

Dirección de  
Sustentabilidad



**PROGRAMA  
CASINOS Y CAFETERÍAS  
SUSTENTABLES  
UC**

**2024**

## Introducción

La alimentación saludable es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano. Es un elemento importante en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios. Estos últimos favorecen el crecimiento sano y mejoran el desarrollo cognitivo; además, pueden proporcionar beneficios a largo plazo en etapas posteriores de la vida.

Dentro de la alimentación saludable, hoy consideramos los hábitos de consumo como parte de la ecuación, particularmente el impacto en el medio ambiente que tienen nuestros alimentos desde su origen hasta el transporte a su destino final.

Como una forma de promover **hábitos de consumo sustentables y una alimentación saludable**, la Dirección de Sustentabilidad ha desarrollado una certificación interna para casinos, cafeterías y locales de alimentación ubicados al interior de los campus UC. Esta certificación consiste en **la entrega de sellos por cada acción sustentable** a la que los concesionarios deciden adherirse.

Entre las acciones es posible encontrar la venta de café en tazón propio, venta de comida en vajilla reutilizable, reciclaje de residuos orgánicos e inorgánicos, oferta permanente de platos vegetarianos, entre otras (ver Figura N°1).



Figura N°1. Infografía con listado de sellos disponibles para los concesionarios asociados a las acciones descritas.

## Programa Casinos y Cafeterías Sustentables UC

La certificación interna consiste en **un sistema de entrega de sellos por acción sustentable** asociada a las bases del programa. Los concesionarios pueden adherirse libremente al total del listado o a la cantidad de acciones que estimen conveniente. Es posible obtener el sello con acciones que sean implementadas por parte de los casinos y cafeterías de manera habitual y evaluar la incorporación gradual del resto.

El programa incluye la incorporación de infografía en la que podrán colocar los adhesivos de cada acción incorporada durante el año (Ver imagen N°2)



Figura N°2. Infografía tablero con listado de sellos comprometidos por un casino.

## Reconocimiento a proveedores

Se espera que esta red de casinos y cafeterías vayan implementando de manera gradual y progresiva, diferentes acciones sustentables como parte de sus buenas prácticas del personal y la empresa. Se incentivará la incorporación de distintos proveedores al programa mediante un sistema de reconocimiento a aquellos con mayor cantidad de iniciativas sustentables cumplidas según las categorías establecidas el cual consistirá en una placa, letrero o galardón que denote la adjudicación y el compromiso del proveedor con la sustentabilidad que podrán situar en sus instalaciones.

### Categorías

#### 1. ORO

Para casinos y/o cafeterías que cumplan con **> 90%** de las acciones del programa.

#### 2. PLATA

Para casinos y/o cafeterías que cumplan con **75 a 90%** de las acciones del programa.

#### 3. BRONCE

Para casinos y/o cafeterías que cumplan con **> 60%** de las acciones del programa.

Para obtener el distintivo, los casinos y las cafeterías pertenecientes al programa participarán a final del año de un proceso de autoevaluación de prácticas el cual será complementado con un acompañamiento por parte del personal de la Dirección de Sustentabilidad encargado del monitoreo del programa para verificar y complementar las observaciones de la evaluación. El proceso será llevado a cabo de manera anual y la categoría obtenida resultante del proceso de reconocimiento tendrá una vigencia anual.

A continuación, se presenta el listado de iniciativas que componen el programa actualmente:

### Listado de acciones para CASINOS SUSTENTABLE

## **1. Acciones de reciclaje**

### **1.1. Reciclaje de residuos orgánicos**

Reciclaje de residuos vegetales pre-consumo y en caso de cafeterías la borra del café. Los cuales, en el campus San Joaquín, son retirados en contenedores verdes diseñados para este fin y posteriormente trasladados al vermicampus para su tratamiento.

### **1.2. Reciclaje de residuos inorgánicos**

Reciclaje de vidrio, aluminio, cartón, algunos plásticos u otros.

### **1.3. Reciclaje de aceite usado.**

Disponer el aceite utilizado en el contenedor de aceite.

## **2. Acciones de reducción**

### **2.1. Servicio en tu propio tazón o envase**

Permitir que los usuarios puedan utilizar sus propios envases, tazones y cubiertos reutilizable

### **2.2. Opción de servicio con vajilla en el lugar**

La posibilidad de servicio en el local con cubiertos, vajilla u otros de material reutilizables.

## **3. Acciones respecto a la alimentación**

### **3.1. Lunes sin carne**

Promover el lunes sin carne de res, cerdo, pollo y/o pescado ni sus derivados con una oferta de menú variada.

### **3.2. Opción de menú vegetariano disponible todos los días**

Disponer de una oferta diaria variada de menú vegetariano que no contengan carne de res, cerdo, pollo y/o pescado ni sus derivados.

### **3.3. Venta de excedentes de comida con descuento.**

Ofrecer algunos productos alimenticios próximos a vencer con un descuento significativo para evitar el desperdicio de alimentos. Hay algunas aplicaciones que permiten publicar este tipo de productos y retirar en el local.

### **3.4. Uso de productos de la temporada**

Disponer de un menú que cambie según la estacionalidad de sus productos perecederos, como frutas y verduras.

## **4. Otras acciones sustentables**

### **4.1. Opción de productos elaborados en Chile**

Promover el comercio local y también productos con una menor huella de carbono.

### **4.2. Eficiencia energética**

Promover e implementar el ahorro energético en el local, ya sea a través de capacitaciones, campañas o el cambio de iluminarias, sensores u otros.

### **4.3. Eficiencia hídrica**

Promover e implementar el ahorro hídrico en el local, ya sea a través de capacitaciones, campañas o el cambio de infraestructura o equipos más eficientes en el uso de este recurso.

