

Universidad Empresarial Siglo 21

Licenciatura en Gestión Ambiental



“Implementación de un Manual de Buenas Prácticas Ambientales de Gestión de
residuos para el Hotel Howard Johnson en Villa Carlos Paz”

“Implementation of a Manual of Good Environmental Practices of waste management
for the Howard Johnson Hotel in Villa Carlos Paz”

Paz, Carina Ivana

DNI 24362357

Legajo: VAMB01024

Resumen

En el presente trabajo final de grado se desarrollara un manual de buenas prácticas ambientales (MBPA) de gestión de residuos para el Hotel Howard Johnson en Villa Carlos Paz. Se propone la implementación de buenas prácticas ambientales, las que otorgaran cambios positivos que generaran beneficios para todos los involucrados, contribuyendo en la protección del medio ambiente, la calidad de vida y el desarrollo sostenible. Es importante asumir responsabilidades e incorporar criterios sostenibles. En este trabajo se encontrara una descripción de la organización, pautas de comportamiento relacionadas con aspectos ambientales significativos, se brindaran conceptos, se sugerirán medidas y tareas que deberá contener el manual y también se mencionaran recomendaciones sobre la gestión de residuos. Además con la producción más limpia caracterizada por la aplicación de una estrategia ambiental preventiva e integrada, se espera aumentar la eficiencia y reducir riesgos para las personas y el medio ambiente, medidas que se verán reflejadas en el MBPA.

Palabras claves: Buenas Prácticas Ambientales, Producción más Limpia, Sostenibilidad, Gestión de Residuos, Hotel.

Abstract

In this final grade project a manual of good environmental practices for waste management will be developed for the Hotel Howard Johnson in Villa Carlos Paz. The implementation of good environmental practices is proposed, which will grant positive changes that will generate benefits for all involved, contributing to the protection of the environment, quality of life and sustainable development. It is important to assume responsibilities and incorporate sustainable criteria. In this work you will find a description of the organization, behavior patterns related to significant environmental aspects, concepts will be provided and measures and tasks that the manual should contain and recommendations on waste management will also be mentioned. In addition to the cleaner production characterized by the application of a preventive and integrated environmental strategy, it is expected to increase efficiency and reduce risks for people and the environmental, measures that will be reflected in the MGEPS.

Key words: Good Environmental Practices, Cleaner Production, Sustainability, Waste Management, Hotel.

Introducción

Actualmente un sector de la población es consciente sobre el cuidado del medio ambiente y busca destinos turísticos de acuerdo a criterios ambientales y socialmente responsables. El presente trabajo tiene por objetivo la implementación de un Manual de buenas prácticas ambientales para el Hotel Howard Johnson ubicado en Villa Carlos Paz y The Lord, su restaurante. Este trabajo pretende mejorar y potenciar los buenos hábitos del personal, los proveedores, así como de sus clientes incorporando criterios sostenibles. La calidad ambiental influye directamente en el bienestar de las personas y por lo tanto en la salud ambiental.

La utilidad de las buenas prácticas ambientales se deben a su simplicidad, además, generan muy buenos y rápidos resultados por lo que se contribuye al uso eficiente de los recursos, al ahorro energético y a la disminución en la generación de residuos a través de la reducción, reciclado y reutilización (3 R); por lo que al ser implementadas en el hotel brindaran además de rentabilidad económica minimización de impactos negativos.

El Hotel lleva a cabo actividades sustentables por lo que se espera que este manual de buenas prácticas potencie las mismas y corrija las que sean requeridas generando la mejora continua en la organización.

Marco de Referencia Institucional

Howard Johnson es una cadena hotelera internacional con más 70 años de experiencia. En la ciudad de Buenos Aires se abrió el primer hotel en el año 1997 y hoy hay 40 hoteles distribuidos en toda la Argentina y prevén inaugurar otros 10 más.

El Hotel Howard Johnson sobre el cual se basa esta propuesta de manual de buenas prácticas se encuentra ubicado a un kilómetro de la Ruta Nacional 38, a 40 minutos del aeropuerto Internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de villa Carlos Paz en Azopardo Esquina Juan José Artigas, X5152 Villa Carlos Paz. Comenzó sus actividades en el año 2011. El Hotel cuenta con 127 habitaciones también posee un centro de convenciones, un restaurante The Lord con cocina internacional, piscinas descubiertas, spa & health center, jacuzzi, sala de relax, salón de convenciones y sala de reuniones.

El Hotel funciona como un Condo Hotel esta denominación es una modalidad comercial que se utiliza para hoteles cuyas inversiones pertenecen a inversores individuales, cada habitación posee un dueño pero la administración dispone de ella y además los administradores son los socios mayoritarios.

El Hotel trabaja con un sistema de franquicia por lo que paga por la utilización de la marca Howard Johnson, la cual pertenece al Grupo Wyndham Worldwide y cumple con una serie de requisitos dispuestos por los propietarios. El grupo Wyndham tiene afiliados bajo el sistema de franquicia en 800 hoteles en todo el mundo. El área internacional de la compañía supera el 30% de la totalidad de los Hoteles en operación.

Descripción de la problemática.

La identificación de los aspectos ambientales significativos que existen en el hotel son claves para reducir el impacto del sector en el medio ambiente y determinar los problemas que se pudieran presentar.

La naturaleza de los residuos generados en hoteles y sitios gastronómicos es similar a los producidos en hogares, pero en mayor escala. Se debe potenciar la importancia de un manejo adecuado de los residuos en todas las instalaciones del hotel. Un hotel que cuenta con un sistema de gestión ambiental y políticas sustentables se organiza sabiendo que basura se generará, de que clase, donde se encontrará, como se tratará y por quien.

Para la gestión de los residuos es importante contar con toda la información concerniente a ellos. El Restaurante del Hotel es el sector que más los genera, a pesar de que no se cuenta con registros de datos sobre las cantidades producidas, ni de costos asociados, se tratará de sugerir medidas al respecto que sean de utilidad.

