



CONVOCATORIA

La UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 281 del Reglamento Interno del Instituto Politécnico Nacional y el artículo único del Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos para otorgar o revocar permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional, así como el numeral 3 y 4 de los lineamientos establecidos para esa actividad, invita a personas físicas y morales de nacionalidad mexicana, con experiencia mínima de dos años comprobables en la industria restaurantera, y que se encuentren interesadas en participar en el otorgamiento de contrato de uso de espacios físicos dentro de las instalaciones del IPN en la prestación del **SERVICIO DE CAFETERÍA para el año 2027**.

GENERALIDADES

El servicio que va a ser objeto del Contrato de Uso de Espacios Físicos se refiere al ramo de servicio de CAFETERÍA, que se prestará en el espacio que la UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA, designa para tal fin, ubicado en Av. Acueducto s/n, Col. Barrio la Laguna Ticomán, Alcaldía Gustavo A Madero, C.P. 07340, Ciudad de México.

Dicho servicio está dirigido a la población de estudiantes, profesores y empleados administrativos, con asistencia diaria de 4000 personas de lunes a viernes, con horario de **07:00 a 21:00 horas**

La ubicación del espacio es al sur poniente del edificio 60 (aulas), con una superficie de 119.25 m² que incluye área de preparación de alimentos conforme el oficio SAD-DRMI-1940-2026. Toda obra civil para mejoras, adaptaciones, remodelaciones o adecuación del espacio físico correrán por cuenta del prestador de servicio, previa solicitud por escrito y autorización por parte del IPN, dichas mejoras quedarán en beneficio del espacio físico propiedad del IPN.

Cabe destacar que el mantenimiento y servicio en el inmueble, mobiliario y equipo, así como la instalación necesaria para agua y luz, correrá por cuenta del usuario, además del correspondiente programa de fumigación.

La vigencia del contrato de Uso de Espacio Físico será del 4 de enero al 31 de diciembre de 2027.





Educación
Secretaría de Educación Pública



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



Secretaría Académica
Dirección de Educación Superior
Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

La recepción de propuestas y muestra de una comida corrida con carácter de obligatorio, para degustación, se hará en la oficina de la Subdirección Administrativa de la UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA, ubicada en el Edificio 4, Planta alta, el 9 de noviembre de 2026, con un horario de 10:00 a 14:00 horas. Para cualquier duda o aclaración comunicarse a la Subdirección Administrativa al 57 29 60 00 ext. 46121.

A efecto de preparar los proyectos técnicos y oferta económica, los interesados con carácter de obligatorio deberán presentarse a una visita al área propuesta el día 22 y 23 de octubre de 2026 a las 11:00 horas, la visita será guiada por algún integrante de la Comisión de Estudios Legislativos con el único objetivo de conocer el espacio y distribución del mismo, queda establecido que cualquier aclaración referente a esta convocatoria se hará entre el participante y la Comisión de Estudios Legislativos de la UPIBI.

Los interesados deberán consultar las Bases de participación.

El resultado de la elección se dará a conocer el 19 de noviembre de 2026.

ATENTAMENTE
"LA TÉCNICA AL SERVICIO DE LA PATRIA"

DRA. KARINA CRUZ PACHECO
DIRECTORA



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
UNIDAD PROFESIONAL
INTERDISCIPLINARIA DE
BIOTECNOLOGÍA



2026
año de
**Margarita
Maza**



Ciudad de México a 19 de octubre de 2026.

BASES DE PARTICIPACIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA EN LA UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL.

El Consejo Técnico Consultivo Escolar de la UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA a través de su Comisión Revisora de Estudios Legislativos, constituyen las bases que deberán cubrir las personas físicas y/o morales interesadas en participar en el otorgamiento del Contrato de Prestación de Servicio de CAFETERÍA de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos para otorgar o revocar permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de los espacios físicos del Instituto Politécnico Nacional.

4

1.- DE LOS PARTICIPANTES.

Podrán participar las personas físicas de nacionalidad mexicana y/o personas morales constituidas bajo las leyes mexicanas, dedicadas al Servicio de CAFETERÍA que cuenten con la autorización sanitaria y hacendaria correspondiente, la experiencia, el personal y los recursos para el cumplimiento del servicio materia del contrato a otorgarse.

Para las personas físicas participantes, su representante o apoderado legal deberán presentar por escrito y bajo protesta de decir verdad que gozan de capacidad legal para contratar y que cuentan con los medios económicos, equipos y materiales suficientes para desarrollar las actividades objeto del contrato a otorgarse.

Las personas morales participantes a través de su representante o apoderado legal deberán presentar por escrito en papel membretado y bajo protesta de decir verdad que dentro de su objeto social están facultadas para contratar y desarrollar las actividades objeto del contrato a otorgarse y que cuentan con los medios económicos, equipos y materiales suficientes para desarrollar las actividades objeto del contrato a otorgarse.



2.- DE LA INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.

ESPACIO FÍSICO. - El servicio de CAFETERÍA se prestará en el inmueble de UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA en el espacio destinado y delimitado para tal efecto. -

OFERTA ECONÓMICA. - Con la finalidad de calificar la experiencia de los participantes, así como evaluar la accesibilidad de la comunidad politécnica a los productos ofertados, deberán entregar lo siguiente:

ANÁLISIS DE PRECIOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. - En este rubro los participantes se sujetarán a cumplir con los siguientes requisitos:

- 1.-Deberá presentar una tabla de precios para los alimentos, bebidas y productos ofertados.
- 2.-Deberá mantener visibles los precios de los productos ofrecidos, incluyendo si existe un costo por ingrediente o servicio extra.
- 3.-Deberá ofrecer diariamente el menú, los alimentos, bebidas y productos ofertados al menos con los cuales participa en la convocatoria, durante toda la vigencia del contrato.
- 4.-En el espacio físico destinado para preparar los alimentos deberá ser visible el proceso de elaboración de desayunos, comidas y cenas, así como de las bebidas y snacks, ajustándose a las normas vigentes de calidad e higiene.
- 5.-Dar cabal cumplimiento al acuerdo publicado el 30 de septiembre de 2024 en el D.O.F., mediante el cual se establece los lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, distribución, y el expendio de alimentos y bebidas preparadas, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentos dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.
- 6.- Deberá contar con el personal suficiente para ofrecer el servicio y realizar la limpieza, incluyendo una persona que solo se dedique al cobro en el área de caja durante todo el horario de servicio, y contar con un sistema de cobro que emita ticket al consumidor.



3.- DE LOS REQUISITOS

El 03 y 04 de noviembre de 2026, los participantes deberán presentar sus propuestas en sobre cerrado, sin tachaduras ni enmendaduras y sin engargolar o engrapar, con firma autógrafa original, y en su caso, el representante legal autorizado, adjuntando la siguiente documentación en copia simple y original o copia certificada para cotejo:

- * Acta de nacimiento e identificación oficial de la persona física participante.
- * Acta Constitutiva de la empresa y modificaciones si las hubiera, en caso de ser persona moral participante.
- * Los apoderados o representantes legales de las personas físicas y/o morales participantes deberán exhibir junto con una identificación oficial el instrumento en el que se describan sus facultades, para actos de administración o para representación en concursos o licitaciones, manifestando bajo protesta de decir verdad que no les han sido revocadas, modificadas o limitadas en forma alguna.
- * Cédula de Registro Federal de Contribuyentes del participante, opinión de cumplimiento positiva (32-D), así como de su última declaración fiscal correspondiente para acreditar que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales.
- * Comprobante de domicilio fiscal.
- * Comprobante de domicilio legal.
- * Currículum Vitae en el que se incluya la relación con domicilios, números telefónicos y correo electrónico, de clientes principales.
- * Comprobar mínimo dos años de experiencia en el ramo, presentando dos cartas de referencia.
- * Carta donde indique su dirección de correo electrónico para efectos fiscales.
- * Presentar un escrito bajo protesta de decir verdad que cuenta con la capacidad técnica, operativa, económica para suscribir el contrato y comprometerse legalmente.



90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

* Carta compromiso estableciendo la obligación de presentar la póliza de fianza correspondiente a la suma de TRES MESES del monto mensual como garantía de cumplimiento de las obligaciones a su cargo dentro de los diez días próximos inmediatos a la firma del contrato.

* Carta Compromiso estableciendo la obligación de contratar seguro de responsabilidad civil y presentarlos el día de la firma del contrato.

* Carta compromiso en donde indique que se apegará a las medidas del acuerdo publicado el 30 de septiembre de 2024 en el D.O.F., mediante el cual se establece los lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, distribución, y el expendio de alimentos y bebidas preparadas, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentos dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional, así como al acuerdo para la prohibición de comida chatarra que entró en vigor el 29 de marzo de 2025, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024, sujeta a la NOM-051-SSA1 (2010). Anexo I y II.

* Deberá de presentar un escrito, a través de la cual se comprometerán a la implementación de un sistema de vigilancia y control que garanticen la calidad, la seguridad e higiene de los productos o servicios que ofrecerán, así como dar cabal cumplimiento a las Normas Oficiales Mexicanas NOM-251-SSA1-2009, NOM-127-SSA1-1994 Y NOM-093-SSA1-1994.

* Declaración por escrito, bajo protesta de decir verdad, que los equipos y mobiliario a instalar serán nuevos o funcionalmente en buenas condiciones, incluido el tanque estacionario apegándose a la vida útil del mismo según la norma aplicable, deberá anexar relación de mobiliario y equipo en la prestación del servicio.

* Declaración por escrito, bajo protesta de decir verdad que, durante la vigencia del contrato, los precios de los productos establecidos en su oferta económica no serán incrementados.

Nota: De ser necesario un ajuste en los precios será con base en la inflación, el INPC, y bajo previa revisión de la comisión de estudios legislativos, la autorización del CTCE de la UPIBI, y no afectando la economía de la comunidad.

* Declaración por escrito, bajo protesta de decir verdad de no estar ni haber estado comprendido en los supuestos del artículo 18 de los Lineamientos para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el IPN.



2026
año de
Margarita Maza



Educación
Secretaría de Educación Pública



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



Secretaría Académica
Dirección de Educación Superior
Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

* Declaración por escrito, bajo protesta de decir verdad que, durante la vigencia del contrato, se hará cargo de la recolección, separación y disposición final de los residuos de todo tipo que se produzcan por el servicio de cafetería y que se compromete a realizar campañas para la disminución en el uso de utensilios y recipientes de un solo uso y que no son biodegradables, así como a realizar la limpieza y tener en buenas condiciones el área de preparación, distribución y consumo de alimentos.

* Carta compromiso de realizar fumigaciones por lo menos cada tres meses.

* Declaración por escrito, bajo protesta de decir verdad de haber leído y aceptado el contenido de las bases para el otorgamiento del Contrato de Prestación de Servicio de CAFETERÍA en la UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA del Instituto Politécnico Nacional.

Los escritos cartas y manifestaciones que presente deberán ser dirigidos a la directora de la UPIBI, la Dra. Karina Cruz Pacheco, tener fecha de elaboración, nombre y firma autógrafa de la persona física o apoderado legal de la persona moral, preferentemente estar membretados.

NOTA: Ninguna de las especificaciones, requisitos o condiciones establecidas en las presentes bases ni en el contrato a otorgarse será susceptible de negociación, modificación o excepción.

El pago que realizará por concepto de CONTRAPRESTACIÓN ECONÓMICA será de \$15,500.00 (quince mil quinientos 00/100 MN) mensuales.

4. DISPOSICIONES GENERALES

* Será causa de descalificación la comprobación de que algún participante acuerde con cualquier otra persona realizar acción falsa para obtener el contrato, así como la falta de veracidad en la documentación presentada.

* La Comisión Revisora de estudios Legislativos de la UNIDAD PROFESIONAL INTERDISCIPLINARIA DE BIOTECNOLOGÍA, emitirá su opinión en torno al análisis de las propuestas técnicas y económicas, la cual será considerada para el fallo que emita el Consejo Técnico Consultivo Escolar tendiendo éste el carácter de inapelable.



2026
año de
**Margarita
Maza**



90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

- * El Consejo Técnico Consultivo Escolar se reunirá el día 11 de noviembre de 2026 de manera física en el Auditorio o en línea para la revisión de propuestas, análisis y determinar las acciones que deriven en la auscultación de las propuestas.
- * La elección del ganador se realizará mediante auscultación participativa en la comunidad de la UPIBI los días 17 y 18 de noviembre de 2026. En caso de solo presentarse una propuesta, será sujeta a evaluación del CTCE, sin necesidad de auscultación de la comunidad UPIBI. El CTCE será el órgano que tome la decisión sobre cualquier otra situación que se presentase.
- * La notificación y fallo de la propuesta, se presentará al Pleno del Consejo Técnico Consultivo Escolar para su sanción y acuerdo en la sesión extraordinaria programada para el día 19 de noviembre de 2026. Hecho esto se notificará el fallo de la propuesta el mismo día, al término de la reunión, en las instalaciones de la Subdirección Administrativa de la Unidad o bien, vía telefónica a cada participante.
- * El fallo será inapelable.
- * En caso de incumplimiento de contrato o solicitud de recesión de este en cualquier momento dentro de la duración del contrato, el segundo lugar en la auscultación será notificado para poder ser el beneficiario del uso del espacio de la cafetería.

5.- DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS

Todo impuesto y/o derecho causado por la prestación de los servicios de CAFETERÍA será a responsabilidad y a cargo del prestador del servicio.

6.- DE LOS CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la evaluación de las propuestas, se considerará la veracidad, seriedad, experiencia y estabilidad de la empresa, así como la calidad de los productos, y servicios que ofrece, llevando a cabo los análisis de la información proporcionada por los participantes, considerando los siguientes aspectos;

ADMINISTRATIVOS Y LEGALES. - Dar cumplimiento cabal de todos y cada uno de los requisitos establecidos en las presentes bases.



2026
año de
**Margarita
Maza**



90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

ECONÓMICOS. - Las ofertas económicas recibidas se compararán entre sí, considerando todas las condiciones ofrecidas por los participantes, elaborándose para tal efecto el cuadro comparativo de ofertas correspondientes.

