

Título Espacio de compostaje para procesar residuos orgánicos en restaurantes y hoteles

Tipo de Producto Divulgación

Autores Lamas, María Teresa y Cuesta González, Andrés Martín

Código del Proyecto y Título del Proyecto

C16S10 - Diseño de espacio para compostaje para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles

Responsable del Proyecto

Lamas, María Teresa

Línea

Diseño Socialmente Responsable

Área Temática

Diseño

Fecha

Enero 2017

INSOD

Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas
Proyectuales

UADE 

Espacio de compostaje para procesar residuos orgánicos en restaurantes y hoteles

1. [Home](#)
2. [Arquitectura y Urbanismo](#)

Universidad Argentina de la Empresa - Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Comunicación

23 de Enero de 2017 | 5 ' 40 "



Investigadores del Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas Projectuales de la Fundación UADE desarrollaron un prototipo de espacio de compostaje para el manejo sustentable de residuos **orgánicos** de cocinas industriales de restaurantes y hoteles con la finalidad de reducir las cantidades producidas de desechos y evitar la **contaminación cruzada**. A su vez, el compostaje podrá servir como abono y **fertilizante** de huertas urbanas.

La Ciudad de Buenos Aires (CABA) genera 6.000 toneladas por día de residuos sólidos domiciliarios, de los cuales una parte pertenece a los 6.499 hoteles y restaurantes que allí funcionan. Con la finalidad de brindar una solución sustentable al destino final de los residuos orgánicos generados por los locales gastronómicos, la arquitecta Marité Lamas, investigadora del Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas Projectuales (INSOD) de la Fundación UADE, junto a su equipo de investigación, conformado por alumnas de la carrera de Diseño de Interiores, crearon un espacio de compostaje para el manejo sustentable de los residuos orgánicos de restaurantes y hoteles.

El proyecto consistió en diseñar un espacio interior en las cocinas industriales para que puedan procesar, a través de un compost, los residuos orgánicos que se generan, con el fin de abastecer luego a huertas orgánicas, plazas de la ciudad, o cualquier otro espacio verde que precise fertilizante.

La Ciudad Autónoma de Buenos Aires posee leyes de “Basura Cero” mediante las que se promueve la reducción progresiva de la disposición final de los residuos sólidos urbanos por medio de un conjunto de medidas orientadas a la reducción en la generación de residuos, la separación selectiva, la recuperación y el **reciclado**, así como también la disminución de la toxicidad de la basura y la asunción de la responsabilidad del fabricante sobre sus productos.

De todos modos, según el informe “Estudio de calidad de los residuos sólidos urbanos del Área Metropolitana de Buenos Aires - Tercer Informe de Avance”, del Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería UBA y la **Ceamse**, el 41% de los residuos sólidos urbanos que entierra la Ciudad en los rellenos sanitarios de la Ceamse son desechos alimenticios.

Por lo general, los establecimientos gastronómicos separan los materiales potencialmente reciclables, como cartón y plástico, pero no tratan el desecho orgánico que tiene como destino convertirse en relleno sanitario. Lo novedoso del prototipo diseñado a partir del proyecto de investigación consiste en un sistema para procesar y aislar el residuo orgánico del resto de la cocina industrial. Lamas explicó a Argentina Investiga que la cocina industrial es un ámbito bastante complejo dentro de lo que es el diseño de cocinas: “No es lo mismo que una cocina familiar, sino que tiene la complejidad de tener distintos sectores donde se cumplen los siete principios de higiene, de acuerdo con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que consiste en un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria”.

A raíz de esto, esta iniciativa surge de la necesidad de lograr que los componentes del proceso de producción de los alimentos no se crucen con los residuos, donde podrían tener algún tipo de contaminación cruzada.

En el espacio de compostaje diseñado por Lamas y su equipo, el residuo en ningún momento ingresa en la cocina sino que, a través de un orificio de la mesada de elaboración de los alimentos, cae dentro de un recipiente que tiene una conexión directa con el sector residuos. Una vez que ingresaron los residuos en el recipiente se le agregan lombrices californianas, que tardan alrededor de quince días en generar el humus. A diferencia de otras especies, la lombriz californiana es más resistente a diferentes temperaturas, dado que tolera entre 7°C a 30°C.

Es importante destacar que el sistema se utiliza para los desechos orgánicos de ciertas frutas y vegetales y no para los desechos de origen animal. Otro residuo que no procesan son los cítricos y la cebolla, dado que las lombrices no los digieren con facilidad.

El prototipo diseñado resultó finalista y obtuvo el segundo puesto como proyecto innovador otorgado por la Cámara de Comercio Argentina Británica, en octubre de 2016. El concurso se llevó a cabo en la Embajada Británica donde participaron 95 proyectos de todo el país. A su vez, obtuvo el Tercer Puesto de una totalidad de 36 proyectos que se presentaron en el Concurso Nacional de Hotelería [Sustentable](#) de la República Argentina Hoteles más Verdes, organizado en el marco de EXPO HOTELGA 2016, celebrada en agosto 2016, donde se convocó a participar a profesionales independientes, propietarios de hoteles y jóvenes estudiantes, en diferentes categorías, cada uno con ideas y proyectos innovadores.

Según Lamas, el espacio para compostaje de residuos orgánicos tiene amplias probabilidades de comenzar a ser implementado en las cocinas de los establecimientos gastronómicos en un futuro cercano, dado que se trata de un proceso rápido e higiénico y que no requiere de una gran inversión. En este sentido, las posibilidades de transferencia social son muy amplias, así como también las oportunidades para desarrollar nuevos proyectos, orientados a la promoción en materia de sustentabilidad ambiental en la industria de la hotelería y la gastronomía.

Cuesta González Andrés Martín
acuesta@uade.edu.ar
Coordinación de Investigaciones