Antecedentes

Estudios demuestran que hoteles que implementan sistemas de gestión ambiental poseen mejor desempeño organizacional. Un manual de buenas prácticas es una muy buena herramienta de un sistema de gestión. En nuestro país podemos mencionar como antecedentes de hoteles que presentan estas características a:

Palo Santo Hotel se encuentra en el barrio porteño de Palermo, ciudad de Buenos Aires, este hotel fue constituido desde su origen como un edificio sustentable,

tiene 300 m² de jardines verticales con 1000 plantas y unas 15 especies que contribuyen a la aislación natural del edificio del frío como del calor, de esta manera lograron reducir el viento y absorber el agua para ahorrar energía. El 100 % de su iluminación es led; además utilizan el sistema de riego por goteo, evitando así desperdiciar agua y generar sustratos que se forman con el riego excesivo, logrando utilizar entre un 40 % a 60 % menos de agua que el riego por inundación.

Bahía Montaña Hotel en Villa La Angostura, provincia de Neuquén, conto con un ahorro anual del 30% en el consumo total de energía con la instalación de 120 luces LEDs, ya que cuenta con un programa de ahorro energético pueden estar varias horas al día sin prender luces interiores ya que aprovechan la luz natural. El establecimiento se encuentra certificado por Norma ISO 14001. Entre los programas sustentables se destacan, segregación de residuos, utilización de materiales amigables y biodegradables, entre otras medidas se controlan estrictamente los consumos de gas, agua y energía, como así también el consumo de combustible y la generación de residuos. (Hoteles Verdes, una apuesta que crece, 15/06/2017). El uso de luminaria led es una medida que también aplica el Hotel Howard Johnson.

Relevancia del caso.

Las buenas prácticas ambientales al ser implementadas otorgan cambios positivos que redundan en beneficios no solo para el hotel y todo su personal sino también para la comunidad en la que se encuentra. Además al necesitar una baja inversión su rentabilidad es alta. Debido a la aplicación de buenas prácticas se puede: reducir el consumo de agua; disminuir la generación de residuos; disminuir el consumo de recursos energéticos; mejorar las condiciones de seguridad y salud ocupacional de los trabajadores; minimizar el efecto ambiental de las emisiones atmosféricas, de los ruidos y del uso indebido del agua; mejorar la imagen de la empresa ante los clientes, usuarios y trabajadores.

Análisis de la situación

Es esencial para la correcta implementación de buenas prácticas ambientales el compromiso, es importante la concientización ambiental de los involucrados, para que todos se den cuenta que sus acciones pueden contribuir a la conservación o a la destrucción de los recursos naturales.

Con una mayor planificación, conocimiento y gestión de las actividades que se realizan cotidianamente se puede reducir el impacto ambiental de las mismas contribuyendo a un mejor desempeño ambiental.

Al respecto Meri Castro en “El cronista” (18/01/2018) menciona que, “Administrar un hotel de manera sostenible es difícil porque es poca la gente que esta capacitada en el tema. Pero una vez que esos procesos y estándares se enseñan e incorporan, la gestión tiene enormes ventajas.”

La Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo (CMMAD, 1987) en su Informe Nuestro Futuro Común conocido como Informe Brundtland popularizo el concepto de desarrollo sustentable o sostenible que dice: *“Esta en manos de la humanidad asegurar que el desarrollo sea sostenible, es decir, asegurar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias”*.

En nuestro país en concordancia a los principios del desarrollo sostenible o sustentable, el artículo 41 de la Constitución de la Nación Argentina (Reforma 1994) establece que: *“Todos los habitantes gozan del derecho a un ambiente sano, equilibrado, apto para el desarrollo humano y para que las actividades productivas satisfagan las necesidades presentes sin comprometer las generaciones futuras; y tiene el derecho a preservarlo”*.

El concepto de Desarrollo Sostenible mencionado en el Informe Brundtland no sólo debe entenderse desde el punto de vista medioambiental, sino que también hace referencia a los aspectos económicos, sociales y culturales de la actividad turística. Esto se traduce en procedimientos de planificación y técnicas de manejo basadas en la conservación, protección y racional gestión de espacios y elementos de valor natural.

La ejecución de buenas prácticas ambientales contribuye de manera activa al desarrollo sostenible.

Dichas prácticas parten del concepto de Producción Más Limpia, la cual es una herramienta para mejorar la calidad de los procesos y además contribuye a reducir los riesgos para la salud de las personas.

La Producción Más Limpia, tal como la define el PNUMA¹, es la *“aplicación continua de una estrategia integrada de prevención a los procesos, productos y servicios, para aumentar la eficiencia y reducir los riesgos a la vida humana y el medio ambiente”*.

Esta estrategia parte de la concepción de ineficiencia como consecuencia de procesos que generan contaminación ambiental, por lo tanto si actuamos sobre las causas con medidas apropiadas obtendremos ahorros en materia prima, insumos, energía, manejo eficiente en la gestión de residuos, reducción de materiales y sustancias tóxicas, entre otros beneficios, logrando un uso racional y eficiente de los recursos.

El Sistema de Gestión Ambiental certificable según la Norma Internacional ISO 14001 es uno de los instrumentos que pueden aportar mayor relevancia y utilidad práctica para un hotel, dado que éste favorece la mejora continua y la adopción de un sistema eficaz y de calidad en la gestión hotelera.

Poseer una certificación en ISO 14001, aunque no es obligatoria, brinda una ventaja a grandes empresas frente a sus competidores.

Debemos destacar que estas normas no fijan metas ambientales para la prevención de la contaminación, ellas establecen herramientas y sistemas enfocados a los procesos internos de producción de una organización y de los efectos que se deriven al medio ambiente.

Los sistemas de gestión ambiental y las ecoetiquetas son una valiosa oportunidad para destacarse en el mercado turístico que apuesta por una hotelería sustentable.

Los sistemas de gestión ambiental están muy relacionados con los sistemas de gestión de la calidad, ambos son mecanismos que proporcionan un proceso sistemático y cíclico de mejora continua.

¹ PNUMA: Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente

Contienen básicamente los siguientes requisitos:

- El compromiso de mejora continua.
- La normativa legal aplicable a la organización.
- El análisis y evaluación de los aspectos ambientales e impactos.
- La eficiencia energética.
- La prevención de contaminación de los recursos naturales.
- La gestión de los residuos.
- La incorporación de variables ambientales en la gestión de la empresa.
- Programas de capacitación del personal.
- Los procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos de mejora asegurando recursos que garanticen su cumplimiento.

