

LINEAMIENTO TEC FOOD SOSTENIBLE

GLOSARIO.

Biodegradable: Material que es capaz de descomponerse en dióxido de carbono, metano, agua, componentes inorgánicos o biomasa, como resultado de la acción de microorganismos.

Compostables: Material susceptible a biodegradarse como mínimo al 90 por ciento en 6 meses, si es sometido a un ambiente rico de dióxido de carbono en contacto con materiales orgánicos, al cabo de 3 meses la masa del material debe estar constituida como mínimo por el 90 % de fragmentos de dimensiones inferiores a 2 milímetros.

Comunidad: La unidad de ordenación local que incluye i) una serie de personas vinculadas por una cultura común, consistente, por ejemplo, en el idioma, la religión, la organización social y valores; y ii) el entorno que proporciona la base para su medio de vida y determina sus actividades de subsistencia.

Contenedor: recipiente en el que se depositan los residuos sólidos para su almacenamiento temporal o para su transporte.

Desarrollo sostenible: El desarrollo que satisface las necesidades del presente sin poner en riesgo la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las propias.

Desechables: Están destinados a utilizarse una sola vez.

Ecosistema: Una unidad de organización que consiste en una agregación de plantas, animales (inclusive seres humanos) y microorganismos, junto con los componentes no vivos del ambiente.

Norma: Punto de referencia (o valor de referencia) que la autoridad ha establecido formalmente y obliga a cumplirlo.

Uso del agua: El agua que recibe una industria u hogares de otra industria o que se extrae directamente.

Recolección: actividad de recoger los residuos sólidos de sus sitios de almacenamiento para conducirlos a las estaciones de transferencia, instalaciones de tratamiento o sitios de disposición final.

Residuo: Aquellos elementos, objetos o sustancias que, como consecuencia de los procesos de consumo y desarrollo de actividades humanas, son desechados y/o abandonados.

Residuos Líquidos: Los residuos líquidos son la combinación de agua con algún alimento. Ejemplo: Jugos, Refrescos, caldo, café, etc.

Residuos no comestibles: Producto proveniente de los alimentos como protección del mismo. Ejemplo: cáscara de las frutas y verduras, cascarón del huevo, etc.

Residuos comestibles: Todo alimento apto para su consumo y que no fueron consumidos.

Sistema alimentario: Un “sistema alimentario” reúne todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales

INTRODUCCIÓN

Comprometidos con el cuidado y preservación del medio ambiente, Tec Food ha desarrollado el lineamiento “Tec Food Sostenible”, con el fin de administrar responsablemente los recursos utilizados en LA CONCESIÓN y en los Eventos de Catering que se llevan a cabo dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey.

OBJETIVOS

Implementar los lineamientos de sostenibilidad desarrollados por el departamento de Tec Food, en LA CONCESIÓN y Eventos de Catering que brindan servicio en cada uno de los campus del Tecnológico de Monterrey.

Garantizar que LA CONCESIÓN y Eventos de Catering participen activamente en cada uno de los programas que se relacionan directamente en la promoción de un entorno sostenible. Estos lineamientos están basados en los objetivos de desarrollo sostenible establecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

OBJETIVOS **DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



Producido en colaboración con TROLLBÄCK & COMPANY | TheGlobalGoals@trollback.com | +1.212.529.1010
Para cualquier duda sobre la utilización, por favor comuníquese con: dpcampaign@thun.org

Y los valores establecidos por el Tecnológico de Monterrey, “Ciudadanía Global”: Trabajamos por un mundo sostenible, cuidando los siguientes comportamientos:



- Somos ciudadanos conscientes con una visión global.
- Participamos solidariamente en la solución de los problemas del mundo y de las comunidades más desprotegidas.
- Promovemos el desarrollo sostenible en beneficio de las futuras generaciones y el planeta.

Tomando en cuenta los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los valores del Tec de Monterrey, así como el Plan de Sostenibilidad y Cambio climático al 2025: Ruta Azul, se han desarrollado iniciativas para promover y garantizar la sostenibilidad en los alimentos.

- Seguridad Alimentaria
- Concientización del desperdicio de alimentos
- Rescate y donación de alimentos
- Contenedores Reusables y TecFood2Go
- Biodegradables compostables
- Separación de Residuos
- Reciclaje de aceite

ALCANCE

Este lineamiento es aplicable a todas LAS CONCESIONES que prestan servicios de alimentos y bebidas dentro las instalaciones de los campus del Tecnológico de Monterrey.

