



POSADA DEL TEPOZTECO  
COMPROMETIDO CON  
UN TURISMO SUSTENTABLE



POSADA DEL TEPOZTECO inicia sus operaciones en los años 40 en el pueblo de Tepoztlán Morelos que se localiza a 25 kilómetros de Cuernavaca, la capital del estado de Morelos y a 70 kilómetros de la CDMX que hoy en día se denomina como Pueblo Mágico.

Contamos con una inmejorable ubicación a sólo dos cuadras del zócalo de Tepoztlán y a sólo 1.3 kilómetros del Parque Nacional del Tepozteco, el cual es un área protegida de México y que abarca una superficie de 24,000 hectáreas. Fue declarado Parque Nacional en 1937 y tiene un rango altitud entre los 1,200 y los 3,470m de altitud y posee un clima templado subhúmedo. Constituye una región de excepcional belleza, que por su propia conformación dio origen al precioso valle donde tiene su asiento el pueblo de Tepoztlán, lugar de gran interés por los panoramas que allí se dominan principalmente desde la terraza de POSADA DEL TEPOZTECO. El Parque Nacional comprende el volcán Chichinautzin con unos 3,400m de altitud. Sobre el cerro Tlahuiltepec se encuentra la Pirámide Del Tepozteco, consagrada a Tepoztécatl, dios del pulque, la fecundidad y la cosecha.

A sólo 400m se encuentra la Parroquia y el Ex Convento de la Natividad declarado por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad y a 500m se encuentra el Museo de Arte Prehispánico Carlos Pellicer.



La vegetación está representada principalmente por oyameles, encinos y pochotes. La fauna característica son los conejos, coatíes, tlacuaches, mofetas y ardillas. El cuerpo de agua más cercano es la Laguna de Tequesquitengo a 45km de Tepoztlán.

Somos el único hotel Tesoros de México en Tepoztlán Morelos TOTALMENTE INCLUSIVO donde brindamos las condiciones, instalaciones y servicios para que las personas con discapacidad puedan ejercer su derecho de disfrutar del esparcimiento y la recreación. Somos el único hotel Tesoros de México que recibe niños y es Pet Friendly.

Confiamos en la mejora continua e implementación de programas ambientales, sociales y culturales porque dan un valor adicional a la operación. fortalecen la capacidad





creativa, de colaboración y ejecución de cada uno de los equipos de trabajo y lo más importante, se alinean a la visión y a los valores de nuestro modelo de negocios.

Compartimos nuestro compromiso, dedicación y amor al trabajo que realizamos diariamente, poniendo al servicio de cada uno de nuestros grupos de interés, el talento de todos quienes colaboramos en POSADA DEL TEPOZTECO. Todo esto se resume en nuestra política de sustentabilidad:

*“Implementar mejoras continuas en el medio ambiente usando políticas de sustentabilidad, apegándonos a la legislación ambiental y a las mejores prácticas internacionales que nos permitan un desarrollo integral dentro de nuestro establecimiento y con nuestra comunidad, hasta convertirse en un factor de competitividad. En Posada Del Tepozteco tenemos como objetivo generar un impacto positivo económico, social, ambiental, cultural e inclusivo en las presentes y en las futuras generaciones”.*



En Posada del Tepozteco Hotel & Gallery estamos profundamente comprometidos con la sustentabilidad, reconociendo el papel crucial que desempeñamos en la preservación de nuestro medio ambiente, la mejora de nuestra comunidad y la creación de experiencias memorables para nuestros huéspedes.

**Nos comprometemos a lo siguiente:**

- Preservar el patrimonio natural y cultural.
- Optimizar el uso de los recursos naturales, incluidos el agua, la energía y los suministros.
- Minimizar los residuos a través de un programa continuo de gestión y medición.
- Priorizar el bienestar y el crecimiento profesional de los empleados.
- Promover la conciencia ambiental y social entre colegas, clientes y socios.
- Apoyar los derechos humanos, la diversidad y la inclusión, garantizando la igualdad de oportunidades.
- Fomentar el bienestar y desarrollo de las comunidades locales.
- Operar con transparencia y prácticas éticas.
- Mejorar continuamente la sustentabilidad mediante la evaluación continua.
- Cumplir con los requisitos legales, incluida la certificación por terceros.

Todos los colegas, queridos huéspedes, proveedores y partes interesadas se unen en nuestro compromiso con esta inspiradora política de sustentabilidad.



