero para residuos inorgánicos no reciclables.
- Desarrollar un plan de manejo o guía de gestión de residuos que pueda ser utilizado en conjunto por la administración del parque y los encargados de los food trucks para que puedan hacer un trabajo en conjunto y a la vez podría servir como referencia o modelo para otros establecimientos.
- Realizar alianzas con otras empresas para hacer uso no solo de los residuos inorgánicos sino también de los residuos orgánicos, y que a partir de su procesamiento adecuado puedan ser utilizados como composta. Así como también en el caso de los residuos grasos que a partir de estos pueden ser realizados diversos combustibles.
- Realizar charlas u otras actividades a través de las cuales el personal que trabaja en el establecimiento pueda tomar conciencia sobre la importancia de gestionar adecuadamente los residuos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aburto, J. A. (2005). *UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA*. Obtenido de http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2628/1/Aignerense_cuestionarioinstrumentorecoleccion.pdf
- Acento.com.do. (7 de Junio de 2018). *La Asociación Dominicana de Foodtrucks (ADFT) busca optimizar el esquema impositivo de emprendedores de cocina callejera*. Obtenido de Acento.com.do: <https://acento.com.do/2018/economia/8572870-la-asociacion-dominicana-de-foodtrucks-adft-busca-optimizar-el-esquema-impositivo-de-emprendedores-de-cocina-callejera/>
- Amador, M. G. (29 de MAYO de 2009). *manuelgalan.blogspot.com*. Obtenido de <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Dr. Roberto Hernandez Sampieri, D. C. (2010). *Metodología de a investigación quinta Edicion*. Mexico: Mc Graw Hill.
- El Mundo Infinito*. (8 de octubre de 2017). Obtenido de <https://elmundoinfinito.com/guia-observacion/>
- Foodtruckya.com. (s.f.). *IDEA EMPRENDEDORES – PARQUES FOOD TRUCKS*. Obtenido de Foodtruckya.com: <http://www.foodtruckya.com/blog/idea-emprendedores-parques-food-trucks/>
- Gastrea trucks. (2018). *La historia de las food trucks*. Obtenido de Gastrea Trucks: <https://www.gastreatrucks.es/blog/la-historia-las-food-trucks/>
- GOBIERNO DE CANARIAS. (s.f.). *GOBIERNO DE CANARIAS*. Obtenido de <http://www.gobiernodecanarias.org/medioambiente/piac/temas/RR/>
- GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS Versión: 01. (16 de Febrero de 2009). Obtenido de https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.63.pdf
- Ibáñez, J. (1992). *La guerra incruenta entre cuantitativistas y cualitativistas*,. madrid.

- Limasa Servicio de Limpieza Integral de Málaga. (s.f.). Obtenido de <http://www.limasa3.es/buenas-practicas/en-la-hosteleria/ventajas-de-una-gestion-de-residuos-responsable>
- Merino, C. R. (2017). *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*. Obtenido de Propuesta de Gestión de Residuos Sólidos para Foodtrucks en el Distrito Metropolitano de Quito: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7928>
- Merino, J. P. (2010). <https://definicion.de/residuo/>.
- Meyer., D. B. (1981). *Manual de técnica de la investigación educacional*. Barcelona: PAIDOS IBERICA.
- Muratalla, M. J. (04 de Julio de 2016). *SANTOKU Food Truck y la Sustentabilidad*. Obtenido de Green Screen Media: <https://www.greenscreen.media/santoku-food-truck-y-la-sustentabilidad/>
- Nuestraesfera | Espacio Educativo. (28 de 05 de 14). *Nuestraesfera | Espacio Educativo*. Obtenido de <http://nuestraesfera.cl/zoom/como-se-clasifican-los-residuos/>
- Salud Ambiental. (s.f.). *Salud Ambiental*. Obtenido de <https://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/Fulltext/ADGD0000587/C1.pdf>
- Taste.do. (31 de Enero de 2017). *La alcaldía busca actualizarse para apoyar el auge de los "food trucks"*. Obtenido de Taste.do: <http://taste.do/la-alcaldia-busca-actualizarse-para-apoyar-el-auge-de-los-food-trucks/>
- Universidad Autónoma de Barcelona, Fundación Alicia. (Marzo de 2013). *Aprovechemos la comida: una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering*. Obtenido de Te lo sirvo verde: http://telosirvoverde.com/wp-content/uploads/2016/02/guia_malbaratament_ESP.pdf
- Web- Resol. (s.f.). Obtenido de http://www.resol.com.br/cartilhas/manual_de_gestion_integral_de_residuos.pdf
- Wigodski, J. (8 de Julio de 2010). *Metodología en Investigación Blogspot*. Obtenido de <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/fuentes-primarias-y-secundarias.html>
- Wikipedia.org. (29 de Enero de 2018). *Food Truck*. Obtenido de Wikipedia.org: https://es.wikipedia.org/wiki/Food_truck

ANEXOS

ANEXO I: Instrumento para la observación

Guía Observación Manejo de Residuos Ecotown Food truck Park

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|--|-----------|-----------|
| ¿El establecimiento cuenta con contenedores clasificados para la basura? | | |
| | | |
| | | |

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|---|-----------|-----------|
| ¿El personal de manipulación de alimentos clasifica la basura de manera adecuada? | | |
| | | |
| | | |

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|---|-----------|-----------|
| ¿Los Materiales utilizados para el servicio de alimentos y bebidas a los clientes son de cartón o biodegradables? | | |
| | | |
| | | |