AMBIENTALES. - El usuario deberá cumplir con la normatividad vigente correspondiente al uso de utensilios de un solo uso, así como de la disposición de los residuos producto del servicio.

7.- DE LOS CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA EL OTORGAMIENTO DEL CONTRATO DE SERVICIO.

Se preferirán las propuestas que presenten niveles de calidad en cuanto a la preparación de los alimentos, costos, variedad y servicio.

La Comisión Revisora de Estudios Legislativos de la UPIBI, se reserva el derecho de efectuar visitas a las instalaciones y/o referencias de los participantes para constatar su capacidad técnica y administrativa, así como sus condiciones higiénicas.

La vigencia del Contrato de Prestación de Servicios entrará en vigor a partir del 4 de enero de 2027 y solo hasta que hayan sido cubiertas la fianza y la póliza de seguro se empezará con la prestación del servicio.

El incumplimiento o falsedad en cualquiera de los requisitos contenidos en estas bases, será causa de invalidez de las propuestas.



2026
año de
**Margarita
Maza**



Educación
Secretaría de Educación Pública



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



Secretaría Académica
Dirección de Educación Superior
Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

Ciudad de México a 19 octubre de 2026.

CRONOGRAMA

Actividad	Fecha 2026
Inicio de sesiones para cafetería CTCE	15 de octubre
Presentación de la convocatoria al CTCE	19 de octubre
Publicación de la convocatoria	20 de octubre
Visita al área	22 y 23 de octubre
Recepción de documentos	3 y 4 de noviembre
Reunión Comisión de evaluación propuestas	05 de noviembre
Reunión de CTCE presentación comité	11 de noviembre
Difusión de propuestas	12-13 de noviembre
Auscultación	17 y 18 de noviembre
Reunión del CTCE y Fallo	19 de noviembre



2026
año de
Margarita
Maza

Usuario

.....

Ingresar

[¿Olvidó su clave?](#)
[¿Olvidó su usuario?](#)[Inicio](#) | [Directorio](#) | [Contacto](#) | [Mapa del Sitio](#) | [Ayuda](#)

RSS

Buscar...

[Ejemplar de hoy](#) [Trámites](#) [Servicios](#) [Leyes y Reglamentos](#) [Preguntas Frecuentes](#)

SI EL DOCUMENTO SE PRESENTA INCOMPLETO EN EL MARGEN DERECHO,
ES QUE CONTIENE TABLAS QUE REBASAN EL ANCHO PREDETERMINADO. SI
ES EL CASO, HAGA CLICK AQUÍ PARA VISUALIZARLO CORRECTAMENTE.

DOF: 30/09/2024

ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- EDUCACIÓN.- Secretaría de Educación Pública.- SALUD.- Secretaría de Salud.

LETICIA RAMÍREZ AMAYA, Secretaria de Educación Pública, y JORGE CARLOS ALCOCER VARELA, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 1o., 3o. y 4o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 38 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 15, fracción I, 49, 75, 75 Bis, 78, párrafo segundo, 113, fracción XXII y 115, fracciones XV y XVI de la Ley General de Educación; 47, fracciones I y II y 49, fracciones I y II de la Ley General de Educación Superior; 2o., fracciones I y II, 3o., fracciones XI y XII, 6o., fracciones X y XI, 7o., fracción XIII Bis, 66, párrafo primero, 111, fracciones I y II, 112, fracción III, 113, 114, 115, fracciones II, IV, VI, VII, IX, X y XI, 159, fracción V, 212, párrafos segundo y tercero y 301, párrafo segundo de la Ley General de Salud; 50, fracción VIII y 103, fracción I de la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes; 1, fracciones I y II, 3, párrafo primero, 4, fracción I, 16, párrafos primero y segundo, 17 y 18, fracciones V, VI y VIII de la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible; 1, 4, párrafo primero y 5, fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Educación Pública; 1, 6, párrafo primero y 7, fracciones XVI y XXVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y

CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM), en sus artículos 1o., párrafo tercero y 3o., párrafos quinto y décimo, dispone que: todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad, en consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sancionar y reparar las violaciones a los derechos humanos, en los términos que establezca la ley; el Estado priorizará el interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el acceso, permanencia y participación en los servicios educativos, y que los planteles educativos constituyen un espacio fundamental para el proceso de enseñanza aprendizaje, además de que el Estado garantizará que los materiales didácticos, la infraestructura educativa, su mantenimiento y las condiciones del entorno, sean idóneos y contribuyan a los fines de la educación;

Que la CPEUM, en su artículo 4o., párrafos tercero, cuarto y noveno, establece que: toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, lo cual el Estado garantizará; toda persona tiene derecho a la protección de la salud, y en todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos, por lo que los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral, y que dicho principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez;

Que la Ley General de Educación (LGE), en su artículo 15, fracción I, dispone que la educación que imparta el Estado, sus organismos descentralizados y los particulares con autorización o con reconocimiento de validez oficial de estudios, persigue, entre otros fines, contribuir al desarrollo integral y permanente de los educandos, para que ejerzan de manera plena sus capacidades, a través de la mejora continua del Sistema Educativo Nacional;

Que la LGE, en su artículo 49, segundo párrafo, prevé que la Secretaría de Educación Pública (SEP) propondrá directrices generales para la educación superior y acordará los mecanismos de coordinación pertinentes con las instituciones públicas de educación superior, incluyendo a aquellas que la ley les otorga autonomía, conforme a lo previsto en la propia LGE y lo establecido en la Ley General de Educación Superior (LGES);

Que, asimismo, en el artículo 75 de la LGE, se prevé que: a) la SEP, mediante disposiciones de carácter general que se publiquen en el Diario Oficial de la Federación (DOF) y sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que resulten aplicables, establecerá los lineamientos a que deberán sujetarse la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, dentro de toda escuela, en cuya elaboración se cumplirán los criterios nutrimentales que para tal efecto determine la Secretaría de Salud (SALUD), mismos que se deberán evaluar y actualizar al menos cada cinco años; b) las autoridades educativas promoverán ante las autoridades correspondientes, la prohibición de la venta y publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional de acuerdo con los criterios nutrimentales incluidos en el artículo 212 de la Ley General de Salud (LGS) y las demás disposiciones en la materia de los planteles escolares y sus inmediaciones; c) la SEP establecerá las bases para fomentar estilos de vida saludables que prevengan, atiendan y contrarresten, en su caso, el sobrepeso y la obesidad entre los educandos, como la activación física, el deporte escolar, la educación física, los buenos hábitos nutricionales, entre otros; en materia de la promoción de la salud escolar, la SEP considerará las Normas Oficiales Mexicanas que al efecto emita SALUD; d) las personas responsables de la aplicación y vigilancia de las disposiciones señaladas en el referido artículo 75 al interior de las escuelas, serán las que ejerzan los cargos directivos y las autoridades escolares; las autoridades educativas y sanitarias vigilarán y sancionarán en el ámbito de sus competencias el incumplimiento de estas disposiciones, y e) las cooperativas, establecimientos de consumo escolar, comedores y máquinas expendedoras o sus equivalentes, que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella, tendrán un compromiso para fomentar estilos de vida saludables en la alimentación de los educandos y su operación será con apego a los lineamientos que establezca la SEP y a las demás disposiciones aplicables;

Que la LGE, en su artículo 75 Bis, establece que las disposiciones de carácter general a que refiere su artículo 75 comprenderán en su contenido y proceso de elaboración, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente: I) Los criterios de sostenibilidad, progresividad, la ausencia de conflicto de interés y la garantía del interés superior de la niñez; II) La regulación de la venta de alimentos y bebidas naturales y preparados, saludables, sostenibles y de la región; así como el consumo de agua simple potable, y III) La prohibición de la venta y publicidad de los alimentos y bebidas procesados y a granel que no favorezcan

CONSULTA POR FECHA

Sep		2024					
Do	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30						

	Crear Usuario
	Búsqueda Avanzada
	Novedades
	Top Notas
	Quejas y Sugerencias
	Obtener Copia del DOF
	Verificar Copia del DOF
	Enlaces Relevantes
	Contáctenos
	Filtros RSS
	Historia del Diario Oficial
	Estadísticas
	Vacantes en Gobierno
	Ex-trabajadores Migratorios

INDICADORES

Tipo de Cambio y Tasas al 22/10/2024

DOLAR	UDIS
20.0075	8.251000
TIE 28 DIAS	TIE 91 DIAS
10.7350%	10.8790%
TIE 182 DIAS	TIE DE FONDEO
11.0221%	10.50%

[Ver más](#)

ENCUESTAS

¿Le gustó la nueva imagen de la página web del Diario Oficial de la Federación?

☐ No ☒ Sí

[Votar](#)

la salud de los educandos o la pongan en riesgo por su bajo valor nutricional de acuerdo con los criterios nutrimentales incluidos en la LGS y las demás disposiciones en la materia;

Que la LGE, en su artículo 78, párrafo segundo, dispone que en el ámbito de sus respectivas competencias, las autoridades educativas desarrollarán actividades de información y orientación para las familias de los educandos en relación con prácticas de crianza enmarcadas en el ejercicio de los valores, los derechos de la niñez, buenos hábitos de salud, la importancia de una hidratación saludable, alimentación nutritiva, práctica de la actividad física, disciplina positiva, prevención de la violencia, uso responsable de las tecnologías de la información, comunicación, lectura, conocimiento y aprendizaje digital y otros temas que permitan a madres y padres de familia o tutores, proporcionar una mejor atención a sus hijas, hijos o pupilos;

Que la LGE, en sus artículos 113, fracción XXII y 115, fracciones XV y XVI, mandata que: i) la SEP, de manera exclusiva, cuenta con las atribuciones necesarias para garantizar el carácter nacional de la educación básica, la media superior, la educación indígena, inclusiva, para personas adultas, la normal y demás para la formación de maestras y maestros de educación básica, así como aquellas que con tal carácter establezcan la propia LGE y otras disposiciones aplicables, y ii) que, de manera concurrente, la SEP y las autoridades educativas de los Estados y Ciudad de México cuentan con atribuciones para promover entornos escolares saludables, a través de acciones que permitan a los educandos disponibilidad y acceso a una alimentación nutritiva, hidratación adecuada, así como a la actividad física, educación física y la práctica del deporte, así como para promover en la educación obligatoria prácticas cooperativas de ahorro, producción y promoción de estilos de vida saludables en alimentación, de acuerdo con lo establecido en la ley y las Normas Oficiales Mexicanas de la materia y el Reglamento de Cooperativas Escolares;

Que los artículos 47, fracciones I y II y 49, fracciones I y II de la LGES, establecen que: i) corresponde de manera exclusiva a la SEP, como autoridad educativa federal establecer las bases para la organización, colaboración, coordinación y desarrollo de la educación superior, así como coordinar el Sistema Nacional de Educación Superior, con respeto al federalismo, a la autonomía universitaria, la libertad académica y a la diversidad de las instituciones de educación superior, y ii) de manera concurrente, la SEP y las autoridades educativas de las entidades federativas tienen atribuciones para garantizar el servicio público de educación superior, atendiendo a las necesidades y características de ese tipo de educación, conforme a los principios, fines y criterios establecidos en la CPEUM, la propia LGES, la LGE y demás disposiciones aplicables, además de establecer mecanismos de coordinación entre los subsistemas de educación superior, así como con los sistemas estatales de ciencia, tecnología e innovación;

Que la LGS, en sus artículos 2o., fracciones I y II, 3o., fracciones XI y XII, 6o., fracciones X y XI, 7o., fracción XIII Bis, 66, párrafo primero, dispone que: el derecho a la protección de la salud tiene, entre otras finalidades, tanto el bienestar físico y mental de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades, como la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana; es materia de salubridad general la educación para la salud y la prevención, orientación, control y vigilancia en materia de nutrición, sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria; el Sistema Nacional de Salud tiene, entre otros, los siguientes objetivos: proporcionar orientación a la población respecto de la importancia de la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y su relación con los beneficios a la salud, y diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria; la coordinación del Sistema Nacional de Salud estará a cargo de SALUD, correspondiéndole a ésta promover e impulsar programas y campañas de información sobre los buenos hábitos alimentarios, una buena nutrición y la activación física para contrarrestar el sobrepeso, la obesidad y los trastornos de la conducta alimentaria, y que en materia de higiene escolar, corresponde a las autoridades sanitarias establecer las normas oficiales mexicanas para proteger la salud del educando y de la comunidad escolar, así como establecer acciones que promuevan una alimentación nutritiva y la realización de actividad física, siendo que las autoridades educativas y sanitarias se coordinarán para la aplicación de estas;

Que la LGS, en sus artículos 111, fracciones I y II, 112, fracción III y 113, prevé que la promoción de la salud comprende la educación para la salud y la alimentación nutritiva, actividad física y nutrición; la educación para la salud tiene por objeto, entre otros, orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, activación física para la salud, salud mental, salud bucal, así como la prevención, diagnóstico y control de las enfermedades cardiovasculares, entre otras, y que SALUD, en coordinación con la SEP y los gobiernos de las entidades federativas, y con la colaboración de las dependencias y entidades del sector salud, formulará, propondrá y desarrollará programas de educación para la salud, entre otros, aquellos orientados a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y a la activación física, procurando optimizar los recursos y alcanzar una cobertura total de la población, así como, llevar a cabo la detección y seguimiento de peso, talla e índice de masa corporal, en los centros escolares de educación básica;

Que la LGS, en su artículo 114, señala que: para la atención y mejoramiento de la nutrición de la población, SALUD participará, de manera permanente, en los programas de alimentación del Gobierno Federal; SALUD, las entidades del sector salud y los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán y desarrollarán programas de nutrición, promoviendo la participación en los mismos de los organismos nacionales e internacionales cuyas actividades se relacionen con la nutrición, alimentos, y su disponibilidad, así como de los sectores sociales y privado, y que los programas de nutrición promoverán la alimentación nutritiva y deberán considerar las necesidades nutricionales de la población, por lo que, propondrán acciones para reducir la malnutrición y promover el consumo de alimentos adecuados a las necesidades nutricionales de la población y evitar otros elementos que representen un riesgo potencial para la salud;

