



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

# Guía para la implementación del procedimiento **Distintivo de Cafetería Sustentable UV**

Agosto 2022  
“Lis de Veracruz: Arte, Ciencia, Luz”





# Contenido

<b>I. Introducción</b> .....	<b>4</b>
<b>II. Objetivo</b> .....	<b>5</b>
<b>III. Marco conceptual</b> .....	<b>5</b>
3.1 Patrón alimentario como clave de la salud .....	<b>5</b>
3.2 Iniciativas globales de soporte .....	<b>7</b>
3.3 Cafeterías y comedores en las zonas universitarias .....	<b>8</b>
3.4 Estrategia de distinción entre comercios promotores de sustentabilidad .....	<b>9</b>
3.5 Criterios de sustentabilidad para las cafeterías .....	<b>10</b>
<b>IV. Antecedentes en la Universidad Veracruzana</b> .....	<b>11</b>
<b>V. Proceso para la obtención del Distintivo</b> .....	<b>13</b>
5.1 Evaluación de las prácticas de las cafeterías en cuanto a sustentabilidad .....	<b>13</b>
5.2 Generación de dictámenes .....	<b>14</b>
<b>VI. Propuesta de ruta de trabajo para la implementación</b> .....	<b>15</b>
<b>VII. Capacitación de los arrendatarios de las cafeterías con relación a prácticas sustentables</b> .....	<b>20</b>
7.1 Seguimiento y evaluación .....	<b>21</b>
<b>VIII. Referencias</b> .....	<b>22</b>
<b>IX. Anexos</b> .....	<b>25</b>
Anexo 1 Formatos y lineamientos	
Formato de autoevaluación	
Formato de Evaluación-Visita de acompañamiento	
Formato de dictamen, distintivo aprobado	
Formato de dictamen, distintivo negado	
Formato para recurso de apelación	
Descripción de lineamientos para autoevaluación	
Descripción de lineamientos para realizar la visita de acompañamiento	
Descripción de lineamientos para emisión de dictamen	
Descripción de lineamientos para otorgar recurso de apelación	
Descripción de lineamientos/recomendaciones para colocación del distintivo	
Anexo 2 Propuesta de cronograma	





# I. Introducción

La prevalencia de obesidad en adultos se ha incrementado. A nivel mundial en las últimas tres décadas, se tiene reporte de que afecta a uno de cada tres adultos (NCD Risk Factor Collaboration, 2016). En México se continúa reportando un incremento progresivo de la frecuencia de sobrepeso y obesidad que afecta a la población, en diversos grupos de edad y género (Lazcano-Ponce, 2020).

Aunado a ello, el cambio climático afecta a la salud humana, los avances científicos nos permiten atribuir progresivamente un aumento de la morbilidad y la mortalidad al calentamiento inducido por el hombre, y determinar con mayor precisión los riesgos y la magnitud de estas amenazas para la salud. Se prevé que, entre 2030 y 2050, el cambio climático causará unas 250 000 muertes adicionales cada año debido a la malnutrición, el paludismo, la diarrea y el estrés calórico. (OMS, 2021). Es evidente la relación entre el cambio climático, sus efectos en el ecosistema y en la salud humana con la alimentación.

La Universidad Veracruzana, haciendo frente a estos escenarios, determina en su plan de trabajo 2021-2025 un objetivo clave: “Promover entre la comunidad universitaria y la sociedad veracruzana hábitos alimentarios que contemplen el consumo responsable de productos nutritivos de origen local, libres de agroquímicos y sustancias tóxicas, así como la producción agroecológica de alimentos y plantas medicinales” y

como meta 2.4.1.1 propone “Incrementar al 2025 en 20% el número de comedores, cafeterías y expendios de comida universitarios que respondan a un patrón de consumo saludable, responsable y sustentable” (Universidad Veracruzana, 2021).

En concordancia el Reglamento para la Gestión de la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana, en su artículo 24 fracción IV, menciona las prácticas que los integrantes de la comunidad universitaria deberán procurar y promover para una cultura de consumo sustentable, consciente y crítico, “cuyos procesos de producción y distribución sean de bajo consumo de energía y agua, de baja generación de residuos, mantengan la integridad de los ecosistemas e involucren a la población local desde una perspectiva de economía social y solidaria” (Universidad Veracruzana, 2021).

Es por ello que desde el 2018, la **Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad** de la Universidad Veracruzana (CoSustenta), en conjunto con el **Fondo de Empresas Universitarias (FEUV)**, el **Cuerpo Académico de la Facultad de Nutrición Estilos de vida saludables (UV-CA-437)** y 58 **arrendatarios** de comercios, comedores y cafeterías universitarias, han trabajado y piloteado un procedimiento institucional con el objetivo de evaluar, reconocer y visibilizar las prácticas de las cafeterías universitarias en cuanto a sustentabilidad y responsabilidad social.



La presente guía muestra la ruta institucional que permite establecer el protocolo de **Distintivo de Cafetería sustentable de la Universidad Veracruzana**. La aplicación y fortalecimiento de este Distintivo significa atender el tema de la alimentación de manera integral desde la perspectiva de la sustentabilidad, cuestionando no solamente la calidad nutricional de los alimentos sino también su origen en términos de justicia social, respeto ambiental y sustentabilidad, considerando la contaminación y demanda energética que generan dichos alimentos al ser producidos y procesados y la generación de residuos que derivan tras ser consumidos. La propuesta central del Distintivo es incentivar a los comercios, cafeterías y comedores universitarios que posibilitan en la comunidad universitaria y la sociedad veracruzana, una alimentación más sana, responsable y sustentable.

## II. Objetivo

Presentar la ruta procedimental que favorece la implementación del Distintivo Cafetería Sustentable de la Universidad Veracruzana.

### Específicos

- Clarificar actores y procesos institucionales clave que impulsan la implementación del Distintivo Cafetería Sustentable.
- Promover acciones dirigidas a los comedores, cafeterías y expendios de comida universitarios para favorecer un consumo saludable, responsable y sustentable en la comunidad universitaria y sociedad veracruzana en general.
- Mejorar e incentivar las prácticas de las cafeterías en cuanto a sustentabilidad en temas de alimentación, agua, energía, residuos y responsabilidad social, a través de la implementación del Distintivo de Cafetería Sustentable de la Universidad Veracruzana.

## III. Marco conceptual

### 3.1 Patrón alimentario como clave de la salud

El patrón alimentario de los y las mexicanas ha sufrido cambios acelerados en las últimas décadas derivado de múltiples factores socioeconómicos y culturales. Se han adoptado hábitos no del todo saludables a nivel individual y colectivo, mismos que se reflejan en la salud pública y en el medio ambiente: el tipo de alimentos que se consumen, la forma en que se preparan y la frecuencia en que son consumidos tienen un efecto directo sobre el estado





de salud o de enfermedad; y considerando la cantidad de residuos y demanda energética e hídrica generada por la industria, el transporte, almacenamiento y empaque de este tipo de alimentos, también llamados ultraprocesados, es preocupante no solamente la salud humana si no la salud del ecosistema.

En el actual sistema del mercado global encontramos una sobre oferta de productos procedentes de otras partes del mundo que, para soportar los trayectos de transportación, requieren de un proceso de industrialización que eleva su contenido de azúcares y grasas añadidas así como conservadores y aditivos. Estos productos han ido desplazando los alimentos locales o regionales frescos y saludables de los hogares mexicanos (UNAM, 2020).

Las pautas de la alimentación de los mexicanos se han transformado en las últimas cuatro décadas, impactando negativamente en el estado nutricional de las personas, y aumentando su vulnerabilidad a enfermedades no transmisibles. Es sabido que las dietas ricas en azúcares, productos animales y grasas –provenientes de productos altamente procesados– son factores de riesgo para enfermedades crónico-degenerativas como enfermedades cardiovasculares, diabetes, y distintos tipos de cáncer.

México se encuentra en primer lugar de los países de América Latina de venta de productos altamente procesados (FAO, 2019). En México existe una tendencia en las prevalencias de obesidad y adiposidad abdominal. Es por ello la necesidad de actuar de forma inmediata con estrategias multisectoriales que contribuyan a mejorar el ambiente alimentario (Barquera, 2020).

Los ambientes alimentarios que propician decisiones de consumo de productos ultraprocesados dificultan la transición a una alimentación sana y por lo tanto a una vida más saludable. Y los impactos no solamente son a la salud de quienes consumen ese tipo de productos, que normalmente por su procesamiento, transporte y demás fases industriales por las que pasan contienen muchas sales o químicos conservantes, además impactan los ecosistemas pues requieren bastante agua y energía en su fabricación y generan residuos derivados de los empaques, distribución, almacenamiento y en general por todo su procesamiento.

Por todo lo anterior, los ambientes alimentarios son cruciales también para el fortalecimiento de una cultura de sustentabilidad, por tener incidencia en las decisiones de consumo, en la generación y manejo de residuos y por su impacto en la salud en general.





## 3.2 Iniciativas globales de soporte

### Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030



**ODS 2 “Hambre cero”** menciona la importancia de adoptar medidas para facilitar el acceso oportuno a información que derive a una mejor alimentación.



**ODS 3 “Salud y bienestar”** tiene relación con la alimentación saludable pues es requerido que, en materia de alerta temprana, se diseñen y apliquen estrategias para una correcta gestión de los



**El ODS 6 “Agua limpia y saneamiento”**, al fomentar el uso de filtros potabilizadores, se abona a el acceso universal y equitativo al agua potable a un precio asequible para todos.



**El ODS 7 “Energía asequible y no contaminante”** pues se busca que las cafeterías implementen medidas para una mejora de la eficiencia energética en sus servicios.



**El ODS 11 “Ciudades y comunidades sostenibles”** al buscar el uso eficiente de los recursos;



**El ODS 12 “Producción y consumo responsable”**, enfatiza la necesidad de involucrar a los participantes de la cadena de suministro completa, desde el productor hasta el consumidor final.



**El ODS 17 “Alianzas para lograr los objetivos”** Parte importante de este esfuerzo consiste en “sensibilizar a los consumidores mediante la educación sobre los modos de vida mayormente sustentables, facilitándoles información adecuada a través del etiquetado y distintivos.



### 3.3 Cafeterías y comedores en las zonas universitarias

Las cafeterías no son solamente espacios de provisión de alimentos, sino que también generan impactos ambientales y económicos a la Universidad y al entorno. Pueden generar procesos que tiendan a la salud de quienes se proveen de sus servicios, o al contrario propiciar impactos negativos en la salud humana y de los ecosistemas.

Un comercio que provee cualquier tipo de servicio es indudable que requiera utilizar agua y energía de manera significativa, asimismo se espera que genere residuos sólidos, que requiera ciertas condiciones de seguridad para las personas usuarias y colaboradoras del comercio. En el caso de que cocinen alimentos es necesario, idealmente, contar con extinguidor, control de humo y olores, un botiquín básico y algunos otros criterios que busquen una efectiva atención al cliente y que promuevan la salud y bienestar de quienes consuman en ese comercio.

En el caso de las comunidades universitarias, requieren de opciones rápidas de alimentación, pues los ritmos, horarios y actividades del estudiantado, de las y los profesores y demás colaboradores son, en ocasiones, muy intensos. Además de acuerdo con Keller (2007) para la juventud adulta es muy importante mantener un estilo de vida saludable, pues se encuentran ante fuertes cambios en las redes sociales y en la percepción de independencia durante su transición de educación media a educación superior y en general durante todo el transcurso de la universidad, teniendo una consecuencia directa en sus comportamientos de salud (Dorantes Santisbon, López Bustamante, & Portilla Méndez, 2020).

De acuerdo con Shamah-Levy, et al (2009), la promoción de sistemas alimentarios y hábitos dietéticos sostenibles son estrategias relevantes para cumplir los objetivos establecidos sobre la mitigación del cambio climático, así como mejorar la seguridad alimentaria a nivel global. En lo concerniente a las recomendaciones de las dietas sostenibles, éstas se basan en promover el consumo de alimentos de origen vegetal, reducir el consumo de carne roja y procesada, alimentos refinados y bebidas azucaradas. Con base en lo anterior, las cafeterías y comercios que provean servicios de alimentación a la comunidad universitaria, si buscan el bienestar de los grupos de universitarios y población en general, deben establecer estrategias que favorezcan los ambientes alimentarios y que a su vez propicien procesos de cuidado y de respeto a colaboradores, comensales y ambiente en general.

El establecimiento de una distinción de estos comercios promueve la toma de decisiones informadas para un consumo consciente, crítico; a la par de que establece un proceso de mejora continua en las prácticas de sustentabilidad en las cafeterías sensibles al respecto.







### 3.4 Estrategia de distinción entre comercios promotores de sustentabilidad

El empoderar a los consumidores para que, a través de compras cada vez más informadas, se fortalezcan como agentes de cambio en la transición hacia estilos de vida sustentables es una labor que se debe impulsar desde los diversos agentes que intervienen en el proceso de compra-venta. Por un lado, están las cafeterías que deben de ofrecer alimentos saludables a al mismo tiempo que minimizan el uso de bienes naturales y reduzcan la generación de contaminantes; y por otro lado está la información y responsabilidad de los consumidores, es decir las personas a través del consumo sustentable. Este, fue definido en el Simposio de Oslo (1994) como el “uso de bienes y servicios que responden a necesidades básicas y proporcionan una mejor calidad de vida, al mismo tiempo que minimizan el uso de recursos naturales, materiales tóxicos y emisiones de desperdicios y contaminantes sobre el ciclo de vida, de tal manera que no se ponen en riesgo las necesidades de futuras generaciones.” De esta manera, las decisiones de compra bien informadas por parte de los consumidores pueden guiar a la industria para generar más y mejores productos y servicios responsables con el medio ambiente y la sociedad (GIZ- GmbH, 2017).

