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 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 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, fra 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, fra 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 prim 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 Re

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 co proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad, en consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sanci 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 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 contribuya

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 perso 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 s 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 recon 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 coo 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 cumpl 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 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 prol 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 su 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 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 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 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 e 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 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 reg La prohibición de la venta y publicidad de los alimentos y bebidas procesados y a granel que no favorezcan la salud de los educandos o la pongan en riesgo por su bajo valor nutricional de acuerdo con los 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 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, disciplin 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,

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 d 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 dispo 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 disponibi 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 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 org 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 ed 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 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

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 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 pre 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 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 so 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 alim 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 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 esta

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; 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 pr 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, pro 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, ll 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 Gobiern 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 nacio 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 nutrici 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, prevenci 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 servi 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 tratándos 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 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 ge 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 criteri 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 transmis 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 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 comprensió 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 máxim 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 nutri 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 disfru 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 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 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 propo 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 LGDN

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 prin 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 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 d 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 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 a 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 nec 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 es 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 cumplimie 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 a y básica que otorguen una provisión de alimentos o raciones al interior de las instituciones educativas deberán apegarse a los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebid 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, impulsará 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

alimentos y bebidas preenvasados cuando éstos excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los demás nutrimentos críticos e ingredientes q 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, pref 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 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 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 e 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 saludab 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 inc 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

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 sob grasas saturadas, sodio y los nutrimentos críticos, ingredientes y demás elementos que determine la SALUD, en los términos que fije la LGS, y que las autoridades competentes, utilizarán los mecanismos 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 d 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 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 promue 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 preparad

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 territorial 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 p 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 l 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 nu 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 s 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 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", public 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 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 veraz sobre el contenido de nutrimentos 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 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 ento 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 pr 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 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 l 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 equitativ 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, 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 todo 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 abarq 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 adolesc 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

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 pú 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 salu 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 priorita 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 pob 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 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 persp 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 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 desarrol 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 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 c 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 estatale 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 Competiti 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 Sa 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 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 alimentació 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 alimento

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 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 p 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 ac 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 alir 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 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 c

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, ben 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 a 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 mejoramie

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 alime población de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, y

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 si

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, a 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 C 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 difu 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 N 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 e 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 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 cas adecuación.

Ciudad de México, 26 de septiembre de 2024.- La Secretaria 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, PROCESADO 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, proce 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

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 i 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:

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 a medida de lo posible, los ingredientes sean de producción local o regional. Asimismo, se promoverá la reducción del desperdicio de alimentos y bebidas.

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 san 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 par Educativo Nacional.

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 l 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, suficie

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 garantía de los derechos humanos relacionados con los estilos de vida saludables de las y los estudiantes.

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 comunidades, contribuyendo al crecimiento y al desarrollo de las y los estudiantes para mejorar y favorecer el rendimiento escolar.

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 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 nutricional, tanto para las y los estudiantes como para madres, padres de familia y personas tutoras.

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 ga alimentación escolar nutritiva, inocua y culturalmente aceptable.

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 ac pesquera y acuícola que permita proveer a las escuelas de productos para la preparación de alimentos.

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 salu nacen, crecen, trabajan, viven y envejecen, incluido el conjunto más amplio de fuerzas y sistemas que influyen sobre las condiciones de la vida cotidiana.

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 los estudiantes tengan acceso a alimentos preparados, distribuidos y expendidos conforme a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos.

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 inte 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 g 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 dispo

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 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 adici 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 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 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 c 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 cor

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 encuentrar 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 f

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 a

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 Méx 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 se

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

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 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 nutrim 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 to 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 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 e

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

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 hát 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 alcoh 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 Fe

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 relacion 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, co 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 b 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 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

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:

Permite gozar de salud y bienestar, al mismo tiempo que protege al medio ambiente;

Debe ser fácil de alcanzar física y económicamente por todas y todos;

Debe ser inocua, es decir, que no cause enfermedades, y

Es acorde a la cultura y tradiciones culinarias de las personas.

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

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;

Pondrán énfasis en el consumo de verduras, frutas, semillas, alimentos y bebidas naturales, de la región y de temporada;

Evitarán la inclusión de verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares; prohibiendo las que sean macronutrientes o a leyendas, de acuerdo con la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010;

Promoverán el agua para uso y consumo humano como la opción saludable de hidratación;

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;

Ofrecerán una alimentación adecuada en términos de los criterios nutrimentales contenidos en las Guías Alimentarias y en el Anexo Único de los presentes Lineamientos;

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 apartado 3.4 del Anexo Único de los presentes Lineamientos, conforme lo establecido en el artículo 75 de la LGE, y

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 fronta

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 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 es

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 pe 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 pri 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 eficient cumplimiento a los principios previstos en el numeral Tercero de los presentes Lineamientos.

Décimo Primero.- Sólo se podrán preparar, distribuir y expender los alimentos y bebidas que se encuentren permitidos por los criterios nutrimentales, excluyendo de manera completa dentro de todas 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 demá

CAPÍTULO SEGUNDO

De los proveedores

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

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 disposicio 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;

Contar con personal capacitado y/o certificado, en el manejo, preparación, y distribución higiénica de alimentos y bebidas;

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 a 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 ap áreas de promoción de la salud de su respectiva localidad, cuando así se haya convenido entre las partes, y

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 in

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 cual, deberán:

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 incumplir modificar o rescindir el contrato celebrado para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas;

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 e

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, distr

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 d expendio de alimentos y bebidas, y

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 la 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:

Difundir los presentes Lineamientos y su Anexo Único entre las autoridades escolares, la comunidad educativa y demás actores involucrados en el proceso educativo;

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 expend granel;

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

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 inm 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, fo saludables en las inmediaciones de las escuelas, en el diámetro que determine la autoridad competente;

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 corr

Establecer mecanismos de vigilancia periódica para el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo único, en coordinación con las autoridades escolares;

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-

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 implemente un programa de verificación de los e 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 autor

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:

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.