Toda solicitud que se llegará a proponer por LA CONCESIÓN para fomentar la participación de los programas de sostenibilidad entrará a revisión por el departamento de Tec Food para su aprobación. En los Eventos de Catering son aplicables las siguientes iniciativas:

- Seguridad alimentaria
- Rescate y donación de alimentos
- Biodegradables compostables
- Separación de residuos

ESTRATEGIA

Comprometernos en transformar nuestras operaciones tradicionales en operaciones verdaderamente sostenibles, cumpliendo con los objetivos del desarrollo sostenible de la agenda 2030.

1. Avanzar hacia la seguridad alimentaria y la adecuada nutrición para erradicar el hambre y todas las formas de desnutrición para 2030 con el Objetivo de Desarrollo Sostenible Hambre cero.
2. Aumentar la Sostenibilidad y la resiliencia de la producción y el suministro de alimentos, convirtiendo la cadena de alimentos en un factor ambiental positivo que regenere y restaure los recursos naturales de manera sustentable, “Objetivos de Desarrollo Sostenible Hambre Cero”, “Agua Limpia y Saneamiento”, “Industria, Innovación e Infraestructura”, “Ciudades y Comunidades Sostenibles”, “Alianzas para Lograr los Objetivos”.
3. Contribuir a la educación de las personas sobre los hábitos de consumos saludables y responsables. “Objetivos de Desarrollo Sostenible Salud y Bienestar, Educación de Calidad”.

4. Implementar el etiquetado de advertencia frontal para cambiar el comportamiento de los consumidores y permitir una mejor toma de decisiones en el consumo y con esto contribuir en el bienestar de la comunidad.

Así como alinearnos a la aspiración institucional de construir un futuro sostenible al adoptar una cultura proactiva ante la emergencia climática y comprometiéndonos a las siguientes 3 metas:

1. Eliminar el uso de agua embotellada en PET en nuestros eventos y cafeterías operadas por el Tec.
2. Implementar un sistema para eliminar el 50% del uso de desechables en cafeterías operadas por el Tec, durante el primer año.
3. Trabajar con proveedores y concesionarios para compartir metas y de manera conjunta cumplir esta ambición.

CRITERIOS

Fomentar sistemas alimentarios más sostenibles, involucrando a toda la comunidad y minimizar la responsabilidad del impacto ambiental, económico y social.

Realizar un plan de acción para lograr personas libres, sanas, seguras y comprometidas con la comunidad, la naturaleza y el medio ambiente.

Reducir la huella ecológica adquiriendo alimentos de temporada y locales, estas actividades ayudan a mantener la salud de las personas, ayuda al medio ambiente, reduce el gasto energético y se minimizan las emisiones de CO2 al evitar el uso de transporte desde zonas lejanas.

Fomentar el uso de contenedores reusables en la comunidad, y disminuir el uso de biodegradables compostables de un solo uso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana” (definición acordada en la Cumbre Mundial de la Alimentación, 1996).

La seguridad alimentaria no solo se refiere al acceso de la ingesta de calorías, sino de alimentos nutritivos para el ser humano. La calidad de la dieta comprende cuatro aspectos clave: la variedad/diversidad, la idoneidad, la moderación y el equilibrio en general.

Existe un vínculo esencial entre los resultados relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición: El consumo de alimentos y calidad de las dietas.

La composición exacta de una dieta saludable varía en función de las características individuales, el contexto cultural, la disponibilidad local de los alimentos y los hábitos alimenticios, pero los principios básicos de lo que constituye una dieta saludable siguen siendo los mismos.

En el Tecnológico de Monterrey a través de la Dirección de Tec Food, se ha diseñado una guía para

elaborar menús con base en los Criterios de Calidad Nutricional, de acuerdo con los lineamientos de la estrategia integral de menús saludables. Dicha guía está dirigida al personal responsable de operar LA CONCESIÓN y Eventos de Catering dentro del Tecnológico de Monterrey, con el propósito de brindar los elementos necesarios para diseñar menús saludables, veganos y vegetarianos.

Una dieta saludable asegura la satisfacción de las necesidades de macronutrientes (proteínas, grasas e hidratos de carbono que incluyen fibras dietéticas) y micronutrientes esenciales (vitaminas y minerales) de cada persona según el género, la edad, el nivel de actividad física y el estado fisiológico.

CONSUMO RESPONSABLE Y BENEFICIOS DEL CONSUMO LOCAL

El principal beneficio ambiental del consumo local es el ahorro energético y la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, dado que los medios que transportan los productos desde lugares lejanos generan más emisiones. Asimismo, se reducen los embalajes porque un producto que no viaja tanto no necesita tanta protección. Además, en lo referido a la alimentación, el consumo de productos de temporada favorece la economía local y reduce la importación de productos con su correspondiente transporte.