La política de medio ambiente es el punto de partida de la implementación de un sistema de gestión ambiental, en ella figuran los principios ambientales que se deben cumplir para preservar el medio ambiente.

El hotel caso de estudio, implementa una política de sustentabilidad en concordancia con los principios de la Carta Mundial del Turismo Sustentable+20(2015), la cual manifiesta los siguientes principios:

- Cumplir las normas vigentes y aplicables relacionadas con el medio ambiente y biodiversidad, patrimonio histórico y cultural, seguridad y sanitarias.
- Reducir los impactos derivados de nuestra actividad, y aplicar acciones orientadas a reducir la contaminación, mejorar la ecoeficiencia y el uso responsable de los recursos.
- Preservar la biodiversidad y el patrimonio cultural, a través de su conservación y difusión entre nuestros visitantes.
- Hacer partícipe a nuestros colaboradores de nuestros compromisos y de su propio desarrollo, capacitándolos y manteniendo un ambiente de respeto mutuo y comunicación abierta.
- Promover el desarrollo sustentable de nuestro destino turístico, facilitando relaciones comerciales con proveedores de la región.
- Evaluar nuestro desempeño para garantizar la mejora continua de nuestra región sustentable. (Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz, s. f.).

El turismo posee un importante papel para lograr un desarrollo sostenible. Mediante la implementación de buenas prácticas puede ser posible, siempre que voluntariamente se asuma el compromiso y se adopten criterios básicos y sean puestos en práctica en las operaciones turísticas.

El entorno del hotel es un espacio verde en el que se encuentran diferentes juegos para niños, además tiene una programación de actividades infantiles a lo largo de del año. Desde su infraestructura, el hotel posee juegos hechos de material reciclado, con tachos de residuos que favorecen la separación y cartelería que concientiza acerca del cuidado de los espacios.

Su compromiso con el medio ambiente es claro, además se integra al paisaje, combinando su edificación de estilo moderno con el entorno natural. Cuidan el agua, ahorran energía, reciclan residuos.

Cuenta con un personal, oriundo de la ciudad, que trabajan de manera permanente en las instalaciones de la empresa, las mismas son capacitadas mediante un manual de inducción donde se detallan: misión, visión, normas, políticas de trabajo, procedimientos internos, pautas de trabajo, entre otros. Algunos puestos requieren formación bilingüe.

El área de administración se encarga de trabajar en la cadena de valor del hotel para lograr el máximo beneficio de la empresa y en cada uno de los servicios que se desarrollan en ella. El área de recursos humanos es responsable de reclutar, formar, capacitar y demás procesos relacionados a la gestión del capital humano.

En uno de los aspectos en los que se hace más hincapié es en el de seguridad e higiene del Hotel en donde se implementan normas de cumplimiento internacional, nacional como la ley 4701 de Regulación de Alojamientos turísticos, además establecen sus propias normas de cumplimiento.

El Hotel cuenta con un restaurante The Lord, este está concesionado y al igual que el Ilumine Spa cada uno tiene su propia administración, declaración de visión, misión y valores. Tanto el restaurante como el spa son auditados por el directorio del hotel que se asegura que cumplan con los estándares de calidad de la cadena Howard Johnson.

The lord posee una política orientada hacia la calidad y servicio de atención. Las actividades son supervisadas por ingenieros en higiene y seguridad, en conjunto con personal de bromatología. Dentro de sus objetivos se plantean contar con cero accidentes laborales y compromiso ambiental de cero daños al ambiente, mediante un programa de capacitación y concientización sobre las consecuencias de las actividades que llevan a cabo y su impacto.

El Hotel Howard Johnson vincula su código de conducta con la gestión sustentable mediante su programa de sustentabilidad llevando a cabo diversas actividades.

Gestión de los recursos

El turismo es un gran consumidor de agua y tiene especial incidencia en el medio ambiente.

En el cierre de la Conferencia Internacional del Agua de Estocolmo (2008) el empresario Lars Thunell afirmó: “donde hay desarrollo y estilos de vida mejorados, podemos esperar demandas incluso mayores de agua dulce” y que “la demanda esta superando a la oferta”. (Erazo y Cárdenas, 2013, p.133)

El consumo de materias primas, productos de alimentación, bebidas, etc., en hoteles y restaurantes es elevado, en consecuencia implican la generación de grandes cantidades de residuos y demandas de energía.

Según Meri Castro en “El cronista” (18/01/2018): “del 5 % de las emisiones que genera el sector turístico en general, el 20% es producido por los establecimientos hoteleros por el uso de la calefacción, restaurantes y climatización de piletas, entre otros”. Se requiere que asumamos el compromiso con la sustentabilidad para marcar la diferencia.

La aplicación de buenas prácticas para el consumo energético representa la solución adecuada para optimizar el uso de energía sin reducir la calidad de vida, ni impactar en los niveles de desarrollo alcanzados

Un aparato de calefacción regulado un grado más en invierno gasta un 10% mas de energía, y un aparato de aire acondicionado regulado un grado menos en verano

gasta un 8 % mas de energía. (Guía de Buenas Prácticas Ambientales. Fundación promoción social 2017; p8)

El Programa Nacional de Uso Racional y Eficiente de la Energía (PRONURE) Decreto N140/07, establece el marco de trabajo de eficiencia energética como la: *“adecuación de los sistemas de producción, transporte, distribución, almacenamiento y consumo de energía, destina a lograr el mayor desarrollo sostenible con los medios tecnológicos al alcance, minimizando el impacto sobre el ambiente, la conservación de la energía y la reducción de los costos”*.

Al respecto, algunas medidas de eficiencia que aplica el hotel son:

- Control del consumo de energía.
- Uso de iluminación led y sensores de movimiento para reducir el consumo, extender la vida útil de las luminarias y evitar además la generación de residuos (lámparas).

Gestión de los residuos.

