

EL PAISAJE CULINARIO GASTRONÓMICO: LA CAFETERÍA



MTRO. LUIS FERNANDO
CHÁVEZ PEÓN HERRERO,
COORDINADOR DE SERVICIOS
ADMINISTRATIVOS,

FOTO: AIRAM ITZEL LÓPEZ
HERNÁNDEZ

*No hay amor más sincero que el
que sentimos hacia la comida*
George Bernard Shaw

¿Qué es la cafetería de la UAM-X?

Para conocer el funcionamiento de la cafetería hicimos una entrevista al Mtro. Luis Fernando Chávez Peón Herrero, coordinador de Servicios Administrativos, y a la Lic. Celia Elizabeth García González, jefa de la Sección de Cafetería, quienes abordaron el tema de la alimentación de la comunidad universitaria desde diferentes ángulos.

La cafetería es una de las 8 secciones que conforman la Coordinación de Servicios Administrativos y una de las dos áreas captadoras

de ingresos de esta coordinación, junto con la librería. La **cafetería** tiene una labor sumamente noble, nada más y nada menos que brindar los alimentos a la comunidad.

Todos los días comemos, eso puede hacer que veamos la comida como el simple satisfactor de una necesidad natural, pero no es exactamente así. Los significados dados a la comida pueden ser curiosos, tal vez irrelevantes, pero son vitales y es así como se asume el acto de alimentar a la comunidad universitaria como una tarea de vital importancia.

*La comida para mí es:
un puñado de alegría,
es un placer cada día.*
Tristane Ajhilan



LIC. CELIA ELIZABETH
GARCÍA GONZÁLEZ, JEFA DE
LA SECCIÓN DE CAFETERÍA

FOTO: AIRAM ITZEL LÓPEZ
HERNÁNDEZ

La sección de la cafetería está conformada por 70 trabajadores, personas con gran amor y pasión por lo que hacen, que ponen lo mejor de sí mismos en la preparación de los alimentos. Setenta trabajadores para atender una colectividad de alrededor de 13 mil integrantes, con gustos, expectativas y necesidades propias.

Hay limitantes de personal, de presupuesto, de espacio; se tiene contemplada una remodelación, en el mediano o largo plazo, que implica una inyección importante de recursos. A pesar de eso el equipo de personas está muy comprometido.

Se sirven alrededor de 2.200 comidas y 1.400 desayunos diarios. Son cifras que se dicen rápido y fácil, pero que implican mucho trabajo porque comer -además de ser una necesidad- es también un placer y existe la conciencia de tener en nuestras manos un requisito esencial para fomentar los buenos hábitos de la vida, el manejo los alimentos.

Hay personas que critican el servicio y las opiniones de los diferentes sectores de la universidad, que tienen todo el derecho de manifestar sus pensamientos, son escuchadas. Sin embargo, no siempre se operacionalizan sus opiniones porque el exceso de trabajo rebaza la práctica. Se trata de escuchar y retroalimentarse porque es una manera de crecer, de mejorar; siempre hay áreas de oportunidad, siempre se pueden mejorar los procesos: la distribución de alimentos, los horarios, las líneas de producción.

Comer bien significa comer sano

Hay dos conceptos básicos relacionados con el acto de comer. El primero tiene que ver con la salud y la influencia de los alimentos en ella. El segundo con el placer, la comida es uno de los placeres más importantes de la vida.

Se ha hecho contacto con los nutriólogos para hacer un poquito más variado el menú, más equilibrado, reducir porciones, reducir alimentos que tengan muchas calorías, introducir ensaladas, muchos vegetales en el menú diario, elaborar una comida balanceada colocando proteína, vitaminas y minerales, porque comer es un derecho de todos, es lo más importante de la vida y es legítimo exigir comer bien, saludable y al alcance de todos los bolsillos.

Se cuenta con dos comedores, uno que atiende al personal académico y administrativo y otro que atiende a los alumnos. Aunado a esto hay una barra fría, donde se venden productos elaborados o, como se conocen coloquialmente, de marca. También se venden alimentos elaborados por productores locales.

La barra fría da acceso rápido a los alimentos que pueden consumirse libremente en cualquier lugar. Los comedores son usados para el desayuno y la comida y las personas deben formarse, pasar por el alimento e ir a las mesas a comer.