Que la LGS, en su artículo 115, fracciones II, IV, VII, IX y XI, dispone que SALUD tendrá a su cargo: normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas; establecer las necesidades nutrimentales que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos evitando los altos contenidos en azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio, además que tratándose de las harinas industrializadas de trigo y de maíz, se exigirá la fortificación obligatoria de éstas, indicándose los nutrimentos y las cantidades que deberán incluirse; impulsar, en coordinación con las entidades federativas, la prevención y el control del sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria y, en coordinación con la SEP, la detección y seguimiento de peso, talla e índice de masa corporal, en los centros escolares de educación básica; expedir, en coordinación con la SEP, los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, a fin de eliminar dentro de estos centros escolares el consumo y expendio de aquellos que no cumplan con los criterios nutrimentales que al efecto determine SALUD y, en consecuencia, no favorezcan la salud de los educandos y la pongan en riesgo;

Que la LGS, en sus artículos 159, fracción V, 212, párrafos segundo y tercero y 301, párrafo segundo, establece que: el ejercicio de la acción de prevención y control de las enfermedades no transmisibles y síndromes comprenderá, entre otras medidas y según el caso de que se trate, la difusión permanente de las dietas, hábitos alimenticios y procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los mínimos de nutrimentos por la población general y no exceder los máximos de azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio, con base en lo recomendado por SALUD; las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir información nutrimental de fácil comprensión, veraz, directa, sencilla y visible, además de que el etiquetado frontal de advertencia deberá hacerse en forma separada e independiente a la declaración de ingredientes e información nutrimental, para indicar los productos que excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los demás nutrimentos críticos e ingredientes que establezcan las disposiciones normativas competentes, y que queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de los centros escolares;

Que la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes (LGDNNyA), en sus artículos 50, fracción VIII y 103, fracción I, dispone que: niñas, niños y adolescentes tienen derecho a disfrutar del nivel más alto posible de salud, para lo cual las autoridades federales, de las entidades federativas, municipales y de las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, en el ámbito de sus respectivas competencias, se coordinarán a fin de combatir la desnutrición crónica y aguda, sobrepeso y obesidad, así como otros trastornos de conducta alimentaria mediante la promoción de una alimentación equilibrada, el consumo de agua potable, el fomento del ejercicio físico, e impulsar programas de prevención e información sobre estos temas, y que es obligación de quienes ejercen la patria potestad, tutela o guarda y custodia, así como de las demás personas que por razón de sus funciones o actividades tengan bajo su cuidado niñas, niños o adolescentes, en proporción a su responsabilidad y, cuando



sean instituciones públicas, conforme a su ámbito de competencia, garantizar sus derechos alimentarios, el libre desarrollo de su personalidad y el ejercicio de sus derechos, de conformidad con lo dispuesto en la propia LGDNNyA y demás disposiciones aplicables;

• Que la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAYS), en sus artículos 1, fracciones I y II, 3, párrafo primero y 4, fracción I, prevé que: tiene por objeto, entre otros, establecer los principios y bases para la promoción, protección, respeto, y garantía en el ejercicio efectivo del derecho a la alimentación adecuada y los derechos humanos con los que tiene interdependencia, así como priorizar el derecho a la salud, el derecho al medio ambiente, el derecho al agua y el interés superior de la niñez, en las políticas relacionadas con la alimentación adecuada por parte del Estado mexicano; todas las personas, de manera individual o colectiva, tienen derecho a una alimentación adecuada en todo momento, y a disponer de alimentos para su consumo diario, así como el acceso físico y económico para una alimentación inocua, de calidad nutricional y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades fisiológicas en todas las etapas de su ciclo vital que le posibilite su desarrollo integral y una vida digna, de acuerdo con su contexto cultural y sus necesidades específicas, sin poner en riesgo la satisfacción de las otras necesidades básicas y sin que ello dificulte el goce de otros derechos humanos, y que el derecho a la alimentación comprende la capacidad de satisfacer las necesidades alimentarias, como es la combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad física que sea suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, según el sexo y la ocupación;•

• Que la LGAAYS, en su artículo 16, párrafos primero y segundo, dispone que las niñas, niños y adolescentes que cursan la educación básica, tienen derecho a recibir alimentación adecuada en los establecimientos escolares, de forma gratuita o a precios asequibles para sus familias, de acuerdo con sus condiciones de vulnerabilidad y tomando en cuenta la situación económica de la zona geográfica en las que se encuentren, por lo que, para el cumplimiento de lo anterior, el Estado mexicano, a través de las autoridades competentes deberán promover el derecho a la alimentación adecuada para las y los alumnos en cuyas escuelas existan elevados índices de pobreza, marginación, desnutrición o inseguridad alimentaria, siendo que las escuelas de educación inicial y básica que otorguen una provisión de alimentos o raciones al interior de las instituciones educativas deberán apearse a los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica y criterios que para tales efectos emitan las autoridades competentes;

Que la LGAAYS, en su artículo 17, prevé que los gobiernos de la Federación, las entidades federativas, los municipios y demarcaciones territoriales, en sus respectivos ámbitos de competencia, impulsarán esquemas eficientes para el suministro, distribución y adquisición de alimentos adecuados preferentemente frescos, y agua potable para consumo humano de las personas estudiantes y promoverán ante las autoridades correspondientes, la prohibición de la venta, distribución, donación, publicidad y patrocinio de alimentos y bebidas preenvasados cuando éstos excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los demás nutrientes críticos e ingredientes que establezcan las disposiciones normativas de salud competentes, tanto al interior como en las inmediaciones de los planteles de educación básica; las instituciones de educación media superior y superior promoverán el consumo de alimentos adecuados, preferentemente aquellos preparados con productos locales y a precios accesibles, y las instituciones públicas y privadas de educación básica, media superior y superior deberán promover el cumplimiento, con pleno respeto a las instituciones de educación superior a las que la ley otorgue autonomía, de los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas preparados en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica, así como demás normativa relacionada con el fomento de estilos de vida saludable que expidan las autoridades en la materia, de conformidad con la propia LGAAYS y su Reglamento;

Que la LGAAYS, en su artículo 18, fracciones V, VI y VIII, dispone que la SEP, en coordinación con la SALUD, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia y sus homólogos en las entidades federativas, fomentará programas, acciones y campañas permanentes, y de fácil comprensión, en materia de información y educación nutricional y sobre los sistemas de producción como la agroecológica, así como de entornos y estilos de vida saludables, siendo que dichos programas deberán incluir, entre otros, los siguientes contenidos mínimos: los tipos de alimentos y bebidas, sus contenidos y las cantidades que pueden llegar a afectar la salud, así como las consecuencias prácticas de ese daño en el individuo y la comunidad; la orientación nutricional para la preparación de dietas nutritivas, suficientes, sostenibles y de calidad de acuerdo con el contexto y requerimientos de la persona, así como la importancia de la educación y activación física para el logro de una vida saludable;

• Que la LGAAYS, en su artículo 20, menciona que la información de los productos alimenticios preenvasados, tanto en sus etiquetas y en su contra etiquetas, deberá ser veraz, clara y comprensible sobre su origen, contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los nutrientes críticos, ingredientes y demás elementos que determine la SALUD, en los términos que fije la LGS, y que las autoridades competentes, utilizarán los mecanismos que brinden información a las personas consumidoras incluidas las regulaciones de etiquetas y la publicidad, para informar de cualquier ingrediente, sustancia o técnica de producción o distribución, que sea relevante y pueda implicar un riesgo a la salud derivado del consumo de productos alimenticios, en los términos que fije la LGS;

• Que la LGAAYS, en su artículo 29, fracciones I a VI, señala que para fomentar el consumo de alimentos sanos, las autoridades sanitarias deberán verificar que los establecimientos que otorguen servicios de alimentos o bebidas: garanticen un estándar mínimo de inocuidad alimentaria; ofrezcan agua natural no embotellada, apta para el consumo humano, sin costo para las personas consumidoras; coloquen en un lugar visible, y en los menús mensajes que promuevan la alimentación saludable; limiten la reutilización de aceites u otras grasas en frituras, de acuerdo con la disposición reglamentaria; limiten la disponibilidad de sal, salvo a requerimiento de las usuarias y los usuarios, y ofrezcan opciones de alimentos y preparaciones saludables, nutritivas y apropiadas en su menú;

Que la LGAAYS, en su artículo 37, establece que las dependencias que integran la Administración Pública Federal, de las entidades federativas, así como de los municipios y demarcaciones territoriales, en el ámbito de sus competencias, incorporarán, al menos, un 15% de sus compras gubernamentales de alimentos e insumos primarios, directamente de los productores de pequeña y mediana escala, en los sectores agrícola, pecuario, forestal, acuícola y pesquero; que cumplan con las condiciones y requisitos para el abastecimiento de una alimentación adecuada, y dentro de los límites presupuestales para compras gubernamentales que cada dependencia o entidad disponga, por lo que, para el cumplimiento de lo dispuesto anteriormente señalado, los gobiernos de la Federación, entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales, en sus respectivos ámbitos de competencia, deberán contar con las políticas públicas y reglas de operación necesarias;

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 1 de marzo de 2010, en sus numerales 1.1 y 1.2, señala que dicha norma tiene como objetivo establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso y que es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional; asimismo, en sus numerales 5 y 7 establece diversas disposiciones a las que deberán dar cumplimiento los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria", publicada en el DOF el 5 de abril de 2010 y con base en su modificación publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020, en su numeral 1 "Objetivo y campo de aplicación", dispone que dicha Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado destinado al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal, el cual debe advertir de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrientes críticos e ingredientes que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo;

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, "Promoción de la salud escolar" publicada en el DOF el 9 de diciembre de 2013, establece en su numeral 1.1 que dicha norma tiene como objeto establecer los criterios, estrategias y actividades de las intervenciones del personal de salud en materia de promoción de la salud y prevención de enfermedades, dirigidas a la población escolar del Sistema Educativo Nacional, con la finalidad de fomentar un entorno saludable y una nueva cultura de la salud,

mediante la educación para la salud, el desarrollo de las competencias, acceso a los servicios de salud y la participación social, que le permita a la población escolar conocer y modificar los determinantes de la salud;

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, publicado en el DOF el 12 de julio del 2019, establece como uno de sus principios rectores "No dejar a nadie atrás, no dejar a nadie fuera" el cual propugna por un modelo de desarrollo respetuoso de los habitantes y del hábitat, equitativo, orientado a subsanar y no a agudizar las desigualdades, defensor de la diversidad cultural y del ambiente natural, sensible a las modalidades y singularidades económicas regionales y locales y consciente de las necesidades de los habitantes futuros del país; asimismo, en su Eje "II. Política Social", apartados "Derecho a la educación" y "Salud para toda la población", establece el compromiso del Gobierno Federal para mejorar las condiciones materiales de las escuelas del país, así como a garantizar el acceso de todos los jóvenes a la educación y de garantizar el derecho a la salud que le es negado parcial o totalmente al sector más desprotegido de la población mexicana;

Que el Programa Sectorial de Educación 2020-2024, publicado en el DOF el 6 de julio del 2020, en su Objetivo prioritario 1 "Garantizar el derecho de la población en México a una educación equitativa, inclusiva, intercultural e integral, que tenga como eje principal el interés superior de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes", Estrategias prioritarias 1.2 "Impulsar medidas para favorecer el ingreso y la permanencia en el sistema educativo de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes provenientes de grupos históricamente discriminados, que alienten la conclusión oportuna de sus estudios y permitan el desarrollo de trayectorias educativas completas" y 1.4 "Garantizar condiciones de equidad para todos, con énfasis particular en los grupos y poblaciones históricamente discriminados", establece como sus acciones puntuales 1.2.4, 1.2.5 y 1.4.4: sensibilizar sobre la importancia del desarrollo en la primera infancia, mediante campañas universales que abarquen temas de salud, nutrición, educación, estimulación, crianza positiva y disciplina basada en el respecto a los derechos; diseñar mecanismos conjuntos con otras dependencias e instituciones gubernamentales para la atención integral de niñas, niños y adolescentes migrantes en los centros escolares, donde se les brinde educación, salud y alimentación, con enfoque de derechos humanos y perspectiva de género, y proveer una alimentación sana, nutritiva y suficiente en las escuelas públicas de educación básica de las zonas prioritarias de atención del país;

Que el Programa Sectorial de Salud 2020-2024, publicado en el DOF el 17 de agosto del 2020, en sus Objetivos prioritarios 4 "Garantizar la eficacia de estrategias, programas y acciones de salud pública, a partir de información oportuna y confiable, que facilite la promoción y prevención en salud, así como el control epidemiológico tomando en cuenta la diversidad de la población, el ciclo de vida y la pertinencia cultural" y 5 "Mejorar la protección de la salud bajo un enfoque integral que priorice la prevención y sensibilización de los riesgos para la salud y el oportuno tratamiento y control de enfermedades, especialmente, las que representan el mayor impacto en la mortalidad de la población", Estrategias prioritarias 4.4 "Fortalecer la promoción e investigación sobre hábitos y estilos de vida saludable bajo un enfoque diferenciado, con pertinencia cultural y perspectiva de derechos para disminuir padecimientos prevenibles y procurar el disfrute pleno de la salud en la población" y 5.4 "Mejorar los servicios de salud y asistencia social para procurar el desarrollo bajo un enfoque integral y diferenciado de niñas, niños, adolescentes y jóvenes desde una perspectiva de derechos e igualdad de género" establece como sus acciones puntuales 4.4.1, 4.4.3, 5.4.3 y 5.4.7: promover planes y políticas públicas, bajo un enfoque multidimensional e interinstitucional, para incentivar conductas saludables y prevención de enfermedades, con pertinencia cultural, sensible al ciclo de vida y con perspectiva bioética y de género; implementar campañas de difusión y promoción de estilos de vida y hábitos alimenticios saludables, tomando en cuenta la diversidad cultural de cada grupo de la población con énfasis en las áreas rurales, marginadas e indígenas bajo un enfoque de derechos y perspectiva de género; fortalecer la prevención y atención a todas las formas de mal nutrición infantil, incluida la desnutrición la deficiencia de micronutrientes, la obesidad y el sobrepeso, con el fin de salvaguardar un desarrollo sano, y promover campañas que procuren hábitos y comportamientos saludables en los entornos escolares, a través de la coordinación interinstitucional y un modelo integral que considere la diversidad cultural;