Se recomienda a las concesiones que brindan servicio dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey, promover la adquisición de productos de la localidad, región, de temporada y de esta manera regular el uso de buenas prácticas de producción y venta de alimentos locales.

El aceite de palma sostenible surge para reducir el impacto de la producción de este cultivo sobre las selvas, los trabajadores y las comunidades. La producción y su uso sostenible ayudan a mantener y mejorar los valores biológicos, ecológicos y sociales en los países de origen.

De ahí que su recomendación a la hora de comprar alimentos es elegir productos que utilicen aceite de palma sostenible.

Se recomienda utilizar aceite comestible sostenible, por ejemplo, Oleo palma, y que cuente con la certificación RSPO, la cual garantiza que el aceite proviene de fuentes sostenibles a través de criterios medioambientales y sociales.

CONCIENTIZACIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En México se desperdician alrededor de 20.4 toneladas de alimentos anualmente. Con el fin de crear conciencia de todo este desperdicio de alimentos, se ha implementado la actividad de “Concientización del desperdicio de alimentos” dentro de LA CONCESIÓN. Esta iniciativa se deberá realizar en las concesiones que cuenten con barras de servicio (Barra fría/caliente, barra de ensaladas, salsas, limones, tortillas y servilletas) y que se encuentran dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey.

Esta iniciativa consiste en colocar 4 contenedores de aproximadamente 20 L de capacidad cada uno (se recomienda que sean transparentes para mayor visibilidad de los comensales) y se deberán colocar sobre una mesa, para separar los residuos que los comensales no consumieron, ya sea por la porción servida en LA CONCESIÓN o porque simplemente el cliente no lo consumió en su totalidad.

La concesión deberá colocar los 4 contenedores para la clasificación de los alimentos desperdiciados:

- o Residuos líquidos
- o Residuos Comestibles
- o Residuos No Comestibles
- o Desechos de servilleta y desechables biodegradables compostables

- Deberán asignar un espacio dentro del comedor para llevar a cabo la actividad.
- Deberá facilitar el acomodo de la mesa, en la cual se estará llevando a cabo esta actividad.
- Apoyará a las personas que se encuentren como voluntarios para realizar el ejercicio.
- Realizará la demostración final del desperdicio de alimentos que consiste en acomodar los alimentos en cada plato por tipo de alimento, es decir, frijol con frijol, lechuga con lechuga, etc., con la finalidad de tener mayor visibilidad de la cantidad de desperdicio por alimento.
- Tomar video o fotografías como evidencia.
- Deberá pesar cada residuo y llevar la bitácora de registro (anexo 1) y enviará el reporte final de la actividad en un lapso no mayor a 5 días al departamento de Tec Food.

Esta iniciativa se realizará con el apoyo de LA CONCESIÓN, voluntarios Tec y el departamento de Tec Food.

El departamento de Tec Food, enviará calendario de las fechas específicas que se llevará a cabo la iniciativa, la cual se tiene programada para que se realice bimestralmente en cada uno de los comedores principales.

Asimismo, la concesión realizará otras acciones para evitar el desperdicio de alimentos. Se deberá colocar en las barras de servicios que son de acceso libre, ayudas visuales, indicando a los comensales que solo tomen lo que van a consumir (salsas, tortillas, servilletas, etc.), y de esta manera reducir el uso de contenedores de un solo uso (ramekin), y residuos de alimentos.



En América del Norte, los alimentos perdidos y desperdiciados anualmente equivalen a emitir **193 millones de toneladas de CO₂**

Reduce tu huella de carbono eligiendo tus porciones de alimentos con conciencia

Comisión para la Cooperación Ambiental, 2017



Entre el **8% y el 10%** de las **emisiones de gases de efecto invernadero** a nivel mundial están relacionadas con alimentos que **NO se consumen**.

Elige tus porciones de alimentos con conciencia

ONU, Informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos 2021



RESCATE Y DONACIÓN DE ALIMENTOS

La iniciativa de rescate de alimentos nace con la finalidad de evitar que los alimentos que se encuentran en buenas condiciones para su consumo sean desechados debido a las políticas internas de calidad e higiene. Estos alimentos podrán ser donados a personas vulnerables y/o con carencias alimentarias.

Con esta iniciativa se busca crear alianzas con diversas organizaciones para apoyar a personas vulnerables.

