



EL ESTADO DE SINALOA

ÓRGANO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO

(Correspondencia de Segunda Clase Reg. DGC-NUM. 016 0463 Marzo 05 de 1982. Tel. Fax.717-21-70)

Tomo CVI 3ra. Época Culiacán, Sin., Viernes 20 de Noviembre de 2015. **No. 139**

ESTA EDICIÓN CONSTA DE DOS SECCIONES

PRIMERA SECCIÓN

ÍNDICE

PODER EJECUTIVO ESTATAL

Se establece la suspensión de actividades no prioritarias y la interrupción de plazos para el trámite de los asuntos competencia del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado, del día Lunes 21 al Jueves 31 de Diciembre de 2015, para reanudar labores el día Lunes 04 de Enero del año 2016.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Avance sobre la Situación Económica, las Finanzas y la Deuda Pública al Tercer Trimestre de 2015.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y CULTURA-SECRETARÍA DE SALUD

Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas preparados y procesados en las Escuelas de Educación Básica, Media Superior y Superior del Estado de Sinaloa. Y Anexo.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA

Resolución mediante la cual se aprueba la solicitud para la autorización, para la prestación de servicios privados de seguridad a: JACKSONALARMAS, S.A. de C.V.

Resolución mediante la cual se aprueba la solicitud para la revalidación de la autorización, para la prestación de servicios privados de seguridad a: Asociación de Servicios Integrales AZIR, S.A. de C.V.; Rosario Soto Valdez (SPM); Elfega López Medina (Grupo Cobras); AYAX Consultores en Sistemas de Protección y Limpieza, S.A. de C.V.; S.O.S. Garantía y Confianza, S. de R.L. de C.V.

2 - 118

AYUNTAMIENTOS

Municipio de Ahome.- Convocatoria Pública AHO-CONC-FISMDF-DGOP-DC-03-15.

JUNTA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO

Municipio de Culiacán.- Convocatoria para Licitación Pública Nacional (Presencial) N°: LPN-JAPAC-CUL-001-2016-GAF.

Municipio de Culiacán.- Convocatoria para Licitación Pública Nacional (Presencial) N°: LPN-JAPAC-CUL-002-2016-GAF.

119 - 122

AVISOS GENERALES

Solicitud de 4 Permisos para Transporte de Pasajeros (Segunda Foráneo).- Autobuses del Évora, S.A. de C.V.
Solicitud de 1 Permiso para Transporte de Segunda Alquiler (Pulmonía).- Francisco Durán Lizárraga.

123

AVISOS JUDICIALES

EDICTOS

124 - 144

RESPONSABLE: *Secretaría General de Gobierno.*

DIRECTOR: *M.C. Christopher Cossío Guerrero*

**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
PÚBLICA Y CULTURA - SECRETARÍA DE SALUD**

FRANCISCO C. FRÍAS CASTRO, SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y CULTURA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA Y ERNESTO ECHEVERRÍA AISPURO, SECRETARIO DE SALUD DE ESTA ENTIDAD, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 15, FRACCIONES I, XXIV y XXV DE LA LEY DE EDUCACIÓN PARA EL ESTADO DE SINALOA; 1, FRACCIÓN IV, 3, FRACCIÓN X, 18, FRACCIÓN XIII, 37, FRACCIÓN VI y 82 DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE SINALOA; 3°, 11 Y 21 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE SINALOA; 15, FRACCIONES VII Y IX, 23, FRACCIÓN I, 25, FRACCIÓN I, 31, FRACCIÓN V Y 33 DE SU REGLAMENTO ORGÁNICO; Y

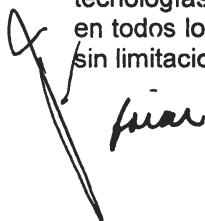
CONSIDERANDO

Que de conformidad con el Plan Estatal de Desarrollo 2011-2016, en materia de salud es necesario retomar el principio básico que considera a la persona como un todo. Se tiene que instrumentar un modelo de atención integral que aborde aspectos biológicos, como psicológicos y sociales. Hoy día, la medicina ya no debe considerarse solo en su dimensión técnica, sino también es necesario tomar en cuenta su dimensión social. Se requiere mayor orientación humanista; por ello, debemos contar con una educación para la salud, no sólo para combatir las enfermedades, sino enfocarla preferentemente a la prevención.

Que tenemos que preocuparnos y luchar para lograr que la población adopte estilos de vida saludables. Implantar la atención preventiva integral, con la finalidad de mejorar los resultados obtenidos en la prevención de enfermedades y de los diferentes factores de riesgo de la población, mediante una estructura ágil y coordinada entre los sectores inmersos, logrando la identificación más temprana de los perfiles de riesgo, como son el sobrepeso, la obesidad, las enfermedades crónicas degenerativas y oncológicas, y acciones más estrictas en la vigilancia epidemiológica, la salud mental y la creación de centros y consejos especializados, con la finalidad de disminuir los indicadores de mortalidad; asimismo, contribuir en el mejoramiento de la salud de la población con la promoción del deporte y la cultura física.

Que habrá que desarrollar y mantener estrategias para garantizar que las empresas del giro alimenticio expendan sus productos con el mayor estándar de calidad e higiene y detener el crecimiento del sobrepeso y la obesidad infantil, hasta lograr reducir, en un 5%, su prevalencia para el año 2016.

Que el Programa Sectorial 2011-2016 plantea, que tan sólo en el ámbito de la educación y la cultura, cada día el mundo es testigo del desarrollo de nuevos conocimientos científicos, tecnológicos y humanísticos, del avance en las tecnologías de la información y la comunicación, de la creciente demanda escolar en todos los niveles educativos y de la expansión de una oferta educativa integral, sin limitaciones temporales de edad, de nivel escolar o económico.



Que ante la complejidad de este panorama, en que son impactados todos los elementos y actores educativos, -escuelas, docentes, estudiantes, política pública, marco normativo, financiamiento y la función social propia de la educación-, es necesario reconocer que los sistemas educativos requieren de nuevas formas de organización institucional y de nuevos paradigmas pedagógicos para atender las principales tendencias del siglo XXI: atención a la diversidad, énfasis en lo multidisciplinario, impulso al desarrollo de la ciencia y la tecnología, educación multicultural e intercultural y educación integral para la vida.

Que la Ley de Educación para el Estado de Sinaloa en Vigor, señala que el Gobierno del Estado deberá observar los lineamientos marcados por la Autoridad Educativa Federal respecto de las regulaciones sobre expendio de alimentos y bebidas para alumnos de educación básica y media superior, así como aquellos enfocados en la preparación de dichos alimentos para el consumo escolar, debiendo igualmente establecer acciones de observación, seguimiento y evaluación dirigidos principalmente a la aplicación de dichas regulaciones, con la finalidad de verificar que, en efecto, se cumpla con lo establecido por dichas disposiciones.

Estas acciones, en beneficio de la salud escolar, serán obligaciones complementarias y concurrentes de los ayuntamientos, en materia educativa. Su incumplimiento generará la aplicación de las sanciones que correspondan.

Asimismo, este texto legal educativo expresa, que se deberá reglamentar el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas dentro de las escuelas, para que se sujeten a los lineamientos que para tal fin establezca la SEP, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que en materia de salud resulten aplicables, y que en la elaboración de los alimentos deberán cumplirse los criterios nutrimentales que para tal efecto determine la Secretaría de Salud;

Que el 16 de mayo del 2014, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el "Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional", documento que, como fuente normativa, hemos considerado para armonizar, en este instrumento legal, lo relativo a la educación saludable en todos los planteles del Sistema Educativo Estatal.