Que el Programa Nacional de Educación Superior 2023-2024, publicado en el DOF el 28 de diciembre de 2023, en su Objetivo prioritario 3 "Fomentar la formación de excelencia de las y los estudiantes mediante la innovación, la mejora continua integral de la educación superior, la revalorización del personal académico, la práctica del deporte, y el impulso de las ciencias, las humanidades y el desarrollo tecnológico", Estrategia prioritaria 3.6 "Impulsar el derecho constitucional a la cultura física y la práctica deportiva de las y los estudiantes, y de la población mexicana en general", establece como su acción puntual 3.6.2, proponer a las Instituciones de Educación Superior, con el apoyo de las autoridades educativas estatales, la incorporación de contenidos y prácticas educativas en los planes curriculares, relacionados con la adquisición de estilos de vida saludables;

Que las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023, difundidas por SALUD, elaboradas por el Grupo Intersectorial de Salud, Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad, coordinado por el Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades y liderado por el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Dirección General de Promoción de la Salud, con la participación de diferentes organizaciones e instituciones académicas nacionales e internacionales gubernamentales y de la sociedad civil organizada, tienen como propósito: a) ser una herramienta para mejorar la alimentación de las personas sin generar daño al medio ambiente, a través de 10 recomendaciones de alimentación saludable y sostenible, y de actividad física dirigidas a la población mexicana; b) ayudar a la educación en nutrición, así como a guiar programas y políticas de alimentación, nutrición, salud y protección social en nuestro país, y c) apoyar la alimentación y la actividad física para promover la salud, prevenir la mala nutrición en todas sus formas y proteger el ambiente, con indicaciones y consejos prácticos sobre los grupos de alimentos, porciones y frecuencia de consumo;

Que, de acuerdo con el informe de los resultados nacionales de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) Continua 2022 la prevalencia de sobrepeso más obesidad en la población menor de cinco años de edad se observó en 7.7%; mientras que en población escolar de 5 a 11 años la prevalencia nacional combinada de sobrepeso y obesidad fue de 37.3%, lo que representa casi 4 millones de educandos con exceso de peso;

Que el 23 de mayo 2023, el Estado Mexicano se integró a la Coalición Global de Alimentación Escolar de la Cumbre de Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas, haciendo compromisos de categoría política, de promoción y de asesoría técnica, destacando el compromiso al 2030 de promover la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, así como la integración de alimentos regionales en los programas gubernamentales de alimentación escolar, y aquellas acciones de gobierno que inciden en su operación a nivel nacional;

Que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en su área de trabajo "Entornos alimentarios y alimentación escolar saludables", establece que el "entorno alimentario escolar" hace referencia a todos los espacios, infraestructura y circunstancias dentro de las instalaciones escolares, en que se encuentran, obtienen, compran o consumen alimentos, y al contenido nutricional de esos alimentos, en ese sentido, el entorno alimentario determina el grado en que ciertos alimentos están disponibles, son asequibles y convenientes y resultan deseables, por lo que, un entorno alimentario escolar saludable permite y propicia a la comunidad escolar elegir alimentos compatibles con mejores dietas y un mayor bienestar;

Que las escuelas del Sistema Educativo Nacional deben promover el bienestar para una vida saludable mediante una alimentación escolar saludable entre las y los educandos, que impida su rezago, beneficie su salud, aprovechamiento y rendimiento escolar, que logre condiciones de estabilidad en la matrícula, regularidad en la asistencia y continuidad durante la jornada escolar;

Que, bajo este contexto, y atendiendo a los principios de integralidad y corresponsabilidad social que involucra el proceso educativo, aunado a los problemas nutricionales que actualmente enfrentan las alumnas y alumnos de las escuelas del SEN, es que las y los docentes, las madres y padres de familia, las tutoras y los tutores y todos los miembros de la comunidad educativa deben involucrarse activamente en procesos formativos que redunden en el mejoramiento y preservación de la salud de alumnas y alumnos;

Que, conforme al referido contexto la SEP y SALUD deben conjuntar, armonizar y coordinar esfuerzos para establecer las bases y los mecanismos que posibiliten el ejercicio del derecho a la alimentación y la promoción de hábitos saludables entre la población de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, y

perspectiva de la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, tanto para las y los estudiantes como para madres, padres de familia y personas tutoras.

- VII. Participación activa de la comunidad educativa: Es el derecho y obligación de participar en su cumplimiento, a través del ejercicio de la contraloría social sobre las medidas adoptadas por el Estado para garantizar la preparación, la distribución y el expendio de alimentación escolar nutritiva, inocua y culturalmente aceptable.
- VIII. Promoción del consumo de productos provenientes de la agricultura local, regional y familiar: Consumo de verduras, frutas y alimentos naturales y de temporada. Lo anterior mediante el fortalecimiento de acciones tendientes a mejorar la producción agropecuaria, pesquera y acuícola que permita proveer a las escuelas de productos para la preparación de alimentos.
- IX. Determinantes sociales de la salud: Las personas que preparen, distribuyan y expendan en las escuelas deberán considerar que la comunidad educativa tiene sus propios determinantes sociales de la salud los cuales son las circunstancias en que las personas nacen, crecen, trabajan, viven y envejecen, incluido el conjunto más amplio de fuerzas y sistemas que influyen sobre las condiciones de la vida cotidiana.
- X. Equidad e inclusión: Se considerarán las necesidades y preferencias alimentarias de las y los estudiantes, incluyendo aquellos con alergias, intolerancias o restricciones o modificaciones dietéticas, así como se implementarán estrategias para garantizar que las y los estudiantes tengan acceso a alimentos preparados, distribuidos y expendidos conforme a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos.
- XI. Enfoque integral: Se promoverá la colaboración entre diferentes sectores para abordar la problemática de la alimentación escolar de manera efectiva, la cual se llevará a cabo desde una perspectiva integral que considere aspectos de protección de la salud, educación, economía, medio ambiente sano para el desarrollo y bienestar y cultura.

Cuarto.- Para una efectiva orientación alimentaria, en el Anexo Único de los presentes Lineamientos se describen las características nutrimentales de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que facilitan una alimentación saludable, y que se recomiendan para su preparación, distribución y expendio en las escuelas, así como aquellos cuya venta y publicidad están prohibidos por su bajo valor nutricional de acuerdo con dicho Anexo y demás disposiciones sanitarias aplicables.

Los presentes Lineamientos y su Anexo Único deberán ser evaluados y actualizados al menos cada cinco años, con la finalidad de fortalecer el bienestar físico, mental y socioemocional de las y los estudiantes, así como fomentar el mejoramiento de su calidad de vida. Las modificaciones que se lleven a cabo se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

Quinto.- Para los efectos de los presentes Lineamientos se entenderá por:

I. Aditivo alimentario (aditivo): Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos, en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento que resulte, directa o indirectamente, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;

II. Agua para uso y consumo humano (agua potable): A toda aquella que no causa efectos nocivos a la salud y que no presenta propiedades objetables o contaminantes en concentraciones fuera de los límites permisibles y que no proviene de aguas residuales tratadas;

III. Alimentación adecuada: Consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisface las necesidades fisiológicas de una persona en cada etapa de su ciclo vital; adecuado a su contexto cultural y que posibilita su desarrollo integral, la nutrición óptima y una vida digna;

IV. Alimento: Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición;

V. Alimentos y bebidas a granel: Cualquier alimento o bebida colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta;

VI. Alimentos y bebidas no permitidos para la preparación, distribución y expendio en las escuelas: Todos aquellos alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que se encuentran descritos en el apartado 3.4. del Anexo Único de los presentes Lineamientos, dentro de los cuales se encuentran aquellos que, por ser fuente importante de ingredientes asociados con daños a la salud y/o por haberle eliminado los elementos benéficos, no es favorable a la salud y nutrición de las y los estudiantes;

VII. Alimentos y bebidas procesados: Aquellos alimentos y bebidas a los que se les han agregado azúcares libres, grasas, sal, edulcorantes o aditivos con el fin de prolongar su duración, hacerlos más apetecibles y atrayentes;

VIII. Autoridades Educativas: La SEP, sus unidades administrativas y órganos administrativos desconcentrados que impartan educación; autoridades educativas de los estados y de la Ciudad de México; autoridades educativas municipales, e instituciones educativas del Estado y sus organismos descentralizados, entre otros actores involucrados en el proceso educativo;

IX. Autoridades Escolares: Al personal responsable de dirigir las escuelas. Para educación básica y educación media superior: el personal que lleva a cabo funciones de dirección o supervisión en los sectores, zonas o centros escolares;

X. Autoridades Sanitarias: Al Ejecutivo Federal, al Consejo de Salubridad General, a la SS y los gobiernos de las entidades federativas; así como, en el ámbito de sus competencias, la COFEPRIS y sus homólogos estatales;

XI. Bebida: Cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;

XII. Bienestar: Es la satisfacción conjunta de una serie de necesidades, que responden a la calidad de vida del ser humano en sociedad;

XIII. COFEPRIS: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios;

XIV. Colación o refrigerio: A la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), que sirve para cumplir las características de una dieta adecuada;

XV. Comité de Alimentación: Medio de participación social para plantear acciones para la mejora continua del ejercicio del derecho a una alimentación adecuada;

XVI. Comunidad educativa: Al conjunto de personas estudiantes; madres y padres de familia o tutores y representantes de sus asociaciones; docentes y directivos de la escuela y, en la medida de lo posible, exalumnos, representantes de la organización sindical del personal docente y otros miembros de la comunidad interesados en el desarrollo de la propia escuela;

XVII. Distribución: Al conjunto de estrategias y acciones dirigidas a abastecer de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel a las escuelas de conformidad con los criterios nutrimentales definidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos;

XVIII. Edulcorantes: Sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos, puede ser de origen natural o sintético;

XIX. Escuelas: Conjunto de instituciones educativas públicas y particulares pertenecientes al SEN;

XX. Establecimiento de consumo escolar: Cualquier espacio asignado en las escuelas, para ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de sus instalaciones. Incluye toda actividad de expendio o preparación de alimentos y bebidas que opere al interior de las escuelas, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopte. Incluye las cooperativas, los comedores, los proveedores, las máquinas expendedoras o sus equivalentes, que funcionen con la participación

Que, en razón de lo anterior, en ejercicio de las atribuciones que nos confieren las disposiciones jurídicas aplicables y en el ámbito de nuestras respectivas competencias, hemos tenido a bien expedir el siguiente:

ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES A LOS QUE DEBERÁN SUJETARSE LA PREPARACIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS, PROCESADOS Y A GRANEL, ASÍ COMO EL FOMENTO DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN, DENTRO DE TODA ESCUELA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL

ARTÍCULO ÚNICO.- Se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

TRANSITORIOS

Primero.- El presente Acuerdo entra en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Segundo.- La implementación y aplicación de los Lineamientos generales a que refiere el artículo Único que antecede y su Anexo Único será obligatoria conforme a lo siguiente:

- a) En todas las escuelas del tipo básico: en el plazo de 180 días naturales a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo;
- b) En todas las escuelas del tipo medio superior y de formación para el trabajo: en el plazo de 180 días naturales a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, y
- c) En todas las escuelas del tipo superior: en el plazo de 180 días naturales a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, para lo cual se alcanzarán los compromisos correspondientes en el Consejo Nacional para la Coordinación de la Educación Superior.

Las autoridades educativas y sanitarias federales y locales, en sus respectivos ámbitos de competencia, así como las autoridades escolares, durante los plazos antes referidos, deberán promover y difundir, según corresponda para cada tipo educativo y de formación para el trabajo el contenido de los presentes Lineamientos y su Anexo Único hacia el personal docente, padres, madres, tutoras y/o tutores, y estudiantes de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, además de, en su caso, brindar la capacitación correspondiente al personal que atiende los establecimientos de consumo escolar o su equivalente.

Tercero.- Una vez que sean implementados y aplicados los Lineamientos generales y su Anexo Único a los que hace referencia el presente Acuerdo, quedará sin efectos 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.

Cuarto.- Las relaciones jurídicas establecidas con proveedores antes de la entrada en vigor del presente Acuerdo y cuya vigencia culmine en fecha posterior al inicio de la implementación y aplicación de los Lineamientos generales y su Anexo Único a los que hace referencia el presente Acuerdo, se concluirán en los tiempos y términos originalmente pactados, siempre y cuando no representen un riesgo para la salud de la comunidad educativa, en cuyo caso deberán adoptarse las medidas pertinentes para su adecuación.

Ciudad de México, 26 de septiembre de 2024.- La Secretaría de Educación Pública, **Leticia Ramírez Amaya.-** Rúbrica.- El Secretario de Salud, **Jorge Carlos Alcocer Varela.-** Rúbrica.

LINEAMIENTOS GENERALES A LOS QUE DEBERÁN SUJETARSE LA PREPARACIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS, PROCESADOS Y A GRANEL, ASÍ COMO EL FOMENTO DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN, DENTRO DE TODA ESCUELA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO ÚNICO

Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

Primero.- Los presentes Lineamientos tienen por objeto establecer las disposiciones a las que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, conforme a los criterios nutrimentales previstos en su Anexo Único, así como las bases para el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

Segundo.- Los presentes Lineamientos y su Anexo Único serán aplicables para todas las escuelas del Sistema Educativo Nacional, en las cuales se preparen, distribuyan y expendan alimentos y bebidas preparadas, procesadas y a granel.

Las autoridades educativas de los tipos de educación básica, media superior y superior, en todos sus niveles y servicios educativos, así como de formación para el trabajo, a través de sus estructuras e instancias de coordinación, llevarán a cabo las acciones necesarias para instrumentar los presentes Lineamientos y su Anexo Único en las escuelas.