Un distintivo, para cualquier giro de servicio, avala el mismo a cumplir con una serie de criterios de calidad.

Así, los distintivos son muy útiles para el consumidor y muy necesarios para un emprendimiento o negocio que busca una mejora continua. Un distintivo de calidad está siempre avalado por un comité o autoridad capacitada para poder verificarlo. Lo que avala el distintivo hará referencia a una suma de características, criterios y elementos que reflejan diferentes grados o niveles en prácticas de algún tipo. En el caso del **Distintivo de Cafetería sustentable UV**, como su nombre lo indica, se evalúan prácticas de sustentabilidad del servicio.

### 3.5 Criterios de sustentabilidad para las cafeterías

Derivado del ejercicio participativo de construcción del Distintivo de Cafetería Sustentable, se observaron diversos criterios de prácticas de sustentabilidad que pueden ser agrupadas en las siguientes categorías:



Alimentación



Agua y energía



Residuos



Responsabilidad Social



Prevención de riesgos



Alimentación



El rubro que impacta directamente a las dietas de las personas consumidoras. Se busca observar si la cafetería cuenta con opciones de alimentos bajos en calorías, si cuentan con menú u opción vegetariana, si pueden ofrecer medias porciones de platillos y/o menús, si cuentan con bebidas sin azúcar añadida, si ofrecen agua simple, el uso que le dan a los aceites y grasas, así como si cuentan con el **Distintivo actual de Alimentación Saludable** promovido por la Secretaría de Salud de Veracruz.

Agua y energía



Se trata de criterios relativos al uso de bienes naturales, observando las instalaciones de agua, si se cuenta con grifos ahorradores, si ofrecen agua para consumo proveniente de contenedores plásticos o si cuentan con purificación de agua, si para el ahorro energético cuentan con interruptores independientes o separados por área, y la utilización de alternativas ahorradoras como son los focos LED.

Residuos



En esta clasificación se plantean las prácticas de **manejo de los residuos líquidos y sólidos**. Un elemento muy importante es el manejo correcto de los residuos de aceite usado, pues sabido es que el aceite, cuando se tira por el drenaje, crea una capa sobre la superficie del agua que dificulta el paso de oxígeno, pudiendo matar a los seres vivos de los ríos, canales o mares. Es por ello importante clarificar el manejo de grasas y aceite usado del comercio, así como el uso de insumos de limpieza, desechables como bolsas y contenedores, así como la gestión de residuos sólidos como servilletas y otros.

Responsabilidad Social



Un rubro de mucha importancia para la sustentabilidad. En esta agrupación de criterios se encuentran las prácticas relativas a **capacitación** en sustentabilidad, **atención al cliente y señalética** sobre prácticas de sustentabilidad en general.

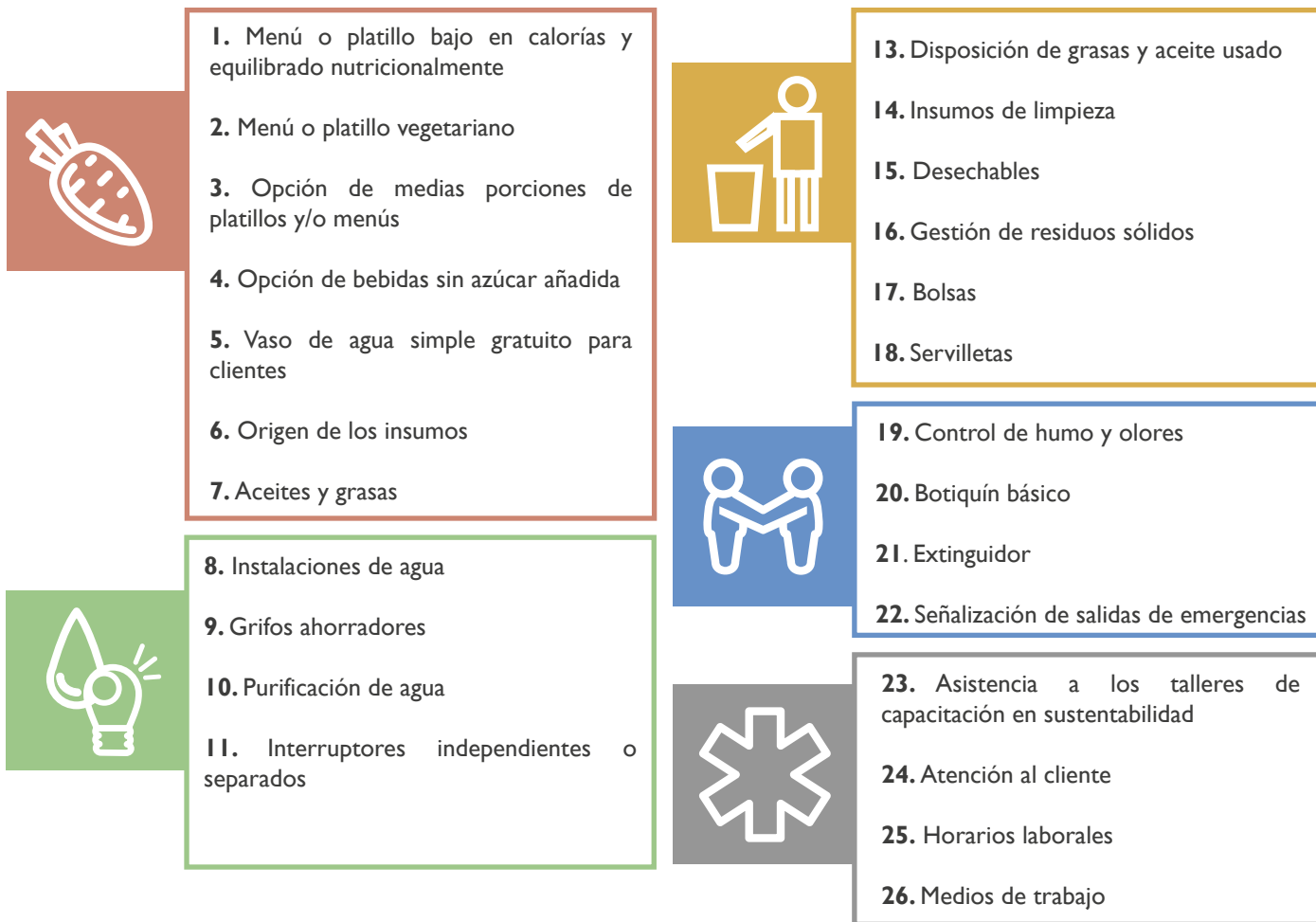
Prevención de riesgos



Una serie de prácticas que se relacionan con el **cuidado de los bienes materiales y humanos** que son necesarios para el buen desarrollo de las actividades dentro del expendio de alimentos, por ejemplo estrategias para control de humo y olores, si se cuenta con botiquín básico, y medidas de prevención de riesgos como extinguidor, señalización de salidas de emergencias, etc.



## Criterios evaluados por categoría



## IV. Antecedentes en la Universidad Veracruzana

El distintivo “Cafetería Sustentable” de la Universidad Veracruzana es el fruto de un proceso participativo nacido en el 2018 de reflexión colectiva entre la CoSustenta, el Fondo de Empresas y los arrendatarios de las cafeterías de la Región Xalapa, que busca promover la mejora continua de las prácticas de sustentabilidad en expendios de alimentos a través de la creación de una consciencia, de una entidad común y del reconocimiento como cafetería sustentable.



Asimismo y desde ese mismo año, la Universidad Veracruzana mantiene la **Presidencia de la Red de las universidades promotoras de la Salud**, la cual tiene como meta el *“Modelar institucionalmente una cultura promotora de salud y un ambiente sustentable para trabajar, vivir y aprender”*, *“Tomar acciones para mejorar los entornos donde se vive, trabaja y aprende abarcando toda la comunidad universitaria”*, así como *“Estimular a los funcionarios y estudiantes a asumir su responsabilidad por su propia salud y bienestar”*. Por lo que se establecieron acuerdos con el presidente de la Red de Universidades promotoras de la salud, mismo que apoyó al proceso de construcción del distintivo. En la identificación de agentes especialistas en el tema de alimentación, actualmente se continúa una vinculación constante con el cuerpo académico “Estilos de vida saludables” de la Facultad de Nutrición región Xalapa, quien forma parte del comité dictaminador, junto con el FEUV y la Cosustenta.

Para acompañar a los arrendatarios en esta transición hacia lo sustentable a través de su formación en talleres de capacitación, desde ese mismo año se realizaron **talleres sobre consumo consciente y crítico, pláticas sobre sustentabilidad y encuentros con proveedores de productos ecológicos y productores locales y agroecológicos**.

Por su parte, la FEUV en la búsqueda de brindar a la comunidad universitaria un entorno que favorezca las decisiones de consumo consciente que les generen salud y bienestar, impulsa procesos en vinculación con la Secretaría de Salud de Veracruz, quien promueve a su vez el Distintivo actual de

Alimentación Saludable a nivel estatal en el Estado de Veracruz. La FEUV recomienda a los arrendatarios de las cafeterías, comercios y expendios que se integren a dicho proceso para favorecer la salud de sus consumidores.

Derivado de estos trabajos de colaboración se realizó un **diagnóstico de consumo** en las cafeterías y un pilotaje del distintivo con el propósito de verificar la claridad del procedimiento, la pertinencia de los criterios, identificar cuáles aplican o no en base a las condiciones de las cafeterías, que los criterios sean fácilmente cuantificables y evaluables, identificar si los medios de verificación son adecuados, cuantificar en términos operativos el tiempo necesario para la visita de evaluación en función de las condiciones (si hay clientes por ejemplo que interrumpen, etc.). Este pilotaje dio como resultado una serie de instrumentos de evaluación, comprobados con lineamientos descriptivos y de apoyo, que tienen como base un procedimiento robusto, pero sencillo y pertinente para ser aplicado en escenarios universitarios.

Es así como se concreta el Distintivo Cafetería Sustentable UV, cuyo objetivo general es ofrecer a la comunidad universitaria alternativas de alimentación saludable y ambientalmente respetuosa. Se persigue como objetivo específico la mejora continua de las prácticas de las cafeterías en cuanto a sustentabilidad en temas de alimentación, agua, energía, residuos y responsabilidad social. Cabe destacar que este es un procedimiento diseñado en acompañamiento con la Unidad de Organización y Métodos de la Universidad Veracruzana.



## V. Proceso para la obtención del distintivo

Las prácticas de las cafeterías se evaluarán con base en los 26 criterios anteriormente presentados y de acuerdo a las 5 categorías.

### 5.1 Las etapas para la obtención del Distintivo son las siguientes:

1. Cada año, se pide a los arrendatarios hacer una autoevaluación de sus prácticas en cuanto a sustentabilidad a través de un formato de evaluación que incluye los criterios de sustentabilidad.

2. Luego, dos evaluadores realizan una visita de acompañamiento para verificar el cumplimiento de los criterios y hacer algunas recomendaciones. Tras esta visita, se elabora un informe que se transmite al Comité dictaminador.

3. El Comité dictaminador revisa el informe de la visita, las evidencias y elabora un dictamen que incluye recomendaciones; este dictamen se envía al arrendatario.

4. En caso de que el arrendatario esté inconforme con el dictamen, éste tiene 7 días hábiles a partir de la fecha del dictamen para hacer apelación. El comité dictaminador tiene la obligación de revisar el caso y si fuera necesario realizar una visita al establecimiento que apela, antes de emitir un dictamen definitivo en un lapso de tiempo de 30 días hábiles tras la recepción de la apelación.

El dictamen tiene una duración de un año. Al año siguiente se invita al arrendatario a realizar nuevamente su autoevaluación. El objetivo es que haya mejorado sus prácticas.

Si el arrendatario está interesado en la obtención del Distintivo, recomendamos facilitar la infografía disponible para conocer el proceso completo.





## 5.2 Generación de dictámenes

El Comité dictaminador estará formado por expertos en los temas del distintivo que se reúnen una vez al año para emitir el dictamen de las cafeterías evaluadas. En este comité dictaminador participan representantes de la Facultad de Nutrición región Xalapa, del Fondo de Empresas UV y la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana.

El dictamen emitido corresponde al promedio entre las calificaciones obtenidas en las cinco categorías. Se obtiene el distintivo Bronce con

un porcentaje mayor a 60, el Plata con un porcentaje comprendido entre 75 y 90, y Oro con un porcentaje mayor a 90, siendo el Oro el mayor reconocimiento.

La ubicación de las cafeterías dictaminadas estarán accesibles en el Sistema de Información geográfica “SIG Sustenta” para toda la comunidad universitaria, esto con el fin de que los consumidores puedan tener más información sobre las prácticas de las cafeterías para decidir de manera crítica en cual cafetería quieren consumir.



**Oro**

>90%

**Plata**

De 75% a 90%

**Bronce**

>60%



## VI. Propuesta de ruta de trabajo para la implementación

<b>Coordinador del distintivo</b>	Persona designada para el seguimiento del proceso, colaborador de la Coordinación Universitaria para la sustentabilidad de la UV. En Xalapa lo representa la o el coordinador general en función, y en las regiones son los coordinadores regionales para la gestión de la sustentabilidad.
<b>Proveedores de alimentos</b>	Arrendatarios y Gerentes de los expendios de alimentos avalados por el Fondo de Empresas UV y el (los) representante (s) de los comedores universitarios del Voluntariado UV, respectivamente.
<b>Comité de dictaminación</b>	Miembros de la comunidad universitaria, sea estudiante o personal de la UV, capacitados para aplicar los formatos que determinan la evaluación de los arrendatarios que participan en el proceso.
<b>Comité de Evaluación</b>	Órgano colegiado de dictaminación de las evaluaciones de las cafeterías universitarias. Se integra por un mínimo de 3 personas de la UV provenientes de la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad, el Fondo de Empresas Universitario y una persona que sea académico o investigador vinculado con temas de alimentación y nutrición.