*Me gusta comer
porque me llena
cuando estoy vacío
Tristane Ajhilan*

El comedor esta subsidiado, la barra fría no. Los alimentos están subsidiados entre un 40% y un 45% del costo real. Llevar el alimento hasta la charola del comensal con un subsidio de hasta 40% o 45% es un orgullo porque la Universidad no tiene fines de lucro y la intención es brindar a la comunidad un alimento bueno, nutritivo y a un costo mínimo. Se maneja un costo aproximado de \$10.50 (esto equivale a medio dólar) por una comida completa. No se restringe el acceso absolutamente a nadie al comedor y resulta tan económico que a veces, personas ajenas a la universidad, también pasan a comer. En los desayunos se maneja un precio similar.

Todos los ingresos captados por la venta, tanto de barra fría como de los comedores, se reinvierten en su totalidad. La cafetería arranca con un presupuesto aprobado por el consejo académico que se va adecuando a lo largo del año. Una vez que se captan los recursos, se registran contablemente y se reinvierten en el presupuesto de la universidad para que continúe la operación de la cafetería.

Se arranca con 7 millones de pesos que se reinvierten a través de todo el año para poder sacar, en la medida de lo posible, estas 2.200 comidas y 1.400 desayunos diarios, en conjunto con las ventas de la barra fría. Ahí sí se maneja un margen de ganancia, que permite seguir invirtiendo en la cafetería.

Durante los dos procesos de selección o de admisión de estudiantes, la cafetería también presta servicio a los acompañantes de los aspirantes, que puedan pasar a comer algo mientras esperan a sus hijos, a sus sobrinos, a sus familiares y también al personal de apoyo que participa en los exámenes, la gente que viene a realizar las actividades de limpieza, de vigilancia, de supervisión, los muchachos que vienen de rectoría general como aplicadores del examen, a todos ellos se les brinda el servicio de comida.

Ahí no se maneja subsidio porque es una actividad extraordinaria. Se realiza un análisis de costos, se hace un cálculo y se propone un precio de venta al Secretario de Unidad, quien lo aprueba.

Un poco de los menús.

Se manejan dos horarios en los comedores: el desayuno empieza a las 09:00 de la mañana y termina a las 11:00, o hasta que se acabe la producción y el horario de la comida es de las 2:00 de la tarde hasta que se terminen los alimentos, generalmente es hasta las 4:00. Se procura que hasta la última persona coma algo; si falta mucha gente por comer, se improvisa durante la marcha y se prepara algo rápido: atún, o una salsa, o alguna otra opción, para que todos alcancen a comer algo. Y la barra fría es de 08:00 de la mañana a 08:00 de la noche aproximadamente.

El desayuno consiste en fruta, huevo, frijoles, un guisado de carne o de verdura, café, té, avena o atole. Es cíclico, se va cambiando, se tienen más

de 50 menús. La comida incluye sopa aguada, sopa seca, un guisado a base de carne o proteína, un guisado a base de verdura, frijoles, postre, pan, fruta y agua. Se cocina de forma balanceada, tratando de que siempre haya algo de verdura en la sopa, y mucha verdura en el menú diario.

*Es el placer más grande de la vida
más allá del sexo,
un par de tostadas con huevo
pueden más que el placer carnal.
Créanme...*

Tristane Ajhilan

Durante esta gestión se ha procurado el acercamiento con los productores locales, los productores de la zona chinampera de Xochimilco y se venden sus productos, de amaranto, hortaliza, semillas, etc. Absolutamente todos los vegetales que se consumen en la cafetería provienen del predio agrícola Las Ánimas Tulyehualco: jitomate, lechuga, acelgas, brócoli. Son vegetales orgánicos de una cosecha muy selecta y especial para la UAM.

FOTOGRAFÍAS: ÁNGEL
VALDIVIA BRETÓN



La Barra fría

Se han tratado de identificar los gustos de los diferentes sectores de la comunidad para traer los productos que realmente les gustan; no se puede hacer de lado la realidad: a los mexicanos nos encantan las frituras y la comida chatarra, las gachitas, los refrescos; es una realidad. Y aunque a veces hay voces que piden a gritos quitar las bebidas carbonatadas o gasificadas, no se puede, porque el día que no hay, todos preguntan por ellos, ya son parte de la idiosincrasia, de la cultura, son hábitos alimenticios muy arraigados. Además, al ser alimentos que aportan energía inmediata, un estudiante que está activo todo el día y necesita azúcar encuentra una solución rápida.



FOTOGRAFÍAS: ÁNGEL
VALDIVIA BRETÓN

Aunque los refrescos están ahí a la venta, en el menú de las comidas no se sirve refresco. Si alguna persona quiere un refresco, tiene que comprarlo y a veces le cuesta más que el menú completo.

Algunos alumnos se han acercado para pedir que se ampliara la variedad de productos alimenticios en la barra fría, para la comunidad que es vegetariana o vegana. Poco a poco hemos incorporado productos y dietas para ese tipo de personas.