El objetivo principal es rescatar alimentos inocuos de LA CONCESIÓN y Eventos de Catering, que ofrecen servicios de alimentos dentro de cada uno de los campus del Tecnológico de Monterrey y evitar el desperdicio; fomentar la cultura de donación a la comunidad Tec, instituciones y/o personas vulnerables, que lo necesitan (comunidad Tec vulnerable, asilos, casa hogar, hospitales, comedores comunitarios).

Por lo cual se realizará lo siguiente:

1. Capacitación en el correcto manejo del empaquetado de los alimentos a donar.
2. Protocolo a seguir en caso de realizar la donación.

Correcto manejo de empaquetado de alimentos

Es de suma importancia el correcto manejo higiénico que se le dé a los alimentos a donar, a continuación, se enumeran los pasos a seguir:

- Si el alimento a donar estuvo exhibido en la barra caliente, es importante enfriarlo en baño maría, hasta que llegue a 20°C o inferior, y posteriormente refrigerarlo.
- Empaquetar los alimentos al vacío (si es posible), si no, eliminar todo el aire posible.
- Colocar sistema PEPS en alimentos a donar (Nombre del producto, fecha de elaboración y caducidad).
- Mantener el alimento refrigerado a una temperatura igual o menor a 4°C.

Una vez realizado el correcto empaquetado de alimentos, EL CONCESIONARIO, contactará al departamento de Tec Food para reportar la cantidad y el tipo de alimento que será donado.

El departamento de Tec Food, contactará en primera instancia a la comunidad Tec con carencias alimentarias y si llegara a quedar producto, se enviará a las instituciones más cercanas al campus (asilo, casa hogar, etc.). Los alimentos deberán trasladarse en hieleras, para evitar que se encuentren en la Zona de Peligro de Temperatura.

En los Eventos de Catering, en caso de que existan sobrantes de platillos, deberán donarse inmediatamente para su consumo. Se deberán empaquetar en domos individuales para que sean consumidos lo más pronto posible. Se donará en primera instancia a la comunidad Tec vulnerable y en segunda a hospitales, asilos de ancianos, comedores, etc.

Tec Food deberá contar con una lista por campus de los estudiantes y colaboradores que cuenten con vulnerabilidad alimentarias.

Resultados

LA CONCESIÓN y/o responsable del Evento de Catering deberá llenar el registro de donaciones (anexo 2) con la cantidad de alimentos rescatados durante el mes y el lugar al que fueron donados. La información deberá enviarse a Tec Food en un lapso máximo de 5 días.

CONTENEDORES REUSABLES Y TECFOOD2GO

Trae tu contenedor y tu termo reusable es una iniciativa que busca generar un impacto positivo en la comunidad y el medio ambiente y así contribuir al cumplimiento del valor de ciudadanía global “Trabajamos por un mundo sostenible”.

Esta iniciativa tiene como objetivo minimizar el consumo de plásticos y otros materiales desechables, mediante la promoción del uso de vasos, termos y contenedores reutilizables, así como la reducción de residuos de un solo uso generados en los establecimientos de alimentos.

Para lograrlo, se fomenta que la comunidad utilice sus propios recipientes reutilizables para la compra y el consumo de alimentos y bebidas. Asimismo, se incentiva la participación de los concesionarios mediante la implementación de promociones, ofertas y descuentos que favorezcan el uso de estos recipientes.

Con estas acciones, se busca reducir el consumo de plásticos de un solo uso, fomentar hábitos de consumo responsables y fortalecer la participación de la comunidad en la construcción de un entorno más sostenible.

El concesionario, enviará a departamento de Tec Food, las propuestas para las promociones que se realizarán en su establecimiento y una vez aprobadas, podrá implementarlas. Ejemplo:



En los primeros 05 días de cada mes, EL CONCESIONARIO, enviará reporte al departamento de Tec Food (anexo 3) de la venta de cada una de las promociones implementadas durante el mes anterior, y de esta manera tener datos específicos del funcionamiento de esta iniciativa.

TecFood2Go implementado en tres campus cabecera es un sistema de economía circular de préstamo de contenedores de comida reutilizables, llamados O2GO. Este programa ofrece a los usuarios una alternativa para consumir alimentos para llevar evitando utilizar desechables.

Los contenedores O2GO están elaborados de plástico #5, son 100 % libres de BPA* y pueden ser usados en microondas.



EL CONCESIONARIO será parte del programa en los campus que aplique, Tec Food capacitará acerca del programa y facilitará el material necesario para la implementación en su concesión.