### El proceso es el siguiente:

#### Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV

1. Convoca, mediante el FEUV y el Voluntariado UV, a los arrendatarios y gerentes de las cafeterías y comedores universitarios a un taller de capacitación sobre autoevaluación de las prácticas en relación a sustentabilidad. En este taller se distribuyen los formatos y lineamientos de autoevaluación (-F-01 y -I-01) a los arrendatarios y gerentes de las cafeterías y comedores universitarios. En caso de que no participen todos los arrendatarios y gerentes, se encargan estos formatos y lineamientos de autoevaluación al FEUV y al Voluntariado UV para su entrega a los ausentes.





## **Arrendatarios de Cafeterías y Gerentes de Comedores universitarios**

**2.** Realizan su autoevaluación con base en los lineamientos de autoevaluación (-I-01), llenando el formato de autoevaluación (-F-01), en un lapso de 7 días hábiles desde la recepción de éste en la capacitación anual sobre autoevaluación para el Distintivo de Cafeterías Sustentables UV.

## **Coordinador de Espacios UV del FEUV y presidente del Voluntariado UV**

**3.** Recogen los formatos de autoevaluación llenados por cada arrendatario y gerente y envían una copia digital al coordinador del “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV con copia al coordinador regional para la gestión de la sustentabilidad de la región correspondiente a cada establecimiento autoevaluado, en un lapso de 7 días hábiles tras el cierre del periodo de recepción de los formatos de autoevaluación por parte de los arrendatarios y gerentes. Resguardan los formatos de autoevaluación llenados en una carpeta física del año correspondiente.

## **Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV**

**4.** Integra la copia digital de las autoevaluaciones de cada arrendatario o gerentes de cafeterías y comedores universitarios en una carpeta digital, y transcribe los resultados de cada autoevaluación en una sola base de datos en Excel correspondiente a las evaluaciones del año en cuestión.

**5.** Selecciona los evaluadores presentes en cada región para realizar las visitas de acompañamiento de cada una de las cafeterías y comedores universitarios, asegurando su disponibilidad.

**6.** Solicita a los evaluadores que realicen la visita de acompañamiento, entregándoles el expediente del arrendatario que incluye la autoevaluación del año en curso (copia digital y transcripción en excel) y de años anteriores, las evaluaciones y dictámenes de años anteriores, así como los formatos de evaluación y lineamientos de la visita de acompañamiento (-F-02 y -I-02).







## Evaluador del Distintivo Cafetería Sustentable UV

**7.** Agenda la visita de acompañamiento con el arrendatario o gerente de cafetería o comedor universitario asignado en un lapso inferior a 15 días hábiles desde la recepción de los expedientes.

**8.** Informa por correo electrónico la fecha y horario de la visita de acompañamiento al coordinador del proyecto “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV con copia al coordinador regional para la gestión de la sustentabilidad.

**9.** Revisa el expediente del arrendatario o gerente de cafetería o comedor universitario antes de realizar la visita de acompañamiento.

**10.** Realiza la visita de acompañamiento para verificar en sitio el cumplimiento de los criterios con base en los lineamientos (-I-02), utilizando el formato de evaluación (-F-02).

**11.** Elabora un informe de la visita de acompañamiento, que incluye una copia digital del formato de evaluación debidamente llenado, la transcripción de la evaluación al documento en Excel que le compartió el coordinador del “Distintivo Cafetería Sustentable UV”, fotografías tomadas durante la visita y otros medios de verificación que puedan ser de utilidad al comité dictaminador para evaluar la cafetería o comedor universitario.

**12.** Envía el informe por correo electrónico al coordinador del “Distintivo Cafetería

Sustentable UV” de la CoSustenta UV con copia al coordinador regional para la gestión de la sustentabilidad correspondiente a la región de la cafetería o comedor evaluado.

**13.** Entrega los archivos físicos de la evaluación a FEUV o Voluntariado UV.

## Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV

**14.** Revisa e integra los informes de cada visita de acompañamiento al expediente digital de cada arrendatario o gerente de cafetería o comedor universitario y compila los resultados de las evaluaciones en la base de datos Excel que incluye los resultados de las autoevaluaciones del mismo año.

**15.** En caso de que:

**a.** Falte información o que se haya detectado un error en la evaluación: solicita información adicional al evaluador, quien deberá recopilarla regresando al punto 9 en caso de no tenerla.

**b.** La información está correcta y completa: pasa al punto 16.

**16.** Envía por correo electrónico, al comité dictaminador, una copia de los expedientes digitales de cada arrendatario y gerente de cafetería y comedor universitario, así como una copia del archivo Excel que contiene los resultados de las autoevaluaciones y evaluaciones de todas las cafeterías y comedores universitarios.





**17.** Convoca el comité dictaminador a la reunión de dictaminación. Esta reunión debe ocurrir en un lapso de 15 a 20 días hábiles desde el envío de dichos expedientes.

#### **Comité dictaminador del Distintivo Cafetería Sustentable UV**

**18.** Se reúne para dictaminar en base a una revisión previa de los expedientes de cada visita de acompañamiento. En esta reunión el coordinador del proyecto “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV presenta un análisis general de las autoevaluaciones y evaluaciones de las cafeterías o comedores universitarios, y muestra evolución con los años anteriores de tal forma que se pueda medir el impacto del distintivo.

**19.** Emite los dictámenes con base en los formatos y lineamientos de dictamen previstos para tal efecto (-F-03 y -I-03), y los entrega al coordinador del “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV.

#### **Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV**

**20.** Guarda una copia digital de los dictámenes en los expedientes de cada cafetería y comedor universitario y envía la versión original al FEUV o Voluntariado UV (en función si son cafeterías o comedores universitarios), y al coordinador regional para la gestión de la sustentabilidad de la región correspondiente, conservando el dictamen original en una carpeta física.

**21.** Actualiza el dictamen en el expediente de la cafetería o comedor universitario.

Coordinador de Espacios UV del FEUV y presidente del Voluntariado UV

**22.** Entregan los dictámenes a las cafeterías y comedores universitarios.

Arrendatarios de Cafeterías y Gerentes de Comedores universitarios

**23.** En caso de:

a) Tener inconformidad con el dictamen obtenido, pasa al punto 24.

b) No tener inconformidad con el dictamen, pasa directo al punto 34.

**24.** Presenta apelación llenando el formato de apelación (-F-04) conforme a lo estipulado en los lineamientos previstos para tal efecto (-I-04), enviándolo, junto con evidencias, al coordinador de Espacios UV del FEUV o presidente del Voluntario UV en un lapso no mayor a 7 días hábiles a partir de la recepción del dictamen

#### **Coordinador de Espacios UV del FEUV y presidente del Voluntariado UV**

**25.** Envían por correo electrónico, en un lapso no mayor a 7 días hábiles desde la recepción de la apelación por parte del arrendatario o gerente, la copia del formato de apelación y las evidencias correspondientes al Coordinador del proyecto Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV y/o al coordinador





regional para la gestión de la sustentabilidad de la región correspondiente, conservando la apelación original en una carpeta física.

### **Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV**

**26.** Revisa la apelación y evidencias recibidas y verifica que cumpla con los lineamientos de apelación (-I-04).

**27.** En caso de que la apelación:

**a.** No cumpla con los lineamientos de apelación (-I-04); pasa al punto 29.

**b.** Cumpla con los lineamientos de apelación (-I-04); pasa al punto 28.

**28.** Envía la apelación, evidencias y el expediente digital del arrendatario o gerente apelante al comité dictaminador por correo electrónico y convoca a una reunión extraordinaria del comité dictaminador en un lapso de tiempo no mayor a 20 días hábiles después del cierre del periodo de apelación, y pasa al punto 30.

**29.** Informa al FEUV o Voluntariado UV que no puede proceder la apelación para que a su vez avisen al arrendatario o gerente apelante, y pasa al punto 32.

### **Comité dictaminador del Distintivo Cafetería Sustentable UV**

**30.** Se reúne para revisar la apelación en base a una revisión previa del formato de apelación, evidencias y expediente de la visita de acompañamiento.

En esta reunión, debe estar presente el coordinador del proyecto “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV así como el o los evaluadores que participaron en la visita de acompañamiento de la cafetería o comedor universitario que apela para poder responder a las dudas que pudiera tener el comité dictaminador.

**31.** Emite el dictamen en base a los formatos y lineamientos de dictamen correspondientes (-F-04 y -I-03), y lo entrega al coordinador del “Distintivo Cafetería Sustentable UV” de la CoSustenta UV.

### **Coordinador del Distintivo Cafetería Sustentable UV de la CoSustenta UV**

**32.** Actualiza el dictamen en el expediente de la cafetería o comedor universitario.

**33.** Envía la versión original de los dictámenes y distintivos al FEUV y Voluntariado UV.

**34.** Actualiza la relación de cafeterías con distintivo y lo informa al Analista encargado de la información institucional de sustentabilidad indicado en el procedimiento CUS-GE-P-01 “Integración de información institucional sobre sustentabilidad”.

### **Coordinador de Espacios UV del FEUV y presidente del Voluntariado UV**

**35.** Entrega los dictámenes y distintivos a los arrendatarios y gerentes de las cafeterías y/o comedores universitarios en un plazo no mayor a 30 días hábiles, y asegura su adecuada colocación en el establecimiento.





## VII. Capacitación de los arrendatarios de las cafeterías con relación a prácticas sustentables

Con el objetivo de acompañar a los arrendatarios en este proceso de mejora continua de sus prácticas, se propone capacitarlos mediante talleres. Se priorizarán los siguientes temas de capacitación:

- Proceso del Distintivo de Cafetería Sustentable ( funcionamiento mismo del Distintivo y el llenado del formato de autoevaluación y procedimientos vinculados)
- Reducción y separación de residuos (orgánico, inorgánico reciclable y no reciclable)
- Productos de limpieza amigables con el ambiente (jabón con aceite de reuso, limpiadores ecológicos, etc.)
- Cocina saludable a precio justo
- Sistema de purificación de agua
- Ahorro de agua, ahorro de energía
- Seguridad laboral (manejo del extinguidor, teléfonos de emergencia, botiquín básico, etc.)

La recomendación es realizar los cursos en colaboración con expertos de la UV, CoSustenta y expertos externos en función a los temas específicos (por ejemplo, en vinculación con SAISUV y Facultad de Nutrición para la cuestión de alimentación, Facultad de Ingeniería Ambiental para el agua y energía, y SUGIR para temas de prevención de riesgos en ámbitos laborales, etc.).



## 7.1 Seguimiento y evaluación

La persona que coordine el procedimiento obtendrá una base de datos de cafeterías evaluadas y distinguidas, anual, para su actualización constante en el SIG Sustenta.

Siendo prioritarios los temas de reducción del uso de desechables y del uso de productos de limpieza biodegradables, además del taller sobre residuos, se plantean tres estrategias para acompañar a los arrendatarios en este cambio:

- 1.** La creación de un directorio de proveedores de desechables y productos de limpieza biodegradables, disponibles en la región . Cabe destacar que, para identificar criterios de un producto ecológico para ello, se cuenta con la Guía de Adquisiciones Sustentables de la Universidad Veracruzana.
- 2.** La organización de una exposición con proveedores de productos ecológicos y biodegradables (además de productos frescos locales)
- 3.** La implementación de un sobreprecio a los clientes que pidan desechables.





## VIII. Referencias

Barquera, S. (2020). *Obesidad en México, prevalencia y tendencias en adultos*. Ensanut 2018-19. Cuernavaca, Morelos. vol. 62, no. 6, noviembre-diciembre de 2020. Disponible en <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/analiticos/obesidad.en.m%C3%A9xico.pdf>: Instituto de Salud pública de México.

Dorantes Santisbon, S., López Bustamante, M., & Portilla Méndez, M. (2020). *Estilos de vida de los estudiantes de la Universidad Veracruzana, región Xalapa*. UVserva Revista Electrónica de la Coordinación Universitaria de Observatorios de la Universidad Veracruzana, (10) 328–341. Disponible en : <https://uvserva.uv.mx/index.php/Uvserva/article/view/2729/4616>.

FAO. (2019). *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*, 68. Disponible en: <https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf>.

Galán Ramírez, G. (15 de Octubre de 2021). *Patrón de alimentación en México. Proyecto Alimentación para la salud*. Escuela de Medicina y Ciencias de la salud. Insituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición. Salvador Zubirán. UNAM, Disponible en: <https://alimentacionysalud.unam.mx/patron-de-alimentacion-en-mexico/>.

Garza-Montoya BG, Ramos-Tovar ME. (2017). *Cambios en los patrones de gasto en alimentos y bebidas de hogares mexicanos (1984-2014)*. Salud pública de México, Disponible en: <https://www.saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/8220>.

Lazcano-Ponce, E. (2020). *La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19 en México, indicador de inequidad en salud y de incremento progresivo de exposiciones no saludables*. Salud pública de México, vol. 62, no. 6, noviembre-diciembre. Disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/analiticos/editorial.pdf>.

NCD Risk Factor Collaboration. (2016). *Trends in adult body-mass index in 200 countries from 1975 to 2014: a pooled analysis of 1 698 population-based measurement studies with 19·2 million participants*. The Lancet, Vol. 387, no. 10026, P.1377-1396.

OMS. (30 de 10 de 2021). Organización Mundial de la Salud. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/climate-change-and-health>

Shamah-Levy, T., Gaona-Pineda, E., Mundo-Rosas, V., Méndez Gómez-Humarán, I., & Rodríguez-Ramírez, S. (2020). *Asociación de un índice de dieta saludable y sostenible con sobrepeso y obesidad en adultos mexicanos*. Salud pública de México, vol. 62, no. 6. 745- 756.