Según el Informe de la Dirección Nacional de Gestión Integral de Residuos (DNGIR), dependiente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable (MAyDS), la Argentina se ubica entre los países de rango medio en generación per cápita diaria de residuos solidos urbanos (RSU), basura proveniente del ámbito residencial, comercial, sanitario o industrial. El promedio diario de desechos por habitante es de 1,03 kilos, equivalente a casi 45000 toneladas diarias para el total de la población (una tonelada cada dos segundos) y alrededor de 16,5 millones cada año. Las cifras varían de acuerdo a cada jurisdicción. Datos suministrados por Devicenzi, A. “El cronista” (04/03/2018)

Es importante involucrarse y tomar medidas que apunten a la solución del problema. En la actualidad las adecuadas prácticas ambientales están marcando tendencia en el sector hotelero, gestionando los residuos y orientando a los huéspedes que no conocen los impactos ambientales.

Según la Ley Nacional N° 25.916, la Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos (GIRSU) refiere: *“al conjunto de actividades, interdependientes y complementarias entre sí, tendientes a disminuir la cantidad y toxicidad de los residuos generados y enviados a disposición final, con la finalidad de proteger el ambiente y la*

calidad de vida de la población". En su artículo cuarto la presente ley establece los objetivos que apuntan a:

- a) Lograr un adecuado y racional manejo de los residuos domiciliarios mediante su gestión integral, a fin de proteger el ambiente y la calidad de vida de la población;
- b) Promover la valorización de los residuos, a través de la implementación de métodos y procesos adecuados;
- c) Minimizar los impactos negativos que estos residuos puedan producir sobre el ambiente;
- d) Lograr la minimización de los residuos con destino a disposición final.

En el orden Provincial tenemos la Ley N° 9088 de Residuos Solidos Urbanos (RSU) y residuos asimilables a los RSU.

Según la Autoridad de la Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR) el Plan de Gestión Integral de Residuos Solidos *"es un sistema de manejo de los residuos sólidos urbanos que, basado en el Desarrollo Sostenible, tiene como objetivo principal la reducción de los residuos enviados a disposición final"*.

Ello deriva en la preservación de la salud humana y la mejora de la calidad de vida de la población, como así también el cuidado del ambiente y la conservación de los recursos naturales.

Los huéspedes conscientes de la sostenibilidad valoran y eligen hoteles que incluyan la gestión de residuos dentro de las políticas y operaciones internas. Estos establecimientos son más atractivos y generan un prestigio frente a clientes con estilo de vida ecoamigables.

La ecoetiqueta de Hoteles más Verde es una distinción que reconoce el compromiso de el sector hotelero con el medio ambiente, el Hotel Howard Johnson cuenta con ella, posee nivel plata, es un distintivo que reconoce y certifica a aquellos hoteles argentinos que demuestran una gestión sustentable, respetuosa del medio ambiente y socialmente responsable con la comunidad y con el destino turístico en el que desarrollan su actividad.

El programa hoteles mas verdes es realizado por la Asociación de Hoteles de Turismo de la Republica Argentina (ATH), este programa se encuentra validado por el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) siendo este el organismo acreditado para verificar su cumplimiento del Estándar de Certificación Hoteles más Verdes, además cuenta con el auspicio del Ministerio de turismo de la Nación. (Hoteles mas Verdes, s. f.).

Marco Teórico

Este trabajo espera ser de utilidad al Hotel y su restaurante, caso de nuestro estudio, mediante la implementación de buenas prácticas ambientales (BPA). En ellos se generan muchos residuos y con la aplicación de medidas de acción se tratará de disminuir la formación de los mismos y generar mejoras en el sistema de gestión.

Sistemas de gestión –Buenas prácticas ambientales-Producción mas limpia.

Al suscribir un sistema de gestión, como la ISO 14001, se debe tener presente el principio de prevención de la contaminación y el cumplimiento de los requisitos legales ambientales y otros que la propia organización del Hotel suscriba.

Considerando lo expuesto por Franco y Arias (2018), los sistemas de gestión ambiental han sido creados para mejorar los servicios y el rendimiento ambiental de las organizaciones, se incluye también los derivados de sus productos, prestaciones y actividades.

Así, a través de la gestión ambiental es posible que la empresa crezca con vistas a un menor impacto ambiental y una mayor calidad de vida de todos los involucrados. (Fernández y Machado, 2013)

La Secretaria de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación redactó una guía para la implementación de buenas prácticas ambientales para Bares y Pubs Sustentables (2019), esta además de servir de antecedente de un manual, sirve de modelo, pero se debe tener en cuenta que cada sector es diferente, en nuestro caso el Hotel, su restaurante tiene sus propios aspectos ambientales.

Una vez que se identifican los aspectos ambientales se debe llevar a cabo la evaluación de los mismos mediante criterios de importancia o relevancia; en el caso de los impactos ambientales más significativos, se deben establecer objetivos y metas

ambientales, adaptados a los niveles y funciones de la organización del Hotel. Estos objetivos deben ser medibles, mediante indicadores, y se deben asignar responsables, recursos y realizarse un control periódico, a través de ellos se pretende minimizar y controlar los impactos ambientales provocados y mejorar así la calidad ambiental.

Para Fernández y Machado (2013), “la gestión ambiental se torna estratégica para las organizaciones”, indica la ejecución de acciones que permiten a los hospedajes reducir costos relacionados con los recursos, el agua y el consumo de energía.

Como se menciona la ejecución de BPA contribuye de manera activa al desarrollo sostenible. Dichas prácticas parten del concepto de Producción Más Limpia (P+L), la cual es una herramienta para mejorar la calidad de los procesos y además contribuye a reducir los riesgos para la salud de las personas.

Según lo visto en Franco y Arias (2018), en los servicios, la P+L incorpora consideraciones ambientales en el diseño y entrega de los mismos; “hace que un sistema de gestión ambiental sea preventivo y a su vez el sistema de gestión ambiental hace que la producción mas limpia sea un proceso continuo”.

Residuos- Las 3 R (reducir, reutilizar y reciclar).

El manejo inadecuado de los residuos es una de las principales causas de contaminación del ambiente, es importante el cambio de actitud, la concientización de todos los involucrados del Hotel sobre su importancia.

Para realizar la correcta gestión se debe establecer una adecuada clasificación. Se pueden aplicar criterios según características, materiales o tratamientos a los que se pueden someter los residuos. Según su estado físico; según su peligrosidad; según normativa legal (Experto en gestión medioambiental, 2016).