Que este Acuerdo federal obliga al Gobierno del Estado a mantener una estrecha y efectiva coordinación con la Secretaría de Salud y demás autoridades competentes, con el fin de regular, en las instituciones de educación básica, media superior y superior, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la salud y la buena práctica alimenticia que implica, entre otras actitudes institucionales: poner énfasis en el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales de la temporada y de la región; promover la importancia de consumir agua simple potable como primera opción de hidratación, verificar que los espacios donde se preparan y expenden los alimentos y bebidas cuenten con las condiciones que garanticen la salud y

fuera

2

—

seguridad de la comunidad escolar, y ofrecer una alimentación correcta y adecuada, en términos de los criterios técnicos nutrimentales contenidos en el Anexo Único, de los Lineamientos federales referidos, que acompaña al presente ordenamiento.

Que en los últimos años, en el Estado de Sinaloa se ha observado un incremento de enfermedades estrechamente relacionadas con problemas de malos hábitos alimenticios, sedentarismo e inactividad física, que han elevado significativamente el porcentaje de sobrepeso de amplios segmentos de la población.

El problema de sobrepeso no distingue sexo, edad, ni condición social o económica. Las estadísticas disponibles en los Registros de Salud del Escolar (RESE), en la educación básica, nos indican que el sobrepeso con obesidad, así como el bajo peso y la desnutrición, constituyen un serio problema de salud pública en la Entidad, que afecta de manera considerable a la población infantil. Como consecuencia de estas condiciones desfavorables en el desarrollo de niños, niñas, adolescentes y estudiantes de educación media superior y superior, se han generado problemas de salud que repercuten de manera negativa en el aprovechamiento escolar.

Que con la premisa de mejorar sostenidamente una educación saludable, que conlleve a una firme educación de calidad, se hace necesario poner en observancia obligatoria normas claras y precisas en nuestra Entidad, mismas que emanan normativamente, para estos propósitos, de los Lineamientos Generales relativos emitidos por el Gobierno Federal.

Estos Lineamientos, armonizados estatalmente, fomentarán en los educandos estilos de vida saludables y serán un valioso instrumento de carácter legal que permitirá convertir, a cada plantel educativo, en un aliado estratégico para el cuidado y mejoramiento de la salud de nuestra población escolar.

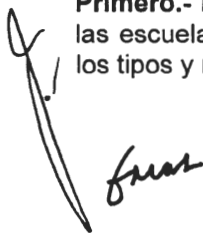
En mérito de lo fundamentado y de las consideraciones expresadas, he tenido a bien expedir el siguiente:

Acuerdo

Por el que se establecen los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas de educación básica, media superior y superior del Estado de Sinaloa.

Capítulo I Disposiciones generales.

Primero.- Los presentes Lineamientos son de observancia obligatoria para todas las escuelas públicas y particulares incorporadas, que prestan servicios en todos los tipos y modalidades educativos de nuestra Entidad, y tienen como propósito:



I.-Establecer las normas generales a que deberán sujetarse el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del Sistema Educativo Estatal;

II.-Dar a conocer los criterios nutrimentales de los alimentos y bebidas preparados y procesados que se deberán expender y distribuir en las escuelas del Sistema Educativo Estatal, conforme al Anexo Único del "Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional"; y

III.-Destacar los tipos de alimentos y bebidas preparados y procesados que deberán prohibirse para su expendio y distribución en las escuelas del Sistema Educativo Estatal, por no favorecer la salud de los estudiantes.

Segundo.- para los efectos de este ordenamiento, se entenderá por:

- I.-Autoridad Educativa: La Secretaría de Educación pública y Cultura;
- II.-Autoridad de salud: La Secretaría de Salud en el Estado;
- III.-Acuerdo: El Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y Bebidas preparados y procesados en el Sistema Educativo Nacional.
- IV.-Lineamientos: Los presentes Lineamientos;
- V.- Estado o Entidad: El Estado de Sinaloa;
- VI.- Sistema: El Sistema Educativo Estatal;
- VII.- Comité: El Comité de establecimientos de consumo escolar;
- VIII.- Consejo: El Consejo Escolar de Participación Social; y
- IX.- Anexo: El Anexo Único del Acuerdo federal, a que se refiere la fracción III de este numeral.

Tercero.- Estos Lineamientos y el Anexo Único serán aplicables en todas las escuelas públicas y particulares incorporadas del Sistema Educativo Estatal en las cuales se expendan y distribuyan alimentos y bebidas preparados y procesados.

finas

2

[Signature]

Cuarto.- En el Anexo Único, que acompaña y forma parte de este ordenamiento, se definen y explican, con toda claridad y certeza, las reglas para la orientación y cuidado tendientes a lograr la óptima prevención para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas de tipo básico del Sistema. De igual forma, se describen características nutrimentales de alimentos y bebidas que facilitan una alimentación correcta y se recomiendan para su expendio y distribución en los planteles educativos.

El Anexo Único, a que se refiere el párrafo anterior, por autoría y facultades de expedición original, podrá ser revisado y modificado en cualquier momento por la Autoridad Educativa Federal con la finalidad de fortalecer el bienestar físico y mental de los estudiantes, así como fomentar el mejoramiento de su calidad de vida. Las modificaciones que se lleven a cabo, después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, se armonizarán en acción modificatoria al texto de este ordenamiento.

Capítulo II **De la alimentación correcta.**

Quinto.- En las escuelas del Sistema Educativo Estatal se fomentarán el consumo de alimentos y bebidas que favorezcan la salud de los estudiantes, considerando las siguientes características de la alimentación correcta:

I. **Completa:** que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos expresados en El Plato del Bien Comer, que se indican en el Anexo Único;

II. **Equilibrada:** que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí;

III. **Inocua:** que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento;

IV. **Suficiente:** que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable, y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta;

V. **Variada:** que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo; y

VI. **Adecuada:** que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique



friser



que se deban sacrificar sus otras características.

En el contexto escolar, los principios de una alimentación correcta se aplicarán desde una perspectiva integral, considerando que los hábitos alimentarios de los estudiantes, sus familias y demás miembros de la comunidad educativa son influidos por factores culturales, sociales, educativos, económicos y geográficos que determinan las preferencias y tipo de alimentos que consumen.

Capítulo III Obligaciones de las Escuelas.

Sexto.- Con base en los principios señalados en los anteriores capítulos, las escuelas:

I.-Promoverán, entre la comunidad educativa, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la salud y la buena práctica alimenticia;

II.-Pondrán énfasis en el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales, de la temporada y de la región;

III.-Promoverán la importancia de consumir agua simple potable como primera opción de hidratación;

IV.-Verificarán que los espacios donde se preparan y expenden los alimentos y bebidas cuenten con las condiciones que garanticen la salud y seguridad de la comunidad escolar; y

V.-Ofrecerán una alimentación correcta, en términos de los criterios técnicos nutrimentales contenidos en el Anexo Único.

Capítulo IV De las Condiciones higiénicas en los lugares de preparación.

Séptimo.- Los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas, se sujetarán a lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" y demás disposiciones jurídicas educativas y de salud, que resulten aplicables en la materia.