Tercero.- Los principios que regularán los presentes Lineamientos y su Anexo Único son:

- I. **Sostenibilidad:** Los alimentos y bebidas que se preparen, distribuyan y expendan en las escuelas deberán ser accesibles económicamente y de bajo impacto ambiental. Se dará prioridad al consumo de alimentos naturales, frescos, de temporada y que, en la medida de lo posible, los ingredientes sean de producción local o regional. Asimismo, se promoverá la reducción del desperdicio de alimentos y bebidas.
- II. **Progresividad:** Se garantizará una mayor y mejor protección a los derechos humanos a la protección de la salud, a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, a la educación y a un medio ambiente sano para el desarrollo y bienestar, priorizando ante todo el interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el acceso, permanencia y participación en los servicios educativos, de tal forma que siempre estén en constante evolución sin retroceso para el bienestar de la comunidad educativa del Sistema Educativo Nacional.
- III. **Ausencia de conflicto de intereses:** Los criterios para la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel deberán basarse en evidencia científica, y estar libres de cualquier interés laboral, personal, profesional, familiar, de negocios de cualquier autoridad escolar o educativa, o cualquier otro interés económico de particulares que se contrapongan al derecho a la protección de la salud y la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad de las y los estudiantes.
- IV. **Garantía del interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes:** La regulación a la distribución, preparación y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de las escuelas tendrá como objeto la protección, respeto, promoción y garantía de los derechos humanos relacionados con los estilos de vida saludables de las y los estudiantes.
- V. **Respeto y pertinencia cultural, social, étnica y biológica:** Corresponde al empleo de una alimentación adecuada, comprendiendo el uso de alimentos variados, saludables que respeten la cultura, las tradiciones y los hábitos alimentarios de las diferentes comunidades, contribuyendo al crecimiento y al desarrollo de las y los estudiantes para mejorar y favorecer el rendimiento escolar.
- VI. **Enseñanza:** Es una inclusión de la educación alimentaria y nutricional en el proceso de enseñanza-aprendizaje, comprendiéndose en los contenidos de los planes y programas de estudio, de acuerdo al tipo y nivel educativo, la promoción de estilos de vida saludables, la educación para la salud y otras estrategias pedagógicas, como los huertos pedagógicos para abordar su dimensión en alimentación, nutrición y desarrollo de prácticas saludables, desde la

de la comunidad educativa o sin ella. Se considerará también establecimiento de consumo escolar el espacio físico en el que se otorguen los alimentos y las bebidas procedentes de programas de alimentación escolar;

XXI. Estilos de vida saludables: Conjunto de prácticas alimentarias, de higiene, cuidado personal, autorregulación, relaciones interpersonales, actividad física y descanso que nos ayudan a vivir una vida más saludable;

XXII. Estudiantes: toda persona que cursa estudios en las escuelas;

XXIII. Expendio: Actividad de vender alimentos y bebidas preparados, procesados y/o a granel en los establecimientos de consumo escolar;

XXIV. Guías Alimentarias: Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023 y los documentos normativos que tomen como base para la elaboración de las mismas;

XXV. Hábitos alimentarios: Al conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos y bebidas. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada;

XXVI. Inmediaciones: Territorio en la periferia de las escuelas en el diámetro que determine la autoridad competente conforme a las disposiciones jurídicas aplicables;

XXVII. LGAAS: Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible;

XXVIII. LGE: Ley General de Educación;

XXIX. LGS: Ley General de Salud;

XXX. Modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020;

XXXI. NOM-251-SSA1-2009: Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "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;

XXXII. NOM-009-SSA2-2013: Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, "Promoción de la salud escolar", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de diciembre de 2013;

XXXIII. Orientación alimentaria: Al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta adecuada en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones sociales, económicas, geográficas y culturales;

XXXIV. Personal calificado: A las personas profesionales de la nutrición y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituido y/o reconocido por la autoridad competente, con al menos tres años de experiencia en el campo de la orientación alimentaria;

XXXV. Personal capacitado: Al que fue preparado por personal calificado y que cuenta con los conocimientos y habilidades certificados para la orientación alimentaria;

XXXVI. Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible: A la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria, dirigida a brindar a la población opciones prácticas y con respaldo científico, para la integración de una alimentación saludable que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades, señaladas en las Guías Alimentarias;

XXXVII. Proveedor: Persona física o moral, microempresa, institución pública o privada que abastece a las escuelas de manera regular con los insumos para la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas, con base en lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, o presta servicios relacionados con los mismos;

XXXVIII. Publicidad: A la actividad que comprende todo proceso de creación, planificación, ejecución y difusión de anuncios publicitarios en los medios de comunicación con el fin de promover la venta o consumo de productos y servicios;

XXXIX. SEN: Sistema Educativo Nacional;

XL. SEP: Secretaría de Educación Pública de la Administración Pública Federal;

XLI. SNDIF: Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, y

XLII. SS: Secretaría de Salud de la Administración Pública Federal.

TÍTULO II

DE LA CONFIGURACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN ADECUADA

CAPÍTULO ÚNICO

• Principios para una alimentación adecuada

Sexto.- En las escuelas se fomentará el consumo de alimentos y bebidas que favorezcan la salud de las y los estudiantes, de acuerdo con las Guías Alimentarias.

Son principios de una alimentación adecuada:

- I. Permite gozar de salud y bienestar, al mismo tiempo que protege al medio ambiente;
- II. Debe ser fácil de alcanzar física y económicamente por todas y todos;
- III. Debe ser inocua, es decir, que no cause enfermedades, y
- IV. Es acorde a la cultura y tradiciones culinarias de las personas.

Séptimo.- Con base en los principios de una alimentación adecuada, las escuelas:

- I. Promoverán, entre la comunidad educativa, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la protección de la salud y la buena práctica alimentaria;
- II. Pondrán énfasis en el consumo de verduras, frutas, semillas, alimentos y bebidas naturales, de la región y de temporada;
- III. Evitarán la inclusión de verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almibar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares; prohibiendo las que sean acreedoras a sellos de advertencia por el exceso de macronutrientes o a leyendas, de acuerdo con la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010;
- IV. Promoverán el agua para uso y consumo humano como la opción saludable de hidratación;
- V. Verificarán que los espacios donde se preparen, distribuyan y expendan los alimentos y bebidas cuenten con las condiciones que garanticen la salud y seguridad de la comunidad educativa;
- VI. Ofrecerán una alimentación adecuada en términos de los criterios nutrimentales contenidos en las Guías Alimentarias y en el Anexo Único de los presentes Lineamientos;
- VII. Los establecimientos de consumo escolar que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella, tendrán un compromiso para fomentar estilos de vidas saludables en la alimentación de las y los estudiantes y su operación será con apego al apartado 3.4 del Anexo Único de los presentes Lineamientos, conforme lo establecido en el artículo 75 de la LGE, y

- VIII. Serán considerados alimentos y bebidas no permitidas para la preparación, distribución y expendio en las escuelas aquellos que contengan los sellos y las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.

Octavo.- En el SEN los principios de una alimentación adecuada se aplicarán desde una perspectiva integral considerando que los hábitos alimentarios de las y los estudiantes, sus familias y demás miembros de la comunidad educativa son influidos por determinantes sociales, económicos, geográficos y culturales, que establecen las preferencias y tipos de alimentos que se consumen.

TÍTULO III

DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ESCUELA PARA LA PREPARACIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPÍTULO PRIMERO

De los establecimientos de consumo escolar

Noveno.- Las actividades de preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel en las escuelas se realizarán a través de los establecimientos de consumo escolar.

Las compras públicas relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas deberá de atender, lo establecido en compras gubernamentales a productores de pequeña y mediana escala, a que refiere el artículo 37 de la LGAAS.

Décimo.- Los establecimientos de consumo escolar de los tipos de educación básica, media superior y superior, así como de formación para el trabajo, tendrán como eje de su funcionamiento los principios, la difusión y promoción de hábitos alimentarios saludables entre la comunidad educativa con base en las Guías Alimentarias y el Anexo Único de los presentes Lineamientos.

En su ámbito administrativo, los establecimientos de consumo escolar, atenderán a los principios de honestidad, integridad, transparencia, rendición de cuentas, no conflicto de intereses y ejercicio eficiente de sus recursos. Asimismo, observarán y darán cabal cumplimiento a los principios previstos en el numeral Tercero de los presentes Lineamientos.

Décimo Primero.- Sólo se podrán preparar, distribuir y expendir los alimentos y bebidas que se encuentren permitidos por los criterios nutrimentales, excluyendo de manera completa dentro de todas las escuelas aquellos definidos en el apartado 3.4 del Anexo Único de los presentes Lineamientos. Las escuelas deberán ajustarse a lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, las Normas Oficiales Mexicanas, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable.

CAPÍTULO SEGUNDO

De los proveedores

Décimo Segundo.- Los proveedores de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel en las escuelas deberán:

- I. Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, las Guías Alimentarias, las Normas Oficiales Mexicanas, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables en materia de salud, sanitaria y administrativa. En caso de incumplimiento y de incurrir en infracciones se harán acreedores a las sanciones correspondientes, conforme a lo establecido en el Título V de los presentes Lineamientos;
- II. Contar con personal capacitado y/o certificado, en el manejo, preparación, y distribución higiénica de alimentos y bebidas;
- III. Recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que no contengan los sellos, ni las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia, y que no se encuentren restringidos por los presentes Lineamientos y su Anexo Único, además de información adecuada sobre las medidas higiénicas que es necesario cumplir para su preparación, distribución y expendio, para lo anterior, podrán apoyarse en los servicios locales de salud a través de sus áreas de promoción de la salud de su respectiva localidad, cuando así se haya convenido entre las partes, y
- IV. Ofrecer únicamente los alimentos y bebidas o insumos permitidos en los criterios nutrimentales para una alimentación adecuada establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos, en un precio inferior al del mercado.

TÍTULO IV

DE LA CORRESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

CAPÍTULO PRIMERO

De las autoridades escolares

Décimo Tercero.- Corresponde a las autoridades escolares, en su respectivo ámbito de competencia, y en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, difundir, aplicar y vigilar el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único, para lo cual, deberán:

- I. Verificar que las personas que atienden los establecimientos de consumo escolar cuenten con la capacitación y den cumplimiento a los presentes Lineamientos y su Anexo Único. En caso de incumplimiento, conforme a las disposiciones aplicables, podrán modificar o rescindir el contrato celebrado para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas;
- II. Recibir y atender las inquietudes de la comunidad educativa e interesados por el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único. En caso de recibir quejas, remitirlas a su respectiva autoridad educativa para la atención correspondiente;
- III. Exhortar a la comunidad educativa y a todas las personas dentro de las escuelas a cumplir con los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos en la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas;
- IV. Coadyuvar y remitir las quejas o dar aviso a la COFEPRIS o sus homólogos estatales, para iniciar los procesos de vigilancia y sanción correspondientes, en caso de que adviertan o tengan conocimiento de anomalías sanitarias en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas, y
- V. Dar aviso a sus respectivas autoridades educativas a efecto de que fortalezcan los mecanismos a que refiere la fracción IV del numeral siguiente, en caso de que adviertan que en las inmediaciones de las escuelas se vendan y se dé publicidad a alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en contravención a los presentes Lineamientos, su Anexo Único y demás normativa aplicable. El diámetro de las inmediaciones lo determinará la autoridad competente.

CAPÍTULO SEGUNDO

De las autoridades educativas

Décimo Cuarto.- Corresponde a las autoridades educativas en su respectivo ámbito de competencia:

- I. Difundir los presentes Lineamientos y su Anexo Único entre las autoridades escolares, la comunidad educativa y demás actores involucrados en el proceso educativo;
- II. Promover y fomentar que las escuelas cuenten con agua para uso y consumo humano, infraestructura y equipamiento necesarios para brindar higiene y seguridad en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel;
- III. Promover que se brinden alimentos y bebidas congruentes con una alimentación adecuada, de la localidad o la región, que cumplan con los criterios nutrimentales y técnico alimentarios para una alimentación adecuada y sostenible

conforme a los presentes Lineamientos y su Anexo Único y acorde con las necesidades alimentarias y posibilidades económicas, sociales y culturales de la comunidad educativa;

- IV. Establecer, en el marco de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 75 de la LGE respecto a la prohibición de la venta y publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en las inmediaciones de los planteles escolares, mecanismos de coordinación y vinculación con las autoridades municipales y de las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, y demás instancias competentes, para generar acciones encaminadas a exhortar, fomentar y promover el expendio de alimentos y bebidas saludables en las inmediaciones de las escuelas, en el diámetro que determine la autoridad competente;
- V. Recibir por parte de las autoridades escolares las quejas de la comunidad educativa y otros interesados por el incumplimiento a los presentes Lineamientos y su Anexo Único, a efecto de darle la atención correspondiente;
- VI. Establecer mecanismos de vigilancia periódica para el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo único, en coordinación con las autoridades escolares;
- VII. Solicitar, por sí o a petición de parte, la intervención de la SS, a través de la COFEPRIS o de sus homólogos estatales atendiendo a su competencia y, al caso concreto, el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, y
- VIII. Aplicar, vigilar y sancionar, conforme a las disposiciones legales aplicables el incumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único.

CAPÍTULO TERCERO

De las autoridades sanitarias

Décimo Quinto.- La COFEPRIS, en el ámbito de su competencia podrá realizar verificaciones y promoverá que las autoridades locales competentes implementen un programa de verificación de los establecimientos que otorguen servicios de alimentos o bebidas, para garantizar el cumplimiento de la legislación sanitaria y de los presentes Lineamientos y su Anexo Único en las escuelas, para lo cual apoyará a la SEP en las gestiones pertinentes ante las autoridades locales competentes.

CAPÍTULO CUARTO

De la corresponsabilidad interinstitucional

Décimo Sexto.- Corresponde de manera conjunta a la SEP y la SS en el ámbito de sus respectivas competencias:

- I. Interpretar los presentes Lineamientos, así como asesorar y resolver las consultas que en la materia se les formulen en el marco de las disposiciones jurídicas aplicables.
- II. Actualizar los presentes Lineamientos y su Anexo Único al menos cada cinco años, previa evaluación, o cuando se considere necesario en favor de la alimentación adecuada de las y los estudiantes.