POSADA DEL TEPOZTECO se preocupa por la satisfacción de las necesidades infraestructurales y de recreación de las personas con diferentes discapacidades en Tepoztlán. Es una gran tarea para todos, que los individuos que sufren algún tipo de discapacidad, puedan interactuar con distintos ambientes del entorno social y para apoyar esto, es necesario hacer accesibles los espacios, teniendo como propósito humanizar el trato hacia dichos individuos y respetar su condición.

El acceso al ocio y disfrute de las infraestructuras y servicios turísticos debe de constituir un derecho básico en cualquier vida humana. Pero para ello, en POSADA DEL TEPOZTECO contamos con mecanismos que imposibiliten cualquier exclusión de desigualdades.



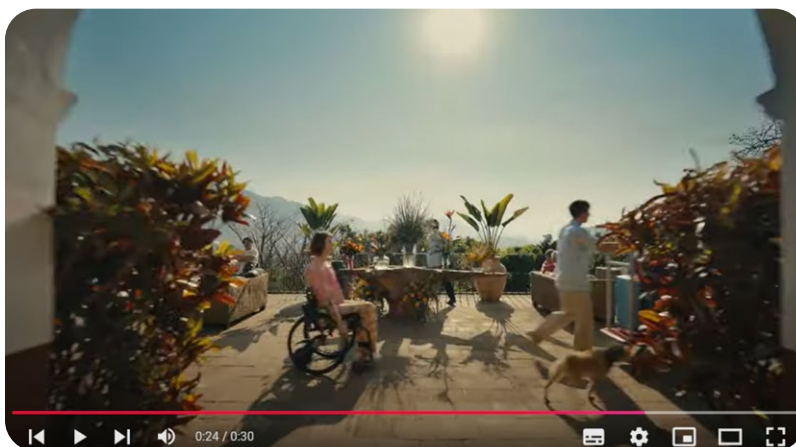
El acceso al ocio y disfrute de las infraestructuras y servicios turísticos debe de constituir un derecho básico en cualquier vida humana. Pero para ello, en POSADA DEL TEPOZTECO contamos con mecanismos que imposibiliten cualquier exclusión de desigualdades.

POSADA DEL TEPOZTECO cuenta con rampas en el acceso principal para silla de ruedas, además de ofrecer sillas de ruedas para los visitantes durante su estancia. Contamos con habitaciones con accesibilidad con silla de ruedas y espacios amplios en los baños. También contamos con lugares de estacionamiento para personas con discapacidad.

Nuestro restaurante Cordelia cuenta con rampas para sillas de ruedas así también para acceder a nuestra sala de juntas Eduardo Villaseñor y a la terraza principal, jardines y áreas comunes.

El reto en un futuro es implementar mayores medidas para cumplir con todos los requisitos establecidos para dar un servicio de calidad a las personas con discapacidad y aumentar los espacios accesibles para que toda persona pueda transitar sin importar si tiene o no una discapacidad.

La compañía Expedia nos eligió para una campaña de publicidad a nivel internacional como un ejemplo de destino inclusivo en México y aquí compartimos el link:



[https://youtu.be/HUTaOH0XV\\_A?si=7sjbJu8viqUuKCcu7](https://youtu.be/HUTaOH0XV_A?si=7sjbJu8viqUuKCcu7)



Como parte de nuestro Sistema de Gestión Ambiental y la responsabilidad social con la comunidad anexamos a esta presentación las acciones sustentables que llevamos a cabo para elevar nuestra propuesta de valor, a través de un enfoque metódico y sistemático para planificar, implementar y revisar la gestión ambiental de nuestra organización.



## ACCIONES SUSTENTABLES

### a) Acciones para emisiones de gases de efecto invernadero

Para evitar los resultados del cambio climático, POSADA DEL TEPOZTECO como empresa responsable con el medio ambiente implementamos acciones para reducir drásticamente las emisiones de gases de efecto invernadero a través de estándares de ahorro de energía eléctrica y ahorro de gas.

La alberca es climatizada con paneles solares y con bomba de calor. No generamos desde hace más de 20 años emisiones por el uso de calderas. Implementamos energías renovables para sustituir el consumo de combustibles fósiles por energía solar para calentamiento de agua instalando 4 colectores Módulo Solar modelo AXOL 240 Litros MS 2.5 BLACK que cuentan con certificación NORMEX.

En 2020 se sustituye un auto de motor de gasolina a un auto híbrido conectable, reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero.