Capítulo V De la limpieza en la Preparación de alimentos y bebidas.

Octavo.- Las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas para su expendio, en los establecimientos de consumo escolar, se sujetarán a lo

frías

2

dispuesto por las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" y NOM-043-SSA2-2012, "Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", y demás disposiciones jurídicas y sanitarias, que resulten aplicables en la materia.

Capítulo VI

De las acciones para generar entornos saludables.

Noveno.- En cada plantel de educación básica del Sistema funcionará un **Comité de establecimientos de consumo escolar**, el cual desarrollará las acciones relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela, de acuerdo con los criterios de una alimentación correcta, establecidos en el Anexo Único.

El Consejo Escolar de Participación Social determinará la conformación del Comité.

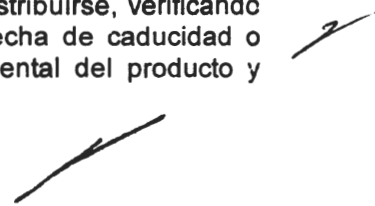
Los directivos, docentes y personal administrativo y de apoyo a los servicios educativos de las escuelas públicas de educación básica no participarán en las acciones a que se refiere el párrafo anterior.

Décimo. A fin de generar entornos saludables en la escuela, el Comité de establecimientos de consumo escolar promoverá la realización de las siguientes acciones:

- I. Convocar a madres y padres de familia de la comunidad educativa a participar en las acciones relacionadas con el expendio y distribución de alimentos y bebidas de acuerdo a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único;
- II. Establecer alianzas entre la escuela y la familia para adoptar una alimentación correcta;
- III. Gestionar la capacitación y orientación alimentaria dirigida a las personas directamente involucradas en la preparación, el expendio y la distribución de los alimentos y bebidas;
- IV. Difundir entre la comunidad educativa el tipo de alimentos y bebidas que se expenden y distribuyen en la escuela, basados en las recomendaciones y prohibiciones contenidas en el Anexo Único;
- V. Supervisar y vigilar, de manera permanente, la calidad y el tipo de productos que pueden expendirse y distribuirse, verificando que los alimentos y bebidas señalen la fecha de caducidad o consumo preferente, la información nutrimental del producto y



fuera



que cumplan con las disposiciones establecidas en el Anexo Único;

- VI. Verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene para la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela; y
- VII. Las demás que le encomiende el Consejo Escolar de Participación Social.

Decimoprimer.- El Comité dará cuenta al Consejo de las acciones desarrolladas y, en su caso, de las irregularidades detectadas en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela, para que se acuerden y apliquen las medidas correctivas necesarias.

Decimosegundo.- Las autoridades educativas de las escuelas, de los tipos medio superior y superior, establecerán los mecanismos conforme a los cuales se desarrollarán las acciones relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas.

Capítulo VII De los aspirantes a proveedores

Decimotercero.- Serán proveedores; la persona física, microempresa, institución pública o privada que abastece a las escuelas de manera regular, de los insumos para la preparación, expendio y distribución de alimentos, con base en lo establecido en estos Lineamientos y el Anexo.

Decimocuarto.- Los aspirantes a proveedores de alimentos y bebidas para su preparación, expendio y distribución en las escuelas deberán:

I. Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en estos Lineamientos y el Anexo Único, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables en la materia;

II. Contar con personal calificado y/o capacitado, y

III. Recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos y bebidas recomendables, y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su preparación, expendio y distribución, para lo cual podrán apoyarse en los servicios estatales de salud, cuando así se haya convenido con estos últimos.

**Capítulo VIII
De las Autoridades Educativas**

Decimoquinto.- En la Entidad, corresponde a las autoridades educativas, en su respectivo ámbito de competencia:

- I. Difundir en las escuelas el contenido de los presentes Lineamientos y el Anexo integrante;
- II. Revisar los términos de los instrumentos que tienen celebrados con los proveedores y suscribir los actos jurídicos a que haya lugar, a efecto de que sean acordes con lo dispuesto en los Lineamientos y el Anexo;
- III. Garantizar que las escuelas cuenten con agua potable, infraestructura y equipamiento necesarios para brindar higiene y seguridad en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas;
- IV. Promover que se brinden alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades y posibilidades del contexto o región; y
- V.- Vigilar el cumplimiento del presente Acuerdo y el Anexo.

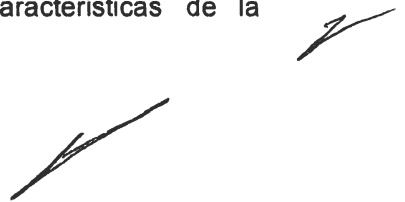
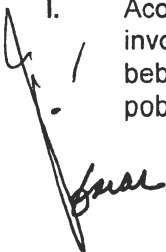
**Título IX
De las Autoridades Municipales.**

Decimosexto.- Las autoridades educativas trabajarán coordinadamente con las autoridades municipales y con los órganos políticos administrativos de las demarcaciones territoriales del Estado y demás instancias competentes, para promover acciones encaminadas a regular el comercio ambulante próximo a las escuelas, así como para vigilar el cumplimiento de este ordenamiento y el Anexo.

**Capítulo X
De las autoridades sanitarias.**

Decimoséptimo.- Se reconoce que es facultad de la Autoridad de Salud en la Entidad promover, conjuntamente con las autoridades sanitarias de los gobiernos municipales y en coordinación con las autoridades educativas, acciones encaminadas a la armonización de su normativa, respecto a las disposiciones contenidas en estos Lineamientos y el Anexo, y corresponde, en su ámbito de competencia:

- I. Acordar la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas, de acuerdo a las necesidades y características de la población destinataria;



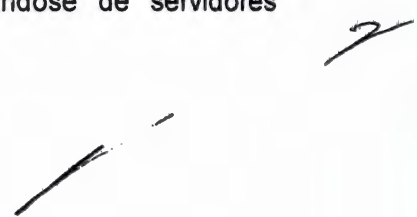
- II. Brindar información, asesoría y capacitación en materia de orientación alimentaria a los miembros del Comité, proveedores, aspirantes a proveedores y padres de familia o tutores;
- III. Realizar visitas para supervisar las condiciones de higiene y seguridad en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas;
- IV. Evaluar y dar seguimiento a las actividades de preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas para identificar el grado de cumplimiento de los criterios técnicos sobre la alimentación correcta, la higiene y la seguridad, así como los beneficios que se han generado en la mejora de los aprendizajes, la retención escolar y la participación de la comunidad; y
- V. Otorgar validaciones como Escuelas Promotoras de la Salud, a través de la Autoridad Educativa, a los planteles Educativos que observen y den cumplimiento efectivo, eficaz y permanente a los presentes Lineamientos y el Anexo.

Capítulo XI **De las prohibiciones y sanciones**

Decimoctavo.- Queda prohibida la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas del Sistema Educativo Estatal, que por representar una fuente de azúcares simples, harinas refinadas, grasas o sodio, no cumplan con los criterios nutrimentales del Anexo de los presentes Lineamientos y, en consecuencia, no favorezcan la salud de los educandos y la pongan en riesgo.

Decimonoveno.- Por no ajustarse a los criterios y acciones expresados en el Capítulo VI, de este ordenamiento, las escuelas se abstendrán de concesionar a particulares y personas ajenas a la comunidad escolar, la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en los planteles públicos de educación básica.