Catering:

En los eventos de catering realizados dentro de la institución, es importante que el proveedor de catering ofrezca opciones de envases reusables, por ejemplo: ofrecer bebidas en vaso de cristal, con dispensadores de agua natural o spa water. En cuanto al equipo de exhibición y servicio deberá ofrecerse en loza y cristalería, al igual que los bocadillos de coctel, fruta en desayunos tipo continental, se deberán ofrecer en vasos, ramekin o shots de cristal

BIODEGRADABLES COMPOSTABLES

En México se consumen actualmente 125mil toneladas al año de unicef, el cuál tarda alrededor de 1,500 años en degradarse, es por ello, que nace esta iniciativa.

Se busca disminuir el impacto ambiental y los desechables biodegradables compostables tienen una degradación más rápida, y esto les permite reincorporarse a la naturaleza en menor tiempo que los materiales convencionales.

En el Tecnológico de Monterrey nos comprometemos a reducir el impacto ambiental. El propósito de esta iniciativa es facilitar la transición de plásticos de uno solo uso a alternativas reutilizables o biodegradables compostables. Tec Food desarrolló la iniciativa de NO al plástico de un solo uso con

la finalidad de eliminar gradualmente los accesorios alimentarios, como utensilios de plástico, vasos, tapas, tazones, bolsas de plástico.

Estamos eliminando gradualmente los plásticos de un solo uso como parte de un compromiso audaz de lograr cero residuos en los rellenos sanitarios, promoviendo los objetivos de sostenibilidad Producción y Consumos Responsables.

Los objetivos principales son:

- Disminuir el impacto ambiental en comparativa del uso de desechables de unicel.
- Asegurar que todos los desechables utilizados dentro de LA CONCESIÓN y Eventos de Catering sean biodegradables compostables.

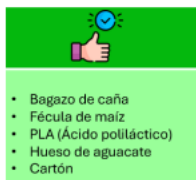
Todos los contenedores para llevar deberán ser biodegradables compostables. Aplica para:

- Vasos
- Cubiertos
- Platos
- Box Lunch
- Popote: deberá ser biodegradable compostable y no se encontrará a la vista del cliente.
- Las bolsas deberán ser biodegradables.

Las características que deben de cumplir los desechables compostables son las siguientes:

DESECHABLES COMPOSTABLES

En caso de buscar algún otro proveedor o establecimiento para adquirir los desechables, considera que los que tienen un menor impacto ambiental son únicamente los de origen compostable, hechos a base de materias primas orgánicas tales como:



Elige la opción que más se adapte a tus necesidades y evita todo desechable que provenga de polímeros del petróleo:



¡Cuidado con el Greenwashing!

El *greenwashing* es publicidad engañosa que algunas organizaciones utilizan para presentar una imagen pública ambientalmente responsable. En el mercado de los desechables compostables se puede presentar como:

- Productos de unicel teñidos de color café o beige
- Uso de palabras como "orgánico, ecológico, bio, sustentable, natural" sin serlo realmente.

Recuerda siempre revisar los materiales que lo componen para asegurar que sean materias primas orgánicas.



Catering:

En todos los eventos realizados dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey, deberá utilizarse contenedores biodegradables compostables según aplique. El departamento de Tec Food revisará que los servicios ofrecidos cumplan con estas características.

SEPARACIÓN DE RESIDUOS.

Lograr un adecuado y racional manejo de residuos de LAS CONCESIONES y su gestión integral, con el fin de minimizar los impactos negativos que estos residuos puedan producir sobre el ambiente. Una buena gestión de residuos sólidos es más que contar con un campus limpio. "Al contar con buenos sistemas de gestión de residuos sólidos, se puede hablar de un campus sostenible"

Las empresas subcontratadas para operaciones de transporte de residuos especiales deberán contar con permisos vigentes ante las normas oficiales mexicanas aplicables del sector medio

ambiente.

Es responsabilidad de las concesiones la recolección y disposición de los residuos generados en LA CONCESIÓN, a través de empresas autorizadas por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT).

La empresa autorizada de residuos debe presentar y entregar un comprobante o manifiesto a LA CONCESIÓN, el cual debe contener información sobre el origen de los residuos, su composición y características de peligrosidad. Es responsabilidad de la concesión entregar una copia de manifiesto mensualmente a departamento de Tec Food (Ejemplo Anexo 4).

Los contenedores para el almacenamiento temporal de residuos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Estar adecuadamente ubicados y cubiertos;
- b) Tener adecuada capacidad para almacenar el volumen de residuos sólidos generados;
- c) Estar contruidos con materiales impermeables y con la resistencia necesaria para el uso al que están destinados;
- d) Tener un adecuado mantenimiento (limpieza y desinfección);
- e) Estar identificados para el tipo de residuos.