Se instalaron cargadores para autos eléctricos Charge Now en nuestro estacionamiento para brindar a nuestros clientes y huéspedes el servicio de recarga de sus autos, sumándonos a una red de sostenibilidad y premiando con un descuento en su consumo a aquellos que llegan a nuestro establecimiento con un auto amigable con el ambiente.



## b) Acciones para beneficencia energética, gestión y conservación de energéticos

Nuestro departamento de mantenimiento implementa mejoras y acciones mediante revisiones periódicas de los principales equipos de consumo de energía amigable con el medio ambiente, reemplazando en primera instancia por focos ahorradores y actualmente con iluminación de áreas exteriores con tecnología led.

Por cuestiones de ahorro de energía y por estilo arquitectónico evitamos la excesiva iluminación y sólo la proveemos en los lugares necesarios de las áreas públicas, dando prioridad a la luz natural. Esto en conjunto de la gestión de pagos a CFE se observan y se vigilan las variaciones de consumo de energía para determinar que sean proporcionables a los porcentajes de ocupación del hotel, garantizando un uso eficiente de la energía en la medida más práctica posible.



El coordinador de gestión energética gestiona todas las funciones como el monitoreo y desempeño del consumo mensual de energía, planeando y aplicando las funciones de la gestión energética de la organización junto con el encargado de mantenimiento.

Contamos con un plan anual de mantenimiento de nuestra planta de luz con el objetivo de lograr una mayor eficiencia energética.

Implementamos un control de inventario de productos como el diesel, la gasolina y los solventes.

Implementamos un programa de sustitución de refrigeradores y congeladores por nuevos equipos más eficientes desde el punto de vista energético.

Se instalaron nuevos colectores Módulo Solar modelo AXOL 240 Litros MS 2.5 BLACK que cuentan con certificación NORMEX para el calentamiento del agua.

Se instaló en el 2021 un sistema solar fotovoltaico interconectado a la red eléctrica, está compuesto por un generador fotovoltaico que produce corriente directa y por medio de un inversor, es convertida a corriente alterna, sincronizada a la tensión y frecuencia de la red eléctrica. El sistema solar se conecta en paralelo con la red y contribuye al suministro de la energía demandada a la misma.

Únicamente contamos con aire acondicionado que cuentan con eficiencia energética en 4 de las 25 habitaciones para los huéspedes que así lo exigen. No contamos con calefactores ni aires acondicionados en áreas no necesarias como áreas públicas, ni pasillos ni áreas abiertas. Nuestras habitaciones cuentan con muy buena ventilación cruzada y bóvedas catalanas las cuales no requieren de la implementación de aire acondicionado y, a la vez, cuentan con excelente iluminación natural para minimizar el uso de luz eléctrica.

Implementamos en nuevas habitaciones un dispositivo de control inteligente en el cual se requiere colocar la tarjeta llave de la habitación para tener luz y la cual se apaga al minuto de salir de la habitación y estamos trabajando para implementar esta acción en el resto de las habitaciones.

Implementamos la ESTRATEGIA VERDE de utilizar en temporada baja y entre semana solamente las habitaciones que fueron construidas y habilitadas como hotel, mismas que cuentan con precalentamiento de agua con sistemas solares y recuperación de agua con planta de tratamiento.



### c) Gestión de agua potable

Considerado un elemento vital para la actividad de POSADA DEL TEPOZTECO, hemos establecido políticas para un mejor aprovechamiento y reutilización, evitando desperdicios a través de monitoreo de posibles fugas, alentando al personal a cerrar los grifos e informar inmediatamente al encargado de mantenimiento de posibles fugas.

Se implementa un cronograma de mantenimiento de agua para asegurarnos que todos los aparatos y artefactos, incluidas cañerías y juntas, estén en buen estado, para que cualquier filtración que se detecte se repare inmediatamente. Se implementan las siguientes medidas para mejorar el cronograma junto con un programa regular de mantenimiento para garantizar que se haga un uso eficiente de todos los equipos dentro de la organización, redundando en una reducción en el consumo y en el ahorro en los costos.

Gran parte de las azoteas son recolectoras de agua pluvial que se utiliza para riego de los jardines.

Implementamos gradualmente el cambio de WC con reducción de capacidad de descarga y botón de descarga doble en todas las habitaciones, así como también la instalación de grifos y duchas de flujo reducido.

Las áreas exteriores se barren y se rocía agua por zona en lugar de lavarlas con manguera o agua corriente.