Vigésimo.- Los prestadores de servicios educativos, públicos o particulares incorporados que promuevan o propicien la preparación, expendio y distribución de alimentos en contravención a lo señalado en el lineamiento anterior, incurrirán en las infracciones previstas en los artículos 75, fracciones XII y XIII de la Ley General de Educación y 173, fracciones I y XI de la Ley de Educación para el Estado de Sinaloa, y se harán acreedores a las sanciones establecidas en los artículos 76 y 174 de dichos ordenamientos legales, respectivamente. Lo anterior, sin perjuicio de que se impongan las sanciones administrativas que correspondan, tratándose de servidores públicos.



TRANSITORIOS

Primero.- En las escuelas de educación básica, media superior y superior del Estado de Sinaloa, la implementación de los presentes Lineamientos y el Anexo se llevará a cabo a partir del ciclo escolar 2015-2016, y se publicarán en el Periódico Oficial "El Estado de Sinaloa".


Segundo.- En los planteles del Sistema Educativo Estatal podrán incluirse, en forma opcional en los programas académicos relativos, temas alusivos a la alimentación correcta, en los términos referidos en estos Lineamientos.

Tercero.- En el transcurso del ciclo escolar 2015-2016, y con la participación de los Consejos Técnicos Escolares y de Participación Social en la Educación, en las escuelas de tiempo completo que operan en la Entidad se elaborarán los manuales procedimentales derivados de estos Lineamientos.

Cuarto.- Las instituciones de educación superior, a que se refiere la fracción VII del Artículo 3° Constitucional, se regirán por las normas de su organización y administración interna relativas.

Quinto.- Mediante este ordenamiento, la Autoridad Educativa deroga el Acuerdo para regular el Funcionamiento de las Unidades de Consumo Escolar en los Planteles de Educación Básica del Estado de Sinaloa, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Sinaloa" No. 058, de fecha 14 de mayo de 2007, así como las demás disposiciones que se opongan a los presentes Lineamientos.

SINALOA ES TAREA DE TODOS


**DR. FRANCISCO C. FRÍAS
CASTRO**
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
PÚBLICA Y CULTURA


**DR. ERNESTO ECHEVERRÍA
AISPURO**
SECRETARIO DE SALUD


LIC. GERARDO OCTAVIO VARGAS LANDEROS
SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO



ANEXO ÚNICO DEL ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL.

Criterios Técnicos

Contenido

1. Objetivo

1.1. Objetivos específicos.

2. Bases científicas y técnicas para la elaboración de los criterios nutrimentales.

2.1. Recomendaciones para la integración de una alimentación correcta en escolares.

2.2. Recomendaciones de energía y macronutrientes para escolares.

2.3. Criterios utilizados para el desayuno escolar

2.3.1. Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar.

2.3.2. Conformación del desayuno escolar modalidad caliente (DEC).

2.3.2.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEC.

2.3.3. Conformación del desayuno escolar modalidad frío (DEF).

2.3.3.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF.

2.4. Criterios utilizados para el refrigerio o colación escolar ofrecidos en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

2.4.1. Verduras y frutas.

2.4.2. Cereal integral.

2.4.3. Oleaginosas y leguminosas.

2.4.4. Bebidas.

2.4.5. Alimentos y bebidas procesados.

2.4.5.1. Bebidas para secundaria, media superior y superior.

2.4.5.2. Leche.

2.4.5.3. Yogurt y alimentos lácteos fermentados.

2.4.5.4. Jugos de frutas, jugos de verduras y néctares.

2.4.5.5. Alimentos líquidos de soya.

2.4.5.6. Botanas.

2.4.5.7. Galletas, pastelitos, confites y postres.

2.4.5.8. Oleaginosas y leguminosas secas.

2.4.5.9. Quesos para refrigerio.

2.4.6. Recomendaciones para la preparación del refrigerio escolar desde casa.

2.5. Criterios utilizados para la comida escolar en Escuelas de Tiempo Completo.

2.5.1. Criterios nutrimentales para la comida escolar.

2.5.2. Recomendaciones para la combinación y preparación de alimentos y bebidas en las comidas de las escuelas.

3. Glosario.

4. Bibliografía.

1. Objetivo.

Establecer los criterios técnicos nutrimentales para regular la preparación, el expendio y la distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados que integren una alimentación correcta en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

a. Objetivos específicos.

- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la preparación y la distribución del desayuno escolar.
- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para el expendio de alimentos y bebidas del refrigerio escolar.
- Establecer las recomendaciones para la elaboración del refrigerio escolar preparado desde casa.
- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la distribución y la preparación de la comida escolar.

2. Bases científicas y técnicas para la elaboración de los criterios nutrimentales.

2.1. Recomendaciones para la integración de una alimentación correcta en escolares.

Las características alimentarias que facilitan una alimentación correcta en las y los escolares, aplicables a cualquier tiempo de comida se fundamentan en la Norma Oficial Mexicana NOM043SSA22012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013.



Con estos criterios nutrimentales se contribuye a disminuir el riesgo de sobrepeso, obesidad y sus complicaciones inmediatas en las niñas, niños y adolescentes, así como prevenir el desarrollo de enfermedades no transmisibles a lo largo de la vida. La calidad de la alimentación en la etapa escolar y en la adolescencia es uno de los factores que más influencia tiene en la salud de los individuos. Por lo tanto, la alimentación es fundamental para mejorar la salud y la educación de los estudiantes.

La evidencia científica actual indica que una dieta con consumo excesivo de alimentos densamente energéticos, altos en grasas totales, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y azúcares, así como en sodio, aumenta el riesgo de sobrepeso, obesidad y el desarrollo de enfermedades no transmisibles como la diabetes mellitus tipo 2, la hipertensión arterial y las enfermedades cardiovasculares.

Por estas razones, se establecieron las recomendaciones de límites máximos de nutrientes, considerados como factores de riesgo en la dieta, cuando su consumo es excesivo.

La distribución de macronutrientos (grasas, hidratos de carbono y proteínas) se estimó con base en las recomendaciones de ingestión diaria de energía total para la población mexicana por grupo de edad.

- Grasas totales 25-30% de la energía total.
- Hidratos de carbono 55-60% de la energía total.
- Proteínas 10-15% de la energía total.

El consumo recomendado de ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares añadidos y sodio se basa en recomendaciones internacionales para la prevención de obesidad y enfermedades crónicas por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana. Así, el consumo diario de grasas saturadas debe ser igual o menor a 10%, el de grasas trans igual o menor a 1% y de azúcares añadidos igual o menor del 10% del total de energía. Los límites para el sodio se basan en la guía de ingestión propuesta por la OMS de disminuir el consumo de sal a menos de 5 g diarios (menos de 2,000 mg de sodio).

La preparación de alimentos debe considerar las recomendaciones de higiene y manejo de alimentos descritas en el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional (Acuerdo), en las normas oficiales mexicanas NCM251SSA12009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010 y NOM043SSA22012 antes mencionada, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.

2.2. Recomendaciones de energía y macronutrientos para escolares.

En primera instancia se determinó la cantidad de energía y macronutrientos promedio que requieren los escolares para satisfacer sus necesidades diarias y lograr una dieta correcta, así como la distribución porcentual para cada tiempo de comida para promover y mantener un peso saludable.

