

Asunto: Contestación a minuta del día 13 de marzo del 2025

Dr. Carlos Guillermo Gutiérrez Aguilar
Director de la Facultad de Veterinaria y Zootecnia UNAM

PRESENTE

Dando respuesta a los puntos mencionados en la minuta, les hacemos llegar las siguientes soluciones a cada punto que se abordó.

ASUNTO	ACUERDOS	SOLUCIONES
Quejas sobre el mal trato que se les da a los estudiantes que consumen en la cafetería	Los trabajadores de la cafetería "Café diseño" portarán gafetes con su nombre para poderlos identificar fácilmente en caso de un problema.	Se acepta la recomendación y se mandaran a realizar gafetes para identificar al personal y adicionalmente se pondrá en un lugar visible el buzón de quejas y sugerencias.
Compartir contrato	Es un documento público, se les hará llegar.	Esa información es competencia de las autoridades correspondientes.
Calidad de los alimentos	Generar una comisión revisora para la evaluación de la calidad del alimento conformada por estudiantes, académicos y un administrativo.	No existe ninguna restricción por parte de Café Diseño para realizar dicha comisión, de hecho, creemos que esta decisión pueda acercarnos para que se visualice todo el trabajo que realizamos día a día y estar más en contacto con las necesidades de toda la comunidad. En dicha comisión participara un integrante del grupo de operativo de Café Diseño cuando se realicen las visitas.
Ampliación del horario de consumos para becarios	Se mencionó que a partir del semestre 2025-2, ya se ha cumplido en el horario de la cafetería para el consumo de los becarios. En un horario corrido de: Desayuno: 7:30 a 12:30 hrs Comida: 13:00 a 17:45 hrs	Los horarios ya son sin restricción , esto se realizó con la finalidad de que el alumno pueda acudir en el horario que más se acomode, también se adiciono a la oferta el poder canjear su beca por la opción de arma tu ensalada chica (base de lechuga, pasta, dos proteínas y dos vegetales y un topping con aderezo a su gusto) más agua del día y por las tardes en el canje se propone un box lunch más vaso de agua, el box lunch va a consistir en una chapata de pechuga

		de pollo o de milanesa de res, las cuales son de muy buena porción.
Ofrecer más opciones de comida a un precio accesible	La cafetería mostró que se tiene el "COMBO UNIVERSITARIO" para estudiantes, el cual tiene un costo de \$45. Evaluará la posibilidad de tener un paquete similar para el desayuno. Así como otras opciones a menores costos, se propuso evaluar un paquete de \$35 pesos el cual incluya: Una fruta, agua del día y una torta en pan de telera.	Se propone introducir para desayunos los combos de huevos al gusto, lo cuales tendrían un costo de \$49.00 que incluiría, huevos al gusto (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos con salchicha, huevos al albañil, huevos divorciados, huevos rancheros) más guarnición de frijoles, café americano, tortillas o pan. Se reafirma la oferta del paquete de \$35.00 que se menciona en la minuta para la evaluación de los alumnos.
Acerca de poder consumir otros productos en las instalaciones	El concesionario comentó que ya se permite realizar el consumo de productos externos en las instalaciones de la cafetería por los alumnos, y existe la conciencia por parte de estos, de desocupar con prontitud los espacios para permitir a todos los usuarios compartir el espacio.	Efectivamente, siempre se ha podido ocupar los espacios, pero la idea es que todos puedan hacer uso de ellos en las horas más concurridas, nunca ha sido ni será una intención nuestra restringir el uso o condicionarlo, solo ser empático con aquel que quiera sentarse a consumir sus alimentos en horas de mayor afluencia.

Por medio de estos acuerdos pretendemos crear el puente necesario para poder discutir los grandes retos que se nos presentan actualmente, adicionalmente a esto proponemos lo siguiente:

Realizar una reunión alumnos, autoridades y equipo operativo de café diseño, el cual consta de jefe de operaciones, chef, jefe de plancha y nutrióloga con la finalidad de recopilar la información necesaria sobre que tipos de alimentos solicitan los alumnos dentro del punto "**más opciones de comida a un precio accesible**" y poder trabajar en ofertas que cumpla con las características de precio, nutrición y porciones adecuadas que pudiéramos incluir en la oferta que tenemos actualmente en la carta.

Sin más por el momento quedo en espera de sus comentarios, agradeciendo el seguimiento que nos puedan dar a la solicitud generada.

Atentamente

Armando Octavio Grajales Romo
Director General Café Diseño