Los recipientes de residuos sólidos se encuentran en un sitio de fácil recolección para el servicio ordinario.

Tabla de descomposición de algunos residuos sólidos.



MATERIAL	TIEMPO
Papel	2-5 meses
Cáscaras de naranja	6 meses
Calcetines de lana	1-5 años
Colillas de cigarro	1-12 años
Plástico de envases de leche de cartón	5 años
Zapatos de piel	25-40 años
Tela Nylon	30-40 años
Latas de aluminio	80-100 años
Botellas de vidrio	1000-4000 años
Llantas de auto	500 años
Chicles	5 años
Botellas de plástico	100-1000 años

Centralización de residuos

A medida que el campus avanza con la estandarización de la recolección de desechos centralizada, LA CONCESIÓN deberá cumplir con la correcta separación de residuos orgánicos e inorgánicos, por lo cual deberá contar con botes específicos para cada uno de ello, lo que permitirá a los usuarios clasificar sus desechos orgánicos e inorgánicos.

Beneficios de separar los residuos orgánicos e inorgánicos reciclables:

1. Reduce la cantidad de basura que se genera en campus.
2. Disminuimos el trabajo del personal de limpieza al entregarle los residuos por separado.

Catering:

En todos los eventos realizados dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey, el proveedor deberá contar con contenedores de 2 flujos, que permitirán la correcta separación de residuos en cada uno de sus eventos (orgánicos e inorgánicos).

RECICLAJE DE ACEITE

Tec Food supervisa y verifica que cada una de LAS CONCESIONES realice el servicio del reciclaje de aceite vegetal usado, reciclar este producto genera una mejor solución ambiental. La recolección, tratamiento, almacenaje, entrega y reciclado de aceite vegetal usado deberá realizarse de acuerdo con lo siguiente:

- Las empresas subcontratadas para operaciones de transporte de residuos deberán contar con todas las autorizaciones y permisos para la recolección, transportación y reprocesos del aceite y grasas vegetales por la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). Deben proporcionar contenedores con tapas para el depósito de residuos.
- LA CONCESIÓN deberá comprometerse con la empresa subcontratada en entregar el aceite en buenas condiciones e identificado.

- Es responsabilidad de la concesión entregar una copia de manifiesto al departamento de Tec Food. (Anexo 4)

PRODUCTOS QUÍMICOS BIODEGRADABLES

Los productos químicos que se utilicen para la limpieza y desinfección de instalaciones, alimentos y/o utensilios, en LA CONCESIÓN y las cafeterías internas, deberán de cumplir con ciertos requerimientos:

- El proveedor deberá ser una empresa socialmente responsable que garantice que los productos a utilizar son biodegradables.
- Todo producto a utilizar, deberá contar con la ficha técnica y hoja de seguridad, la cual deberá encontrarse en una carpeta para su revisión.
- El personal de LA CONCESIÓN, deberá contar con una capacitación, para el uso correcto de los mismos.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

La eficiencia energética contribuye al bienestar de LAS CONCESIONES, permite producir y consumir energía de manera inteligente e innovadora y representa uno de los factores clave en la lucha contra el cambio climático y reducción de los gases de efecto invernadero (GEI).

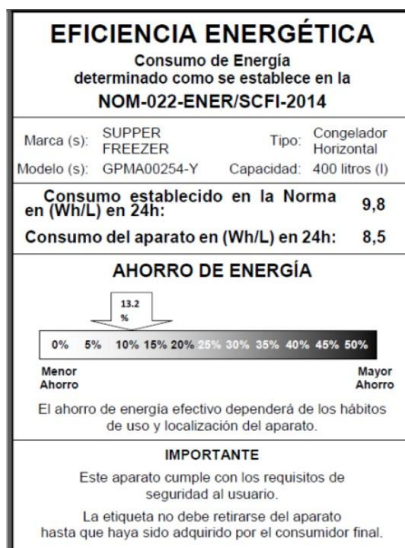
Tec Food busca que cada una de LAS CONCESIONES reduzca el consumo de energía mediante el uso de equipos que durante la misma operación utilicen menos energía y con ello lograr mejores hábitos de consumo.

La NOM-022-ENER/SCFI-2014, Eficiencia energética y requisitos de seguridad al usuario para aparatos de refrigeración comercial autocontenidos Límites, métodos de prueba y etiquetado, cita lo siguiente:

Los aparatos deben llevar una etiqueta que proporcione información relacionada con su consumo de energía y la indicación de que el aparato cumple con los requisitos de seguridad al usuario.