El cálculo del aporte de energía recomendado para ser cubierto por el desayuno, el refrigerio y la comida escolar tiene como base:

- Las recomendaciones de ingestión total de energía para la población mexicana.



La proporción de energía aportada de acuerdo a tres tiempos de comida y dos refrigerios o colaciones; cada uno con el siguiente aporte de energía: desayuno, comida y cena, 25%, 30% y 15%, respectivamente; los dos refrigerios aportan el 30% restante de energía y nutrimentos a los escolares. (Tabla 1).

Tabla 1. Aporte de energía de cada tiempo de comida para estudiantes de Preescolar, Primaria, Secundaria, Media superior y Superior.

Tipos y niveles»	Requerimiento de energía por día (Kcal)	Aporte energético por tiempo de comida (kcal +/-5%):		
		Desayuno:	Refrigerio:	Comida:
Preescolar	1300	325 (309-341)	195 (185-205)	390 (370-409)
Primaria	1579	395 (375-415)	237 (225-249)	474 (450-498)
Secundaria	2183	545 (518-572)	327 (311-343)	656 (623-689)
Media superior y Superior	2312	578 (549-607)	347 (330-364)	694 (659-729)

a. Fuente: Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. México, 2008.

b. Preescolar: 3 a 5 años, primaria: 6 a 11 años, secundaria: 12 a 14 años, media superior y superior: 15 a 22 años.

c. Aporte energético estimado para desayuno 25% (+/- 5%), refrigerio 15% (+/- 5%), comida 30% (+/- 5%), de acuerdo con el grupo de edad.

2.3. Criterios utilizados para el desayuno escolar.

El desayuno es la primera comida del día y forma parte de una alimentación correcta. En la etapa escolar tiene como fin proveer a niñas, niños y adolescentes la energía y nutrimentos necesarios para el desarrollo de las habilidades, rendimiento cognitivo, concentración y atención necesarios para sus actividades escolares durante el día, además de contribuir a la formación de hábitos alimentarios correctos. El desayuno, al igual que las demás comidas del día, deberá cumplir con las características de una dieta correcta, integrando los tres grupos de alimentos en las cantidades y proporciones adecuadas para el grupo de edad en cuestión, conforme a los presentes criterios.

2.3.1. Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar.

Tabla 2. Promedio de energía total diaria y macronutrimentos para el desayuno.

Grupo de población	kcal/ día	Energía para desayuno (25% de las kcal totales) +/- 5%	Hidratos de carbono (% de kcal)	Proteína (% de kcal)	Grasas totales (% de kcal)	Grasa saturada (% de kcal)	Azúcares añadidos (g)	Fibra* (g)	Sodio* (mg)
Preescolar	1300	325 (309-341)	49 g (60%)	12 g (15%)	9 g (25%)	≤ 3.6 g (10%)	≤ 5	5.4	≤ 360
Escolar	1579	395 (375-415)	59 g (60%)	15 g (15%)	11 g (25%)	≤ 4.3 g (10%)	≤ 5	5.4	≤ 360

• 30% del IDR

fn

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Fuente: Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. México, 2008.

2.3.2. Conformación del desayuno escolar modalidad caliente (DEC).

El desayuno escolar caliente se compone de:

- Un platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral, una leguminosa o un alimento de origen animal;
- Fruta;
- Leche descremada o considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil; y
- Agua simple potable.

2.3.2.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEC.

Incluir, como máximo, dos cereales diferentes por menú, de preferencia de grano entero y/o cereales integrales (tortilla, avena, arroz, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.). Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra. En caso de incluir arroz o pastas, deberá acompañarse sin excepción de verduras, ya que su aporte de fibra es poco.

Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor; evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.

En caso de incluir atole en un menú, éste deberá ser preparado a base de cereales de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz) y con un máximo de 20 gramos (2 cucharadas soperas) de azúcar por litro de leche. En caso de incluir un licuado, éste deberá ser preparado con fruta natural y máximo 20 gramos de azúcar por litro.

En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.

La porción de leche será de 250 ml (1 taza o 1 vaso).

Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.

Evitar ofrecer alimentos de origen animal junto con leguminosas, así como una leguminosa con otra leguminosa (por ejemplo, sopa de lentejas y tacos de frijol), y promover la combinación entre un cereal y una leguminosa.

Integrar preparaciones que incluyan verdura y fruta disponibles en la región y de temporada, para facilitar su adquisición y distribución.

La verdura o fruta debe ser de preferencia fresca.

Ofrecer agua simple potable.

2.3.3. Conformación del desayuno escolar modalidad frío (DEF).



El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

- Leche descremada o semidescremada;
- Cereal integral, y
- Fruta fresca o deshidratada que puede venir acompañada de semillas oleaginosas.

2.3.3.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF.

Para la conformación del desayuno frío se deberá:

· En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, integrar un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.

· Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.

· Otorgar una porción mínima de 30 gramos de cereal integral, que puede ser en forma de galletas, barras, cereales de caja, etc., elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales. La porción deberá considerar las siguientes características (Tabla 3):

Tabla 3. Contenido de nutrimentos que deberán tener los cereales integrales, (galletas, barras, cereales de caja, etc.) por porción de alimentos en los desayunos escolares.

Porción	30 g
Fibra	Mínimo 1.8 g (> 10% de la IDR _a)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ^b
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ^b
Grasas saturadas	Máximo 15% de las calorías totales del insumo ^b
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g ^b
Sodio	Máximo 180 mg ^b

Fuente: Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. Lineamientos de la estrategia integral de asistencia social alimentaria 2013.

^{/a} Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de Ingestión de nutrimentos para la población Mexicana. Bases Fisiológicas. México, 2005.

^{/b} Adaptado de Tabla 4, categoría "Galletas, pastelitos, confites y postres" del presente Anexo.

· Incluir una porción de fruta de preferencia fresca disponible en la región y de temporada o fruta deshidratada sin adición de azúcares, grasa o sal. En caso de proporcionar fruta deshidratada, la ración deberá contener un mínimo de 20 gramos (g).

- La fruta deshidratada podrá estar combinada con oleaginosas no adicionadas con sal o azúcar (cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc.), siempre y cuando la fruta sea el principal ingrediente, contenida en al menos 20 g, y como máximo se añadan 20 g de estas semillas.

2.4. Criterios utilizados para el refrigerio o colación escolar ofrecidos en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

Los refrigerios o colaciones, como parte de la dieta de los escolares, deben proveerles de los nutrimentos y energía necesarios entre comidas, para evitar lapsos de ayuno de más de cuatro horas, así como mantener la saciedad en su apetito.

Se recomienda que el refrigerio escolar cubra el 15% de las recomendaciones diarias respecto de la energía y los nutrimentos.

El refrigerio escolar deberá estar constituido por:

- Verduras y frutas;
- Cereal integral;
- Oleaginosas y leguminosas; y
- Agua simple potable a libre demanda.

2.4.1. Verduras y frutas.

Se recomienda promover permanentemente el consumo de verduras y frutas frescas, disponibles en la región y de temporada, preferentemente, ya que la mayoría contribuye a lograr saciedad sin grandes aportes de energía, por lo que las cantidades a consumir pueden ser mayores a las de otros alimentos. En general, el consumo de verduras no debe limitarse.