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|--|-----------|-----------|
| ¿El establecimiento utiliza materiales reciclados como parte de su infraestructura, ambientación y decoración? | | |
| | | |
| | | |

| Indicadores a Observar | SI | NO |
|--|-----------|-----------|
| ¿El establecimiento cuenta con contenedores de depósitos para residuos grasos? | | |

ANEXOS II: Instrumentos para las Entrevistas

¡Hola! Somos Rafaelina Ramos y Emely Polanco, somos estudiantes de la carrera Administración Turística y Hotelera de la universidad APEC, (UNAPEC). Estamos realizando una investigación sobre “Sistemas de Gestión de Residuos en Food Trucks.” cortésmente les pedimos que nos ayude a realizar nuestra investigación. Su opinión es muy importante para la misma, les agradeceríamos que conteste las siguientes preguntas

Guía Entrevista Encargado de Ecotown

1. Nombre: _____
2. Posición: _____

1. ¿Qué tipo de residuos son generados a diario en este parque de food trucks y en qué cantidad se producen?

2. ¿Cuentan con algún sistema para la gestión de estos residuos?

3. ¿Cuáles son los procedimientos que se realizan con los residuos de aceites de fritura, papel, cartón, pilas, materia orgánica, vidrios y envases? ¿Se lleva a cabo una recogida selectiva de éstos?

4. Con cuales empresas trabajan de la mano para ejecutar su plan de gestión de residuos exitosamente

5. ¿Cuáles considera que son los beneficios de implementar una buena gestión de residuos?

6. ¿Cuáles considera que son las fortalezas y debilidades del sistema de gestión de residuos implementado en este parque de food trucks?

7. Considera que desarrollar un negocio con sostenibilidad ambiental puede ser utilizado como estrategia de marketing para crear valor en los clientes.

¡Hola! Somos Rafaelina Ramos y Emely Polanco, somos estudiantes de la carrera Administración Turística y Hotelera de la universidad APEC, (UNAPEC). Estamos realizando una investigación sobre “Sistemas de Gestión de Residuos en Food Trucks.” cortésmente les pedimos que nos ayude a realizar nuestra investigación. Su opinión es muy importante para la misma, les agradeceríamos que conteste las siguientes preguntas

Guía Entrevista Cocinero Food Trucks

1. ¿Cuáles prácticas realiza a diario para la buena gestión de residuos de su food truck?
2. El Trashcooking o cocina de aprovechamiento y reutilización es una tendencia que está siendo implementada por muchos chefs a nivel internacional con el objetivo de reducir los residuos orgánicos. ¿Suele usted reutilizar productos o mermas de ingredientes en algunas de sus preparaciones?
3. En el caso de la restauración, ¿cuál es el combustible que se emplea en la cocina? ¿Qué problemas ambientales podría causar?
4. De qué manera trabaja de la mano con los encargados del parque para gestionar sus residuos adecuadamente.

Anexo III: Fotografías Instalaciones Ecotown Food Truck Park



LAVAMANOS HECHOS CON
PIEZAS RECICLADAS



LOGO ECOTOWN HECHO
CON BOTELLAS



DECORACIONES



MESAS Y SILLAS



ZAFACONES FUERA DEL PARQUE



CONTENEDORES DONDE SE CLASIFICA LA BASURA



JUEGOS PARA NIÑOS



LAMPARAS HECHAS DE BOTELLAS Y GOMAS DE CARRO

Otros Anexos: Detector de Plagio

MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL (1).docx

Report file name: originality report 8.4.2019 23-41-36 - MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL .html
Report location: C:\Users\Emely\Documents\Plagiarism Detector reports\originality report 8.4.2019 23-41-36 - MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL .html

Relation chart:

Distribution graph:

Comparison Preset: Word-to-Word. Detected language: Spanish

Top sources of plagiarism:

| | | |
|-------|-----------|---|
| → % 8 | wrds: 902 | http://www.limasa3.es/buenas-practicas/en-la-hosteleria/acciones-para-prevenir-reducir-y-r... |
| → % 5 | wrds: 514 | https://acento.com.do/2018/economia/8572870-la-asociacion-dominicana-de-foodtrucks-adft-bu... |
| → % 2 | wrds: 285 | https://www.greenscreen.media/santoku-food-truck-y-la-sustentabilidad/ |

[Show other Sources:]

Processed resources details:

473 - Ok / 35 - Failed

[Show other Sources:]

MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL (1).docx

Report file name: originality report 8.4.2019 23-41-36 - MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL .html
Report location: C:\Users\Emely\Documents\Plagiarism Detector reports\originality report 8.4.2019 23-41-36 - MONOGRAFIA FINAL RAFAELINA Y EMELY REVISION FINAL .html

Comparison Preset: Word-to-Word. Detected language: Spanish

Top sources of plagiarism:

| | | |
|-------|-----------|---|
| → % 8 | wrds: 902 | http://www.limasa3.es/buenas-practicas/en-la-hosteleria/acciones-para-prevenir-reducir-y-r... |
| → % 5 | wrds: 514 | https://acento.com.do/2018/economia/8572870-la-asociacion-dominicana-de-foodtrucks-adft-bu... |
| → % 2 | wrds: 285 | https://www.greenscreen.media/santoku-food-truck-y-la-sustentabilidad/ |

[Show other Sources:]

Processed resources details:

473 - Ok / 35 - Failed

[Show other Sources:]

Important notes:

| | | | |
|----------------|----------------|------------------------|----------------|
| Wikipedia: | Google Books: | Ghostwriting services: | Anti-cheating: |
| | | | |
| [not detected] | [not detected] | [not detected] | [not detected] |

Excluded Urls:

Included Urls:

Detailed document analysis:

Warning: Demo Version - reports are incomplete!