Sensibilización del uso y cuidado eficiente del agua y programa de concientización para huéspedes en el uso de toallas, batas y ropa de cama.

Se gestiona con empresas socialmente responsables el alquiler y el uso de lavandería externa.

En 2021 se extiende el uso de lavandería externa para toallas y sábanas.

Programa de mantenimiento trimestral de filtros potabilizadores en área de cocina y filtros purificadores de agua en división cuartos, a la vez de un control microbiológico con análisis bacteriológicos mensuales para garantizar la calidad del agua con un laboratorio de control analítico de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994 sobre la salud ambiental, agua para uso y consumo humano y sus límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

En la organización se cumple de manera periódica con los requisitos sanitarios de calidad del agua que debe de cumplir las piscinas como nos lo marca la normatividad de la Secretaría de Salud de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-245-SSA1-2010 que se refiere a los requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas. Con la finalidad de prevenir y minimizar riesgos a la salud pública por enfermedades gastrointestinales, de la piel y otras, ocasionadas por ingestión, contacto e inhalación de microorganismos patógenos y sustancias químicas en el agua de albercas, se lleva a cabo el control y vigilancia de las condiciones sanitarias de operación y mantenimiento de las instalaciones; así como el monitoreo sistematizado de parámetros fisicoquímicos y de microorganismos que determinan la calidad del agua.

Se adquirió un lavalozas capotable Winterhalter con aprovechamiento inteligente de la energía. Consumo de agua reducido. Resultados de lavado impecables. El sistema de lavado de la serie PT muestra cómo pueden combinarse las máximas exigencias en el resultado de lavado y la máxima rentabilidad, y sobre todo ahorro de agua.

### d) Gestión y conservación de los ecosistemas

Política cero popotes; cuando un cliente lo solicita o se coloca en una bebida frozen se les da uno biodegradable de material de fécula de maíz.



Uso de desechables biodegradables. Política no unicel.

Política de enjuagado, doblado y compactado de Tetrapak.

Uso de bolígrafos de material ecológico.

Uso de papel ecológico para el registro de nuestros huéspedes.

Se separan los residuos de café que se aplican en las zonas de las jardineras para evitar plagas.

Reciclado de papel ecológico en el área administrativa, el cual se ocupa las hojas por ambos lados o se recortan para papeles de notas.

Árboles frutales, hierbas de olor y flores comestibles para uso del restaurante.

Contamos con dos estanques con peces y lirios acuáticos.

Reciclaje de corchos de botellas de vidrio.

Desde el 2021 se quitaron las amenidades individuales de baño y se colocaron dispensadores de pared para evitar el desecho de plásticos.

POSADA DEL TEPOZTECO ha desarrollado sus actividades sin ninguna denuncia de carácter micro ambiental o por razones de incumplimiento por más de 60 años.







### e) Gestión de cuestiones sociales y culturales

Más del 95% de los colaboradores son locales, del mismo municipio de Tepoztlán, el resto son de los municipios vecinos de Cuernavaca y Yautepec. Más del 90% de los colaboradores acuden a laborar a pie o en transporte público.

Gracias a nuestra excelente ubicación, a sólo una cuadra del centro de Tepoztlán y de los principales atractivos turísticos, la mayoría de nuestros clientes no ocupan sus automóviles para salir a pasear y, en su lugar, lo hacen a pie. Cuando un grupo grande ocupa el hotel, nosotros recomendamos y agilizamos la contratación de servicio de camionetas para evitar que cada huésped se desplace con sus propios automóviles.

Nuestros colaboradores se alinean al código de conducta que está implícito en su contrato individual de trabajo y en nuestro modelo de negocios y el cual se les da a conocer en su programa de inducción, con la finalidad de proteger y elevar la calidad de los productos y servicios que se brindan a nuestros clientes mejorando la reputación de la industria turística y elevando el nivel del destino de Tepoztlán hacia México y el mundo.

En cada inducción se comparte los lineamientos del programa del distintivo Premium de SECTUR Federal "Tesoros de México" en el cual nos comprometemos como miembros fundadores en proveer productos y servicios de la más alta calidad, con un compromiso de ética en la provisión de información exacta y verídica al tratar con los clientes y socios comerciales de forma directa o a través de nuestros diferentes medios publicitarios. Con la implementación de este distintivo aseguramos a través de más de 300 puntos de calidad la satisfacción del cliente en diferentes áreas, como es la gestión e implementación de un plan de calidad estratégico, con una estrategia ética de marketing, con personal capacitado, con un plan de gestión medio ambiental, con buenas prácticas de higiene y estilo gastronómico, con seguridad estructural y arquitectónica y con un plan de mejora continua en todos los aspectos de calidad del hotel.