En el caso de frutas, se recomienda una pieza o su equivalente en rebanadas o tazas. En el caso de frutas deshidratadas, sin azúcar adicionada (orejones de chabacano, durazno, manzana y pera), no más de 4 piezas (25 g). Es mejor el consumo de frutas enteras o en trozos, y no en forma de jugos, por razones de saciedad y equilibrio energético, y para evitar pérdidas en nutrimentos y otros componentes dietéticos derivados del proceso de licuado y la posterior oxidación.

Las verduras y las frutas podrán estar combinadas con leguminosas secas u oleaginosas no adicionadas con sal o azúcar que cumplan con los criterios nutrimentales descritos en la Tabla 4.

2.4.2. Cereal integral.

Los cereales integrales son fuente importante de hidratos de carbono, proteínas y fibra que aportan importantes beneficios a la salud. Se recomienda consumir una porción de cereal integral como amaranto, avena o granola sin azúcar añadidos, misma que se puede agregar a la fruta del refrigerio.

2.4.3. Oleaginosas y leguminosas.

El consumo de leguminosas y oleaginosas es fuente importante de fibra y proteína. Las leguminosas además son ricas en calcio y hierro. Su consumo moderado ha sido asociado con efectos positivos para la salud, siempre y cuando no tengan grasas, sal o azúcares añadidos.

Algunas recomendaciones de leguminosas secas incluyen garbanzos o habas secas sin sal, y de oleaginosas cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces,



etc. que cumplan con los criterios nutrimentales descritos en la Tabla 4.

2.4.4. Bebidas.

El principal objetivo en relación con las bebidas es promover el consumo de agua simple potable, por lo que se deberá asegurar la disponibilidad de la misma, antes que la de cualquier otra bebida.

Es importante la promoción exclusiva del consumo de agua y evitar la promoción del consumo de otro tipo de bebidas.

2.4.5. Alimentos y bebidas procesados.

Los alimentos y bebidas procesados que cumplan con los criterios nutrimentales establecidos en la Tabla 4 se pueden expender en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional únicamente los días viernes, en sustitución de los cereales, las oleaginosas y leguminosas.

2.4.5.1. Bebidas para secundaria, media superior y superior.

- Porción: 250 ml.
- Calorías por porción: 10 kcal máximo.
- Sodio: 55 mg por porción.
- Edulcorantes no calóricos: 40 mg/100 ml o 100 mg/250 ml.
- Sin cafeína y sin taurina.

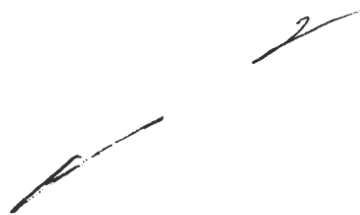
2.4.5.2. Leche.

La leche se considera un alimento líquido y es recomendable su promoción e inclusión en la dieta del escolar por el contenido de calcio que le ayudará a un mejor desarrollo. Para mayor beneficio a la salud, en cuanto a prevención de problemas de obesidad y enfermedades crónicas asociadas, la leche debe ser de preferencia semidescremada o descremada.

- Energía: menor a 50 kcal por 100 ml.
- Contenido de grasas totales: menor o igual a 1.6% o 1.6 g de grasas por 100 g de leche.
- El tamaño del envase será menor o igual a 250 ml.
- No debe tener azúcares añadidos.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.
- En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.

2.4.5.3. Yogurt y alimentos lácteos fermentados.

Yogurt sólido:



- Tamaño del envase: menor a 150 g.
- Energía: máximo 80 kcal por porción.
- Grasas totales: 2.5 g/100g (3.75 g/150 g)
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Yogurt bebible y alimentos lácteos fermentados:

- Tamaño de la porción: menor a 200 ml.
- Energía: máximo 100 kcal por porción.
- Grasas totales: 1.4 g/100 ml (2.8 g/200 ml)

Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2.4.5.4. Jugos de frutas, jugos de verduras y néctares.

Jugos de verduras y frutas:

- Se permitirán jugos de fruta 100% natural sin azúcares añadidos.
- En caso de jugos de frutas naturales de origen industrializado, la cantidad de azúcares totales (gramos por porción) será según la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 2009.
- La energía por porción será menor a 70 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml. Néctares:
- Energía por porción: menor a 70 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.

Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2.4.5.5. Alimentos líquidos de soya.

Alimentos líquidos de soya:

- Energía por porción: menor a 100 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- Las grasas totales deberán ser menor o igual a 2.5 g por 100 ml. Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales.
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 110 mg/100 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para

fuera

el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Alimentos líquidos de soya con jugo:

- Energía por porción: menor a 60 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 50 mg/100 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2.4.5.6. Botanas.


- Energía: menor a 130 kcal.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 10% del total de energía/porción.
- Grasas totales: menor o igual a 35%.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g/porción.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.

2.4.5.7. Galletas, pastelitos, confites y postres.

- Energía: menor a 130 kcal.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 20% del total de energía.
- Grasas totales: menor o igual a 35%.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g por porción.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2.4.5.8. Oleaginosas y leguminosas secas.

- Energía: menor a 130 kcal.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g por porción.



- Azúcares añadidos: menor o igual a 10% del total de energía.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

2.4.5.9. Quesos para refrigerio.

- Energía: menor a 80 kcal por porción.
- Tamaño de la porción: menor o igual a 30 g.
- Grasas totales: menor o igual a 68% de las kcal totales.
- Grasas saturadas: menor o igual a 39% de las kcal totales.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

2.4.6. Recomendaciones para la preparación del refrigerio escolar desde casa.

El refrigerio debe ser preparado preferentemente en casa, con el fin de que la calidad e higiene de los alimentos sea mayor.

Para la preparación del refrigerio en casa, se recomienda a las madres y padres de familia lo siguiente:

- Identificar las verduras y frutas de temporada y de la región.
- Seleccionar preparaciones sencillas que contengan alimentos de los tres grupos del Plato del Bien Comer para cumplir con las características de una alimentación correcta.
- Planear los menús y elegir los alimentos que se van a consumir en el refrigerio con la participación de los estudiantes, para que sean mejor aceptados.
- Preparar con anticipación aquellos alimentos que no se descompongan o puedan refrigerarse.
- En caso de incluir alimentos procesados, se sugiere que sean aquellos que cumplan con los criterios nutrimentales, a que se refiere este Anexo e incluirlos únicamente una vez por semana (viernes). Los criterios nutrimentales se describen en la Tabla 4.