Control de Calidad

A pesar de las condiciones y de la infraestructura se trata de cumplir con las normas de higiene y salud, para no enfermar a nadie. Nunca se ha tenido ningún problema de salud por servir una comida en mal estado.

Una ventaja es que todo se prepara el mismo día y las temperaturas que tienen que alcanzar los alimentos, están dentro de lo que marca la norma de salubridad. Casi todo se sirve hirviendo. Sale de las ollas a los platos. Las temperaturas son tan altas que no se alcanza a desarrollar ningún microorganismo. Además, es muy complicado enfermar a alguien porque la producción siempre es del mismo día y la comida que se prepara está hecha a gran velocidad, por ejemplo, el desayuno, prácticamente se prepara en una hora y media. No existe posibilidad de que los alimentos se echen a perder.

Se hace un estudio cada seis meses. Viene un laboratorio, toma muestras de sangre, toma muestras de las uñas de todos los que trabajan en la cocina para examinar bacterias, hongos, **exudados faríngeos**, y asegurarse que el personal tiene un rango de salud adecuado para trabajar en un área de preparación de alimentos. Se toman muestras también en todas las áreas inertes vasos, cubiertos, platos etc., y en los alimentos.

Toda el agua de la cafetería está filtrada. Cualquiera puede llegar con su vaso o su termo y llenarlo. Es gratis el agua, no es necesario comprarla embotellada.

La cafetería también se ha sumado al programa de **Universidad Sustentable**. Hace algún tiempo se eliminaron todos los empaques de unicel y ahora lo que se ha tratado de hacer es que las personas que traigan un termo, se les vende más barato su café y se evita estar contaminando y malgastando en los vasitos desechables.

¡Hasta a la mejor cocinera...!

Los cocineros se han equivocado algunas veces: en una ocasión, en lugar de poner azúcar en una bebida, le pusieron sal y se tuvo que desechar toda la producción. Se les ha salado la comida, se les ha enchilado, se ha ido la piedrita entre el arroz, pero al final son cosas que tienen solución.

A veces, en el momento de servir se detecta

que algo está mal, un mal olor, por ejemplo, entonces regresamos completamente la producción y ese día se sirve atún o alguna otra cosa. A veces se tiene que improvisar, porque lo que menos se quiere es enfermar a las personas.

Todo se lava y todo se desinfecta. Hay mucho cuidado en eso. Cada área tiene sus responsabilidades y todas las áreas son muy importantes; los que cocinan, los que pican, los que lavan la loza, los que limpian, todos son necesarios porque si se cae una charola y no hay quien limpie se hace un desorden. La mayoría de la gente siempre está comprometida con lo que está haciendo, muchas veces cuando alguien falta es remplazado inmediatamente, hay mucha unión e interés en sacar el trabajo y proporcionar un buen servicio.

Se están sumando a este trabajo los compañeros del proyecto "Universidad Saludable". No se va a retirar nada de la barra fría, pero se van a hacer carteles para que los usuarios puedan elaborar sus propios menús diarios saludables, con lo que hay. Por ejemplo: "Si tomas un refresco, no te comas unas donas, come una manzana". "Puedes comer unas papitas en el día, pero no las combines con refresco", cosas así.

Se trata de orientar y ayudar a escoger y balancear la ingesta de alimentos dentro de las tres barras.

y es una buena opción para poder alimentarme diariamente".

Claudia Aragón
Alumna

"Tengo 40 años viniendo a comer a la cafetería, todo muy bien".

Antonio Aguilar Loza
Trabajador

"Tengo que esperar aproximadamente dos horas para comer y vale la pena, porque la comida es barata y la mayoría de la comida es sabrosa".

Ruth Yadira Sánchez Bernal
Alumna

"Vengo por lo regular todos los días a comer aquí a la cafetería, es muy rica la comida, tienen buena sazón, es muy nutritiva y se las recomiendo, el único problema son las filas, hay que venir temprano para poder comer tranquilamente".

Rosa María Casillas
Secretaria 

EDICIÓN DE ENTREVISTA: MARTHA ELENA GONZÁLEZ JIMÉNEZ

FOTOGRAFÍAS: ÁNGEL
VALDIVIA BRETÓN

TESTIMONIOS

"En lo particular yo me formo temprano, como a la 1:00 para alcanzar a comer de todo: la fruta y el agua se acaban muy rápido. El tiempo de espera es muy largo, claro, pero vale la pena".

Armando Hernández
Alumno

"Yo vengo a comer a la cafetería porque no me da tiempo de salir a mi casa, además me quedo porque la comida es rica