Hay diferentes medidas de acción enfocadas en disminuir la formación de residuos sólidos urbanos. Algunas de ellas son las llamadas técnicas de minimización de residuos o técnicas de las 3R, estas presentan acciones tales como: reducción en origen (reducción del volumen), recuperación y reciclaje.

Cuando se recicla se evita aumentar el tamaño de los vertederos y la extracción de nuevas materias primas, además se minimiza el consumo energético y la emisión de gases contaminantes causantes del cambio climático. (Vergiu, Rojas y Meja, 2013)

Una adecuada gestión de los residuos propicia una atenuación del daño ambiental producido por la emisión de estos residuos al medio ambiente.

Diagnóstico y Discusión.

Declaración del problema: En el Hotel y su restaurante se generan muchos residuos lo que implica una gran responsabilidad, además como se menciona, no se cuenta con la información exacta concerniente a cantidades producidas, ni costos asociados, solo que poseen tachos de residuos que favorecen la separación.

Justificación del Problema: Se destaca la necesidad de una mejora en la gestión de residuos, ya que no hay información sobre implementación de programas de tratamiento de los mismos.

Un tratamiento adecuado de los residuos permitirá no solo evitar contaminación innecesaria del entorno, sino que también otorgara beneficios económicos, reducirá los costos, favorecerá la imagen del hotel ante los huéspedes y lugareños

El Hotel manifiesta su compromiso con el medio ambiente y lleva a cabo una serie de acciones, mediante este trabajo se tratará de recomendar buenas practicas que contribuyan con la mejora continua, aumentar la concientización y educación ambiental de todos los involucrados.

Conclusión diagnostica: Con este trabajo se espera contribuir al desarrollo sostenible mediante la aplicación de buenas prácticas ambientales.

Lo que respecta a la gestión de residuos, como por ejemplo la reducción de los mismos, permitirá al hotel y su restaurante, organizar sus recursos humanos y técnicos con el objetivo de mejorar la gestión de los productos de desecho.

El plan de manejo de residuos contemplara: políticas de consumo, sistemas de reducción y separación, asociación con empresas de reciclaje, reutilización de productos, compostaje, etc. La meta es diseñar e implementar acciones para un correcto manejo de los desechos solidos.

Plan de implementación

“Manual de buenas practicas ambientales (MBPA) de gestión de Residuos para el Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz” a partir de Enero a Junio de 2020”.

Objetivo General

Implementar un MBPA de gestión de residuos que modifiquen y mejoren los hábitos para lograr un uso racional y eficiente de los recursos, reutilización de materiales en el Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz y su restaurante.

Objetivos Específicos (O.E.)

1. Establecer el método para identificar aspectos e impactos ambientales significativos de los procesos, actividades y tareas que se realizan.
2. Desarrollar estrategias de gestión para producción más limpia (P+L).
3. Definir un manual de buenas prácticas de gestión de residuos donde se determinen estrategias sobre el manejo adecuado de los mismos mediante la minimización ó técnicas de las 3 Rs y un adecuado y eficiente uso de los recursos naturales.

Alcance

Se realiza esta propuesta de MBPA para el Hotel Howard Johnson y su restaurante The Lord ubicados en Villa Carlos Paz. Se pretende determinar acciones que permitirán modificar o mejorar tareas y comportamientos, reduciendo así impactos ambientales y colaborar con la mejora continua y el desarrollo sostenible.

Para realizar la redacción del mismo, se deben identificar los aspectos que generan impactos significativos en el desarrollo de las actividades que se llevan a cabo. Se recomienda la confección de una matriz de aspectos e impactos ambientales que será de utilidad para luego confeccionar el MBPA como también incorporar conceptos sobre minimización de residuos, 3 R y prácticas sobre producción más limpia.

Recursos involucrados.

Se recomienda asignar un responsable que coordine las acciones relacionadas con medio ambiente y sostenibilidad, el cual debe ser un profesional capacitado y con experiencia.

Instalaciones (sector: restaurante, cocina, comedor, habitaciones, etc.), equipos electrodomésticos, de climatización, comunicación, entre otros. Consumo de recursos: agua, energía eléctrica, gas, etc. Materias primas, productos utilizados y gastos de funcionamiento de servicios generales y recursos para evaluar ahorros (los cuales no serán expuestos en esta propuesta por no contar con datos para poder estimarlos).

Políticas de trabajo, normas, procedimientos internos de recursos humanos, técnicas.

Personal involucrado: Directorio, Gerente general, Gerente de recursos humanos (RRHH), Jefes de: Administración, Housekeeping, Seguridad, Mantenimiento, Relaciones Públicas y Marketing, Responsable de medio ambiente y sostenibilidad, personal operativo y proveedores.

La confección del Manual a cargo del Responsable de medio ambiente será presupuestada, considerando lo previsto por el Colegio de Profesionales. Considerar un presupuesto mínimo destinado a medio ambiente y sostenibilidad el cual debe ser razonable y realista.

Acciones y actividades.

Programa 1 (O.E. 1): Identificación de aspectos e impactos ambientales significativos de los procesos, actividades y tareas desarrolladas en el Hotel y su restaurante.

Proyecto 1.: Relevamiento de aspectos e impactos ambientales significativos que generan las diversas actividades que se realizan en el Hotel y su restaurante.

Objetivo del proyecto: Confeccionar una matriz de aspectos e impactos ambientales significativos detallando los procesos del hotel y comprender como un sistema de gestión ambiental de residuos facilita el correcto desenvolvimiento de la organización.

Actividad 1. Confección de la matriz de aspectos e impactos ambientales significativos del Hotel y su restaurante que serán considerados en el MBPA.

Tareas a considerar:

- Relevamiento por sectores (procesos), del Hotel y su restaurante, y confección de la matriz.
- Elaboración de procedimientos y registros, planillas (documentos) para llevar un control de los aspectos e impactos, procesos y actividades.
- Realización de reuniones periódicas (mensuales) con la dirección y los jefes de los distintos sectores.

Actividad 2. Implementar un sistema de gestión ambiental (SGA).

Tareas a considerar:

- Reconocer la política ambiental de la organización, así como los procedimientos, instructivos y registros que hacen al mejoramiento continuo del Hotel.
- Fomentar la participación de los empleados del Hotel en los temas relacionados con la gestión ambiental.
- Implementar procedimientos o planes de emergencia ante un accidente medioambiental.
- Capacitar a todos los empleados de manera específica y adecuada.
- Establecer metas a corto, mediano y largo plazo.