Tabla 4. Criterios Nutrimentales para alimentos y bebidas procesados permitidos únicamente los días viernes. 1, 2

CATEGORIAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	VALOR LIMITE
Bebidas para secundaria, media superior y superior 1-3	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por porción (kcal. Máximo)	10 kcal
	Sodio (mg por porción)	55 mg
	Edulcorantes no calóricos (mg/100 ml)	40 mg/100 ml (100 mg/250 ml)
Leche 1-4-5-6- (Incluye fórmulas lácteas y productos lácteos combinados -No considera alimentos lácteos)*	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por 100 g (kcal)	50/100 g (125 kcal/250 ml)
	Grasas Totales (en 100 g)	1.6/100 g (4/250 ml)
	Porción (g o ml)	Sólido = 150 g

Yogurt y alimentos lácteos fermentados 1-4-5	Calorías por porción (máximo)	Bebible = 200 ml
	Grasas totales (100 g o ml)	Sólido = 2.5 g/100 g (3.75 g/150g) Bebible = 1.4g/100 ml (2.8 g/200 ml)
	Azúcares (% de calorías totales respecto a azúcares añadidos)	30%
Jugos de frutas y verduras 1-4	Porción (ml)	125 ml
Azúcares totales (g por porción)	Según la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	
Calorías por porción (máximo)	70 Kcal	

Néctares 1-4	Porción (ml)	125 ml
	Calorías por porción (máximo)	70 kcal
Alimentos líquidos de soya 1-4	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100 ml)	110 mg/100 ml
	Grasas totales (g por 100 ml) Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales	2.5g/100 ml (3.12 g/125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	100 kcal
	Proteína (g por porción) Mínimo	3.8 g
Alimentos líquidos de soya con jugo	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100 ml)	50 mg/100 ml (62.5 mg/125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	60 kcal
	Proteína (g por porción) mínimo	0.75 g
Botanas 1-7	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácidos grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
	Sodio (mg por porción)	180 mg
Galletas, pastelillos, confites y postres 1-8-9	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácidos grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	20%
	Sodio (mg por porción)	180 mg
Oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc. y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) 10	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
Sodio (mg por porción)	180 mg	

- 1 Todos los productos deberán contener sólo una porción.
- 2 Los parámetros se refieren a menor o igual que.
- 3 Las bebidas para secundaria, media superior y superior serán sin cafeína y sin taurina.
- 4 Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos en leche, néctares, yogurt y bebidas de soya, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.
- 5 Ácidos grasos trans no aplica cuando son de origen natural como en lácteos.
- 6 En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.
- 7 Dentro de la categoría de botanas, se podrán registrar el grupo de alimentos denominado "Quesos para lunch", debiendo cumplir con los siguientes criterios nutrimentales:

	Porción (g)	30 g
--	-------------	------

fs

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Quesos para refrigerio	Energía total (kcal)	<= 80 kcal
	Grasas totales (g)	<= 6 g
	Grasas saturadas	<= 3.5 g
	Grasas totales (% de kcal totales)	68%
	Grasas saturadas (% de kcal totales)	39%
	Sodio (mg/porción)	<= 180 mg

8Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos en galletas, pastelillos y postres, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

9En el caso de chocolates, éstos deberán apegarse a lo marcado en la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-186-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CACAO, PRODUCTOS Y DERIVADOS. I CACAO. II CHOCOLATE. III DERIVADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. DENOMINACIÓN COMERCIAL (Diario Oficial de la Federación 8 de noviembre de 2002) o la que la sustituya, y únicamente podrán expendirse de forma eventual (durante festividades, tales como: día de reyes, día del niño o eventos escolares).

10El grupo de las oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) no se encuentra sujeto al criterio de grasas totales por su alto valor nutrimental ya que, a pesar de su alto contenido de grasas, su consumo moderado ha sido asociado con efectos positivos para la salud, siempre y cuando no tengan grasas, sal o azúcares añadidos. Por lo anterior, estos productos se podrán consumir todos los días de la semana.

* El uso de edulcorantes no calóricos en leche, yogurts, jugos de frutas/verduras y néctares dependerá si están aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Nota: Para niños y niñas de preescolar y primaria sólo se permitirá el consumo de agua simple potable para todos los días de la semana.

2.5. Criterios utilizados para la comida escolar en Escuelas de Tiempo Completo.

Los alimentos y bebidas que se sirvan en las escuelas deberán observar los siguientes criterios nutrimentales:

Se deben consumir diferentes verduras y frutas preferentemente frescas, locales y de temporada: en lo posible crudas y con cáscara, atendiendo las condiciones de higiene descritas en el Acuerdo, en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y NOM-043-SSA2-2012 antes mencionadas, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.

La ingesta de grasas debe limitarse, y la mayoría de las grasas saturadas deben reemplazarse por grasas de origen vegetal. Deben evitarse los ácidos grasos trans.

Se deben consumir cereales de grano entero y sus derivados integrales.

Se deben consumir leguminosas como lentejas, habas, garbanzos y otras disponibles en la región, en combinación de los cereales integrales.

Debe servirse preferentemente pescados y carnes con bajo contenido de grasas.

Debe limitarse el consumo de azúcar y sal, así como aderezos a base de grasa. Toda la sal que se utilice debe ser yodada.

Se debe promover el consumo de agua simple potable.

Se podrán proporcionar bebidas a base de fruta natural sin azúcar añadido de forma esporádica, y no se permitirá el consumo de cualquier otra bebida.

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page, including a large signature on the left and a checkmark on the right.

Se debe dar preferencia, en la preparación de alimentos, a técnicas culinarias como asado, hervido, cocimiento a vapor o al horno para reducir la cantidad de grasa agregada.

2.5.1. Criterios nutrimentales para la comida escolar.

Los criterios nutrimentales para las comidas en las escuelas se basan en un porcentaje del 30% del total de energía requerida y la distribución de macronutrientes para el equilibrio de una dieta correcta: 10 a 15% de proteína, 25 a 30% de lípidos y 55 a 60% de hidratos de carbono.

La comida escolar deberá estar conformada por los tres grupos de alimentos (1. Verduras y frutas, 2. Cereales, 3. Leguminosas y alimentos de origen animal), integrándose de la siguiente manera:

- a. Entrada (sopa, ensalada o verduras).
- b. Platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- c. Fruta fresca.
- d. Agua simple potable.

Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:

- a) Incluir agua simple potable o bien agua de fruta natural sin azúcar máximo dos veces por semana.

En caso de integrar agua de fruta natural, ésta deberá cumplir con las siguientes características:

Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada.

No añadir azúcar.

Respetar la frecuencia permitida a máximo dos veces por semana.

- b) Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.

Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requiera en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales.

Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).

Preferir la tortilla de maíz por su alto aporte de calcio y fibra.

En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa no sea un ingrediente principal, agregarlo en una pequeña cantidad.

- c) Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.

2.5.2. Recomendaciones para la combinación y preparación de alimentos y bebidas en las comidas de las escuelas.

Se recomienda combinar los alimentos para conformar una comida escolar que contribuya al logro de una dieta correcta, con fundamento en la NOM-043-SSA2-2012 antes señalada; asimismo, se recomienda que la preparación de las comidas incluya los tres grupos del Plato del Bien Comer:

1. Verduras y frutas.
2. Cereales.
3. Leguminosas y alimentos de origen animal.

Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.

La preparación de alimentos debe considerar las recomendaciones de higiene y manejo de alimentos descritas en el Acuerdo y en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y NOM-043-SSA2-2012 antes referidas, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.

Bebidas

- Se debe promover el consumo de agua simple potable a libre demanda, antes que de cualquier otra bebida.

3. Glosario.

Ácidos grasos:

Biomoléculas orgánicas de naturaleza lipídica formadas por una larga cadena hidrocarbonada lineal, de número par de átomos de carbono, en cuyo extremo hay un grupo carboxilo.

Ácidos grasos trans:

Isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración tipo trans enlaces dobles carbono-carbono no conjugados [interrumpidos al menos por un grupo metileno (-CH₂-CH₂-)], producidos por hidrogenación de aceites vegetales. Amplia evidencia científica vincula el consumo de ácidos grasos trans con alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardio y cerebrovasculares.

Ácidos grasos saturados:

Ácidos grasos que en su estructura química poseen enlaces sencillos, es decir, que no tienen ni dobles ni triples enlaces.

