

## **Lineamientos para el uso del Servicio de Comedor Universitario del Plantel San Lorenzo Tezonco de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México**

### **Exposición de Motivos**

El servicio de comedores universitarios nace como una demanda estudiantil en apoyo a la comunidad universitaria que solicitó se ofreciera servicio de alimentos para los estudiantes de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, con el objetivo de asegurar el acceso a una alimentación asequible, en un espacio adecuado y que cubra las características de una alimentación balanceada que posibilite tener condiciones óptimas para las actividades propias de la vida universitaria.

Fue en 2005 que el Consejo General Interno de la UACM acordó incluir los comedores para estudiantes dentro del presupuesto de nuestra Universidad.<sup>1</sup> Desde entonces este servicio ha crecido en demanda y complejidad, pues actualmente la UACM ya cuenta con cinco comedores universitarios: Casa Libertad, Centro Histórico, Cuauhtépec, Del Valle y San Lorenzo Tezonco.

Estos comedores están ubicados en el interior de los planteles a fin de facilitar a la comunidad estudiantil el consumo de alimentos saludables sin necesidad de salir de la Universidad y con un precio asequible. Nuestra institución hace un gran esfuerzo financiero para cubrir desde su presupuesto la mayor parte de los costos del servicio que está subsidiado. El porcentaje de este subsidio es determinado por el Consejo Universitario a través del establecimiento del precio del boleto a ser canjeado por cada comida completa. Por tal razón, es fundamental que toda la comunidad universitaria asumamos la responsabilidad y compromiso de cuidar los recursos y el patrimonio implicado en este servicio a través de un uso racional y un trato respetuoso. Estos lineamientos de uso buscan precisamente eso: proveernos de normas que nos congreguen y ordenen en torno a nuestras mesas y que, en consecuencia, nos ofrezcan un marco para la convivencia armónica, así como el buen funcionamiento del servicio.

Cada servicio de comida está pensado en satisfacer las necesidades básicas de los comensales, y por supuesto, las comidas deben ofrecerse en espacios limpios, con comidas completas, balanceadas, suficientes y variadas. Lamentablemente, a lo largo de los años, en distintas ocasiones y espacios, este servicio nos ha dejado muchos sinsabores en la comunidad universitaria. La más reciente expresión de este descontento se cristalizó en un pliego petitorio en el cual nuevamente la comunidad estudiantil solicitaba la revisión y mejora del servicio de comedores. Es por tal razón que, atendiendo esta legítima demanda, el 12 de octubre de 2023 el Consejo Universitario, a través del Acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23, generó una Comisión Temporal para atender que, junto con la representación estudiantil, la administración y

---

<sup>1</sup> Vr. Acuerdo CGI/UACM/03/22/05, del 25 de noviembre de 2005.

los Consejos de Plantel atendiera las demandas, y generó un grupo de trabajo específico para resolver el la problemática de los comedores.

Dicho grupo, que incluyó la participación de todos los Consejos de Plantel, vio que una de las necesidades era implementar normas de uso que tuvieran tanto la legalidad como la legitimidad que implica ser emanadas de los órganos de gobierno local tras haber sido trabajadas con las comunidades de los distintos planteles, pero también que estuvieran unificadas, pues como comunidad universitaria somos una misma, y el servicio debe ser igualitario en todos los planteles, sin distinción ni privilegio alguno.

Somos una sola universidad, y aunque conocemos las particularidades de cada Plantel, estos lineamientos han sido elaborados y aprobados de manera coordinada entre los distintos Consejos de Plantel con el fin de generar una sola forma de funcionamiento y uso en todos los planteles. La idea central es que los usuarios, independientemente de su plantel de adscripción, puedan gozar de este servicio sin distinción, y que se mantenga la misma calidad y buen trato comunitario en todos los planteles: un trato que debe ser digno para todas y todos.

Sobra decir que partimos de la idea de que como comunidad siempre nos debemos conducir con respeto los unos a los otros y que es de suma importancia que cuidemos entre todas y todos el patrimonio y los recursos de nuestra Universidad y evitemos, en la medida de lo posible, los desperdicios de comida.

Como parte del grupo de trabajo específicamente asignado a la atención de la problemática de los comedores universitarios, los integrantes de los distintos Consejos de Plantel que participamos en la tarea de elaboración de estos lineamientos, consideramos que integran la diversidad de situaciones y acuerdos en cada Plantel y señalan cómo debemos conducirnos para el buen desarrollo de la vida común en los comedores de nuestra universidad. Creemos firmemente que estos sencillos, pero sustantivos lineamientos servirán para regirnos como la comunidad fraterna que somos, tanto del lado de los comensales, como de los trabajadores de la cocina.

