

## MINUTA DE LA SESIÓN CON EL CONCESIONARIO DE LA CAFETERÍA "CAFÉ DISEÑO"

26 de marzo de 2025

Sala de Consejo técnico de la FMVZ

La sesión inició a las 11:00 en la sala de Consejo Técnico de la FMVZ

Cafetería "Café diseño" dió respuesta a los puntos de la sesión anterior y realizó nuevas propuestas.

ASUNTO	ACUERDOS
Los trabajadores de la cafetería "Café diseño" portarán gafetes con su nombre para poderlos identificar fácilmente en caso de un problema.	A partir del lunes 31 de marzo los trabajadores de café diseño portarán gafetes de identificación.
Solicitud del contrato del concesionario.	La Dirección ya lo solicitó y se esta en espera de la respuesta. Se indicó al estudiantado que también lo pueden solicitar directamente a transparencia UNAM.
Generar una comisión revisora para la evaluación de la calidad del alimento conformada por estudiantes, académicos y café diseño	La comisión se conformará por estudiantes, 1 académico y 1 representante de café diseño. Las visitas serán una vez al mes, previo acuerdo de la fecha.
Extensión del horario.	Se reiteró que no existe restricción. Desayuno: 7:30 a 12:30 hrs Comida: 13:00 a 17:45 hrs Durante el receso (12:30 a 13:00 hrs) los alumnos becarios pueden solicitar el paquete "arma tu ensalada" . De 4 a 6:30 se puede solicitar el box lunch para becarios (Un vaso de agua del día y una chapata de pechuga de pollo o milanesa de res).
Propuestas de paquetes	Café diseño presentó propuesta de 17 paquetes para estudiantes, con un costo de \$45. Disponibles en un horario de 7:30am a 6:30pm. Se adjunta propuesta. Se aceptó iniciar con estos menús a partir del lunes 31 de marzo. Para ello el alumnado deberá mostrar identificación, y tira de materias en caso de no tener credencial de la UNAM.
Se solicita considerar opciones veganas	Se trabajará por parte de café diseño en incorporar propuestas de esta índole.
Uso del espacio para consumo de alimentos	Se trabajará de forma conjunta para que las personas usen responsablemente el espacio para consumo de alimentos. Se propone el uso

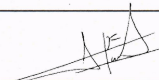
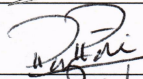

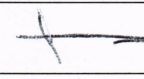

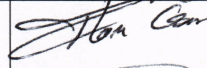
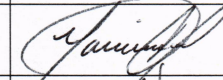
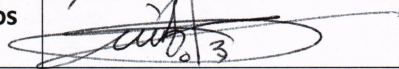

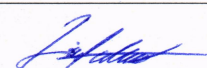

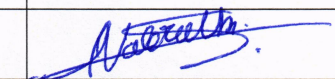


Silvia Ramirez

	de espacios compartidos en las mesas, para optimizar el recurso.
--	--

Se indicó por parte del alumnado que no existe intención de hacer cierres de la cafetería, para no afectar a los usuarios.

La instalación de la ollita comunitaria se informará previamente, para evitar confusiones y afectar el uso del espacio. Se explorará la instalación en otros espacios de la facultad.

#### ASISTENCIA

Secretario General	Dr. José Luis Dávalos Flores	
Jefa de la División de Estudios Profesionales	Dra. Lucía Eliana Rangel Porta	
Coordinadora de Atención a la Comunidad	Mtra. Liliana M. Valdés Vázquez	
Responsable de Becas de la FMVZ	M. en C. Silvia Ramírez Castillo	Silvia Ramirez C.
Director general de Café diseño	Lic. Armando Octavio Grajales Romo	
Nutriologa de Café diseño	Lic. Alyson Yetzarely Salgado Sánchez	
Cheff de Café diseño	Cheff César Eduardo Flores García	
Director de operaciones de Café diseño	Mariano Grajales Jammal	
Director Administrativo de Café diseño	Lic. Yonatan Alvarado Santos	
Consejero Estudiante Universitario	Sebastián Quintanilla Hernández	
Consejera Técnica Estudiante	Mia Alexandra Ayala Palacios	
Consejera Técnica Estudiante	Alma Jaramillo Castro	
Estudiante	Valeria Miranda Arrieta	
Estudiante	Ana Gómez Resendiz	
Estudiante	Gabriel Ríos	



## PROPUESTA ALIMENTO

TIEMPO	CARACTERÍSTICAS
<b>GUISADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 90g de proteína</li> <li>• 30g de complemento</li> <li>• 120g TOTAL</li> </ul>
<b>GUARNICIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz o frijoles o verduras al vapor</li> <li>• 110g</li> </ul>
<b>AGUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua del día</li> <li>• Frutas ó infusión</li> <li>• 450ml</li> </ul>
<b>COMPLEMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 piezas de tortilla</li> </ul>

**550  
KCAL**

**75G  
HCO**

**15G  
LIP**

**30G  
PROT**

Basado en la NOM 251-SSA1-2009, que se puede encontrar publicada en el Diario Oficial de la Federación.

El tiempo de comida para estudiantes de educación superior y formación para el trabajo requieren:

- 510-630 KCAL
- 25 - 30% de grasas totales
- 55 - 60% de hidratos de carbono
- 10 - 15% de proteínas

Silvia Ramirez C.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

# CAFÉ DISEÑO

## ESTRUCTURA ENSALADA (BECAS)

500  
KCAL

35G  
HCO

15G  
LIP

33G  
PROT

INSUMO	CHICA
Base	150g lechuga 40g espinaca 70g pasta
Vegetal	80g
Proteína	80g
Topping	30g
Aderezo	20ml

*[Handwritten signatures and marks]*

Silvia Ramirez C.