UNAM. (2020). *Por que la UNAM no se detiene aprendamos sobre... Patrón Alimentario*. CDMX. Disponible en: <https://www.personal.unam.mx/Docs/Cendi/patron-alimentario.pdf>: DIRECCIÓN GENERAL DE PERSONAL DIRECCIÓN DE LOS CENDI Y JARDÍN DE NIÑOS COORDINACIÓN DE NUTRICIÓN.

Universidad Veracruzana. (2021). *Programa de Trabajo 2021- 2025. Por una transformación integral*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana.

Universidad Veracruzana. (2021). *Reglamento para la Gestión de la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana. Xalapa Veracruz*. Disponible en: <https://www.uv.mx/legislacion/files/2021/06/Reglamento-Gestion-Sustentabilidad-2021.pdf>: Coordinación Universitaria para la sustentabilidad de la Universidad Veracruzana.



# Guía elaborada por:

**Ariadna Tercero Pérez**  
*Responsable de contenido*

**Laura Odila Bello Benavides**  
**Arcelia Paulina Virues Contreras**  
*Revisoras*

**María José Cervantes Herrera**  
*Diseño editorial*

# DIRECTORIO

**Dr. Martín Gerardo Aguilar Sánchez**  
Rector

**Dra. Elena Rustrián Portilla**  
Secretaria Académica

**Mtra. Lizbeth Margarita Viveros Cancino**  
Secretaria de Administración y Finanzas

**Dra. Jaqueline del Carmen Jongitud Zamora**  
Secretaria de Desarrollo Institucional

**Dra. Laura Odila Bello Benavides**  
Coordinadora Universitaria para la Sustentabilidad

**Mtra. Sandra Luz Mesa Ortíz**  
Coordinadora Operativa de la RUS

**Mtro. Rafael Cano Domínguez**  
Coordinador regional *Coatzacoalcos-Minatitlán*

**Dr. Francisco Nieves Garnica**  
Coordinador regional *Córdoba-Orizaba*

**Dra. Nadia Angélica Cruz Vázquez Región**  
Coordinadora regional *Poza Rica-Tuxpan*

**Ma. de los Ángeles Chamorro Zárate**  
Coordinadora regional *Xalapa*

**Dra. Alicia Elena Urbina González**  
Coordinadora regional *Veracruz*



# VII. Anexos

## Anexos

### Anexo 1 Formatos y lineamientos



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

#### Formato de autoevaluación

#### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad  
de la Universidad Veracruzana

Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83,  
Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.

Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

#### FORMATO DE AUTOEVALUACIÓN

Nombre arrendatario o gerente:

Dirección del establecimiento y número del local:

#### Indicaciones:

Marcar para cada criterio el recuadro que mejor represente la condición de su establecimiento, si es necesario se puede incluir comentarios. En caso de dudas, referirse a documento de "Lineamientos de autoevaluación del Distintivo Cafetería Sustentable UV".

#### Categoría **ALIMENTACIÓN**

##### **Criterio 1** - Menú o platillo bajo en calorías y equilibrado nutricionalmente

- (0)** No cuenta con un menú o platillo bajo en calorías diario o no lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (1)** Cuenta con un menú o platillo bajo en calorías diario y lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (2)** Cuenta con más de un menú o platillo bajo en calorías diario y los anuncia en la oferta de alimentos.

Comentarios:

### *Criterio 2 - Menú o platillo vegetariano*

- (0) No cuenta con una opción vegetariana diario o no lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (1) Cuenta con una opción vegetariana diario y lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (2) Cuenta con más de una opción vegetariana diario y los anuncia en la oferta de alimentos.

Comentarios:

### *Criterio 3 - Opción de medias porciones de platillos y/o menús*

- No aplica**
- (0) No cuenta con la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús o no lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (2) Cuenta con la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús y lo anuncia en la oferta de alimentos

Comentarios:

### *Criterio 4 - Opción de bebidas sin azúcar añadida*

- No aplica**
- (0) No cuenta con la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida o no lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (2) Cuenta con la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida y lo anuncia en la oferta de alimentos

Comentarios:

### *Criterio 5 - Vaso de agua simple gratuito para clientes*

- No aplica**
- (0) No cuenta con la posibilidad de ofrecer un vaso de agua simple gratuito para clientes o no lo anuncia en la oferta de alimentos.
- (2) Cuenta con la posibilidad de ofrecer un vaso de agua simple gratuito para clientes y lo anuncia en la oferta de alimentos

Comentarios:

### *Criterio 6 - Origen de los insumos*

- (0) No cuenta o usa productos locales, producidos en un radio de 100 kilométricos
- (1) Cuenta o usa uno a tres productos locales
- (2) Cuenta o usa más de tres productos locales

Comentarios:

### *Criterio 7 - Aceites y grasas*

- No aplica**
- (0)** Los aceites y grasas que se usan para cocina tiene un aspecto muy oscuro en comparación con el aceite nuevo
- (1)** Los aceites y grasas que se usan para cocina tiene un aspecto medianamente oscuro en comparación con el aceite nuevo
- (2)** Los aceites y grasas que se usan para cocina tiene un a aspecto similar al del aceite nuevo

Comentarios:

## **Categoría AGUA Y ENERGÍA**

### *Criterio 8 - Instalaciones de agua*

- No aplica**
- (0)** Se detectan gotera(s) y otras fugas de agua y no existen medidas en proceso para resolverlas
- (2)** No se detectan ni goteras, ni fugas de agua

Comentarios:

### *Criterio 9 - Grifos ahorradores*

- No aplica**
- (0)** Menos del 50% de las llaves tienen grifo ahorrador
- (1)** Al menos el 50% de las llaves tienen grifo ahorrador
- (2)** 100% de las llaves tienen grifo ahorrador

Comentarios:

### *Criterio 10 - Purificación de agua*

- No aplica**
- (0)** No hay purificador de agua potable o no está en condiciones de uso
- (1)** Hay un purificador de agua potable pero este no cumple con los estándares exigidos (filtrar y desinfectar)
- (2)** Hay un purificador de agua potable que cumple con los estándares exigidos (filtrar y desinfectar)

Comentarios:

**Criterio 11** – *Interruptores independientes o separados*

- No aplica**
- (0)** Menos del 50% de los interruptores son independientes
- (1)** Al menos el 50% de los interruptores son independientes
- (2)** El 100% de los interruptores son independientes

Comentarios:

**Criterio 12** – *Iluminación de bajo impacto ambiental*

- No aplica**
- (0)** Hay algunos focos incandescentes, aunque otros ahorradores de mercurio o LED
- (1)** Hay algunos focos ahorradores de mercurio, aunque otros LED
- (2)** Hay 100% de focos LED

Comentarios:

**Categoría RESIDUOS**

**Criterio 13** – *Disposición de grasas y aceite usado*

- No aplica**
- (0)** No colecta las grasas y aceite usado en un contenedor específico
- (1)** Colecta las grasas y aceites en un contenedor específico
- (2)** Colecta las grasas y aceites en un contenedor y los convierte en jabón o los entrega a un reciclador

Comentarios:

**Criterio 14** – *Insumos de limpieza*

- (0)** Menos del 50% de los productos de limpieza son ecológicos
- (1)** 50% a 80% de los productos de limpieza son ecológicos
- (2)** Más del 80% de los productos de limpieza son ecológicos

Comentarios:

### *Criterio 15 - Desechables*

- No aplica**
- (0)** Usa únicamente desechables no biodegradables
- (1)** Usa algunos desechables biodegradables y otros no biodegradables pero no usa ni unicel, ni popotes
- (2)** Usa únicamente desechables biodegradables (ningún unicel) o no use ningún tipo de desechables

Comentarios:

### *Criterio 16 - Gestión de residuos sólidos*

- No aplica**
- (0)** No separa los residuos sólidos
- (1)** Realiza alguna separación de los residuos sólidos
- (2)** Separa los residuos sólidos en Orgánicos, Inorgánicos reciclables, Inorgánicos no reciclables o algún otro tipo de separación aún más específica

Comentarios:

### *Criterio 17 - Bolsas*

- (0)** Da bolsas de plástico
- (1)** Da bolsas de papel biodegradable
- (2)** No da ningún tipo de bolsa

Comentarios:

### *Criterio 18 - Servilletas*

- No aplica**
- (0)** Da servilletas blanqueadas o indistintamente de color
- (2)** Da servilletas de papel reciclado, papel estrasa o kraft

Comentarios:

## **Categoría PREVENCIÓN DE RIESGOS**

### *Criterio 19 - Control de humo y olores*

- No aplica**
- (0)** No existe ni campana de extracción para captar humo generado en la estufa u horno
- (2)** Existe una campana de extracción para captar el humo generado en la estufa u horno

Comentarios:

#### *Criterio 20 – Botiquín básico*

- (0) No cuenta con botiquín básico
- (1) Cuenta con botiquín básico incompleto o con algunas medicinas caducadas
- (2) Cuenta con botiquín básico completo y con medicinas con fecha de caducidad vigente

Comentarios:

#### *Criterio 21 – Extinguidor*

- No aplica
- (0) No cuenta con extinguidor de fuego o no está vigente
- (2) Cuenta con extinguidor de fuego vigente

Comentarios:

#### *Criterio 22 – Señalización de salidas de emergencias*

- No aplica
- (0) No cuenta con señalización de salidas de emergencia o no está correctamente colocada
- (2) Cuenta con señalización de salidas de emergencia correctamente colocada

Comentarios:

### **Categoría RESPONSABILIDAD SOCIAL**

#### *Criterio 23 – Asistencia a los talleres de capacitación en sustentabilidad*

- No aplica
- (0) Menos de 40% de asistencia a los talleres ofertados en el año en curso
- (1) 40 al 70% de asistencia a los talleres ofertados en el año en curso
- (2) Más del 70% de asistencia a los talleres ofertados en el año en curso

Comentarios:

#### *Criterio 24 – Atención al cliente*

- (0) En caso de que no cuente con libreta o buzón de sugerencias.
- (2) En caso de que cuente con libreta o buzón de sugerencias.

Comentarios:

#### *Criterio 25 – Horarios laborales*

- (0) Las jornadas laborales de los empleados rebasan las 8 horas.
- (2) Las jornadas laborales de los empleados son de máximo 8 horas.

Comentarios:

**Criterio 26 - Medios de trabajo**

<input type="checkbox"/> <b>(0)</b> Los empleados no cuentan con los medios de trabajo (mandil, gorras para cabello, y cubrebocas) necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.	Comentarios:	
<input type="checkbox"/> <b>(2)</b> . Los empleados cuentan con los medios de trabajo necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.		
Lugar:	Fecha:	Firma del arrendatario o gerente:



## Formato de Evaluación- Visita de acompañamiento



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana

Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.

Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## FORMATO DE EVALUACIÓN

### Visita de acompañamiento

<i>Nombre arrendatario o gerente:</i>	<i>Dirección del establecimiento y número del local:</i>

#### Indicaciones:

Marcar para cada criterio el recuadro que mejor represente la condición de su establecimiento, si es necesario se puede incluir comentarios. En caso de dudas, referirse a los Lineamientos de la visita de acompañamiento del Distintivo Cafetería Sustentable UV.

#### Categoría **ALIMENTACIÓN**

Criterio	N/A	0	1	2	Comentarios
Criterio 1 - Menú o alimentos bajos en calorías					
Criterio 2 - Opción vegetariana					
Criterio 3 - Opción de medias porciones de platillos y/o menús					
Criterio 4 - Opción de bebidas sin azúcar añadida					
Criterio 5 - Vaso de agua simple gratuito para clientes					
Criterio 6 - Origen de los insumos					
Criterio 7 - Aceites y grasas					

**Categoría AGUA Y ENERGÍA**

<b>Criterio</b>	<b>N/A</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Comentarios</b>
Criterio 8 - Instalaciones de agua					
Criterio 9 - Grifos ahorradores					
Criterio 10 - Purificación de agua					
Criterio 11 - Interruptores independientes o separados					
Criterio 12 - Focos LED					

**Categoría RESIDUOS**

<b>Criterio</b>	<b>N/A</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Comentarios</b>
Criterio 13 - Disposición de grasas y aceite usado					
Criterio 14 - Insumos de limpieza					
Criterio 15 - Desechables					
Criterio 16 - Gestión de residuos sólidos					
Criterio 17 - Bolsas					
Criterio 18 - Servilletas					

**Categoría PREVENCIÓN DE RIESGOS**

<b>Criterio</b>	<b>N/A</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Comentarios</b>
Criterio 19 - Control de humo y olores					
Criterio 20 - Botiquín básico					
Criterio 21 - Extinguidor					
Criterio 22 - Señalización de salidas de emergencias					

**Categoría RESPONSABILIDAD SOCIAL**

<b>Criterio</b>	<b>N/A</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Comentarios</b>
Criterio 23 - Asistencia a los talleres de					

<i>capacitación en sustentabilidad</i>					
<i>Criterio 24 - Atención al cliente</i>					
<i>Criterio 25 - Horarios laborales</i>					
<i>Criterio 26 - Medios de trabajo</i>					

<i>Lugar:</i>	<i>Fecha y horario de la visita de acompañamiento</i>	<i>Nombre y firma del arrendatario de la cafetería evaluada o de la persona que acompañó la visita:</i>	<i>Nombres y firmas de los evaluadores que realizaron la visita de acompañamiento:</i>

## Formato de dictamen, distintivo aprobado



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

## DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana  
Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.  
Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## DICTAMEN

Xalapa, Veracruz. A \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

NOMBRES Y APELLIDOS DEL ARRENDATARIO/GERENTE  
DIRECCIÓN  
PRESENTE

Por medio de la presente le informamos que en resultado de la visita de acompañamiento que se realizó el \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_ para la obtención del Distintivo “Cafetería Sustentable de la Universidad Veracruzana”, el comité dictaminador decreta los siguientes **resultados:**

Categoría	Calificación
Alimentación	%
Agua y energía	%
Residuos	%
Prevención de riesgos	%
Responsabilidad social	%
<b>TOTAL</b>	<b>%</b>

Distintivo	Calificación total
Oro	De 90% a 100%
Plata	De 75 a 89%
Bronce	De 60 a 74%
Ninguno	Menor a 60%

Su calificación final permite entregarle el **Distintivo nivel** \_\_\_\_\_ (Oro, Plata o Bronce).