## **Listado de acciones para CAFETERÍAS SUSTENTABLES**

### **1. Acciones de reciclaje**

#### **1.1. Reciclaje de residuos orgánicos**

Reciclaje de la borra del café. Lo cual, en el campus San Joaquín, son retirados en contenedores verdes diseñados para este fin y posteriormente trasladados al vermicampus para su tratamiento.

#### **1.2. Reciclaje de residuos inorgánicos**

Reciclaje de vidrio, aluminio, cartón, algunos plásticos u otros.

### **2. Acciones de reducción**

#### **2.1. Servicio en tu propio tazón**

Permitir que los usuarios puedan utilizar sus propios tazón, envase o cubierto reutilizable.

#### **2.2. Opción de servicio con taza en el lugar**

La posibilidad de servicio al interior del local con vajilla del proveedor.

### **3. Acciones respecto a la alimentación**

#### **3.1. Opción de productos saludables disponibles todos los días**

Disponer de una oferta diaria variada de menú vegetariano que no contengan carne de res, cerdo, pollo y/o pescado ni sus derivados.

#### **3.2. Venta de excedentes de comida con descuento.**

Ofrecer algunos productos alimenticios próximos a vencer con un descuento significativo para evitar el desperdicio de alimentos. Hay algunas aplicaciones que permiten publicar este tipo de productos y retirar en el local.



#### 4. Otras acciones sustentables

##### 4.1. Opción de productos elaborados en Chile

Promover el comercio local y también productos con una menor huella de carbono.

##### 4.2. Eficiencia energética

Promover e implementar el ahorro energético en el local, ya sea a través de capacitaciones, campañas o el cambio de iluminarias, sensores u otros.

##### 4.3. Eficiencia hídrica

Promover e implementar el ahorro hídrico en el local, ya sea a través de capacitaciones, campañas o el cambio de infraestructura o equipos más eficientes en el uso de este recurso.

### Cuadro resumen

Tabla N°1. Resumen acciones programa

Acciones		Casinos	Cafetería
Acciones de reciclaje	Reciclaje de residuos orgánicos		
	Reciclaje de residuos inorgánicos		
	Reciclaje de aceite usado		
Acciones de reducción	Servicio de café en tazón propio		
	Servicio de comida en envase propio		
	Servicio con vajilla en el lugar		
Acciones respecto a la alimentación	Lunes sin carne		
	Opción vegetariana permanente		
	Evitar el desperdicio de alimentos		
	Uso de productos de la temporada		
Otras acciones sustentables	Productos elaborados en Chile		
	Uso eficiente de agua		
	Uso eficiente de energía		

## Anexo

### 1. Modificaciones al proyecto

#### 1.1 Incorporación de sellos:

- **“Servicio con vajilla en el lugar”**

Para locales de comida donde sea posible el consumo al interior del local permitir que los usuarios puedan solicitar el servicio con cubiertos, tazas, platos, vasos u otro según corresponda de material reutilizable como loza, vidrio, metal u otros.

- **“0 desperdicio de alimentos”**

Cuyo objetivo es que los distintos proveedores de alimentos puedan ofrecer algunos productos alimenticios próximos a vencer con un descuento significativo para los usuarios interesados, para evitar así el desperdicio de alimentos. Hay algunas aplicaciones que permiten a los establecimientos publicar este tipo de productos, que los usuarios realicen la compra y puedan retirar en el local.

- **“Productos hechos en Chile”**

Para incentivar y permitir la opción de que los usuarios elijan productos elaborados en Chile, para promover el comercio local y disponer de productos con menores emisiones de gases de efecto invernadero, debido a la menor distancia de transporte.

- **“Preferencia por productos de la temporada”**

Con dicho sello se busca fomentar que los establecimientos de expendio de alimentos puedan disponer de un menú que cambie según la estacionalidad de sus productos perecederos, como frutas y verduras, lo cual favorece la economía local y reduce la importación de productos con su correspondiente transporte.

- **“Ahorro de recurso hídrico y energético”**

Promover e implementar el ahorro hídrico y energético al interior del local, ya sea a través de capacitaciones al personal, campañas para incentivar el cuidado del agua y la energía o con el cambio de infraestructura asociada al uso y eficiencia de los recursos.

## **1.2 Eliminación de sellos**

- **Eliminación sello “0 bombillas plásticas”**

Debido a la ley 21.100 que prohíbe a establecimientos de comercio, ya sea minorista o mayorista de distribución o comercialización de bienes o servicios, la entrega de bolsas plásticas de comercio que contienen como componente fundamental un polímero que se produce a partir del petróleo.

Además, a causa de la ley 21.368 que establece la prohibición de la entrega de plásticos de un solo uso, tales como bombillas, los revolvedores, cubiertos y palillos. En establecimiento de expendio de alimentos para consumo al interior del local existe la prohibición de entrega de productos de un solo uso, mientras que para consumo fuera del local se permite la entrega de productos desechables de materiales valorizables distintos del plástico o plástico certificado, solamente si son solicitados explícitamente por el consumidor.

- **Eliminación sello “0 bolsas plásticas”**

En vista de dos leyes que establecen la prohibición de bolsas plásticas en el comercio de todo el territorio nacional. Las leyes que regulan el tema son la Ley N° 21.100 y la Ley N° 19.300, sobre Bases Generales del Medio Ambiente, las cuales prohíben la entrega de bolsas fabricadas con material plástico que es entregada por un establecimiento de comercio para el transporte de mercaderías.

- **Sellos e infografía diferenciada para cafeterías**

Las cafeterías trabajan con distintos productos alimenticios y generalmente son locales más pequeños, por lo cual no se utilizarían sellos como “lunes sin carne”, “reciclaje de aceite” y “menú vegetariano”.