Programa 2: (O. E. 2): Desarrollo de estrategias de producción más limpia (P+L). Comprender la importancia de la aplicación de P+L como herramienta para mejorar la calidad de los procesos y reducir riesgos.

Proyecto 2: Motivar la aplicación de practicas relacionadas con acciones preventivas en procesos, productos y servicios del Hotel y su restaurante.

Objetivo del proyecto: Comprender e incorporar estrategias de gestión para la producción más limpia. Constatar como un sistema de gestión ambiental hace que la P+L sea un proceso continuo.

Actividad 1. Empleo de estrategias de gestión para la P+L a nivel de procesos y productos.

Tareas a considerar:

- Realizar instructivos sobre el funcionamiento de equipos y procesos que permitan maximizar su eficiencia y evitar fallos de funcionamiento y con ello derroche de recursos y generación de residuos.
- Concientizar a los trabajadores de la necesidad de implicarse en hábitos de uso racional de materiales, productos y equipos.
- Realizar mantenimientos preventivos en equipos y aparatos del Hotel y su restaurante con el objetivo de reducir las pérdidas materiales, productos y energía por fugas, derrames y paradas.
- Adquirir equipos de seguridad para emergencias como absorbentes o extintores.
- Establecer medidas enfocadas en actividades que tienen mayor impacto por su volumen de emisiones.
- Seleccionar aquellos proveedores respetuosos con el medio ambiente que garanticen la calidad de sus bienes y servicios teniendo en cuenta una perspectiva ambiental y un comercio justo.

Programa 3. (O.E. 3): Confección de un MBPA de gestión de residuos.

Proyecto 3: Elaborar un MBPA de gestión de residuos.

Objetivo del proyecto: Confeccionar un manual de gestión ambiental de residuos que tenga en cuenta los aspectos e impactos ambientales significativos y que muestre recomendaciones para prevenir o minimizar impactos negativos a la salud de las personas y al ambiente.

Actividad 1. Separación, minimización y manejo adecuado de los residuos.

Tareas a considerar.

- Actualizar y mejorar la gestión de residuos sólidos.
- Separar en contenedores adecuados cada tipo de residuo de forma que se garantice su correcta identificación y clasificación.
- Optimizar los procesos, minimizar el consumo de recursos y prevenir la generación de residuos.
- Reducir los residuos destinados al vertedero municipal de modo de que ocupen el mínimo espacio posible.
- Promover el aprovechamiento de residuos sólidos a través de recicladores.

- Capacitar para la correcta disposición de los residuos sólidos así como la reutilización y reducción de los residuos generados a través de las tareas cotidianas.

- Verificar cumplimiento de las normativas legales, actualizarla.

Actividad 2. Implementación de indicadores de gestión, generación y capacitación del personal.

Tareas a considerar:

- Realizar un programa para verificar la cantidad de residuos sólidos que son enviados a disposición final (vertederos).

- Implementar un control de los residuos que se reciclen.
- Implementar programas de control para de los consumos de agua, gas y energía eléctrica.

- Realizar un cronograma de capacitaciones para el personal y evaluar su cumplimiento.

Actividad 3. Promover el aprovechamiento de residuos sólidos (compostaje de residuos orgánicos entre otros).

- Fomentar el compostaje de residuos orgánicos generados en la cocina, restos de poda y limpieza de jardines.

- Fortalecer capacidades así como conocimiento para mejorar la gestión de los residuos.

- Solicitar información sobre gestores y planes de prevención, asegurándose de que los residuos entregados se reciclen.

- Analizar la posibilidad de almacenar y depositar en contenedores específicos los residuos de aceite generados en la cocina del restaurante y realizar su gestión mediante gestores de residuos.

Actividad 4. Gestión adecuada y eficiente de los recursos.

Tareas a considerar:

- Actualizar y promover la capacitación para enriquecer conocimientos de los trabajadores para la gestión integral sostenible de los recursos y evitar la contaminación.

- Minimizar la pérdida de alimentos en la cocina del restaurante, donar alimentos que no se han utilizado a organizaciones benéficas o comedores comunitarios.
- Reutilizar los materiales cuando sea posible.
- Usar papel reciclado o con certificado de gestión forestal responsable y evitar papel térmico no reciclable.
- Preferir proveedores de bienes y servicios locales y productos de temporada.
- Considerar criterios ecológicos a la hora de comprar materias primas con posibilidad de recuperar, reciclar, con poco envoltorio, bajo consumo energético, baja utilización de agua, facilidad de limpieza, materiales biodegradables, etc.
- Elegir productos con etiqueta ecológica.
- Sustituir productos de limpieza con contenido tóxico, generadores de residuos peligrosos, por otros más inocuos como detergentes biodegradables, sin fosfatos, disolventes al agua, limpiadores no corrosivos.
- Capacitar y promover buenos hábitos sobre el uso sustentable del recurso agua.

Marco de tiempo

Se propone la implementación de este MBPA como fecha tentativa a partir de Enero a Junio de 2020 se establece un plazo de 6 meses, tiempo estimable para implementar un MBPA de gestión de residuos que se mantenga en el tiempo, considerando además que la organización del Hotel cuenta con diversas medidas ambientales y una ecoetiqueta así como software que permite agilizar y llevar un control de los procesos que serán de utilidad para la confección e implementación de un MBPA en la gestión de residuos.

Mediciones o evaluación de la propuesta.

Mediante el uso de indicadores se propone evaluar el desempeño KPI (*Key Performance indicator*) de las actividades y procesos. Los indicadores medioambientales favorecen el control y proporcionan información sobre el grado de cumplimiento del plan de implementación. Además permiten verificar que los objetivos planteados se cumplan y evaluar el compromiso con la mejora continua y el desarrollo sostenible.

A continuación se detallan: en la tabla nº 1 los Indicadores de Desempeño ambiental y en la tabla nº 2 se observa el Diagrama de Gantt.

Tabla n° 1- Indicadores de evaluación de desempeño de actividades y procesos.