Horario especial para los colaboradores universitarios que están estudiando la Licenciatura en Turismo o carreras técnicas del CONALEP con la finalidad de apoyarlos en su crecimiento personal y profesional.

Plan de capacitación anual para todas las áreas de la empresa como ventas, seguridad, autoestima, servicio, manejo de conflictos, manejo de quejas, etc., en base al análisis de necesidades de la organización.

Contamos con una política 100% inclusiva tanto con nuestros colaboradores como con nuestros huéspedes y comensales mediante una certificación LGBT, programa de descuento para personas de la tercera edad e implementamos mejoras para mayor accesibilidad para personas con discapacidad.

A la par de este plan de sustentabilidad se gestiona la implementación del Código de Conducta Nacional para la Protección de Niñas, Niños y Adolescentes (CCN) con el apoyo de SECTUR que tiene como objetivo principal ayudar a prevenir la explotación sexual y/o laboral de personal menores de 18 años.

Contamos con un comité y un procedimiento definido para la atención de quejas contra hostigamiento, acoso sexual y/o discriminación en el centro de trabajo.

Posada Del Tepozteco realiza una donación de \$5.00 por cada café vendido en nuestro Restaurante Cordelia a la **Fundación Rayuela para la Cultura A.C.** el cual se destina a impulsar la educación artística de niños y jóvenes de los Altos de Morelos desde hace más de 6 años.

Donativo en dinero para **Tlatzotzonani A.C.** para ayudar a consolidar a la Orquesta de Cámara "Serenísima Tepozteca" **como una institución educativa morelense en el ámbito artístico-musical, capaz de formar músicos profesionales y propagar los beneficios sociales de practicar y recrearse con las manifestaciones artísticas a las familias y comunidad del Estado de Morelos.**



Donativo en dinero para programas de **La Jugarreta Espacios para la Participación, A.C.** para incluir la visión de los niños, niñas y adolescentes en el desarrollo de cualquier grupo social en Tepoztlán y para que sean considerados como actores fundamentales en la construcción de una sociedad más justa y democrática.

Donativo en dinero para el Programa de Becarios **YMCA Camohmilla** desde hace más de 10 años. Desde la década de los cuarenta, el CAMPAMENTO CAMOHMILA, ubicado en Tepoztlán Morelos, ofrece de manera gratuita a niños y niñas provenientes de familias marginadas de la comunidad el Programa de Becarios. En la actualidad, en dicho Campamento YMCA se alberga a un promedio de 100 menores y jóvenes de ambos sexos, que cursan estudios de primaria y secundaria en escuelas de la zona.

El programa de Becarios brinda una oportunidad única a estos niños al ofrecerles educación, albergue y atención personalizada, pero sobre todo cariño, lo que les permite un desarrollo integral en Espíritu, Mente y Cuerpo. Año con año hemos enriquecido con nuevas actividades este programa, logrando despertar en los Becarios deseos de superación, que los han llevado a crear un proyecto de vida

Donativo en dinero y en especie para eventos deportivos locales.

Patrocinio en hospedaje, locación, vino y bocadillos para el programa Under The Volcano, el cual ha sido por más de 15 años una incubadora de talento literario que reúne en Tepoztlán una comunidad internacional de escritores, novelistas y guionistas para desarrollar sus habilidades literarias a nivel mundial. Patrocinio de la impresión del libro Under The Volcano con la recopilación de obras de varios artistas que han participado en este proyecto.

Donativo en hospedaje y espacio del salón de usos múltiples para ensayos para los músicos de Riveroll Welsh Music Series.

Donativo en especie para las fiestas patronales de los diferentes barrios que por usos y costumbres se celebran en Tepoztlán, así como para el ayuntamiento y sus dependencias como policías de tránsito, protección civil, escuelas y asociaciones civiles.

Las líneas de acción continúan en temas de inclusión y el respeto a los derechos humanos, el cuidado y preservación del patrimonio natural, el rescate de tradiciones y la difusión del patrimonio cultural de México. Así como el compromiso de mantener altos estándares de calidad en servicios, de la mano con nuestros socios comerciales y proveedores, asegurando el desarrollo e impulso a la economía mexicana y a las comunidades vecinas. El desarrollo regional y la gestión sustentable del negocio son prioridad de nuestro modelo de negocios.