*Incluir una imagen del distintivo correspondiente, el mismo que estará presente en la cafetería.*



A continuación se enlistan recomendaciones para poder seguir mejorando sus prácticas en cuanto a sustentabilidad y asimismo garantizar una mejor calificación en evaluaciones posteriores.

**Alimentación:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Agua y energía:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Residuos:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Prevención de riesgos:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Responsabilidad social:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

Lo/la invitamos en ponerse en contacto con nuestro equipo por cualquier aclaración acerca del resultado y a lo/la felicitamos por sus esfuerzos y por haberse sometido a esta evaluación que sin duda le dará herramientas para ir mejorando sus prácticas.

ATENTAMENTE

Firma	Firma	Firma	Firma
NOMBRE APELLIDOS MIEMBRO DEL COMITÉ DICTAMINADOR	NOMBRE APELLIDOS MIEMBRO DEL COMITÉ DICTAMINADOR	NOMBRE APELLIDOS MIEMBRO DEL COMITÉ DICTAMINADOR	NOMBRE APELLIDOS MIEMBRO DEL COMITÉ DICTAMINADOR

## Formato de dictamen, distintivo negado



Universidad Veracruzana  
Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana  
Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.  
Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cafeterias.sustentables.uv@gmail.com](mailto:cafeterias.sustentables.uv@gmail.com)

## DICTAMEN

Xalapa, Veracruz. A \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

NOMBRES Y APELLIDOS DEL ARRENDATARIO  
DIRECCIÓN  
PRESENTE

Por medio de la presente le informamos que en resultado de la visita de acompañamiento que se realizó el \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_ para la obtención del Distintivo “Cafetería Sustentable de la Universidad Veracruzana”, el comité dictaminador decreta los siguientes **resultados:**

Categoría	Calificación
Alimentación	%
Agua y energía	%
Residuos	%
Prevención de riesgos	%
Responsabilidad social	%
<b>TOTAL</b>	<b>%</b>

Distintivo	Calificación total
Oro	De 90% a 100%
Plata	De 75 a 89%
Bronce	De 60 a 74%
Ninguno	Menor a 60%

Su calificación en las diferentes categorías **no permite atribuirle el Distintivo.**

A continuación se enlistan recomendaciones para poder seguir mejorando sus prácticas en cuanto a sustentabilidad y asimismo garantizar una mejor calificación en evaluaciones posteriores.

**Alimentación:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Agua y energía:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Residuos:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Prevención de riesgos:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

**Responsabilidad social:**

- Recomendación 1
- Recomendación 2
- Recomendación 3

Lo/la invitamos en ponerse en contacto con nuestro equipo por cualquier aclaración acerca del resultado y a lo/la felicitamos por haberse sometido a esta evaluación que sin duda le dará herramientas para ir mejorando sus prácticas.

ATENTAMENTE

Firma

Firma

Firma

Firma



---

NOMBRE APELLIDOS  
MIEMBRO DEL  
COMITÉ  
DICTAMINADOR

NOMBRE APELLIDOS  
MIEMBRO DEL  
COMITÉ  
DICTAMINADOR

NOMBRE APELLIDOS  
MIEMBRO DEL  
COMITÉ  
DICTAMINADOR

NOMBRE APELLIDOS  
MIEMBRO DEL  
COMITÉ  
DICTAMINADOR



Universidad Veracruzana  
Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

## Formato para recurso de apelación

### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana  
Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.  
Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## APELACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS  
PRESIDENTE DEL COMITÉ DICTAMINADOR  
DEL DISTINTIVO CAFETERÍA SUSTENTABLE UV  
PRESENTE

Yo \_\_\_\_\_, por medio de la presente comunico que tengo dudas en cuanto al dictamen enviado el \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_ por los motivos siguientes:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Esta es la razón por la cual solicito revisen mi caso.

ATENTAMENTE  
NOMBRE Y APELLIDOS DEL ARRENDATARIO O GERENTE

\_\_\_\_\_  
FIRMA

## Descripción de lineamientos para autoevaluación



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

## DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana  
Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.  
Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## LINEAMIENTOS DE AUTOEVALUACIÓN

A continuación se presentan los criterios que se evalúan en cada una de las categorías del distintivo “Cafeterías Sustentables UV”, y se indica como los arrendatarios y gerentes de las cafeterías y comedores universitarios deben realizar la autoevaluación.

### Categoría ALIMENTACION

#### Criterio 1 - Menú o platillo bajo en calorías y equilibrado nutricionalmente

*Descripción:* Un menú o platillo bajo en calorías consta de alimentos asados o hervidos, conformado principalmente por verduras, leguminosas/cereales o carnes asadas y poca presencia de carbohidratos (pan, tortillas).

Si tiene alimentos bajos en calorías pero **no está anunciado** en la carta u oferta de alimentos **no se otorgarán puntos**.

*Marcar:*

- (0)** en caso de que no cuente con un menú o platillo bajo en calorías diario o no lo anuncie en la oferta de alimentos.
- (1)** en caso de que cuente con un menú o platillo bajo en calorías diario y lo anuncie en la oferta de alimentos.
- (2)** en caso de que cuente con más de un menú o platillo bajo en calorías diario y los anuncie en la oferta de alimentos.

#### Criterio 2 - Menú o platillo vegetariano

*Descripción:* Se consideran menú o platillo vegetarianos los que no tienen ni carne (incluyendo el pollo), ni pescado. Pueden ser considerados opciones vegetarianas los platillos o menús que tienen productos derivados de los animales como: huevos, leche y queso.

Si tiene opciones vegetarianas pero que estas no están anunciadas en la oferta de alimentos no se otorgarán puntos.

*Marcar:*

- (0)** en caso de que no cuente con un menú o platillo vegetariano diario o no lo anuncie

en la oferta de alimentos.

- (1) en caso de que cuente con un menú o platillo vegetariano diario y lo anuncie en la oferta de alimentos.
- (2) en caso de que cuente con al menos un menú o platillo vegetariano diario y los anuncie en la oferta de alimentos.

### **Criterio 3 - Opción de medias porciones de platillos y/o menús**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir la mitad del platillo o menú, por un costo menor al estipulado en su oferta de alimentos. La venta de productos unitarios a un precio menor no se considera como una media porción.

*Marcar:*

- No aplica en caso de que no venda menús o platillos.**
- (0) en caso de que no cuente con la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús o no lo anuncie en la oferta de alimentos.
- (2) en caso de que cuente con la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús y lo anuncia en su carta u oferta de alimentos.

### **Criterio 4 - Opción de bebidas sin azúcar añadido**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir sus bebidas sin azúcar y está anunciado en la oferta de alimentos.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no venda bebidas preparadas por usted mismo.
- (0) en caso de que no cuente con la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida o no lo anuncie en la oferta de alimentos.
- (2) en caso de que cuente con la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida y lo anuncie en la oferta de alimentos.

### **Criterio 5 - Vaso de agua simple gratuito para clientes**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir agua simple sin costo alguno y está anunciado en la oferta de alimentos.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no cuente con agua purificada o agua de garrafón en su establecimiento.
- (0) en caso de que no cuente con la posibilidad de ofrecer un vaso de agua simple gratuito para clientes o no lo anuncie en la oferta de alimentos.

- (2) en caso de que cuente y anuncie en su carta o señalética de alimentos el vaso de agua simple gratuito para clientes.

### **Criterio 6 - Origen de los insumos**

*Descripción:* Los productos locales son los ingredientes o productos que fueron producidos en un radio menor a 100 kilómetros de la zona en donde se comercializan.

*Marcar:*

- (0) en caso de que no cuente o use ningún producto local, es decir producidos en un radio de 100 kilómetros.
- (1) en caso de que cuente o use uno a tres productos locales.
- (2) en caso de que cuente o use más de tres productos locales.

### **Criterio 7 - Aceites y grasas**

*Descripción:* Los aceites y grasas para cocinar deben usarse únicamente una vez por cada alimento ya que el aceite quemado es nocivo para la salud del que lo consumo. El color del aceite que se usa para cocinar indica el grado en que el aceite está quemado.

Es indispensable que al momento de la visita de acompañamiento pueda mostrar el aceite que usa para cocinar, en caso de no hacerlo no se le otorgarán los puntos que le correspondan.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no cocinen sus alimentos en el establecimiento o no tengan alimentos fritos en su carta u oferta de alimentos.
- (0) en caso de que el aspecto del aceite que usa sea muy oscuro en comparación con el aceite nuevo.
- (1) en caso de que el aspecto del aceite que usa sea medianamente oscuro en comparación con el aceite nuevo.
- (2) en caso de que el aspecto del aceite que usa sea similar al del aceite nuevo.

## **Categoría AGUA Y ENERGÍA**

### **Criterio 8 - Instalaciones de agua**

*Descripción:* Las instalaciones de agua visibles no deben contar con fugas o goteos. En la visita de verificación el evaluador entrará al establecimiento para verificar las tuberías y grifos existentes.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no tenga servicio de suministro de agua.

- (0) en caso de que se detecten gotera(s) y otras fugas de agua y no existan medidas en proceso para resolverlas.
- (2) en caso de que no se detecten ni goteras, ni fugas de agua.



### Criterio 9 - Grifos ahorradores

*Descripción:* Los grifos ahorradores son artefactos que se colocan en la salida de agua de suministro y tienen la característica de que cuentan con una malla con aberturas muy pequeñas que permite el paso del agua a presión, como se muestra en la siguiente imagen:



Las regaderas de plástico que se muestran a continuación **NO** se consideran grifos ahorradores:

Marcar:

- No aplica** en caso de que no tenga servicio de suministro de agua.
- (0) en caso de que menos del 50% de las llaves tengan grifo ahorrador.
- (1) en caso de que al menos el 50% de las llaves tengan grifo ahorrador.
- (2) en caso de que 100% de las llaves tengan grifo ahorrador.

### Criterio 10 - Purificación de agua

*Descripción:* Un sistema de purificación de agua es un sistema que permite la potabilización del agua. Solo se reconocen los sistemas de purificación de agua que permiten filtrar el agua y desinfectarla (ozono, lámpara UV, etc.).

Marcar:

- No aplica** en caso de que el establecimiento no tenga servicio de suministro.
- (0) en caso de que no haya purificador de agua potable o no esté en condiciones de uso.
- (1) en caso de que haya un purificador de agua potable pero que este no cumpla con los estándares exigidos (filtrar y desinfectar).
- (2) en caso de que haya un purificador de agua potable que cumpla con los estándares exigidos (filtrar y desinfectar).

### Criterio 11 - Interruptores independientes o separados

*Descripción:* Se considera que un interruptor es independiente o separado cuando un foco es

encendido por un interruptor o cuando un interruptor enciende focos que se encuentran dentro de un mismo espacio.

Marcar:

- No aplica** en caso de que tenga servicio de suministro de luz.
- (0)** en caso de que menos del 50% de los interruptores sean independientes.
- (1)** en caso de que al menos el 50% de los interruptores sean independientes.
- (2)** en caso de que el 100% de los interruptores sean independientes.

### Criterio 12 - Focos Led

*Descripción:* Los focos LED fueron creados para reemplazar a los focos convencionales, ofrecen hasta un 80% de ahorro de energía y no representan peligro cuando se interactúa con estos, a diferencia de los focos ahorradores que tienen mercurio, un componente altamente peligroso. Normalmente, los focos LED tienen aspecto que se muestra en la siguiente imagen, sin embargo es importante al momento de comprarlos verificar que la descripción rotulado "foco LED".



Los focos incandescentes y ahorradores son los que se muestran a continuación y normalmente al momento de comprarlos tienen rotulado de que tipo son.



Marcar:

- No aplica** en caso de que no haya focos en el establecimiento.
- (0)** en caso de que haya algunos focos incandescentes, aunque también haya otros ahorradores o LED.
- (1)** en caso de que haya algunos focos ahorradores, aunque también haya otros LED.
- (2)** en caso de que el 100% de los focos sean LED.

### Categoría RESIDUOS

#### Criterio 13.- Disposición de grasas y aceite usado

*Descripción:* Es importante que las grasas y aceites usados no se desechen en drenaje, a pesar de que tenga una trampa para aceite. Se deben recolectar estas grasas y aceites usados en un contenedor específico y de preferencia entregar este residuo a un reciclador que lo pueda procesar en otro producto, como por ejemplo jabones, biodiesel, etc.

Es **indispensable** que el día de la visita de acompañamiento tenga un **comprobante** de entrega del aceite a algún reciclador para que los evaluadores puedan otorgarle el puntaje correspondiente.



Marcar:

- No aplica** en caso de que el establecimiento no ofrezca alimentos fritos o en caso de que no se cocinen los alimentos en el sitio.
- (0)** en caso de que no se recolecten las grasas y aceite usado en un contenedor específico.
- (1)** en caso de que se recolecten las grasas y aceites en un contenedor específico.
- (2)** en caso de que recolecten las grasas y aceites en un contenedor y se recicle el aceite convirtiéndolo en jabón o entregándolo a un reciclador, se tiene que poder demostrar a quién se entrega el residuo con algún comprobante, en caso de que no haya comprobante solo se atribuirá 1 punto.

#### **Criterio 14 - Insumos de limpieza**

*Descripción:* Los insumos de limpieza son todos los detergentes, jabones y soluciones que se usan para limpiar el establecimiento. Se consideran insumos de limpieza ecológicos los productos que tienen el distintivo de amigable con el medio ambiente, ecológico, biodegradable o realizados por productores locales aprobados por el comité dictaminador.