Indicadores medioambientales K. P. I.	Calculo	Frecuencia	Observaciones
Formación medioambiental	Total de personas capacitadas al mes.	Mensual	Registra la capacitación que recibe el personal.
Residuos	Cantidad de m ³ generados.	Mensual	Expresa la cantidad de residuos asimilables a urbanos generados por personas en un periodo de tiempo asignado.
Residuos Reciclados	Cantidad de Kg reciclados.	Mensual	Mide el desempeño del programa de residuos que son efectivamente reciclados.
Papel	Cantidad de papel consumido.	Mensual	Evalúa la cantidad de papel usado en folletos, propaganda etc. Se determina este indicador con la meta de minimizar el consumo mediante el control en la gestión de los residuos.
Consumo de Energía Eléctrica	Kw/h consumidos.	Mensual	Determina el consumo por mes de energía eléctrica consumida.
Consumo de Agua	Litros de agua usados/por total de personas.	Mensual	Estima la cantidad de agua consumida por mes.
Consumo de Gas	Cantidad de m ³ consumidos.	Mensual	Mide el consumo de gas.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla nº 2- Plan de Implementación MBPA de Gestión de Residuos. Diagrama de Gantt.

Diagrama de Gantt- Implementación de Manual de Buenas Practicas Ambientales de Gestión de Residuos																								
Actividades	Año 2020																							
	Meses																							
	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio			
	Semanas																							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Confección de la matriz de aspectos e impactos significativos.	■	■	■																					
Utilizar estrategias de gestión para la P+L en la redacción de procedimientos, instructivos para su posterior aplicación en pos de la mejora continua.				■	■	■																		
Incorporar indicadores de gestión, generación, procesos y capacitación.					■	■	■																	
Actualizar y optimizar el proceso de separación, clasificación, minimización y manejo adecuado de los residuos.						■	■	■																
Evaluar la posibilidad de promover el aprovechamiento de los residuos sólidos (por ejemplo compostaje).							■	■																
Implementar la gestión adecuada y eficiente de los recursos.							■	■	■	■														
Confección del MBPA en gestión de residuos.								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■							
Implementación del MBPA																		■	■	■	■	■	■	
Capacitación de los empleados.																			■					■

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

El problema planteado en este trabajo hace referencia a los residuos generados en el Hotel Howard Johnson y su restaurante. La problemática de los residuos genera problemas de salud en los sectores sociales afectados, incide en los costos asociados a los aspectos sanitarios y produce degradación de la calidad del ambiente, contaminación de suelos, agua y aire.

La organización del Hotel posee un claro compromiso con el medio ambiente y lleva a cabo diversas medidas. Este trabajo apunta a mejorar y potenciar la gestión de residuos. Mediante la implementación de buenas prácticas ambientales será posible la gestión adecuada de los residuos y además con técnicas de minimización, 3R, se lograrán reducir los impactos ambientales significativos contribuyendo a la mejora continua y la sostenibilidad.

La implementación de prácticas ambientales puede ayudar a proteger el ambiente natural, respondiendo de forma ética a los problemas ambientales y al mismo tiempo mejorar el desempeño organizacional (Fernández y Machado, 2013). Además al requerir una baja inversión su rentabilidad es alta.

Habiendo identificado los aspectos ambientales significativos del Hotel y su restaurante se podrán reducir los impactos en el medio ambiente, determinar y resolver los problemas que se presenten. Considerando lo expuesto por Franco y Arias (2018), la organización que utiliza lineamientos claros de funcionamiento integrado de sistemas de gestión ambiental y programas de PML obtiene ventajas al aplicar modelos de este tipo. Y al ser incluidos en un MBPA se lograra mejorar el desempeño.

Es importante hacer hincapié en la capacitación ambiental, ya que como menciona Escalono Guerra (2014) en su trabajo: “los residuos son un problema que se agrava con la irresponsabilidad al no cambiar hábitos de consumo y de disposición final de nuestros residuos”.

Recomendaciones

Visto lo expuesto se recomienda la implementación del MBPA en la gestión de residuos del Hotel y su restaurante. El manual es una buena herramienta para lograr los objetivos planteados. A través de la medición y seguimiento de las medidas que se

lleven a cabo se puede evaluar la efectividad de dichas medidas y además se podrán analizar los aspectos ambientales que deberán ser mejorados y tomar nuevas medidas para un desarrollo sostenible.

Al respecto de los residuos orgánicos generados en la cocina y restos de poda de jardines se recomienda evaluar posibilidades de generación y aprovechamiento del compost con la construcción de una huerta, muchos clientes buscan destinos sustentables y restaurantes que posean huertas orgánicas ya que prefieren consumir alimentos orgánicos.

También prever la implementación de la recuperación y acopio del aceite usado de la cocina del restaurante para evitar que sea arrojado sin tratamiento. El aceite usado genera problemas ambientales. Según Vidal, Quinteros y Orozco (2017):” 1 l de aceite vertido en un curso de agua puede contaminar 500000 l”. Es por ello que “dicho residuo se presenta como una adecuada materia prima para la producción de biodiesel”. Por lo que se recomienda estudiar la posibilidad de entregarlo a un centro de acopio autorizado para transformarlo en biodiesel o para darle otro uso.

Además para mejorar aun más la organización se podrían considerar en un futuro, la implementación y certificación de un SGA según ISO 14001, aunque esto implicaría mayores inversiones.