Etiquetado:

1. La Etiqueta debe estar ubicada en la superficie de exhibición del producto, visible al consumidor.
2. El nombre de la etiqueta: "EFICIENCIA ENERGÉTICA"
3. La leyenda "Consumo de energía determinado como se establece en la NOM-022-ENER/SCFI-2014".
4. La leyenda "AHORRO DE ENERGÍA" debe colocarse de manera horizontal centrada.
5. Una barra horizontal de tonos crecientes, del blanco hasta el negro, indicando el por ciento de ahorro de energía de 0 % al 50 %.
6. Debajo de la barra, en 0 % debe colocarse la leyenda "Menor Ahorro" y debajo de la barra en 50 % debe colocarse la leyenda "Mayor Ahorro".
7. La leyenda "El ahorro de energía efectivo dependerá de los hábitos de uso y localización del aparato".



A continuación, se citan algunas acciones que se deben llevar a cabo para el uso racional de energía:

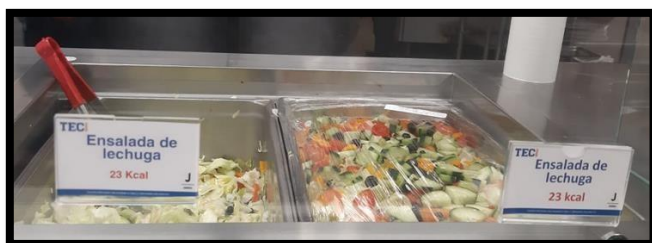
1. Ubicar los equipos en el lugar más fresco del inmueble.
 2. No exponerlos a los rayos del sol.
 3. No olvidar que el consumo energético de un refrigerador se incrementa con el número y la duración de la apertura de la puerta.
 4. Si no se cuenta con dispositivo automático de deshielo, es conveniente evitar la acumulación del hielo (espesor menor de 5 mm) sobre la pared interna, pues ésta incrementa el consumo de energía y reduce el tiempo de vida del equipo.
 5. Asegurar que la puerta esté bien cerrada y los empaques estén en buen estado; el aislamiento térmico es muy importante.
 6. Evitar la formación de polvo en el condensador (limpiar la parte posterior).
- Se solicitará los programas de mantenimiento de cada uno de sus equipos, de manera trimestral para corroborar el buen funcionamiento y garantizar la eficiencia energética.

CAPACITACIÓN

Tec Food, ha involucrado a los consumidores de las concesiones y cafeterías internas, en las campañas que se han implementado, ya que es importante para el éxito de cada una de ellas. Es por eso que se han contemplado una serie de acciones enfocadas principalmente a los clientes, para de esta manera, tener una mayor difusión y entendimiento de las iniciativas:

- **Lunes por el futuro:**
 - o Se proyecta video acerca de la campaña.
 - o Se colocan ayudas visuales en las barras de servicio.
- **Menú Saludable:**
 - o Se colocan ayudas visuales en la barra de servicio, en las cuales se indican la cantidad de calorías que aporta cada platillo ofrecido por la concesión.

- **Concientización de desperdicio de alimentos:**
 - o Se realiza convocatoria con los grupos estudiantiles para la promover la participación en la campaña.
- **Uso de biodegradables compostables:**
 - o Se proyecta video en distintas cafeterías de acuerdo a la campaña del uso de biodegradables compostables.
 - o Todas las concesiones que brindan servicio dentro de las instalaciones del Tecnológico de Monterrey, utilizan desechables biodegradables.



XVIII. ANEXOS

1. Registro del desperdicio de alimentos

Registro de desperdicio de alimentos						
Fecha	Campus	Cafetería	Residuos (Kg).			
			Comestibles	No Comestibles	Líquidos	Desechables

2. Registro de alimentos rescatados

Rescate de Alimentos					
Fecha	Área	Platillo	Cantidad	Lugar de Donación	Total platillos Donados:

3. Reporte de venta de promociones

Venta de promociones			
Fecha	Cafetería	Descripción	Venta mensual

4. Reporte de mantenimiento preventivo

EQUIPO	DESCRIPCIÓN	REPOSABLE	FECHA	AVANCE						OBSERVACIONES
				0%	20%	40%	60%	80%	100%	

4. Manifiesto de separación de residuos

MANIFIESTO DE RECOLECCION, TRANSPORTE, COMERCIALIZACION, DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS.