Marcar:

- (0)** en caso de que menos del 50% de los productos de limpieza que usa sean ecológicos.
- (1)** en caso de que 50% a 80% de los productos de limpieza que usa sean ecológicos.
- (2)** en caso de que más del 80% de los productos de limpieza que usa sean ecológicos.

#### **Criterio 15 - Desechables**

*Descripción:* Los desechables son todos los productos que están destinados a ser usados solo una vez, incluyendo: platos, vasos, cubiertos, contenedores, tapas de contenedores, charolas y popotes. Los desechables biodegradables son los que pueden descomponerse en elementos químicos naturales por la acción de agentes biológicos, como el sol, el agua, las bacterias, las plantas o los animales, normalmente su empaque viene rotulado con la mención "biodegradable". Nota: Los platos y vasos de cartón encerrados son tolerados como desechables biodegradables.

Marcar:

- No aplica** en caso de que no ofrezca comida en contenedores.
- (0)** en caso de que use únicamente desechables no biodegradables.
- (1)** en caso de que use algunos desechables biodegradables y otros no biodegradables pero no use ni unicelel, ni popotes.
- (2)** en caso de que use únicamente desechables biodegradables (nada de unicelel) o no use ningún tipo de desechables.



### Criterio 16.-Gestión de residuos sólidos

*Descripción:* Una gestión adecuada de los residuos sólidos implica una separación de estos en 3 categorías: orgánicos, inorgánicos reciclables e inorgánicos no reciclables.

- Los residuos orgánicos corresponden al conjunto de residuos de origen animal o vegetal.
- Los residuos inorgánicos reciclables corresponden a los residuos que se pueden recuperar para formar productos nuevos a través de un proceso industrial como por ejemplo el pet, aluminio, tetrapack, cartón, papel, vidrio, etc.
- Los residuos inorgánicos no reciclables corresponden a los residuos que no se pueden recuperar ni reciclar como por ejemplo los residuos sanitarios, colillas de cigarrillos, unigel, bolsas de frituras, etc.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no tenga al menos un contenedor de residuos propio
- (0)** en caso de que no separe los residuos sólidos.
- (1)** en caso de que realice alguna separación de los residuos sólidos.
- (2)** Separe los residuos sólidos en Orgánicos, Inorgánicos reciclables, Inorgánicos no reciclables o algún otro tipo de separación aún más específica.

### Criterio 17.-Bolsas

*Descripción:* Las bolsas de materiales biodegradables corresponden a las bolsas de papel kraft sin tinta. Las bolsas de plástico aunque indiquen biodegradable, no serán consideradas como tal.



*Marcar:*

- (0)** en caso de que den bolsas de plástico no biodegradables.
- (1)** en caso de que den bolsas de materiales biodegradables.
- (2)** en caso de que no den ningún tipo de bolsas

### Criterio 18.-Servilletas

*Descripción:* Las servilletas de materiales biodegradables son servilletas de color café que no pasaron por un proceso de blanqueamiento.



*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no den servilletas.
- (0)** en caso de que den servilletas blanqueadas o indistintamente de color.
- (2)** en caso de que den servilletas de papel reciclado, no blanqueadas.

## Categoría PREVENCIÓN DE RIESGOS

### Criterio 19 - Control de humo y olores

*Descripción:* Los olores y humo provenientes de la cocina pueden controlarse con una campana de extracción, la cual debe estar en condiciones adecuadas para transferir este contaminante.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no tenga estufa en el establecimiento.
- (0)** en caso de que no exista campana de extracción de humo y olores, o que esta no esté funcionando adecuadamente.
- (2)** en caso de que exista una campana de extracción de humo y olores funcionando adecuadamente.

### Criterio 20 - Botiquín Básico

*Descripción:* El botiquín básico debe contener: alcohol, jabón neutro, analgésico, antiácidos, crema para quemaduras, gasa, cinta, curitas, vendas, termómetro y las medicinas deben de estar con una fecha de caducidad posterior de un mes mínimo a la fecha de la visita de acompañamiento.



*Marcar:*

- (0)** en caso de que no cuente con botiquín básico
- (1)** en caso de que cuente con botiquín básico incompleto y/o con algunas medicinas caducadas.
- (2)** en caso de que cuente con botiquín básico completo y con medicinas con fecha de caducidad vigente.

### Criterio 21 - Extinguidor

*Descripción:* El extinguidor es una herramienta para controlar incendios, el cual debe estar vigente y todo el personal que labora en el establecimiento debe tener la capacitación adecuada para usarlo.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no elabore sus alimentos en el establecimiento.
- (0)** en caso de que no cuente con extinguidor de fuego.
- (1)** en caso de que cuente con extinguidor de fuego pero no esté vigente.
- (2)** en caso de que cuente con extinguidor de fuego vigente.

### Criterio 22 - Señalización de salidas de emergencia



*Descripción:* Las salidas de emergencias deben estar señaladas en la(s) puertas de acceso que direccionen a un espacio donde se pueda circular fácilmente al punto de reunión en caso de sismo u otro evento. La señalética en vigor es la de CENAPRED.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no tenga puertas de acceso.
- (0)** en caso de que no cuente con señalización de salida(s) de emergencias.
- (1)** en caso de que cuente con señalización de salidas de emergencia pero que no esté correctamente colocada.
- (2)** en caso de que cuente con señalización de salidas de emergencias correctamente colocada.

## **Categoría RESPONSABILIDAD SOCIAL**

### **Criterio 23 - Asistencia a los talleres de capacitación en sustentabilidad**

*Descripción:* La Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad ofrece talleres de capacitación continua a las cafeterías universitarias en el marco del proyecto “Cafetería Sustentables UV”. La asistencia a estos talleres se considerará a favor de la cafetería.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no haya habido talleres en el transcurso del año.
- (0)** en caso de que tenga menos del 40% de asistencia a los talleres ofertados.
- (1)** en caso de que tenga del 40 al 70% de asistencia a los talleres ofertados.
- (2)** en caso de que tenga más del 70% de asistencia a los talleres ofertados.

### **Criterio 24 - Atención al cliente**

*Descripción:* Se recomienda tener una libreta o buzón de sugerencias disponible para los consumidores, con la finalidad de que los arrendatarios puedan hacer mejoras en sus establecimientos.

*Marcar:*

- (0)** en caso de que no cuente con libreta o buzón de sugerencias.
- (2)** en caso de que cuente con libreta o buzón de sugerencias.

### **Criterio 25 - Jornadas laborales**

*Descripción:* Según el artículo 61 de la Ley federal del trabajo “La duración máxima de la jornada será: ocho horas la diurna, etc.”.

*Marcar:*

- No aplica** en caso de que no tenga un lugar asignado fijo.
- (0)** en caso de que las jornadas laborales de los empleados rebasen las 8 horas.
- (2)** en caso de que las jornadas laborales de los empleados sean de máximo 8 horas.

#### **Criterio 26 - Medios de trabajo**

*Descripción:* Los medios de trabajo incluyen principalmente mandil, gorras para cabello, y cubrebocas.

*Marcar:*

- (0)** en caso de que los empleados no cuenten con los medios de trabajo necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.
- (2)** en caso de que los empleados cuenten con los medios de trabajo necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.

## Descripción de lineamientos para realizar la visita de acompañamiento



Universidad Veracruzana  
Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana  
Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.  
Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## LINEAMIENTOS DE LA VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO

Estos lineamientos se dirigen a los evaluadores que realizan la visita de acompañamiento a las cafeterías y comedores universitarios.

### Planificación de la visita de acompañamiento:

- Se notifica por algún medio al arrendatario o gerente sobre la visita (día y hora) y se precisa la duración aproximada de la visita y se avisa al coordinador del distintivo Cafetería Sustentable UV.
- No debe haber conflictos de intereses, el evaluador no debe conocer personalmente al arrendatario o gerente.
- Es fundamental que el arrendatario o gerente esté presente durante la visita de acompañamiento para enseñar los documentos u otros elementos necesarios para demostrar el cumplimiento de los criterios. En caso de que no pueda estar presente, podrá designar a un miembro de su personal.
- Se debe revisar el expediente del arrendatario o gerente antes de realizar la visita de acompañamiento.

### Organización y logística durante la visita de acompañamiento:

- Si hubiera 2 evaluadores, el primero lleva la entrevista con el arrendatario, hace las preguntas y observa, mientras el segundo anota las observaciones en el formato de evaluación, toma fotos y modula el tiempo de la visita.
- El evaluador que guía la entrevista deberá tener el formato de autoevaluación previamente llenado por el arrendatario o gerente de la cafetería o comedor universitario.
- Si bien uno de los evaluadores es el que guía la visita, el otro también puede intervenir si considera necesario aclarar algunos puntos.
- Llevar el formato de evaluación y lineamientos de la visita de acompañamiento, una libreta de notas, una tabla de apoyo, lapiceros, y una cámara fotográfica.

### En la visita de acompañamiento, los evaluadores deben:

- Presentarse de la manera adecuada (nombre, procedencia), explicar cómo va a ser el proceso, cuánto tiempo va a durar y qué implica para el arrendatario o gerente (estar disponible, poder enseñar los medios de verificación, dejar entrar al local para observar y comprobar lo que se comenta)

- Verificar que los datos del arrendatario o gerente y del establecimiento correspondan a los del formato de evaluación.
- Verificar cada criterio con el arrendatario o gerente y escribir las observaciones con letra legible.
- Tomar fotos de todos los elementos que permitan comprobar el cumplimiento de los criterios.
- Pedir la firma del arrendatario o gerente al final de la visita de acompañamiento.
- Hacer recomendaciones al arrendatario o gerente con el fin de que puedan seguir mejorando sus prácticas. Estas recomendaciones se compartirán por escrito al arrendatario al momento de enviar el dictamen.
- Informar al arrendatario o gerente sobre los pasos siguientes (revisión del informe de la visita por el coordinador del distintivo, revisión por parte del comité dictaminador, pasos para hacer apelación en caso necesario, etc.)
- Mencionar al arrendatario o gerente que debe tomar acciones adecuadas en el caso de que se detecten incumplimientos, respetando las fechas acordadas.
- Mencionar al arrendatario o gerente que tiene la obligación de anunciar el dictamen de la evaluación a como se indica en los lineamientos de dictamen.
- Informar al arrendatario o gerente que es importante su participación en los talleres de capacitación ofertados por la CoSustenta UV.

**Los evaluadores deben respetar la postura siguiente:**

- Asumir una actitud de respeto, ser receptivo, observador, objetivos, aclarar dudas y generar un clima de confianza.
- Propiciar las condiciones para que el arrendatario o gerente demuestre cómo está cumpliendo con los criterios del distintivo y brindarle la asesoría necesaria para el buen cumplimiento de estos.
- Ser puntual y concreto.
- No influir la respuesta del arrendatario o gerente en la manera de formular la pregunta. Evitar lo siguiente: “¿Usted no tiene botiquín, verdad?”
- Mantener una postura de acompañamiento, y evitar juzgar. Está aquí para guiar al arrendatario o gerente en que mejore sus prácticas, no para culpar. La idea es aprovechar esta visita para dar consejos de cómo mejorar.
- Ser firmes en su evaluación, no dejarse influir por el arrendatario o gerente. Si no hay medios de verificación no se da el punto o bien se acuerda una fecha posterior para que les haga llegar la información necesaria.

A continuación se explica cómo proceder para la evaluación de cada criterio de sustentabilidad durante la visita de acompañamiento.

## Categoría **ALIMENTACIÓN**

### **Criterio 1 - Menú o platillo bajo en calorías y equilibrado nutricionalmente**

*Descripción:* Un menú o platillo bajo en calorías consta de alimentos asados o hervidos, conformado principalmente por verduras, leguminosas/cereales o carnes asadas y poca presencia de carbohidratos (pan, tortillas).

*Aplicabilidad:* Todos establecimientos exceptuando a los puestos de dulces y golosinas.

*Medio de verificación:* Carta u oferta de alimentos.

*Procedimiento:*

1. Solicitar la carta u oferta de alimentos.
2. Indicar en las observaciones, qué menús o alimentos se consideran bajos en calorías detallando la lista de los ingredientes usados para su elaboración. Hacer recomendaciones sobre métodos de cocina más saludables.
3. Marcar:
  - (0)** en caso de que no cuente con un menú o platillo bajo en calorías diario. Tampoco se atribuirán puntos en caso de que mencionen contar con esta opción pero que esta no esté anunciada.
  - (1)** en caso de que cuente con un menú o platillo bajo en calorías diario.
  - (2)** en caso de que cuente con más de un menú o platillo bajo en calorías diario.
4. Tomar una foto de la carta u oferta de alimentos bajos en calorías.

### **Criterio 2 – Menú o platillo vegetariano**

*Descripción:* Se consideran menú o platillos vegetarianos los que no tienen ni carne (incluyendo el pollo), ni pescado. Pueden ser considerados opciones vegetarianas los alimentos o menús que tiene productos derivados de los animales como: huevos, leche y queso.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos exceptuando a los que venden dulces y golosinas.

*Medio de verificación:* Carta u oferta de alimentos del día.

*Procedimiento:*

1. Solicitar la carta u oferta de alimentos.
2. Indicar en las observaciones, qué menús o platillos se consideran vegetarianos con la lista de los ingredientes.
3. En caso de que:
  - (0)** en caso de que no cuente con una menú o platillo vegetariano diario. Tampoco se atribuirán puntos aparezca la opción en caso de que mencionen contar con esta opción pero que esta no esté anunciada.
  - (1)** en caso de que cuente con un menú o platillo vegetariano diario.
  - (2)** en caso de que cuente con más de un menú o platillo vegetariano diario.
4. Tomar una foto de la carta u oferta de alimentos vegetarianos.

### **Criterio 3 - Opción de medias porciones de platillos y/o menús**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir la mitad del platillo o menú, por un costo menor al estipulado en su carta o bitácora de precios. La venta de productos unitarios a un precio menor no se considera como una media porción.