Décimo Séptimo.- Corresponde exclusivamente a la SS, a través de la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, interpretar el Anexo Único de los presentes Lineamientos, así como asesorar y resolver las consultas que en la materia se les formulen en el marco de las disposiciones jurídicas aplicables.

Décimo Octavo.- Corresponde de manera concurrente a las autoridades educativas, autoridades escolares y autoridades sanitarias, en su respectivo ámbito de su competencia:

- I. Acordar la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas, a través de la Dirección General de Promoción de la Salud de la SS, los servicios locales de salud y sus áreas locales de promoción de la salud, de acuerdo con las necesidades, características y contextos regionales y locales de la población destinataria, y
- II. Brindar información, asesoría y capacitación en materia de orientación alimentaria a las personas miembros de los establecimientos de consumo escolar, proveedores, así como integrantes de la comunidad educativa, entre otros actores interesados.

Décimo Noveno.- El SNDIF, el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas y cualquier instancia que tenga a su cargo la provisión de alimentos en establecimientos de consumo escolar, por ejemplo por medio de programas de alimentación escolar, tendrán el compromiso de fomentar estilos de vida saludables en la alimentación de las y los estudiantes y la operación de dichos programas será con apego al apartado 3.4 de los criterios nutrimentales del Anexo Único de los presentes Lineamientos y a las demás disposiciones aplicables, conforme a lo establecido en el artículo 75 de la LGE.

CAPÍTULO QUINTO

De los comités de alimentación

Vigésimo.- En el marco de lo dispuesto en el capítulo II del Título Sexto de la LGAAS la SS proporcionará capacitaciones sobre sistemas alimentarios, prácticas alimentarias y nutrición a maestras y maestros, madres y padres de familia y personas tutoras, así como a las y los estudiantes; dará a conocer los requisitos y procedimientos para formar comités de alimentación, y propondrá a la SEP los manuales o guías para la operación de los comités de alimentación que la comunidad educativa decida formar.

TÍTULO V

CAPÍTULO ÚNICO

De las prohibiciones y sanciones

Vigésimo Primero.- La autoridad escolar que promueva, propicie o permita la preparación, distribución, expendio o difusión de publicidad de alimentos y bebidas no permitidos para las escuelas en contravención a lo establecido en el Anexo Único de los presentes Lineamientos, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 170, fracciones VIII y IX de la LGE, así como en el artículo 301, párrafo segundo de la LGS y se harán acreedores a las sanciones establecidas en los artículos 171, fracciones I, inciso a) y II de la LGE, así como 416, 417 y 422 de la LGS, respectivamente.

En caso de incumplimiento de las obligaciones contenidas en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, así como la omisión de dar aviso a las autoridades correspondientes, la autoridad escolar será responsable. Esto será, sin perjuicio de las acciones y sanciones que establezcan las disposiciones administrativas o sanitarias aplicables o las responsabilidades administrativas que correspondan, tratándose de servidores públicos.

Las autoridades educativas y las autoridades sanitarias de las entidades federativas, deberán coadyuvar con la SS en las actividades a las que se refieren los párrafos anteriores, de acuerdo con los artículos 302, 393 y 394 de la LGS.

Vigésimo Segundo.- Para la determinación y sanción de las infracciones a las disposiciones sanitarias, las autoridades educativas deberán hacer del conocimiento de la COFEPRIS y/o de sus homólogos estatales, las irregularidades e incumplimientos que detecten en las supervisiones que realicen a las escuelas, a fin de que éstas realicen la visita correspondiente y, en su caso, apliquen las medidas de seguridad y sanciones, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

Lo anterior, con independencia de las visitas, verificaciones medidas y sanciones que establezcan como competencia de otras autoridades la normativa aplicable.

TÍTULO VI

CAPÍTULO ÚNICO

De la importancia del fomento de estilos de vida saludables

Vigésimo Tercero.- Para el fomento y creación de hábitos saludables en las escuelas, los consejos de participación escolar o su equivalente en las escuelas de los tipos básico y medio superior, podrán:

- I. Coadyuvar en la promoción de establecimientos de consumo escolar como medios para fomentar estilos de vida saludables, acorde a lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único;
- II. Colaborar con las autoridades escolares en las actividades de promoción, difusión y orientación alimentaria, y
- III. Coadyuvar a que los establecimientos de consumo escolar, cumplan con las condiciones de higiene y seguridad para la preparación y expendio de alimentos y bebidas saludables.

El personal responsable de dirigir las escuelas del tipo superior llevará a cabo las acciones referidas en las fracciones que anteceden.

Vigésimo Cuarto.- Con el objetivo de fomentar estilos de vida saludables, las autoridades educativas, dentro del ámbito de sus atribuciones, competencias y de acuerdo al servicio educativo que brinden, llevarán a cabo de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes acciones:

- I. Determinar y formular planes y programas de estudio: Con contenidos que promuevan estilos de vida saludables y de educación para la salud, como parte de la formación integral de las y los estudiantes, para que desarrollen hábitos saludables y una relación de respeto hacia su propio cuerpo y hacia los otros, desde su familia, escuela y comunidad;
- II. Capacitar al personal docente: Difundir materiales formativos, presenciales y/o virtuales, entre el personal docente y de apoyo a la educación, en el ámbito de los estilos de vida saludable, incluyendo los aspectos relacionados con la formación socioemocional;
- III. Realizar campañas informativas: Instrumentar acciones en el aula y estrategias de difusión a través de espacios de reflexión y mensajes de comunicación asertivos sobre los estilos de vida saludables;
- IV. Llevar a cabo encuentros deportivos, artísticos y culturales: Organización de eventos en los que se promueva la alimentación adecuada y sostenible, así como la activación física y la convivencia armónica;
- V. Realizar actividades de prevención de situaciones de riesgo: Acciones para la mejora y la conservación de las condiciones favorables de la salud y el bienestar, así como para evitar conductas de riesgo y/o enfermedades. Fomentar el bienestar físico, mental y socioemocional, y
- VI. Llevar a cabo mecanismos de vinculación. Actividades de colaboración con expertos y/o profesionales de la salud, para concientizar a las comunidades educativas sobre casos prácticos que fortalezcan los estilos de vida saludables.

ANEXO ÚNICO

Criterios Técnicos Nutrimientales y de Higiene

Contenido

1. Objetivos.
 - 1.1. Objetivo general
 - 1.2. Objetivos específicos
2. Bases científicas y técnicas de los criterios técnicos nutrimentales
 - 2.1. Recomendaciones de energía (calorías), macronutrientes y nutrientes críticos para las y los estudiantes
3. Criterios técnicos nutrimentales para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas
 - 3.1. Conformación alimentaria de los desayunos, refrigerios y comidas escolares
 - 3.2. Salud e higiene del personal
 - 3.3. Criterios de higiene para la preparación y consumo de desayunos, refrigerios y comidas escolares
 - 3.4. Criterios operativos para los establecimientos de consumo escolar
4. Bibliografía

1. Objetivos

1.1. Objetivo general

Establecer los criterios técnicos nutrimentales y de higiene, para regular la preparación, la distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que integren una alimentación adecuada al interior de las escuelas de los tipos de educación básica, media superior y superior, en todos sus niveles y servicios educativos, así como de formación para el trabajo, públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional.

1.2. Objetivos específicos

- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la preparación, distribución y expendio, de los desayunos, refrigerios y comidas escolares.
- Determinar las medidas higiénicas al preparar, servir y consumir los alimentos y bebidas que conforman los desayunos, refrigerios y comidas escolares.
- Establecer los criterios técnicos nutrimentales que deberán cumplir los alimentos y las bebidas distribuidos al interior de las escuelas y los mecanismos para promover acciones encaminadas a exhortar al comercio ambulante al expendio de alimentos y bebidas saludables en las inmediaciones a las escuelas.
- Asegurar el fomento para la disponibilidad y la accesibilidad de agua para uso y consumo humano como principal fuente de hidratación al interior de las escuelas.

2. Bases de los criterios técnicos nutrimentales

- Las características alimentarias que facilitan una alimentación adecuada de las y los estudiantes, aplicables a cualquier tiempo de comida que se fundamentan en las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023 y la normativa aplicable.
- Con estos criterios técnicos nutrimentales se contribuye a disminuir el riesgo de mala nutrición como sobrepeso y obesidad y sus complicaciones inmediatas en las y los estudiantes del Sistema Educativo Nacional, así como prevenir el desarrollo de enfermedades no transmisibles y deficiencias nutrimentales en estas etapas de la vida. La calidad de la alimentación en la etapa escolar y en la adolescencia es uno de los factores de mayor influencia en la salud de los individuos. Por lo tanto, una alimentación adecuada es fundamental para mejorar la salud y la educación de las y los estudiantes.
- La vigilancia de las condiciones higiénicas, previenen y evitan el desarrollo de enfermedades transmisibles.
- La evidencia científica actual indica que una dieta con consumo excesivo de alimentos densamente energéticos, con exceso de azúcares añadidos, exceso de calorías, exceso de grasas saturadas y aceites parcialmente hidrogenados, con exceso en grasas trans y altos exceso de sodio aumenta el riesgo de sobrepeso, obesidad y el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes mellitus tipo 2, la hipertensión arterial y las enfermedades cardiovasculares. Además, se ha observado que el consumo de edulcorantes no calóricos promueve la ingesta de

alimentos y bebidas dulces, incluso los que contienen azúcar, por lo que no están recomendados en la dieta de las y los estudiantes.

- Se establecieron las recomendaciones de límites máximos de nutrientes críticos del consumo energético diario a los que se deberán ajustar los alimentos y bebidas no alcohólicas que se preparen, distribuyan y expendan en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, con fundamento en las recomendaciones nacionales e internacionales emanadas de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023, la Consulta mixta de expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades, las Guías de ingestión de sodio y azúcares para adultos y niños de la OMS, y el Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud de acuerdo a lo siguiente:
 - o Grasas saturadas igual o menor al 7% del requerimiento energético total por día.
 - o Grasas trans igual o menor al 1% del requerimiento energético total por día.
 - o Azúcares igual o menor a 10% del requerimiento energético total por día (con mayores beneficios si se logra una reducción menor o igual al 5%).
 - o Sodio menor o igual a 1,600 mg/día.

La distribución de macronutrientes (grasas, hidratos de carbono y proteínas) a los que deberán ajustarse los alimentos y las bebidas preparadas (desayunos, refrigerios y comidas escolares) se estimaron con base en las recomendaciones de ingestión diaria de energía total para la población mexicana por grupo de edad:

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

La preparación de alimentos debe considerar las recomendaciones de higiene y manejo de alimentos descritos en el presente Anexo Único, en la NOM 251-SSA1-2009 publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010 y, demás disposiciones jurídicas aplicables.

2.1. Recomendaciones de energía (calorías), macronutrientes y nutrientes críticos para las y los estudiantes

- En primera instancia se determinó la cantidad de energía y macronutrientes promedio que requiere la población escolar en los diferentes tipos y niveles educativos, así como de formación para el trabajo, para satisfacer sus necesidades diarias y lograr una dieta adecuada, así como la distribución porcentual para cada tiempo de comida para promover y mantener un peso saludable tomando en cuenta un nivel de actividad física ligero o moderado.
- El cálculo del aporte de energía recomendado para ser cubierto por el desayuno, el refrigerio y la comida escolar tiene como base:
 - a) Las recomendaciones de ingestión total de energía para los diferentes grupos de edad.
 - b) La proporción de energía aportada de acuerdo con 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 nutrientes a las y los estudiantes (Tabla 1).

3. Criterios técnicos nutrimentales para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas

- Para garantizar el consumo de energía y nutrientes diarios de acuerdo a los requerimientos en la población escolar, especificados en los apartados 2 y 2.1 del presente Anexo Único, y con el fin de asegurar una alimentación adecuada y sostenible para el desarrollo saludable, sin que se presenten excesos o deficiencias nutrimentales en las y los estudiantes al interior de las escuelas públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional, la Tabla 2, muestra el número sugerido de porciones por grupo de alimentos para su distribución diaria en los diferentes tiempos de comida.
- En la preparación de alimentos que se ofrezcan a las y los estudiantes al interior de las escuelas públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional, se deberán atender las siguientes recomendaciones apegadas a lo establecido en las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023, en los siguientes aspectos:
 - o Los alimentos y las bebidas que se ofrezcan al interior de las escuelas deberán privilegiar los ingredientes naturales o mínimamente procesados, de la localidad o la región. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley General de Educación para el presente Anexo Único, no se permitirá que los alimentos y las bebidas no alcohólicas que sean acreedores a sellos de advertencia o leyendas del sistema de etiquetado frontal se distribuyan en los establecimientos de consumo escolar. En la Tabla 4 se muestran ejemplos no exhaustivos de alimentos y bebidas no alcohólicas no procesados y de la región o locales permitidos para la preparación, la distribución y el expendio en las escuelas del Sistema Educativo Nacional.
 - o Se recomienda el consumo diario de verduras y frutas, regionales y de temporada, en lo posible crudas y con cáscara. Ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y son fuente de carotenos, de vitaminas A y C entre otras, de ácido fólico, de fibra dietética y nutrientes inorgánicos, además dan color y textura a los platillos.
 - o No se recomienda incluir verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares.
 - o En caso de no contar con verduras y frutas frescas se podrá optar por la inclusión de éstas, en sus presentaciones congeladas o deshidratadas sin que contengan azúcares, grasas, sodio, edulcorantes u otros aditivos añadidos.
 - o Se recomiendan cereales sin azúcares añadidos, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales, tales como maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y, sus productos derivados como: nixtamal para tortillas, panes, galletas y pastas integrales, por su aporte de fibra dietética y energía.
 - o No se recomienda el consumo de cereales con azúcares añadidos o edulcorantes, mejor conocidos como cereales de caja, aun cuando no tengan los sellos o las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.
 - o Se recomiendan tubérculos tales como papa, camote y yuca sin azúcares, sodio o grasas añadidas.
 - o En el caso de las leguminosas se recomienda ofrecer una amplia variedad de frijoles y la diversificación con otras leguminosas: como chícharos, lentejas, habas, garbanzos y arvejas, por su contenido de fibra y proteínas.
 - o Para los alimentos de origen animal se deben ofrecer pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, y/o cocidas.
 - o Los productos lácteos que se ofrezcan serán sin edulcorantes y de preferencia a base de leche semidescremada o descremada o bajos en grasas saturadas (<4 g/100 g o <3 g/100 ml).
 - o No se deberán usar edulcorantes en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas. Se deberá reducir al mínimo el uso de azúcares libres en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas.
 - o Se deberá evitar el uso de grasas saturadas, y se recomienda disminuir el uso de aceites y sal, así como eliminar el uso de aceites parcialmente hidrogenados en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas.
 - o Se deberá asegurar la disponibilidad de agua para uso y consumo humano en apego con el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales para la instalación y mantenimiento de bebederos en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.