Razon Social:

RFC:

Domicilio:

Atencion: A

Telefono: 33

Correo: a

Recolección y transporte

Dia	Mes	Año	Residuo recolectado	Cantidad	Folio	Placas	Disposicion final
9	8	2019	GRASAS	160.0000 KGS	3998	JU59804	RELLENOS SANITARIOS DE MEXICO

Manifiesto que el transporte, recolección, comercialización, y disposición final de los residuos antes mencionados son los mismos que se describen anteriormente y que estas disposiciones, están hechas en base a la Ley Estatal del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente, El reglamento de esta misma Ley y la Ley de Gestión Integral de Residuos del Edo. De Jalisco, y las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

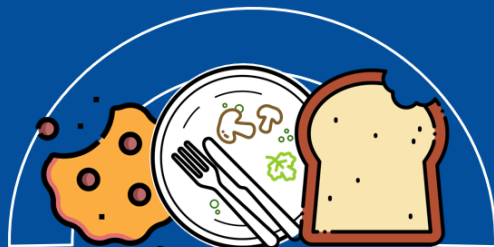
Con disposición Final en Rellenos Sanitarios de México SA de CV el cual opera con Autorización SEMADET DREMI 1409400038 DF / 16 con domicilio en Carretera Vieja a Tequila Km 4.6, Tequila Jalisco.

Sin más por el momento se expide el presente, para los fines legales que a nuestro cliente convengan.

5. Imagen Residuos comestibles

TEC
FOOD

RESIDUOS COMESTIBLES



6. Imagen Desecho de servilleta y desechable

TEC
FOOD

RESIDUOS DE SERVILLETAS Y DESECHABLES



7. Imagen Residuos líquidos

TEC
FOOD

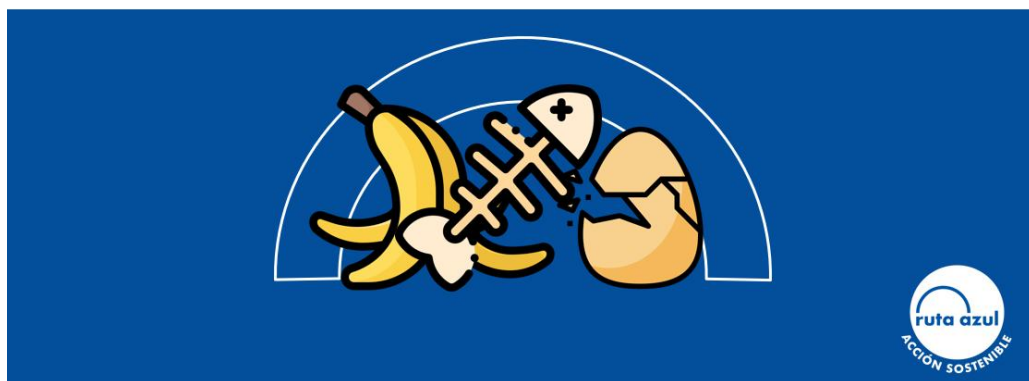
RESIDUOS LÍQUIDOS



8. Imagen Residuos no comestibles

TEC
FOOD

RESIDUOS NO COMESTIBLES



9. Imagen ayudas visuales para barras de servicio



Entre el **8% y el 10%** de las **emisiones de gases de efecto invernadero** a nivel mundial están relacionadas con alimentos que **NO se consumen**.

Elige tus porciones de alimentos con conciencia

ONU, Informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos 2021



En México, **34.7%** de los alimentos que se producen **son desperdiciados**

Guarda tus alimentos excedentes para después en un contenedor reutilizable y no los desperdicies

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, 2020





En América del Norte, los alimentos perdidos y desperdiciados
anualmente equivalen a emitir **193 millones de toneladas de CO₂**

**Reduce tu huella de carbono eligiendo tus
porciones de alimentos con conciencia**



Comisión para la Cooperación Ambiental, 2017

5. Bibliografía

www.ecoeduca.cl/masatierraecologico.wordpress.com

<http://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-12/es/>

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

<https://tec.mx/es/nosotros/formacion-que-transforma-vidas>

<http://media.firabcn.es/content/S011018/descarga->

[ponencias/SUSTAINABILITY Plásticos biodegradables compostables herramienta para la economía circular.pdf](http://media.firabcn.es/content/S011018/descarga-ponencias/SUSTAINABILITY Plásticos biodegradables compostables herramienta para la economía circular.pdf)

El contenido de este documento es para fines informativos y de uso confidencial, se entiende dirigido y para uso exclusivo de la comunidad Tec, por lo que no podrá distribuirse y/o difundirse por ningún medio.