Referencias

- Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR). (s. f.). Plan de Gestión Integral de Residuos. Recuperado en: <http://www.acumar.gob.ar/gestion-de-residuos/>
- Castro, M. (18 de enero de 2018). Ecoturismo: la apuesta por lo autóctono. *El Cronista*. Recuperado en: <https://www.cronista.com/especiales/Ecoturismo-la-apuesta-por-lo-autoctono-20180118-0002.html>
- Decreto 140/2007 – Programa Nacional de Uso racional y Eficiente de la Energía. Recuperado en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/135000-139999/136078/norma.htm>
- Devicenzi, A. (04 de marzo de 2018). Producción de basura cual es la realidad Argentina. *El Cronista*. Recuperado en: <https://www.cronista.com/responsabilidad/Produccion-de-basura-cual-es-la-realidad-en-Argentina-y-que-se-podria-hacer-20180302-0075.html>
- Erazo Praga, M, Cárdenas Romero, R. (2013). *Ecología. Impacto de la problemática ambiental actual sobre la salud y el ambiente*. (Primera ed.). Bogotá, D.C., Colombia. Ediciones Ecoe.
- Escalono Guerra, E. (2014). Daño a la salud por mala disposición de residuos sólidos y líquidos en Dili, Timor Leste, Cuba. *Higiene y Epidemiología*. 52(2), 270-277. Recuperado en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-30032014000200011
- Fernández Guzzo, R. y Machado do Nascimento, L. F. (2013). Prácticas ambientales y desempeño organizacional en la hotelería. Un estudio de sus relaciones en la

ciudad de Porto alegre Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 22(2), 294-313. Recuperado en: <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180726078008.pdf>

Franco, P. C y Arias, J. L. (2018) Sistemas de gestión ambiental y procesos de producción más limpia en empresas del sector productivo de Pereira y Dosquebradas. *Ciencia e Ingeniería*. 12 (23), 140-146. Recuperado en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1909-83672018000100140&lng=en&nrm=iso

Gómez Gutiérrez, C. El Desarrollo Sostenible. Conceptos Básicos, Alcance y Criterios Para Su Evaluación. (s. f.). Unesco. Recuperado en: <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Havana/pdf/Cap3.pdf>

Guía de Buenas Prácticas Ambientales. Fundación Promoción Social. (2017). Recuperado en: <https://promocionsocial.org/wp-content/uploads/2018/04/Buenas-Practicas-Ambientales-Fundacion-Promocion-Social-1.pdf>

Hoteles más verdes. Programa de sustentabilidad hotelera Argentina. (s.f.). Recuperado en: <http://www.hotelesmasverdes.com.ar/quienes-somos>

Hoteles Verdes, una apuesta que crece. (15 de junio de 2017). Responsabilidad Social. *El Cronista*. Recuperado en: https://www.cronista.com/responsabilidad/Hoteles_verdes_una_apuesta_que_cre

Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz. Gestión sustentable. (s. f.). Recuperado en: <http://hvjvillacarlospaz.com.ar/gestionsustentable.html>

Innovación y Cualificación, S. L., Target Asesores, S. L. (2016). *Experto en gestión medioambiental*. (Segunda ed.). Málaga. Ediciones Ic.

Ley Nacional 25.916. (4, agosto, 2004). Gestión de Residuos domiciliarios. Recuperado en: <http://www.unsl.edu.ar/~atissera/LeyesNacionales/Ley2025916.pdf>

Ley Número 9088. (26, febrero, 2003). Legislación Provincial de Córdoba. Recuperado en: <http://web2.cba.gov.ar/web/leyes.nsf/OpenDocument&Highlight=0,9088>

Manual de buenas Practicas para bares y Pubs Sustentables. (2019). Recuperado en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-lanzo-una-guia-nacional-de-buenas-practic-ambientales-para-bares-y-pubs>

Norma Internacional ISO 14001. (15, septiembre, 2015). Traducción oficial. Sistemas de gestión ambiental-Requisitos con orientación para su uso. (Tercera ed.). Ginebra, Suiza. Editorial ISO

Vergíú Canto, J. L., Rojas Lazo, O. J. y Meja Elas, C. J. (2013). Implementación de sistemas de recolección de desechos en la ciudad de San Marcos. *Ind. Data*, 16 (2), 38-49. Recuperado en: <http://www.redalyc.org/pdf/816/81632390005.pdf>

Vidal Benavides, A., Quinteros Díaz, J y Orozco Herrera, I. (2017). Análisis del ciclo de vida de la producción de biodiesel a partir de aceite vegetal usado. *DYNA*. 84 (201), 155-162. Recuperado en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0012-73532017000200155

**ANEXO E – FORMULARIO DESCRIPTIVO DEL TRABAJO
FINAL DE GRADUACIÓN**

**AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR Y DIFUNDIR TESIS DE POSGRADO O
GRADO A LA UNIVERIDAD SIGLO 21**

Por la presente, autorizo a la Universidad Siglo 21 a difundir en su página web o bien a través de su campus virtual mi trabajo de Tesis según los datos que detallo a continuación, a los fines que la misma pueda ser leída por los visitantes de dicha página web y/o el cuerpo docente y/o alumnos de la Institución:

Autor-tesista <i>(apellido/s y nombre/s completos)</i>	Paz Carina Ivana
DNI <i>(del autor-tesista)</i>	24.362.357
Título y subtítulo <i>(completos de la Tesis)</i>	Implementación de un Manual de Buenas Prácticas Ambientales de Gestión de residuos para el Hotel Howard Johnson en Villa Carlos Paz.
Correo electrónico <i>(del autor-tesista)</i>	carina.paz@yahoo.com.ar
Unidad Académica <i>(donde se presentó la obra)</i>	Universidad Siglo 21

Otorgo expreso consentimiento para que la copia electrónica de mi Tesis sea publicada en la página web y/o el campus virtual de la Universidad Siglo 21 según el siguiente detalle:

Texto completo de la Tesis (Marcar SI/NO) ^[1]	Si
Publicación parcial (Informar que capítulos se publicarán)	

Otorgo expreso consentimiento para que la versión electrónica de este libro sea publicada en la página web y/o el campus virtual de la Universidad Siglo 21.

Lugar y fecha: Cutral-Có 21 de Agosto 2020.



Firma autor-tesista

Carina Ivana Paz

Aclaración autor-tesista

Esta Secretaría/Departamento de Grado/Posgrado de la Unidad Académica: _____ certifica que la tesis adjunta es la aprobada y registrada en esta dependencia.

Firma Autoridad

Aclaración Autoridad

Sello de la Secretaría/Departamento de Posgrado

^[1] Advertencia: Se informa al autor/tesista que es conveniente publicar en la Biblioteca Digital las obras intelectuales editadas e inscriptas en el INPI para asegurar la plena protección de sus derechos intelectuales (Ley 11.723) y propiedad industrial (Ley 22.362 y Dec. 6673/63. Se recomienda la NO publicación de aquellas tesis que desarrollan un invento patentable, modelo de utilidad y diseño industrial que no ha sido registrado en el INPI, a los fines de preservar la novedad de la creación.