- o Sólo se permitirá ofrecer agua para consumo humano, de preferencia sin saborizante, como medio de hidratación.
- o En la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas para las y los estudiantes se deberá evitar la adición de cafeína, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas que la contengan.

3.1 Conformación alimentaria de los desayunos, refrigerios y comidas escolares

- La conformación de los desayunos escolares, tanto en la modalidad fría (240 ml de leche descremada, cereal o galleta integral y fruta fresca) como en la modalidad caliente (240 ml de leche descremada o agua para uso y consumo humano, preparación con cereales integrales, proteína de origen animal y/o hierro hemínico, leguminosas y verduras), se apegarán a lo establecido en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente, emitida por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia y cuya última versión fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de enero de 2024.
- Los refrigerios o colaciones, como parte de la dieta de las y los estudiantes, 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 de energía y nutrimentos.
- Aquellas escuelas del Sistema Educativo Nacional que cuenten con la modalidad de comidas escolares deberán observar los criterios técnicos nutrimentales que permita a las y los estudiantes tener una dieta adecuada.
- En las escuelas con actividades de preparación o expendio de alimentos y bebidas no alcohólicas, la autoridad escolar será responsable de asegurar el cumplimiento en la conformación de los desayunos, refrigerios y comidas escolares que ésta expenda, cuidando el aporte energético y nutrimental que corresponda a cada grupo de edad, tipo, nivel o servicio educativo, así mismo dar seguimiento a la capacitación y/o certificación del personal involucrado en la preparación de alimentos y bebidas en escuelas, y la orientación alimentaria para madres, padres de familia y personas tutoras de las y los estudiantes, a fin de que los refrigerios escolares traídos desde casa cumplan con las características señaladas en la Tabla 3. Lo anterior, sin perjuicio de las obligaciones de aplicar, vigilar y sancionar de las autoridades educativas y las autoridades sanitarias.

3.2 Salud e higiene del personal

- Las medidas de salud e higiene del personal deberán dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3.3 Criterios de higiene para la preparación y consumo de desayunos, refrigerios y comidas escolares

- Llevar a cabo el correcto lavado de manos de acuerdo con las técnicas publicadas por la OMS y/o cualquier técnica publicada por la Secretaría de Salud antes de preparar los alimentos, así como después de ir al baño.
- Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación. Se les debe asignar un uso exclusivo: para superficies de contacto directo con los alimentos, para la limpieza de mesas y superficies de trabajo, para la limpieza de pisos y demás instalaciones.
- Los vegetales y frutas se deben lavar con agua potable, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio.
- Desinfectar las verduras y frutas que no se puedan tallar, lavándolas primero al chorro de agua y las verduras con hojas, hoja por hoja; después utilizar un desinfectante de uso alimenticio.
- Limpiar los granos y semillas secos, retirando materia extraña y lavarlos bien.
- Lavar solamente a chorro de agua (sin jabón) las carnes sin tallarlas y cerciorarse de que el cascarn del huevo esté libre de materia extraña antes de romperlo.
- Lavar y secar cualquier producto enlatado antes de abrirlos.
- Cuando las latas o envases estén abombados, abollados u oxidados, deben desecharse.
- No utilizar alimentos que ostenten fecha de caducidad vencida, éstos deben ser desechados para evitar intoxicaciones.
- No toser o estornudar sobre los alimentos y bebidas en su preparación y ya preparados.
- Se deberán extremar las medidas higiénicas que disminuyan la contaminación cruzada, para ello no se debe mezclar el uso de utensilios de cocina de alimentos que se consumen crudos (frutas y/o verduras) con los utensilios que han estado en contacto con alimentos previos a su cocción, como carnes (pollo, res o pescado) o verduras sin desinfectar.
- Todos los alimentos, mientras no se usan, deben estar bien tapados para evitar su contaminación, y mantenerse en refrigeración si es posible o en un lugar fresco.
- Llevar a cabo el correcto lavado de manos de acuerdo con las técnicas publicadas por la OMS y/o cualquier técnica publicada por la Secretaría de Salud de las y los estudiantes antes de consumir alimentos.
- Consumir, de preferencia, los alimentos inmediatamente después de cocinarlos.
- Se deberá cerciorar que la temperatura mínima interna de cocción de los alimentos sea de al menos:
 - o 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarn que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.
 - o 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarn que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.
 - o 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.
- Si se recalienta algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).
- Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:
 - o Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F).
 - o Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.
- Mantener los sobrantes o alimentos que no se van a consumir en el momento, ya fríos, en el refrigerador o en un lugar fresco y seco, en recipientes limpios, tapados e identificados con etiqueta que contenga nombre y fecha de elaboración. Antes de consumirlos volver a calentarlos hasta que hiervan y se recomienda reutilizar los sobrantes una sola vez.

3.4 Criterios operativos para los establecimientos de consumo escolar

- Se considerarán alimentos y bebidas no alcohólicas no permitidos para la preparación, distribución y expendio en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, por no favorecer la salud, aquellos que entren en las siguientes categorías:
 - o Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados con los sellos o las leyendas precautorias que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.
 - o Alimentos y bebidas no alcohólicas a granel cuyos ingredientes en su mayoría son de uso industrial, y algunos de estos ingredientes derivan o se les agregan grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar.

- o Alimentos y bebidas no alcohólicas preparados de forma casera cuyos ingredientes predominantes o agregados sean grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar en exceso, o utilicen para su preparación.
- o Cualquier otro alimento y bebida no alcohólicas que la autoridad sanitaria declare no sea recomendable para el consumo de las y los estudiantes.
- Queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, según lo establecido en el artículo 75 de la Ley General de Educación, por ejemplo, utilizar colores alusivos a una marca de productos con sellos de advertencia.
- Los establecimientos de consumo escolar al interior de las escuelas deberán ajustarse a los criterios técnicos nutrimentales para la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas no alcohólicas señalados en el presente Anexo Único.
- Los platillos o preparaciones de elaboración casera o artesanal expendidos o distribuidos por los establecimientos de consumo escolar al interior de las escuelas, deberán incluir en su composición ingredientes como verduras, frutas, cereales integrales, oleaginosas y/o leguminosas; la elaboración de estos platillos deberán asegurar un bajo contenido de grasas, sal o azúcares añadidos, así mismo se deberán ofrecer preparaciones con tamaños de porciones acorde al grupo de edad señalados en la tabla 2 y asegurando los criterios de higiene en su preparación y expendio.
- Las personas encargadas del establecimiento de consumo escolar al interior de las escuelas deberán recibir capacitación y/o certificación, según lo determine la Secretaría de Salud Federal en coordinación con las Secretarías de Salud Estatales, sobre la adecuada implementación y cumplimiento del presente Anexo Único.

Tabla 1. Aporte de energía de cada tiempo de comida para las y los estudiantes por tipo, nivel o servicio educativo

Tipos/nivel o servicio educativo	Requerimiento de energía por día ^a (Kcal) (mínimo y máximo)	Aporte energético por tiempo de comida (kcal) (mínimo y máximo de acuerdo a nivel o servicio educativo) ^b				
		Desayuno ^b	Refrigerio ^b	Comida ^b	Refrigerio ^b	Cena ^b
Básico (inicial)	1000-1200	250-300	150-180	300-360	150-180	150-180
Básico (preescolar)	1300-1500	325-375	195-225	390-450	195-225	195-225
Básico (primaria)	1500-1800	375-450	225-270	450-540	225-270	225-270
Básico (secundaria)	1800-2300	450-575	270-345	540-690	270-345	270-345
Medio superior	2300-2600	575-650	345-390	690-780	345-390	345-390
Superior	1700-2100	425-525	255-315	510-630	255-315	255-315
Formación para el trabajo	1700-2100	425-525	255-315	510-630	255-315	255-315

a. Adaptado de 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, 2009; y Academia Nacional de Medicina. Guías Alimentarias y de actividad física en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana. Primera edición. México, 2015. Páginas 49-54

b. Aporte energético estimado mínimo y máximo de acuerdo con el requerimiento energético por día para desayuno 25%, refrigerios 15%, comida 30% y cena 15%, de acuerdo con el tipo, nivel o servicio educativo de acuerdo con edad aproximada.

Tabla 2. Número de porciones por grupo de alimentos y grupo de edad para la preparación e información de desayunos, refrigerios y comidas escolares

Grupos de Alimentos	Alimentos	Número de porciones por edad													
		1 a 2 años y 11 meses	3 a 4 años y 11 meses	5 a 5 años y 11 meses	6 a 8 años y 11 meses		9 a 12 años y 11 meses		13 a 15 años y 11 meses		16 a 18 años y 11 meses		19 a 59 años		60 años y más
		930 kcal	1165 kcal	1500 kcal	1500 kcal	1600 kcal	1700 kcal	1800 kcal	2000 kcal	2300 kcal	2400 kcal	2600 kcal	1700 kcal	2100 kcal	1500 kcal 1700 kcal
Verduras y frutas	Verduras	2	2.5	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3
	Frutas	1.5	1.5	2	2	2	2	2	3	3	3	4	2	3	2
Cereales		3.5	4	6	6	7	7.5	7.5	8	10	11	11	7.5	9	6
Leguminosas y alimentos de origen animal	Leguminosas	0.5	1	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	4	1.5	2	1.5
	Alimentos de origen animal	1	2	1.5	1.5	2	2.5	3	3.5	3.5	3.5	5.5	2.5	3.5	1.5
Lácteos	Leche descremada, queso, yogurt	2.5	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Agua para uso y consumo humano		1 a 4 Vasos/día (240 a 960 ml)	2 a 5 Vasos/día (240 a 1200 ml)	3 a 8 vasos al día (750 a 2000 ml)											

Tabla 3. Conformación de los desayunos, refrigerios y comidas escolares

Conformación/ Criterios	Desayuno escolar modalidad caliente (DEC)	Desayuno escolar modalidad fría (DEF)	Refrigerio	Comida (Aplicable a escuelas con esquema de comidas escolares)
Conformación	• Leche descremada, sin azúcar añadida o edulcorantes; • Un platillo fuerte que incluya verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal, y • Fruta fresca o deshidratada sin azúcar o sal añadida.	• Leche descremada, sin azúcar añadida o edulcorante; • Cereal integral, y • Fruta fresca o deshidratada sin azúcar o sal añadida, que puede venir acompañada de semillas oleaginosas, sin azúcar o sal añadida.	Alimentos o bebidas procesados o preparados: • Verduras y frutas frescas, que pueden ir acompañados de semillas oleaginosas sin azúcar o sal añadida; • Cereal integral; • Leguminosas, y • Agua para uso y consumo humano a libre demanda.	La comida escolar deberá estar conformada por los tres grupos de alimentos sin azúcar o sal añadida: 1. Verduras y frutas frescas; 2. Cereales integrales; y 3. Leguminosas y alimentos de origen animal. Integrándose de la siguiente manera:

				- Entrada: sopa, ensalada o verduras. - Platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal. - Fruta fresca o deshidratada. - Agua para uso consumo humano.
Criterios técnicos alimentarios y nutrimentales y de calidad nutricional	- Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para las y los estudiantes en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud. - En caso de no incluirse leche como bebida no alcohólica dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un producto de la leche (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina. - En caso de integrar agua o licuado de fruta, ésta deberá estar preparada con fruta natural únicamente. - Aquellas características específicas establecidas en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC). - No está permitida la inclusión de jugos o néctares. - Se privilegiará el consumo de agua para uso y consumo humano. - No se podrá incluir ningún alimento y bebidas no alcohólicas que contengan los sellos o las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal. - A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal. - No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.	- Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para las y los estudiantes en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud. - Otorgar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, entre otros, sin azúcar, grasas saturadas, sodio o edulcorantes acatando las características en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC). - Fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal. - No está permitida la inclusión de jugos o néctares. - Se privilegiará el consumo de agua para uso y consumo humano. - A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal. - No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.	- 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 como 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. - Los cereales integrales son fuente importante de hidratos de carbono, proteínas y fibra dietética que aportan importantes beneficios a la salud. Se recomienda consumir una porción de cereal integral como amaranto, avena o granola sin azúcares añadidos, misma que se puede agregar a la fruta del refrigerio. - El consumo de leguminosas oleaginosas es fuente importante de fibra dietética 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, chicharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc. - El principal objetivo en relación con las bebidas no alcohólicas es promover el consumo de agua para uso y consumo humano, por lo que se deberá asegurar la disponibilidad de ésta. - A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal. - No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes no calóricos.	Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar: - Incluir agua para uso y consumo humano 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: - o Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada. - o No añadir azúcar. - Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal. - Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú como tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros. - 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, agregarla en una pequeña cantidad. - Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal. - 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, homeados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación. - A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal. - No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.

Tabla 4. Ejemplos no exhaustivos de alimentos y bebidas no alcohólicas no procesados y de la región o locales permitidos para la preparación, la distribución y el expendio en las escuelas del Sistema Educativo Nacional

La lista que se muestra a continuación busca promover una venta y consumo de alimentos y bebidas naturales, a base de preparaciones saludables que no contengan excesivos niveles de azúcar, grasas y sodio.