### **Fundamentación legal**

**Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México** artículos 2, 3, 4 fracciones XII y XIV, 5 fracción III. **Estatuto General Orgánico** artículos 24, 25 fracciones V y X; y, el **Catálogo de Normas de Convivencia de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México**, artículos 21 y 22. Con base en la legislación universitaria citada se expiden los siguientes **LINEAMIENTOS PARA EL USO DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DEL PLANTEL SAN LORENZO TEZONCO DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, normatividad de carácter obligatorio para toda la comunidad universitaria del plantel San Lorenzo Tezonco, para lo cual se deberá atender lo siguiente:

## Glosario

Para efectos de estos Lineamientos para el uso del Servicio de Comedor Universitario, se entenderá por:

- **Boleto:** comprobante documental del pago por servicio de comedor que puede ser canjeado por los alimentos correspondientes a un menú fijo para cierto turno de comida. Éste es emitido por la Coordinación de Servicios Administrativos.
- **Comunidad Universitaria:** Comunidad Universitaria conformada por estudiantes, académicos y personal administrativo, técnico y manual de conformidad con la *Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México*.
- **Consejo de Plantel:** Consejo de Plantel San Lorenzo Tezonco
- **Consejo Universitario:** Consejo Universitario de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- **Coordinación del Plantel:** Coordinación del Plantel San Lorenzo Tezonco
- **Coordinación de Servicios Administrativos:** Coordinación de Servicios Administrativos de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- **Enlace administrativo:** oficina local de la Coordinación de Servicios Administrativos en cada plantel.
- **Estudiantes:** Estudiantes de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- **Lineamientos:** Lineamientos para el uso del Servicio del Comedor Universitario.
- **Menú universitario:** Conjunto de alimentos que integran la comida completa ofrecida por el comedor para cierto turno (desayuno, comida, vespertino o box lunch) a precio preferencial por gozar de un subsidio.
- **Normas de Convivencia:** *Catálogo de Normas de Convivencia de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México*.
- **Manual de procedimientos de Comedores:** Manual de procedimientos de los comedores universitarios de la UACM emitido por la Coordinación de Servicios Administrativos.
- **Personal Administrativo:** Personal administrativo, técnico y manual de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- **Universidad:** Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- **Usuaría/usuario o comensal:** persona que hace uso del servicio de comedor universitario. Esto aplica por igual a estudiantes, personal académico, trabajadores administrativos, técnicos y manuales de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como invitados visitantes (en caso de tratarse de de eventos especiales).

## **Consideraciones generales**

Los presentes Lineamientos tienen por objeto establecer las conductas y procedimientos que habrán de observarse y cumplirse durante el uso del Servicio del Comedor Universitario en todos los planteles de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México. Las disposiciones de estos Lineamientos son de orden público y de observancia general en todos los comedores de nuestra Universidad.

El servicio regular de comedor es para uso exclusivo de la comunidad universitaria – estudiantes, académicos, personal administrativo, técnico y manual– así como para los trabajadores de apoyo para la vigilancia/seguridad de los planteles (policía auxiliar) y, de forma extraordinaria, a grupos que previamente hayan gestionado su visita a uno de nuestros comedores.

El servicio regular será otorgado a todos aquellos que se identifiquen como integrantes de la comunidad, sin excepción alguna ni distinción de ningún tipo.

Toda falta será sancionada de conformidad con las Normas de Convivencia y demás normativas aplicables.

### **De los horarios de servicio en el comedor universitario**

1. El servicio del comedor universitario será brindado exclusivamente a las y los integrantes de la Comunidad Universitaria y será otorgado a éstos sin excepción alguna ni distinción de ningún tipo.
2. El comedor universitario dará servicio a partir de las 9:30 horas, siempre y cuando existan las condiciones para hacerlo (personal, insumos y servicios de agua y luz).
3. En caso de la suspensión del servicio de comedor, se hará de conocimiento a la comunidad con la mayor antelación y difusión posible.
4. Cuando existan causas de fuerza mayor o imprevistos en el comedor, éste reprogramará el horario de servicio, garantizando la mayor cobertura posible. Dichos horarios serán igualmente dados a conocer y publicados con la mayor antelación y difusión posible.
5. Los horarios para cada turno (desayuno, comida y entrega de box lunch o servicio vespertino), así como de limpieza, serán establecidos por las autoridades de cada plantel (Coordinación de Plantel y CSA) y publicados de manera clara y oportuna tanto en la entrada del comedor en medios oficiales de comunicación de la UACM.

6. El servicio de Box lunch está reservado para la comunidad estudiantil preferentemente del turno vespertino. Su entrega será a partir de las 16:30 h y únicamente se venderá uno por estudiante.