Alimentos permitidos:



Alimentos y preparaciones (combinaciones de alimentos) que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio, distribución o suministro en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

Azúcares:

Todos los edulcorantes calóricos con aporte energético, incluyendo monosacáridos (glucosa, fructosa, etc.) y disacáridos (sacarosa, lactosa, maltosa, etc.).

Botanas saladas:

Alimentos de sabor salado, elaborados a partir de procesos industrializados o artesanales, generalmente fritos, tostados u horneados.

Bebidas permitidas:

Bebidas y alimentos líquidos (leche, atoles, etc.) que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio, distribución o suministro en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional. La bebida preferida y la que debe promoverse es el agua simple potable.

Calorías y kilocalorías:

Los términos calorías o kilocalorías expresan el contenido energético de los alimentos. Una caloría se define como la cantidad de energía calorífica necesaria para elevar un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua pura. Una kilocaloría (kcal) es igual a 1000 calorías. El contenido energético de los alimentos se expresa en kilocalorías en este documento.

Cereales de grano entero:

Son aquellos que contienen la cáscara, el germen y el endospermo. En comparación con los granos refinados, que únicamente conservan el endospermo.

Contenido energético de los alimentos:

Es la cantidad de kilocalorías que contienen los alimentos y bebidas por unidad de masa o volumen.

Galletas, pastelitos, confites y postres:

Alimentos dulces elaborados a partir de procesos industrializados o artesanales y distribuidos para su consumo a gran escala.

Grasas:

Las grasas, junto con los hidratos de carbono y las proteínas, constituyen los macronutrientes. Químicamente se refieren a componentes en los que uno, dos o tres ácidos grasos están unidos a una molécula de glicerina formando monoglicéridos, diglicéridos o triglicéridos. El tipo más común de grasa son los triglicéridos. Su principal función es la de ser fuente de energía, aportando 9 kcal por gramo, además de que favorecen la absorción de vitaminas liposolubles y carotenos; forman bicapas lipídicas de las membranas celulares; recubren órganos; regulan la temperatura corporal; sirven para la comunicación celular; especialmente como receptores nucleares; y forman parte de la estructura de hormonas esteroideas. Los triglicéridos sólidos a temperatura ambiente son denominados grasas, mientras que los



líquidos son conocidos como aceites. Existen grasas de origen animal y de origen vegetal.

Grasas saturadas:

Formadas mayoritariamente por ácidos grasos saturados. Son generalmente sólidas a temperatura ambiente. La mayoría de las grasas saturadas provienen de productos de origen animal, como los lácteos y las carnes, pero algunos aceites vegetales, como el de palma y coco, también las contienen en concentraciones altas. Consumir grasas saturadas en exceso aumenta la concentración de colesterol total y LDL en la sangre, así como el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares.

Harinas integrales:

Producto obtenido de la molienda que incluye el salvado (cáscara), que es la parte externa y es rica en fibra; el germen, que es la parte interna del grano y es rica en micronutrientes; y la fécula o almidón, conocido como el endospermo. Se considera la harina de grano entero si al menos 51% del peso del producto proviene de dichos granos. En México, la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de julio de 2009, especifica como harina integral al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes.

Hidratos de carbono:

Uno de los tres macronutrientes. Son compuestos orgánicos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. Son solubles en agua y se clasifican de acuerdo con la cantidad de carbonos o por el grupo funcional que tienen adherido. Son la forma biológica primaria de almacenamiento y consumo de energía, aportando aproximadamente 4 kcal por gramo. Los hidratos de carbono en la dieta humana se encuentran sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.

Macronutrientes:

Término general para los hidratos de carbono, proteínas y grasas que son compuestos de los alimentos que utiliza el cuerpo para generar energía o construir células. Se denominan macronutrientes porque el organismo los requiere en grandes cantidades, en comparación con las vitaminas y los minerales (micronutrientes), que se requieren en menor proporción.

Porción:

Cantidad de alimento o bebida recomendada para consumo.

Preparaciones de alimentos:

Combinaciones de dos o más alimentos, compuestos generalmente de cereales de grano entero o de harina integral, combinados con alimentos de origen animal o leguminosas, con nulas o muy pequeñas cantidades de aceites vegetales (por ejemplo, tortas, sándwiches, quesadillas o tacos). Constituyen la principal fuente de energía y macronutrientes del refrigerio escolar. Suelen ser de elaboración casera o artesanal, aunque también pueden producirse de manera industrial.

Proteínas:

Uno de los tres macronutrientes. Compuestas de cadenas lineales de aminoácidos que el cuerpo necesita para funcionar en forma adecuada. Desempeñan funciones esenciales para el organismo: estructural, reguladora, transportadora, de respuesta inmune, enzimática y contráctil.

Necesidades energéticas:

Es la cantidad de energía (kilocalorías) proveniente de alimentos y bebidas que requiere un individuo para el mantenimiento de una vida saludable.

Recomendaciones de energía:

La cantidad de energía (kilocalorías) promedio que, con base en evidencia científica, se recomienda que consuman los individuos a partir de los alimentos y bebidas, de acuerdo con las necesidades energéticas para distintos grupos de edad, para cada sexo y por nivel de actividad física.

Refrigerio escolar:

Alimento ligero que se consume entre las comidas principales y se expende en las tiendas o cooperativas escolares, o es preparado en casa y proporcionado por la familia para su ingesta en la escuela durante el horario de recreo o receso.

Verduras y frutas:

Las verduras se definen como plantas cultivables que generalmente producen hojas, tallos, bulbos, raíces y flores utilizadas como alimentos. Las hojas verdes incluyen verduras como la espinaca, acelga, col y lechuga. Los tallos incluyen el apio y el espárrago. La zanahoria y el nabo, entre otros, constituyen las raíces y bulbos. El brócoli, la calabaza, el jitomate, el chayote y la coliflor, entre otros, son flores. Finalmente, la cebolla y el ajo son ejemplos de bulbos. Los champiñones, setas y otros hongos también se clasificarían dentro del grupo de las verduras. A pesar de que las raíces y bulbos son considerados como verduras, desde el punto de vista botánico y para los fines de este Anexo Único, sólo se consideran las verduras con bajo contenido de almidón; es decir, se excluyen tubérculos y bulbos con alto contenido de almidón como la papa, el camote y la yuca, debido a que las verduras con bajo contenido de almidón son las que tienen menor contenido de energía y se han asociado con importantes beneficios para la salud. Igualmente, se excluye de este grupo a los plátanos machos, por su alto contenido de almidón.

Las frutas se definen como el conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres. Las frutas son los tejidos pulposos asociados a las semillas de las plantas o flores adecuadas para el consumo humano. En botánica es el ovario de la planta, por lo tanto el jitomate, el pepino y la calabaza, entre otras, pertenecerían a este grupo. Sin embargo, se prefiere definir a las frutas como alimentos obtenidos de las plantas que, generalmente, se consumen como postre, como colación entre comidas, o que acompañan el desayuno, en lugar de ser el platillo principal de una comida. Son una buena fuente de vitaminas y minerales, además de agua, ya que su composición es de entre 80 y 95% agua.

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page, including a large stylized signature in the center, a smaller signature to the left, and several scribbles to the right.

4. Bibliografía.

La bibliografía del presente convenio de colaboración y coordinación se puede consultar en el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2014.