Alimentos y bebidas no alcohólicas no procesados
Alimentos: • Frutas frescas (regional o local) como manzana, fresa, sandía, melón, tunas, uvas, piña, entre otras. • Verduras y hortalizas (regional o local) como zanahoria, pepino, jícama, entre otras. • Postres a base de semillas y/o cereales integrales (sin grasa o azúcar añadida) como palomitas naturales, alegrías de amaranto (con agregados mínimos de azúcar), mezcla de frutos secos: nuez, almendras, arándanos o ciruela pasa, entre otros.
• Botanas a base de semillas naturales (sin sal y sin freír) como cacahuates, habas y lentejas deshidratadas, pepitas de calabaza, entre otras.
Bebidas no alcohólicas: • Agua para uso y consumo humano, infusiones herbales o frutales y tés naturales
Alimentos preparados: • Preparaciones y combinaciones con base a (pueden combinar dos o tres grupos de alimentos): - o Verduras: nopales, calabazas, jitomate, espinacas, entre otras. - o Leguminosas: haba, lenteja, frijol, entre otras. - o Origen animal: queso panela, canasto, jocoque, requesón, huevo, pollo, entre otros. - o Cereales: tortilla de maíz, pan integral, avena, elote, entre otros.

4. Bibliografía

- Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para la instalación y mantenimiento de bebederos en las escuelas del Sistema Educativo Nacional. Publicado en Diario Oficial de la Federación el 23/12/2015.
- 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 Diario Oficial de la Federación el 16/05/2014.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en Diario Oficial de la Federación el 16/07/2012 y sus modificaciones.
- Decreto por el que se expide la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. Publicado en Diario Oficial de la Federación el 17/04/2024.
- FAO. 2020. Marco para la Alimentación y la Nutrición Escolar. Roma.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, School-based food and nutrition education - A white paper on the current state, principles, challenges, and recommendations for low- and middleincome countries', FAO, 2020.
- Hall, Kevin D et al. "Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake." Cell metabolism vol. 30, 1 (2019): 67-77.e3. doi:10.1016/j.cmet.2019.05.008.
- Lane M M, Gamage E, Du S, Ashtree D N, McGuinness A J, Gauci S et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses BMJ 2024; 384:e077310 doi:10.1136/bmj-2023-077310.
- Ley General de Salud. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07/02/ 1984. Última reforma publicada en Diario Oficial de la Federación el 07/06/2024.
- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Publicada en Diario Oficial de la Federación el 27/03/2020.
- Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, Promoción de la salud escolar. Publicada en Diario Oficial de la Federación el 09/12/2013.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en Diario Oficial de la Federación el 01/03/2010.
- Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.
- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. Guía Operativa de Atención Alimentaria. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2024. Publicada en Diario Oficial de la Federación el 19/01/2024.
- SSA, INSP, UNICEF. Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023. México.
- Suplemento del Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2023. Publicado en Diario Oficial de la Federación el 01/06/2023.
- UNICEF. 2021. El entorno alimentario escolar. México.

En el documento que usted está visualizando puede haber texto, caracteres u objetos que no se muestren correctamente debido a la conversión a formato HTML, por lo que le recomendamos tomar siempre como referencia la imagen digitalizada del DOF o el archivo PDF de la edición.

IMPRIMIR

Diario Oficial de la Federación



Río Amazonas No. 62, Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México
Tel. (55) 5093-3200, donde podrá acceder a nuestro menú de servicios
Dirección electrónica: www.dof.gob.mx



113

AVISO LEGAL | ALGUNOS DERECHOS RESERVADOS © 2024



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

DIRECCIÓN DE APOYOS A ESTUDIANTES

ÁREA DE NUTRICIÓN
L.N. MAGDALENA SÁNCHEZ RUIZ

Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, San Pedro Zacatenco, Gustavo A. Madero, 07738 Ciudad de México, CDMX
Tel: (55) 5729 6000, extensión 51841
www.ipn.mx/daes/





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

- Los establecimientos de alimentos deben de disponer de un área para recibir todo tipo de alimentos, frescos y empacados.
- Esa área deberá ser ventilada, contar con mesas para la revisión de productos, limpias en todas.
- Deberá contar con tarjas y sus partes agua corriente para el lavado de los productos si fuera necesario.
- Deberá quitar todo tipo de cajas para el almacenamiento de productos.
- Deberá contar con cajas y/o taras de plástico, limpias en todas sus partes para el almacenamiento adecuado de frutas, verduras y productos diversos.
- El material mínimo de limpieza que debe haber es agua, jabón y cloro.
- Los pisos, paredes, tarjas, taras, y materiales diversos como cuchillos, cucharas etcétera limpios y desinfectados.
- El personal deberá usar el uniforme reglamentario.





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



ÁREA DE ALMACÉN DE ALIMENTOS

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1

Elaboro: L.N. Magdalena Sánchez Ruiz

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITED

- El almacén debe estar limpio en todas las paredes y pintado con pintura fácil de lavar (aceite), si hay mosaico es mejor.
- Los anaqueles en donde se acomoda la mercancía, deben estar limpios, pintados.
- Todos los productos ordenados por grupo, latas, sopas, aceites, productos secos en recipientes adecuados de plástico con tapa, arroz en recipiente adecuado de plástico con tapa, frijoles en recipientes adecuados de plástico con tapa etcétera.
- Todos los productos deben tener fecha de caducidad y se debe aplicar sistema PEPS primeras entradas primeras salidas, rotulando y etiquetando si fuera necesario.
- Ningún alimento debe estar en el piso, debe estar 15 centímetros arriba del piso, sobre una tarima limpia y de material adecuado para el tipo de alimento, madera, plástico y/o metal, fácilmente lavable.
- Los refrigeradores y/o congeladores deben estar limpios por dentro y por fuera, con termómetro visible y funcionando, los empaques de los refrigeradores y congeladores deben sellar en forma adecuada.
- Debe haber material limpieza específico, jabón, cloro, agua, escoba, cepillo, jergas, cubetas, todo limpio.
- El personal debe tener uniforme limpio, mandil limpio, con cubre boca, cubre cabello y guantes si fuera necesario.





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1

Elaboro: LN. Magdalena Sánchez Ruiz

- Debe contar con un lavabo específico de preferencia
- Debe haber jabón líquido
- Debe haber cepillo individual de uñas con nombre del usuario
- Toallitas desechables para el secado de manos
- Bote de basura con bolsa de plástico y tapa
- Debe contar con la técnica de lavado impresa y visible
- Las paredes, el lavabo y el piso deben estar limpios y ordenados

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



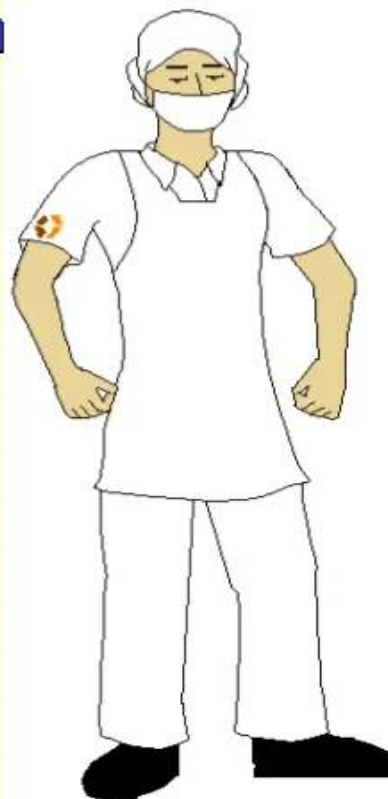
100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

PRESENTACIÓN DEL PERSONAL QUE LABORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN CONFORME A LA NORMA OFICIAL MEXICANA 251



1.4 Higiene Personal

- Baño diario antes de iniciar labores.
- Uñas recortadas, limpias, libres de mugre y barniz.
- No utilizar joyas, reloj, pulseras, aretes ya que guardan la mugre y microbios.
- Cabello recogido y cubierto por cofia o red.
- Usar cubre boca y delantal (limpio)



NOTA IMPORTANTE

- El uniforme debe ser de colores claros
- Usar zapatos de piel antiderrapantes
- No usar mandil negro, café y gris oscuro



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



ÁREA DE LAVADO DE LOZA

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

Norma Oficial Mexicana NOM-251 SSA 1

Elaboro: L.N. Magdalena Sánchez Ruiz

- Se deben quitar los residuos de alimentos y tirar en un bote de basura específico para esa basura, que debe tener bolsa de plástico y con tapa, limpio en todas sus partes, por dentro y por fuera.
- Debe haber de forma ideal 3 tarjas, 1 es para remojar la loza con jabón y cloro.
- 2 la segunda tarja es para lavar la loza.
- 3 la tercera tarja es para enjuagar.
- La loza se debe dejar escurrir hasta que esta seca y se pueda guardar.
- El mueble en donde se guarde la loza debe estar limpio en todas sus partes, por dentro y por fuera, la loza debe estar ordenada y bien acomodada.
- El personal debe estar uniformado, con mandil de plástico y guantes si fuera necesario, con cubre cabello, con cubre boca y zapatos antiderrapantes.
- Las tarjas deben estar limpias en todas sus partes, por dentro y por fuera, las paredes y piso debe estar limpios y secos.



ÁREA DE PREPARACIÓN DE COMIDA



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

- Debe tener mesas de trabajo, limpias en todas sus partes.
- Las tablas para picar los alimentos deben estar limpias y desinfectadas todos los días. **NO DEBE HABER TABLAS DE MATERIAL DE MADERA.**
- Licuadoras, cuchillos, hornos, todo debe estar limpio y desinfectado con jabón y cloro en todas sus partes, por dentro y por fuera todos los días.
- Cazuelas, ollas, siempre limpias en todas sus partes, sin cochambre.
- El personal debe estar, limpio, con uñas cortas y sin barniz, uniformado, sin joyería, con cubre boca, cubre cabello, mandil y/o uniforme, guantes si fuera necesario.
- Las jergas deben estar limpias y desinfectadas con jabón y cloro, todos los días.
- Los pisos y paredes deben estar limpios en todas sus partes, todos los días.
- El piso se debe mantener en lo posible seco, para evitar accidentes.
- Debe haber bote de basura con bolsa de plástico y tapa, procurando un bote de basura orgánico y otro para basura inorgánica.
- La limpieza es diaria durante todo el día.



ÁREA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, San Pedro Zacatenco, Gustavo A. Madero, 07738 Ciudad de México, CDMX
Tel: (55) 5729 6000, extensión 51841
www.ipn.mx/daes/





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1

Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz

- El mostrador debe estar limpio en todas sus partes por fuera y por dentro.
- La barra debe estar limpia en todas sus partes, charolas, y utensilios para servir, desinfectados con jabón y cloro.
- Si hay área fría, el termómetro debe estar visible y el refrigerador debe estar limpio por dentro y por fuera.
- Debe haber jergas para la limpieza permanente y deben estar limpias y desinfectadas con jabón y cloro.
- El piso debe estar limpio y seco.
- El personal debe estar bien uniformado y limpio, con mandil, cubre cabello y cubre boca.
- La limpieza es de todos los días, durante todo el día.



shutterstock.com • 429638320

ÁREA DE CAFÉS

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

- La máquina para la elaboración de café debe estar limpia en todas sus partes todos los días.
- Las jergas para limpiar deben estar limpias y desinfectadas jabón y cloro.
- Todos los utensilios para trabajar, coladeras, pinzas, tazas, deben estar limpios y desinfectados con jabón y cloro.
- El mostrador debe estar limpio por dentro y por fuera.
- El personal debe estar limpio, con mandil, cubre cabello y cubre boca.
- Debe haber bote de basura con bolsa de plástico, tapa, respetando la separación de basura.



shutterstock.com • 301695722

REFRIGERADORES

Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, San Pedro Zacatenco, Gustavo A. Madero, 07738 Ciudad de México, CDMX
Tel: (55) 5729 6000, extensión 51841
www.ipn.mx/daes/





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1

Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz

- La limpieza es de todos los días durante todo el día. Los refrigeradores deben estar limpios en todas sus partes, por dentro y por fuera.
- Todas las rejillas deben estar limpias.
- Los cristales deben estar limpios por dentro y por fuera.
- Los termómetros deben estar visibles y funcionando.
- Todos los productos en refrigeración se deben guardar, en recipientes con tapa limpia y etiquetada y respetando el sistema PPS.
- Los empaques no deben tener imperfecciones o roturas, deben sellar bien para evitar la contaminación y conservar la temperatura adecuada.
- Se deben mantener limpios todo el día.



REFRIGERADORES

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI



CONGELADORES

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1

Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, San Pedro Zacatenco, Gustavo A. Madero, 07738 Ciudad de México, CDMX
Tel: (55) 5729 6000, extensión 51841
www.ipn.mx/daes/





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz

100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

- Limpios en todas sus partes, por dentro y por fuera.
- Etiquetar los productos conforme al sistema PPS primeras entradas, primeras salidas.
- Deben estar siempre debidamente ordenados y organizados.
- Tener termómetro visible y funcionando, con temperatura correcta.
- La limpieza es todos los días.





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

LIMPIEZA DE COCINA EN GENERAL

SE DEBE HACER TODOS LOS DÍAS, EN CADA ÁREA DE TRABAJO

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA 1

Elaboro: Magdalena Sánchez Ruiz





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

SECRETARÍA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS

DIRECCIÓN DE APOYOS A
ESTUDIANTES



100 Aniversario del CECyT 1 "Gonzalo Vázquez Vela"
60 Aniversario del Centro Cultural "Jaime Torres Bodet"
50 Aniversario de la ESIME Unidad Culhuacán,
ESIA Unidad Tecamachalco y de la Escuela Superior de Turismo
40 aniversario del CIIEMAD, CEPROBI y del CITEDI

ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL QUE LABORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

1.- Todo el personal que inicia labores en los servicios de alimentación debe realizarse estudios de laboratorio:

- Exudado de garganta
- Coproparasitoscópico de 3 días
- Cultivo de manos para manipulador de alimentos
- Si hubiera resultados no favorables, debe acudir inmediatamente al médico correspondiente para su atención y tratamiento.