*Aplicabilidad:* Todos establecimientos exceptuando a puestos de dulces y golosinas.

*Medio de verificación:* Carta o Señalética.

*Procedimiento:*

1. Solicitar la carta o señalética.

2. Indicar en las observaciones, dónde se encuentra el anuncio y para qué menús o platillos hay opciones de pedir medias porciones.
3. En caso de que:
  - No aplica** en caso de que no venda menús o platillos.
  - (0)** en caso de que no cuente con la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús o no lo anuncie en la carta/oferta de alimentos.
  - (2)** en caso de que cuente y anuncie la opción de pedir media porción a precio reducido en platillos/menús en la carta o señalética.
4. Tomar una foto de la carta u oferta de alimentos donde se anuncia la posibilidad de pedir medias porciones.

#### **Criterio 4 - Opción de bebidas sin azúcar añadido**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir sus bebidas sin azúcar y está anunciado en la carta u oferta de alimentos.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que venden bebidas preparadas por ellos mismos.

*Medio de verificación:* Carta o Señalética.

*Procedimiento:*

1. Solicitar la carta o señalética.
2. Indicar en las observaciones, en dónde se encuentra el anuncio y para qué bebidas aplica.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no venda bebidas preparadas por él mismo.
  - (0)** en caso de que no cuente con la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida o no lo anuncie en la oferta de alimentos.
  - (2)** en caso de que cuente y anuncie en la carta u oferta de alimentos la opción de pedir bebidas sin azúcar añadida.
4. Tomar una foto de la carta u oferta de alimentos donde se anuncia la posibilidad de bebidas sin azúcar añadida.

#### **Criterio 5 - Vaso de agua simple gratuito para clientes**

*Descripción:* Los consumidores tienen la posibilidad de pedir agua simple sin costo alguno y está anunciado en la carta u oferta de alimentos.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que cuentan con agua purificada o de garrafón.

*Medio de verificación:* Carta o Señalética.

*Procedimiento:*

1. Solicitar la carta o señalética.
2. Indicar en las observaciones, en dónde se encuentra el anuncio que indica la posibilidad de solicitar un vaso de agua simple gratuito para clientes.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no cuente con agua purificada o agua de garrafón en su establecimiento.
  - (0)** en caso de que no cuente con la posibilidad de ofrecer un vaso de agua simple gratuito para clientes o no lo anuncie en la carta u oferta de alimentos.
  - (2)** en caso de que cuente y anuncie en su carta ou oferta de alimentos el vaso de agua simple gratuito para clientes.
4. Tomar una foto de la carta u oferta de alimentos donde se anuncia el vaso de agua simple gratuito para clientes.

#### **Criterio 6 – Origen de los insumos**



*Descripción:* Los productos locales son los ingredientes o productos que fueron producidos en un radio menor a 100 kilómetros de la zona en donde se comercializan.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación, lectura de etiquetas y notas de compra.

*Procedimiento:*

1. Solicita la lista de los productos locales y anotar la lista en los comentarios.
2. Revisar etiquetas o preguntar más datos sobre los productores de estos productos y anotarlos en comentarios.
3. *Marcar:*
  - (0)** en caso de que no cuente o use ningún producto local, es decir producidos en un radio de 100 kilómetros.
  - (1)** en caso de que cuente o use uno a tres productos locales.
  - (2)** en caso de que cuente o use más de tres productos locales.

## **Criterio 7 - Aceites y grasas**

*Descripción:* Los aceites y grasas para cocinar deben usarse únicamente una vez por cada alimento ya que el aceite quemado es nocivo para la salud del que lo consumo. El color del aceite que se usa para cocinar indica el grado en que el aceite está quemado.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que fríen alimentos en el sitio.

*Medio de verificación:* Observación del aceite recolectado (color).

*Procedimiento:*

1. Tomar una muestra del aceite que se está usando para cocinar en el momento de la visita de acompañamiento, y solicitar una muestra del aceite quemado recolectado.
2. Observar el color de este aceite claro, medianamente oscuro, oscuro.
3. Anotar en las observaciones cada cuándo se cambia el aceite, cuál es el consumo de aceite semanal o diario, qué marca de aceite se ocupa y para qué alimentos se ocupa el aceite.
4. *Marcar:*
  - No aplica** en caso de que no cocinen sus alimentos en el establecimiento o no tengan alimentos fritos en su carta u oferta de alimentos.
  - (0)** en caso de que el aspecto del aceite que usa sea muy oscuro en comparación con el aceite nuevo.
  - (1)** en caso de que el aspecto del aceite que usa sea medianamente oscuro en comparación con el aceite nuevo.
  - (2)** en caso de que el aspecto del aceite que usa sea similar al del aceite nuevo.
5. Tomar fotos del aceite usado, del aceite quemado apartado, y de la botella de aceite usado.

## **Categoría AGUA Y ENERGÍA**

### **Criterio 8 - Instalaciones de agua**

*Descripción:* Las instalaciones de agua visibles no deben contar con fugas o goteos. En la visita de verificación el evaluador entrará al establecimiento para verificar las tuberías y grifos existentes.

*Aplicabilidad:* Únicamente para los establecimientos que tengan servicio de suministro de agua.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Revisar todas las tuberías de agua visibles y grifos para verificar que no cuenten con fugas. Abrir y cerrar las llaves para corroborar que no se tengan fugas.
2. Anotar cualquier detalle que aparezca en las observaciones.

3. Marcar:

- No aplica** en caso de que no tenga servicio de suministro de agua.
- (0)** en caso de que se detecten gotera(s) y otras fugas de agua y no existan medidas en proceso para resolverlas.
- (2)** en caso de que no se detecten ni goteras, ni fugas de agua.

### Criterio 9 - Grifos ahorradores

*Descripción:* Los grifos ahorradores son artefactos que se colocan en la salida de agua de suministro y tienen la característica de que cuentan con una malla con aberturas muy pequeñas que permite el paso del agua a presión, como se muestra en la siguiente imagen:



Las regaderas de plástico que se muestran a continuación **NO** se consideran grifos ahorradores:



*Aplicabilidad:* Únicamente para los establecimientos que tengan servicio de suministro de agua.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Revisar todos los grifos del establecimiento.
2. Anotar en las observaciones cuántos grifos hay en total, cuántos son ahorradores, y de qué tipo son los demás grifos.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no tenga servicio de suministro de agua.
  - (0)** en caso de que menos del 50% de las llaves tengan grifo ahorrador.
  - (1)** en caso de que al menos el 50% de las llaves tengan grifo ahorrador.
  - (2)** en caso de que 100% de las llaves tengan grifo ahorrador.
4. Tomar fotos de cada grifo.



### Criterio 10 - Purificación de agua

*Descripción:* Un sistema de purificación de agua es un sistema que permite la potabilización del agua. El Distintivo reconoce únicamente los sistemas de purificación de agua que permiten filtrar el agua y desinfectarla (ozono, lámpara UV, etc.)

*Aplicabilidad:* Únicamente para los establecimientos que tengan servicio de suministro de agua.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario si existe un sistema de purificación del agua a dentro del establecimiento y revisarlo.
2. Anotar en las observaciones la marca del sistema de purificación del agua, y las diferentes partes que lo forman.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que el establecimiento no tenga servicio de suministro.
  - (0)** en caso de que no haya purificador de agua potable o no esté en condiciones de uso.

- (1) en caso de que haya un purificador de agua potable pero que este no cumpla con los estándares exigidos por el Distintivo (filtrar y desinfectar).
  - (2) en caso de que haya un purificador de agua potable que cumpla con los estándares exigidos por el Distintivo (filtrar y desinfectar).
4. Tomar fotos de cada parte del sistema de purificación del agua.

### **Criterio 11 - Interruptores independientes o separados**

*Descripción:* Se considera que un interruptor es independiente o separado cuando un foco es encendido por un interruptor o cuando un interruptor enciende focos que se encuentran dentro de un mismo espacio.

*Aplicabilidad:* Únicamente para los establecimientos que instalaciones de luz.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Ubicar todos interruptores, probarlos y anotar en las observaciones cuántos focos prende cada interruptor y cómo se reparten entre los diferentes espacios (cocina, espacio de mesas, baños, etc.)
2. Marcar:
  - No aplica** en caso de que tenga servicio de suministro de luz.
  - (0) en caso de que menos del 50% de los interruptores sean independientes.
  - (1) en caso de que al menos el 50% de los interruptores sean independientes.
  - (2) en caso de que el 100% de los interruptores sean independientes.
3. Tomar fotos de los interruptores.

### **Criterio 12 - Focos Led**

*Descripción:* Los focos LED fueron creados para reemplazar a los focos convencionales, ofrecen hasta un 80% de ahorro de energía y no representan peligro cuando se interactúa con estos, a diferencia de los focos ahorradores que tienen mercurio, un componente altamente peligroso. Normalmente, los focos LED aspecto que se muestra en la siguiente imagen, sin embargo es al momento de comprarlos verificar que la descripción tenga "foco LED".



Los focos incandescentes y ahorradores son los que se muestran a continuación y normalmente al momento de comprarlos tienen rotulado de que tipo son.



*Aplicabilidad:* Únicamente para los establecimientos que tienen focos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

- Observar y anotar en las observaciones cuántos focos, de qué tipo son cada uno (incandescentes, ahorradores, LED)
- Marcar:
  - No aplica** en caso de que no haya focos en el establecimiento.
  - (0) en caso de que haya algunos focos incandescentes, aunque también haya otros ahorradores o LED.
  - (1) en caso de que haya algunos focos ahorradores, aunque también haya otros LED.

- (2) en caso de que el 100% de los focos sean LED.
- Tomar fotos de cada foco.

## Categoría **RESIDUOS**

### Criterio 13 - Disposición de grasas y aceite usado

*Descripción:* Es importante que las grasas y aceites usados no tiren al drenaje, a pesar de que tenga una trampa para aceite. Los arrendatarios deben recolectar estas grasas y aceites usados en un contenedor específico y de preferencia entregar este residuos a un reciclador que lo pueda procesar en otro producto, como por ejemplo jabones, biodiesel, etc.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que ofrecen alimentos fritos.

*Medio de verificación:* Observación y comprobante de entrega del aceite a algún reciclador.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario qué hacen con el aceite quemado y en caso de que mencionó recolectarlos pedir a ver el recipiente.
2. Anotar en la observaciones la cantidad aproximada y la fecha en la cual se empezó a llenar el bote.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que en la carta u oferta de alimentos no ofrezcan alimentos fritos o en caso de que no se cocinen los alimentos en el establecimiento.
  - (0)** en caso de que no se recolecten las grasas y aceite usado en un contenedor específico.
  - (1)** en caso de que se recolecten las grasas y aceites en un contenedor específico.
  - (2)** en caso de que recolecten las grasas y aceites en un contenedor y se entreguen a un reciclador, se tiene que poder demostrar a quién se entrega el residuo con algún comprobante, en caso de que no haya comprobante solo se atribuirá 1 punto.
4. Tomar una foto del contenedor de grasas y aceites usados, de la trampa de grasa si hubiera, y del comprobante de entrega del aceite a un reciclador.



se

### Criterio 14 - Insumos de limpieza

*Descripción:* Los insumos de limpieza son todos los detergentes, jabones y soluciones que se usan para limpiar el establecimiento. Se consideran insumos de limpieza ecológicos los productos que tienen el distintivo de amigable con el medio ambiente, ecológico, biodegradable o realizados por productores locales aprobados por el comité dictaminador.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Solicitar al arrendatario que enseñe todos los productos de limpieza que se están ocupando para lavar trastes, pisos y superficies, estufa, etc. No se considera el desinfectante para verduras y frutas como un insumo de limpieza.
2. Anotar en las observaciones el nombre de cada producto con su marca, así como el uso que se le da.
3. Marcar:
  - (0)** en caso de que menos del 50% de los productos de limpieza sean ecológicos
  - (1)** en caso de que 50% a 80% de los productos de limpieza sean ecológicos.
  - (2)** en caso de que más del 80% de los productos de limpieza sean ecológicos.

4. Hay que tener cuidado a los productos que mencionen ser biodegradables en su etiqueta y no lo son como por ejemplo el detergente FOCA, y entonces tratar de sensibilizar y explicar esta distinción al arrendatario.
5. Tomar fotos de cada producto de limpieza.

### **Criterio 15 - Desechables**

*Descripción:* Los desechables son todos los productos que están destinados a ser usados solo una vez, incluyendo: platos, vasos, cubiertos, contenedores, tapas de contenedores, charolas y popotes. Los desechables biodegradables son los que pueden descomponerse en elementos químicos naturales por la acción de agentes biológicos, como el sol, el agua, las bacterias, las plantas o los animales. Nota: Los platos y vasos de cartón encerrados son tolerados como desechables biodegradables.

*Aplicabilidad:* Únicamente para todos los establecimientos que ofrecen comida en contenedores.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Observar y preguntar al arrendatario si ocupan desechables, y solicitar verlos.
2. Anotar en las observaciones para que se ocupan cada desechable (comida para llevar/en el sitio, qué alimentos), y sus características (material y tamaño) y marca.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no ofrezca comida en contenedores.
  - (0)** en caso de que use únicamente desechables no biodegradables.
  - (1)** en caso de que use algunos desechables biodegradables y otros no biodegradables pero no use ni uncel, ni popotes.
  - (2)** en caso de que use únicamente desechables biodegradables (nada de uncel) o no use ningún tipo de desechables.
4. Tomar fotos de cada desechables y su empaque.