### **De la adquisición de boletos para los servicios de menú universitario**

7. La adquisición de boletos para canjear por los alimentos será a través de las máquinas expendedoras o, en su defecto (por fallas o mal funcionamiento de éstas), en el área que se haya designado para tal fin.
8. Cada integrante de la comunidad universitaria tendrá derecho a adquirir como máximo dos boletos por día, los cuales serán aplicados preferentemente en distintos turnos o servicios.

### **De los procedimientos de uso y orden en el servicio**

9. Para recibir los alimentos se deberá entregar personalmente el boleto y mostrar la identificación que le acredite como integrante de la Comunidad Universitaria (credencial de la UACM y/o tira de materias acompañada de identificación vigente) a la persona que en ese momento se encuentre designada por el personal del comedor universitario para la recepción de éstos.
10. Las raciones de alimentos serán servidas exclusivamente en la loza y plaqué propios del área, manteniendo raciones regulares para todas las personas usuarias sin distinción.
11. Las bandejas o charolas únicamente se usarán para transportar los alimentos a las mesas de comensales por lo que la persona usuaria deberá regresar inmediatamente al área designada para que otra persona pueda usarla.
12. No está permitido el llenado de botellas o termos con bebidas exclusivas del servicio de comedor.
13. No está permitido retirar del espacio del comedor los siguientes utensilios: lozas, platos, vasos, tazas o cubiertos, como tampoco charolas, mesas, sillas o cualquier bien que sea utilizado para dar el servicio de comedor (esto aplica incluso si el comedor está fuera de servicio).
14. Se debe hacer uso responsable de las instalaciones, muebles, equipo, utensilios e insumos (servilletas, cubiertos, loza, tazas o vasos y alimentos del comedor como tortillas, pan, salsas, agua) así como evitar el desperdicio de alimentos.
15. A fin de dar oportunidad a que otros compañeros puedan hacer uso del servicio de comedor, se evitarán las sobremesas y se permanecerá sólo el tiempo necesario para ingerir los alimentos.

16. Con la finalidad de preservar un ambiente cordial, de respeto, seguro y libre de contaminantes auditivos, no se permite usar en el comedor objetos electrónicos o musicales que generen un ruido excesivo.
17. Durante los horarios de servicio, no está permitido usar el área del comedor para otros fines que no sean la ingesta de alimentos.

### **Del respeto y libre convivencia**

18. El servicio de comedor se ofrecerá con un trato digno sin distinción alguna y en igualdad de condiciones, quedando prohibida toda discriminación motivada por origen étnico o racial, el género, la edad, las discapacidades, la condición social, la condición jurídica, las condiciones de salud, la religión, las opiniones, las preferencias sexuales, el estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana y tenga por objeto anular o menoscabar los derechos de las y los integrantes de la comunidad universitaria.
19. Todas las personas deberán mantener una conducta de respeto y consideración hacia los demás comensales y al personal del comedor universitario.

### **Del servicio extraordinario de alimentos para eventos especiales**

20. En el caso de eventos académicos, deportivos, festivos, reuniones laborales o demás eventos en la UACM que demanden servicios de alimentación especiales –ya sea por la naturaleza o cantidad de comensales contemplados (que incluso podrían incluir comunidad externa a la UACM en calidad de invitados)–, es imperativo que los organizadores sigan rigurosamente el Procedimiento establecido para ello dentro del “Manual de Procedimientos de Comedores”.

### **De la comunicación, sugerencias y quejas**

21. Todas las propuestas, sugerencias, inconformidades o comentarios ante las situaciones que se consideren pertinentes para mejorar el servicio que brinda el comedor universitario serán recibidas para su atención en las cuentas de correo electrónico habilitadas para ello (la dirección de correo estará visible en las instalaciones así como en el directorio institucional) así como a través de los canales de comunicación implementados por las distintas Coordinaciones de Plantel.

## De la vigencia de los lineamientos

### Transitorios

**PRIMERO.** Estos lineamientos fueron redactados de manera coordinada con los Consejos de los demás Planteles, y aprobados por el grupo de trabajo integrado para atender la problemática de comedores el día 2 de febrero de 2024. El Séptimo Consejo de Plantel San Lorenzo Tezonco los revisó y aprobó en la Quinta Sesión Extraordinaria el día 26 de agosto de 2024, en el ánimo de generar normativas comunes y uniformes en todos los comedores universitarios de la UACM y entraron en vigor al día siguiente de su publicación.

**SEGUNDO.** A partir de la entrada de vigencia de los presentes lineamientos quedan sin efecto los lineamientos para el uso del servicio del comedor universitario emitidos por el Quinto Consejo de Plantel San Lorenzo Tezonco y demás normatividad aplicable.