

*Dossier informativo*



# Distintivo **Cafetería Sustentable**

**#UV\_Sustentable**

[www.uv.mx/cosustenta](http://www.uv.mx/cosustenta)

   CoSustentaUV

El distintivo “**Cafetería Sustentable**” de la *Universidad Veracruzana* nace en 2018 como resultado de un proceso participativo de reflexión colectiva entre la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad, el Fondo de Empresas UV y los arrendatarios de las cafeterías de la Región Xalapa.



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.



### Distintivo "ORO"

> 90% \*



### Distintivo "PLATA"

De 75 a 90% \*



### Distintivo "BRONCE"

> 60% \*



# Proceso:

Para obtener el distintivo, las cafeterías o expendios de alimentos que pertenecen al *Fondo de Empresas UV*, deberán solicitar el inicio del proceso al coordinador/a de sustentabilidad de la región en la que se encuentre.

El proceso iniciará con una **autoevaluación** de prácticas, la cual se complementará con una **visita de acompañamiento** por parte del personal evaluador para verificar y complementar las observaciones de la evaluación.

Después se realizará el **dictamen** con algunas recomendaciones que el/la arrendatario/a del comercio puede atender en la inmediatez que le sea posible.

Si existe alguna inconformidad ante el dictamen emitido, existe la oportunidad de apelar, por parte del arrendatario, exponiendo sus razones por las cuales se inconforma, abriendo la posibilidad de comenzar nuevamente el proceso.

**La vigencia del proceso es de un año**



# Categorías



**Alimentación**



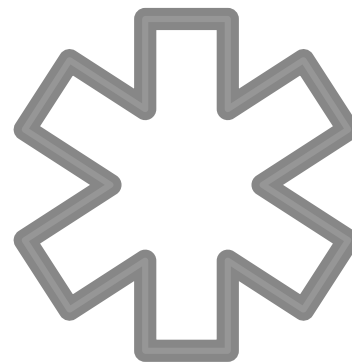
**Agua y energía**



**Residuos**



**Responsabilidad Social**



**Prevención de riesgos**





Impacta directamente a las dietas de las personas consumidoras y 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*.



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.



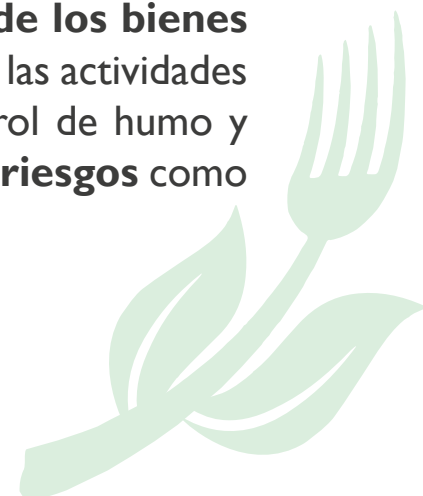
En esta clasificación se plantean las prácticas de **manejo de los residuos líquidos y sólidos**, el manejo de grasas y aceite usado del comercio, así como el uso de insumos de limpieza, desechables como bolsas y contenedores, y la gestión de **residuos sólidos** como servilletas y otros.



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.



Se trata de la revisión 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, entre otros.



## ¿Como se eligieron estas categorías?

Se realizó un diagnóstico de consumo en las cafeterías y derivado de talleres de sensibilización con **59 arrendatarios/as** acerca de alimentación sana, manejo de residuos y uso racionado de recursos, de inicio se organizó un ejercicio de pilotaje del distintivo.

El propósito fue 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 fuesen 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 (por ejemplo, si hay clientes 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.



Te invitamos a consultar la **Guía para para la implementación del procedimiento “Distintivo de Cafeterías Sustentables UV”** en la que encontrarás la información detallada sobre el proceso.