En POSADA DEL TEPOZTECO llevamos un puntual cumplimiento con las normas legales en cuanto a la Ley Federal del Trabajo, Capacitación y Adiestramiento (STPS), Seguridad e Higiene (STPS), Protección Civil, Secretaría de Salud, Cofepris, a la vez de contar con la inscripción al Registro Nacional de Turismo, con una licencia de funcionamiento otorgada por nuestro municipio, tener siempre vigente un Seguro de Responsabilidad Civil para la protección y seguridad de los turistas y usuarios (NOM-07-TUR-2002) y cumplimos con los requisitos que deben contener los contratos que celebren los prestadores de servicios turísticos con los turistas (NOM-10-TUR-2001), estas dos últimas normas acreditadas por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

Por todo lo anterior POSADA DEL TEPOZTECO recibió el RECONOCIMIENTO TURÍSTICO por tres años consecutivos por acreditar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas turísticas, haber llevado a cabo el trámite de clasificación hotelera, el uso de la marca Ven a Comer, así como la atención a diversos aspectos de calidad, capacitación y profesionalización, con lo que dan certeza y seguridad al turista y contribuye para hacer de México un destino de clase mundial.

En Posada del Tepozteco hemos desarrollado actividades sin ninguna denuncia de carácter medioambiental o por situaciones de incumplimiento durante el año pasado.



En Posada Del Tepozteco manejamos un procedimiento de manejo de quejas tanto al momento del check out como en la respuesta oportuna a quejas de nuestros clientes hospedados. Posterior a su salida se envía una solicitud vía Google o TripAdvisor solicitando que compartan su experiencia en Posada Del Tepozteco agradeciendo a la vez su visita y recalando que son de mucha ayuda para los demás viajeros que consultan esta plataforma.

Organizamos eventos gastronómicos con nuestro chef en colaboración con Chefs mexicanos reconocidos como Mónica Patiño, Marta Zepeda y Ricardo Muñoz Zurita donde se resaltan los diversos productos locales y de temporada de Tepoztlán y de Morelos en conjunto con otros hoteles "Tesoros de México".

Patrocinio del "Encuentro de Cocineras Tradicionales" realizado por dos años consecutivos en Tepoztlán, realizando cenas maridaje con técnicas ancestrales de cocineras de Tepoztlán y de los altos de Morelos y productos locales para dar difusión de la gastronomía morelense junto con vinos mexicanos.

Donativo para la impresión de la revista "Teponaztle" apoyando a la Red Cultural Tepoztlán en la producción y difusión de la gaceta que consta de imágenes y artículos históricos y culturales de nuestro Pueblo Mágico, en coordinación con Gestión Cultural del Centro Cultural Pedro López Elías.

Más del 80% de nuestra carta de vinos corresponde a vinos mexicanos en un afán de promover su consumo, contamos con más de 50 etiquetas de excelentes vinos mexicanos de las mejores casas vinícolas de Ensenada, del Valle de Parras y del Valle de Guadalupe.

Nuestra gastronomía se basa en la cocina de recolección, con insumos de productores locales, implementando el slow-food y con ello una reducción de huella de carbono. Promovemos el trato y comercio justo con los productores locales. Huevo de gallina de libre pastoreo el cual no utiliza contenedores de cartón y el cual es entregado en cajas de plástico reutilizables producido en Zacualpan de Amilpas y en Huitzilac Morelos.

Lechugas vivas y orgánicas, así como hierbas de olor, cosechadas en Yautepec Morelos.

Café Punta Cometa es un café mágico producido por pequeños productores de manera orgánica del estado de Oaxaca envolviendo procesos artesanales que guardan el equilibrio de la tierra, la flora y la fauna de la región que busca crear una conciencia de revalorización de los productos de nuestro país, creando con ello un modelo de comercio equitativo y justo para cada uno de los eslabones de la cadena de producción.



Café de Chiapas (Telenlaces) que cuenta con un contrato de colaboración con la organización ANEPAAN; misma que fue creada con el único objeto de apoyar a mujeres y hombres, productores certificados orgánicos, para la venta de sus productos, apoyando con esto la economía local de los Municipios de la Concordia, Montecristo de Guerrero, Chicomuselo y Ángel Albino Corzo, del Estado de Chiapas México. Los productores no aplican herbicidas, no realizan tala de árboles para expandir sus sembradíos, no se participa en quemas agrícolas, protegen los cuerpos de agua y además, se protege a toda la flora y fauna de las regiones donde se cultiva el Café en el hermoso Estado de Chiapas México.