### **Criterio 16 - Gestión de residuos sólidos**

*Descripción:* Una gestión adecuada de los residuos sólidos implica una separación de estos en 3 categorías: orgánicos, inorgánicos reciclables e inorgánicos no reciclables. Los residuos orgánicos corresponden al conjunto de residuos de origen animal o vegetal. Los residuos inorgánicos reciclables corresponden a los residuos que se pueden recuperar para formar productos nuevos a través de un proceso industrial como por ejemplo el pet, aluminio, tetrapack, cartón, papel, vidrio, etc. Los residuos inorgánicos no reciclables corresponden a los residuos que no se pueden recuperar ni reciclar como por ejemplo los residuos sanitarios, colillas de cigarros, uncel, bolsas de frituras, etc.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que tengan al menos un contenedor para basura propio.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Observar y preguntar si existe contenedores de basura en el establecimiento y observar su contenido.
2. Anotar en las observaciones los contenedores que se encuentran en el sitio, de qué manera se está realizando la separación, o cualquier otro dato relevante mencionado por el arrendatario.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no tenga al menos un contenedor de residuos propio
  - (0)** en caso de que no separe los residuos sólidos.
  - (1)** en caso de que realice alguna separación de los residuos sólidos.

- (2) Separe los residuos sólidos en Orgánicos, Inorgánicos reciclables, Inorgánicos no reciclables.

Nota: En caso de que existen los botes de separación pero que no se esté respetando en la práctica entonces el evaluador deberá decidir y justificar su decisión en los comentarios.

### Criterio 17 - Bolsas

*Descripción:* Las bolsas de materiales biodegradables corresponden a las bolsas de papel kraft sin tinta o a las bolsas de plástico elaboradas con materiales biodegradables. Las bolsas de plástico aunque indiquen biodegradable, no serán consideradas como tal.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Observar y preguntar al arrendatario si se dan bolsas a los clientes y solicitar verlas.
2. Anotar en las observaciones qué tipo de bolsas son, marca, características y cualquier otro comentario por parte del arrendatario.
3. En caso de que:
  - (0) en caso de que den bolsas de plástico no biodegradables.
  - (1) en caso de que den bolsas de materiales biodegradables.
  - (2) en caso de que no den ningún tipo de bolsas
4. Tomar fotos de las bolsas.



### Criterio 18 - Servilletas

*Descripción:* Las servilletas de materiales biodegradables son servilletas de color café que no pasaron por un proceso de blanqueamiento.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimientos que dan servilletas.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Observar y preguntar al arrendatario si se dan servilletas a los clientes y solicitar verlas.
2. Anotar en las observaciones qué tipo de servilletas son, marca, características, y cualquier otro comentario por parte del arrendatario.
3. *Marcar:*
  - No aplica** en caso de que no den servilletas.
  - (0) en caso de que den servilletas blanqueadas o indistintamente de color.
  - (2) en caso de que den servilletas de papel reciclado, no blanqueadas.
4. Tomar fotos de las servilletas.



## Categoría PREVENCIÓN DE RIESGOS

### Criterio 19 - Control de humo y olores

*Descripción:* Los olores y humo provenientes de la cocina pueden controlarse con una campana de extracción, la cual debe estar en condiciones adecuadas para transferir este contaminante.

*Aplicabilidad:* Únicamente los establecimiento que tienen una estufa u horno en el lugar.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Observar si hay una campana de extracción y verificar su estado y funcionamiento.
2. Anotar en las observaciones el tipo de campana de extracción, si está en buen estado.
3. En caso de que:
  - No aplica** en caso de que no tenga estufa en el establecimiento.
  - (0)** en caso de que no exista campana de extracción de humo y olores, o no esté funcionando adecuadamente.
  - (2)** en caso de que tenga estufa y exista una campana de extracción de humo y olores funcionando adecuadamente.
4. Tomar fotos de la campana de extracción y filtros.

### **Criterio 20 - Botiquín Básico**

*Descripción:* El botiquín básico debe contener: alcohol, jabón neutro, analgésico, antiácidos, crema para quemaduras, gasa, cinta, curitas, vendas, termómetro y las medicinas deben de estar con una fecha de caducidad posterior de un mes mínimo a la fecha de la visita de acompañamiento.



*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario si existe un botiquín básico y solicitar verlo.
2. Anotar en las observaciones el contenido del botiquín y verificar la caducidad de cada medicina.
3. Marcar:
  - (0)** en caso de que no cuente con botiquín básico.
  - (1)** en caso de que cuente con botiquín básico pero que algunas medicinas estén caducadas.
  - (2)** en caso de que cuente con botiquín básico con medicinas con fecha de caducidad vigente.
4. Tomar fotos del botiquín básico.

### **Criterio 21 - Extinguidor**

*Descripción:* El extinguidor es una herramienta para controlar incendios, el cual debe estar vigente y todo el personal que labora en el establecimiento debe tener la capacitación adecuada para usarlo.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos que elaboran alimentos en el lugar.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario si cuenta con un extinguidor y solicitar verlo.
2. Anotar en las observaciones el tipo de extinguidor, y la fecha de la última revisión y siguiente revisión.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no elabore sus alimentos en el establecimiento.
  - (0)** en caso de que no cuente con extinguidor de fuego.
  - (1)** en caso de que cuente con extinguidor de fuego pero no esté vigente.
  - (2)** en caso de que cuente con extinguidor de fuego vigente.
4. Tomar fotos del extinguidor.



## Criterio 22 - Señalización de salidas de emergencia

*Descripción:* Las salidas de emergencias deben estar señaladas en la(s) puertas de acceso que direccionen a un espacio donde se pueda circular fácilmente al punto de reunión en caso de sismo u otro evento. La señalética en vigor es la de CENAPRED.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos que tienen puertas de acceso.

*Medio de verificación:* Observación. Señalética oficial de salida de emergencia.

*Procedimiento:*

1. Observar si existe una señalética indicando la o las salidas de emergencia y verificar que esté correctamente colocada.
2. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no tenga puertas de acceso.
  - (0)** en caso de que no cuente con señalización de salida(s) de emergencias.
  - (1)** en caso de que cuente con señalización de salidas de emergencia pero que no esté correctamente colocada.
  - (2)** en caso de que cuente con señalización de salidas de emergencias correctamente colocada.



## Categoría RESPONSABILIDAD SOCIAL

### Criterio 23 - Asistencia a los talleres de capacitación en sustentabilidad

*Descripción:* La Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad ofrece talleres de capacitación continua a las cafeterías universitarias en el marco del proyecto "Cafetería Sustentables UV". La asistencia a estos talleres se considerará a favor de la cafetería.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* bitácora de asistencia.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario si ha participado a todos los talleres de capacitación en base a la lista de talleres que se impartieron, y pedir ver la bitácora de asistencia.
2. Anotar el número de talleres a los cuales ha participado y su tema respectivo.
3. Marcar:
  - (0)** en caso de que tenga menos del 40% de asistencia a los talleres ofertados.
  - (1)** en caso de que tenga del 40 al 70% de asistencia a los talleres ofertados.
  - (2)** en caso de que tenga más del 70% de asistencia a los talleres ofertados.
4. Verificar una vez en la oficina las listas de asistencia para confirmar el dato.

### Criterio 24 - Atención al cliente

*Descripción:* Se recomienda tener una libreta o buzón de sugerencias disponible para los consumidores, con la finalidad de que los arrendatarios puedan hacer mejoras en sus establecimientos.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario si cuenta con un método de atención al cliente y anotarlo en las observaciones.
2. Marcar:



- (0) en caso de que no cuente con libreta o buzón de sugerencias.
  - (2) en caso de que cuente con libreta o buzón de sugerencias.
3. Tomar fotos de la libreta o buzón de sugerencias.

### **Criterio 25 - Jornadas laborales**

*Descripción:* Según el artículo 61 de la Ley federal del trabajo “La duración máxima de la jornada será: ocho horas la diurna, etc.”.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Pregunta.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario/gerente cuales son los horarios de los empleados y averiguar con los empleados mismos.
2. Anotar el dato en comentarios.
3. Marcar:
  - No aplica** en caso de que no tenga un lugar asignado fijo.
  - (0) en caso de que las jornadas laborales de los empleados rebasen las 8 horas.
  - (2) en caso de que las jornadas laborales de los empleados sean de máximo 8 horas.

### **Criterio 26 - Medios de trabajo**

*Descripción:* Los medios de trabajo incluyen principalmente mandil, gorras para cabello, y cubrebocas.

*Aplicabilidad:* Todos los establecimientos.

*Medio de verificación:* Observación.

*Procedimiento:*

1. Preguntar al arrendatario/gerente cuales son medios de trabajo que proveen a sus empleados y averiguar con los empleados mismos.
2. Anotar el dato en comentarios.
3. *Marcar:*
  - (0) en caso de que los empleados no cuenten con los medios de trabajo necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.
  - (2) en caso de que los empleados cuenten con los medios de trabajo necesarios para desempeñar adecuadamente sus labores.

## Descripción de lineamientos para emisión de dictamen



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV

Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana

Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.

Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## LINEAMIENTOS DE DICTAMEN

1. El Distintivo Cafetería Sustentable UV incluye 26 criterios repartidos en 5 categorías: Alimentación (7), Agua y energía (5), Residuos (6), Prevención de riesgos (4) y Responsabilidad Social (4). Cada criterio tiene un valor numérico. El resultado por categoría se expresa en porcentaje y corresponde a la calificación tomando en cuenta únicamente los criterios para los cuales aplica la cafetería o comedor.
2. Cuando una cafetería o comedor es evaluado por primera vez, se le entrega un diagnóstico con una serie de recomendaciones para que pueda mejorar sus prácticas y asimismo alcanzar el distintivo en la siguiente evaluación.
3. Este resultado permite comparar las prácticas en cuanto a sustentabilidad para cada categoría de una misma cafetería o comedor y entre cada cafetería o comedor.
4. El resultado final se expresa en porcentaje y corresponde al promedio de las calificaciones obtenidas en cada categoría. En función del porcentaje obtenido, se atribuye el Distintivo “Bronce” (de 60 a 74%), “Plata” (de 75 a 89%), u “Oro” (de 90% a 100%).
5. El comité dictaminador se reúne una vez por año para emitir los dictámenes de las cafeterías y comedores evaluados y de manera extraordinaria, en caso de apelación.
6. El comité dictaminador emite un dictamen con base en la evaluación y al informe realizado por los evaluadores en la visita de acompañamiento y a la calificación global obtenida, y lo dirige al arrendatario o gerente junto con una lista de recomendaciones.
7. Este dictamen tiene un **vigencia de 1 año**. Pasando esta fecha el arrendatario debe solicitar nuevamente la evaluación en caso de que quiera mantener el distintivo en su local.

## Descripción de lineamientos para otorgar recurso de apelación



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### **DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV**

**Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana**

Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.

Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## **LINEAMIENTOS DE APELACIÓN**

1. Al recibir el dictamen, el arrendatario o gerente de la cafetería o comedor universitario tiene 7 días hábiles para poder apelar la decisión del comité dictaminador y solicitar una reevaluación de su caso.
2. Para esto, debe enviar el formato de apelación (-F-04) conforme a lo estipulado en los lineamientos previstos para tal efecto (-I-04), junto con evidencias, al coordinador de Espacios UV del FEUV o presidente del Voluntario UV quienes se encargarán de transmitirla a la CoSustenta UV.
3. Al recibir esta apelación la CoSustenta UV asevera que esta apelación cumpla con los lineamientos de apelación y convoca a una reunión extraordinaria del comité dictaminador, el cual revisa la apelación y el informe de la visita de acompañamiento, así como las evidencias enviadas por el arrendatario o gerente de dicho establecimiento para poder emitir el dictamen definitivo. El comité dictaminador debe reunirse en un lapso de tiempo no mayor a 20 días hábiles después del cierre del periodo de apelación.
4. Este dictamen es enviado a la CoSustenta UV, la cual se encarga de transmitirlo al Fondo de Empresas Veracruzanas o Voluntariado UV con el fin de que informen al demandante en un plazo menor a 30 días hábiles después de emisión del dictamen por el comité.

## Descripción de lineamientos/recomendaciones para colocación del distintivo



Universidad Veracruzana

Coordinación Universitaria  
para la Sustentabilidad

### **DISTINTIVO CAFETERIAS SUSTENTABLES UV**

**Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana**

Calle Diana Laura Rioja Vda. de Colosio 83, Emiliano Zapata, 91090 Xalapa Enríquez, Ver.

Tel: 228 812 4626, 228 186 1903; [cosustenta@uv.mx](mailto:cosustenta@uv.mx)

## **LINEAMIENTOS DE COLOCACIÓN DEL DISTINTIVO**

1. Las cafeterías y comedores universitarios que fueron evaluados tienen la obligación de colocar el Distintivo en su establecimiento.
2. La impresión del distintivo tiene que colocarse en el soporte de acrílico fijado en la pared del establecimiento destinado a esto, de tal forma que esté visible de los consumidores, no obstruido por otras informaciones impresas o estructuras.
3. El Fondo de Empresas y el Voluntariado UV son respectivamente los responsables de entregar los distintivos en las dimensiones adecuadas a los arrendatarios y gerentes de las cafeterías y comedores universitarios.
4. Está prohibido colocar el distintivo si no ha recibido un dictamen favorable.

## Anexo 2 Propuesta de cronograma

Actividades	SEMESTRE 1					SEMESTRE 2						
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Capacitación del comité evaluador (Acompañamiento con CoSustenta)	X											
Campaña oficial para Distintivo y entrega de distintivos		X										
Autoevaluación por parte de los arrendatarios		X	X			X	X					
Visitas de acompañamiento a las cafeterías y expendios de parte del del comité evaluador para valoración de las prácticas (una primera mitad de los arrendatarios en un periodo y otro mitad en el segundo periodo)			X	X			X	X				
Reunión del comité dictaminador, para firma de evaluaciones				X				X				
Encuentros entre arrendatarios y productores y proveedores de productos ecológicos y biodegradables de la región				X								
Talleres de capacitación (CoSustenta y la Región)			X	X		X		X		X		X

