



INTRODUCCIÓN A LA PROTECCIÓN AMBIENTAL

Es bien conocido el hecho que toda actividad humana impacta en la naturaleza, y con frecuencia en forma negativa.

El cambio climático que hoy día se está experimentando a nivel global, es una de las consecuencias más negativas de esa situación, lo cual da una idea clara de la importancia y magnitud del impacto al que nos estamos refiriendo.

A pesar que no todas las actividades impactan de igual forma y con la misma intensidad, debemos destacar que la hotelería y la gastronomía también afectan al medio ambiente en los lugares donde sus establecimientos se encuentran localizados .

Si bien no es posible disminuir el nivel de la actividad económica mundial para evitar el impacto negativo que afecta al medio ambiente, sí es posible, y además es una obligación de todos, trabajar seriamente para neutralizar tanto como sea posible los perjuicios que las actividades productivas ocasionan al medio ambiente en el cual vivimos y del cual dependemos.

El prerequisite fundamental para lograr una adecuada protección del mismo, es lograr que tanto los empresarios, dirigentes, trabajadores y ciudadanos en general, tomemos conciencia de los peligros a que están expuestas las actuales y las futuras generaciones por el deterioro de las condiciones ambientales, además de entender que este deterioro se produce en gran medida por la forma en que trabajamos, por las tecnologías que usamos y por el tratamiento que le damos a los dehechos que producimos.

De lo expuesto surge que la afectación del medio ambiente puede ser evitada o por lo menos morigerada, trabajando sobre los tres aspectos que acabamos de mencionar.

En tal sentido, son muchas las cosas que podemos y debemos hacer para evitar agredir a nuestro propio habitat, para lo cual resulta indispensable que cada uno de nosotros estemos dispuestos a contribuir con nuestra conducta diaria, a la preservación del medio ambiente que nos rodea.

De no existir ese compromiso, todo esfuerzo será en vano.

En lo que respecta a la hotelería y la gastronomía, las buenas prácticas para cuidar el ambiente en el que vivimos, presenta distintos aspectos entre los que podemos destacar como los más importantes:

- a) Uso racional del agua potable
- b) Uso racional de la energía eléctrica
- c) Integración de los establecimientos hoteleros y gastronómicos, a un sistema adecuado de reciclado, reutilización y disposición final de residuos sólidos
- d) Reducción de productos no biodegradables
- e) Reducción de emisión de dióxido de carbono

El tratamiento de cada uno de estos temas excede la extensión de este artículo, por lo que los abordaremos en entregas sucesivas.

Por el momento si lo expuesto generó algún interés entre quienes integran la familia hotelera gastronómica por el cuidado del medio ambiente, habremos cumplido nuestro primer objetivo de contribuir en algo a la preservación de la calidad ambiental de nuestro planeta.

Ing. Mario Alfredo Bianchi
Director del Dpto. Higiene y Seguridad
en el Trabajo