Trucha salmonada de Zempoala Morelos y del Estado de México.

Azúcar refinada y azúcar mascabado producidas en Puente de Ixtla Morelos.

Conejo de Jiutepec Morelos.

Helados producidos artesanalmente en Cuernavaca Morelos.

Proveedor de carnes libres de clenbuterol de Yautepec Morelos.

Aguacate, limón, nopal, quelites, xoconostle y zarzamora son de granjas de nuestros colaboradores localizadas en San Juan Tlacotenco, Tepoztlán Morelos.

Arroz Garza de Oro con Denominación de Origen del estado de Morelos.

Cecina elaborada en Tepoztlán.

Huerto de Posada Del Tepozteco: hierbas de olor, menta, tomillo, albahaca, romero, naranja, granada, plátano, ciruela, zarzamora, níspero

Elaboración de conservas y mermeladas con productos regionales y de temporada, como zarzamora, durazno, cítricos, níspero.

Flores de ornato de viveros de Yautepec y Cocoyoc y aves del paraíso de Tepoztlán y agapandos de San Juan Tlacotenco. Uniformes y mantelería de talleres de Cuernavaca.

Evitamos el consumo o adquisición de productos importados, sábanas de manufactura mexicana, toallas producidas en Puebla, materiales de construcción nacionales.

Quesos y productos derivados de leche de cabra "Sierra Encantada", una empresa orgullosamente mexicana, socialmente responsable y ecológicamente amigable, dedicada a elaborar productos artesanales genuinos de alta calidad con leche de cabra. Está a favor de la sustentabilidad, el comercio justo y fomenta el turismo rural. Son avalados por SADER, SENASICA y EMA mediante la Certificación en Buenas Prácticas de Producción de Leche de Cabra siendo la primera y única Granja Caprina en el estado de Morelos, ubicada en Huitzilac, distinguida en éste ámbito del sector agroalimentario mexicano. Leche pasteurizada 100% de cabra libre de hormonas, pesticidas o antibióticos.

Tés orgánicos mexicanos Casa del Té y Miel orgánica Bioflora de Tetela del Volcán.

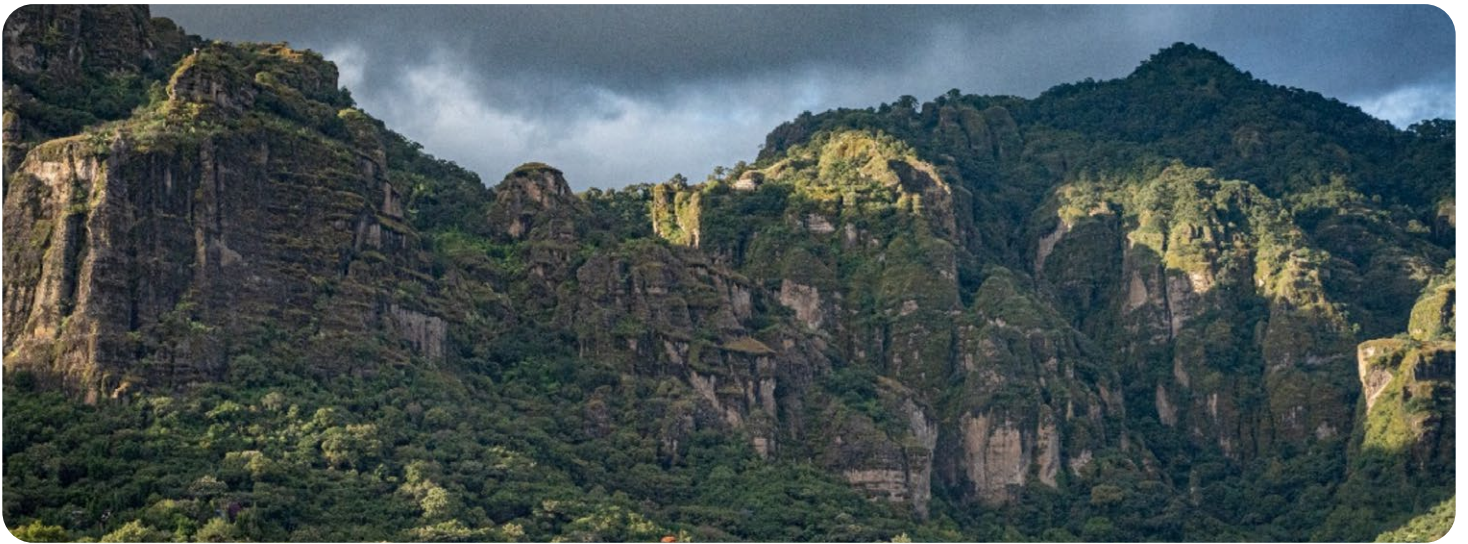
Comida Maridaje para promocionar la Denominación de Origen del Arroz del estado de Morelos con la participación de chefs locales y con la colaboración del Chef Aquiles Chávez del Restaurante Sotero de Hidalgo y de la Chef Liz Galicia de El Mural de los Poblanos en Puebla.



#### f) Gestión y planificación administrativa del uso del suelo

Posada Del Tepozteco se encuentra en el corazón del principal destino turístico de Morelos, Tepoztlán. Su ubicación es inmejorable, a sólo una cuadra del zócalo del pueblo mágico y a unos pasos de los principales puntos de interés del Parque Nacional del Tepozteco.

Hemos realizado una gran inversión para promover al destino como un destino cultural y de nueva conciencia a través de las gestiones en diferentes asociaciones como Tesoros de México, Asociación de Hoteles de Tepoztlán y como Pueblo Mágico.



#### g) Gestión de la protección de la calidad del aire y control de ruidos

Las bodas y eventos realizadas en Posada Del Tepozteco tienen una hora límite de equipos de música hasta las 11pm para evitar una contaminación acústica con los vecinos y la comunidad.

#### h) Gestión de administración de aguas residuales

Contamos con un catálogo corporativo de productos de limpieza y sus fichas técnicas las cuales son amigables con el medio ambiente. Se realiza un mantenimiento periódico y continuo de la planta de aguas residuales de tipo séptico que funciona todo el año.

#### i) Gestión de residuos sólidos

Existe un programa corporativo de separación de residuos sólidos en áreas operativas, de mantenimiento y oficinas. Reciclado de papel en áreas administrativas.

Desechos orgánicos de cocina "escamoche" es donado para los puerquitos de los empleados.

Composteo de residuos vegetales de la cocina fría. Separación de vidrio, plástico y cartón el cual es recolectado por un camión especial de reciclado de estos productos.

El aceite vegetal, la manteca y grasa animal que se genera en nuestra cocina es donado y procesado a biodiesel en el municipio de Jiutepec Morelos.



Re envasado de aceite vegetal, manteca y grasa animal para ser donado y procesado a biodiesel en el municipio de Jiutepec. El proyecto de implementación del biodiesel como combustible alternativo, es un excelente mecanismo por el cual México y algunas empresas pueden apoyar el esfuerzo internacional de reducción de emisiones, con beneficios reales, medibles y de largo plazo en relación con la mitigación del cambio climático. Esto es posible gracias a la aprobación de la Metodología M0047 "Production of biodiesel base don waste oils and/or waste fats from biogenic for use as fuel"

Biodiesel, un biocombustible producido a partir de un desecho: aceite vegetal usado (AVU):

- Evita graves problemas de salud.
- Disminución de la contaminación de ríos.
- Facilita el tratamiento de aguas residuales.
- Reducción de fauna nociva.
- Reducción de emisiones de CO2.
- Facilita la instalación de catalizadores.
- Extiende la vida útil de los motores a diesel.

La alianza entre EarthCheck y Posada del Tepozteco comenzó en 2017 y a través de esta plataforma hemos obtenido el **Distintivo S**.

Los programas de certificación turística, como el Distintivo S de Sustentabilidad, juegan un papel clave en la definición de los componentes del turismo sostenible y en la adopción de los elementos críticos de la gestión, lo que para nosotros como empresa nos ofrece un importante valor agregado.

*"Nuestro objetivo principal es integrar criterios de turismo responsable en la cadena de valor de nuestro hotel asegurando la viabilidad económica. Queremos liderar la lucha contra el cambio climático y fomentar una cultura de turismo sostenible".*





Paraiso 3 Barrio de San Miguel  
Tepoztlán, Morelos, México C.P. 62520

+ 52 739 395 0010  
[www.posadadeltepozteco.com.mx](http://www.posadadeltepozteco.com.mx)