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 ase 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:

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 Sal locales de promoción de la salud, de acuerdo con las necesidades, características y contextos regionales y locales de la población destinataria, y

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 e

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 r 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 Anex 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 ma 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 alimentac

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 c 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 seg 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 sera 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 artícu

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 homólog 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 disposicio

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:

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;

Colaborar con las autoridades escolares en las actividades de promoción, difusión y orientación alimentaria, y

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 bı limitativa, las siguientes acciones:

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, pa respeto hacia su propio cuerpo y hacia los otros, desde su familia, escuela y comunidad;

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 aspe

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;

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;

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/ socioemocional, y

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 es

ANEXO ÚNICO

Criterios Técnicos Nutrimentales y de Higiene

Contenido

Objetivos.

Objetivo general

Objetivos específicos

Bases científicas y técnicas de los criterios técnicos nutrimentales

Recomendaciones de energía (calorías), macronutrimentos y nutrimentos críticos para las y los estudiantes

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

Conformación alimentaria de los desayunos, refrigerios y comidas escolares

Salud e higiene del personal

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

Criterios operativos para los establecimientos de consumo escolar

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 alimentac 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 c 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 Soste 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 Nac 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 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 pa 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 cardio 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 nutrimentos críticos del consumo energético diario a los que se deberán ajustar los alimentos y bebidas no alcohólicas que se preparen, distribu 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 expert 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

Grasas saturadas igual o menor al 7% del requerimiento energético total por día.

Grasas trans igual o menor al 1% del requerimiento energético total por día.

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%).

Sodio menor o igual a 1,600 mg/día.

La distribución de macronutrimentos (grasas, hidratos de carbono y proteínas) a los que deberán ajustarse los alimentos y las bebidas preparadas (desayunos, refrigerios y comidas escolares) se estimarc de energía total para la población mexicana por grupo de edad:

Grasas totales 25-30% de la energía total.

Hidratos de carbono 55-60% de la energía total.

Proteínas 10-15% de la energía total.

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 Ofic disposiciones jurídicas aplicables.

2.1. Recomendaciones de energía (calorías), macronutrimentos y nutrimentos críticos para las y los estudiantes

En primera instancia se determinó la cantidad de energía y macronutrimentos promedio que requiere la población escolar en los diferentes tipos y niveles educativos, así como de formación para el trabajo, pa 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%, respecti energía y nutrimentos 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 nutrimentos 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 ase 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 e 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 recomendacione Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023, en los siguientes aspectos:

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 er 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 establecir 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 Nacio

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 vitamir nutrimentos inorgánicos, además dan color y textura a los platillos.

No se recomienda incluir verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares.

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

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 integrales, por su aporte de fibra dietética y energía.

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

Se recomiendan tubérculos tales como papa, camote y yuca sin azúcares, sodio o grasas añadidas.

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

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.

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).

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.

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 alco

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 bebe publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.

Sólo se permitirá ofrecer agua para consumo humano, de preferencia sin saborizante, como medio de hidratación.

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 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 Comunitar 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 co 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 a

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, refrig 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 preparac 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 an 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

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 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 cascaron 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 verdu 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:

63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.

68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.

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:

Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F).

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 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

Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados con los sellos o las leyendas precautorias que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.

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.

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.

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 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 se

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 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 g 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 co 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]	
Básico (inicial)	1000-1200	250-300	150-180	300-360	
Básico (preescolar)	1300-1500	325-375	195-225	390-450	
Básico (primaria)	1500-1800	375-450	225-270	450-540	
Básico (secundaria)	1800-2300	450-575	270-345	540-690	
Medio superior	2300-2600	575-650	345-390	690-780	
Superior	1700-2100	425-525	255-315	510-630	
Formación para el trabajo	1700-2100	425-525	255-315	510-630	

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 Par Guías Alimentarias y de actividad física en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana. Primera edición. México, 2015. Páginas 49-54

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

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 años		13 a 15 años y 11 meses años		16 a 18 años y 11 meses	
		930 kcal	1165 kcal	1500 kcal	1500 kcal	1600 kcal	1700 kcal	1800 kcal	2000 kcal	2300 kcal	2400 kcal	2600 kcal
Verduras y frutas	Verduras	2	2.5	3	3	3	3	3	3	4	4	4
	Frutas	1.5	1.5	2	2	2	2	2	3	3	3	4
Cereales		3.5	4	6	6	7	7.5	7.5	8	10	11	11
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
	Alimentos de origen animal	1	2	1.5	1.5	2	2.5	3	3.5	3.5	3.5	5.5
Lácteos	Leche descremada, queso, yogurt	2.5	3	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
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; 1 • Cereal integral; 2 • Leguminosas, y 3 • Agua para uso y consumo humano a libre demanda.
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	• 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	• 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

	(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 alcohólica 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.	las características establecidas 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.	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 de 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, chícharo 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

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 d

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

Alimentos y bebidas no alcohólica 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,
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):

Verduras: nopales, calabazas, jitomate, espinacas, entre otras.

Leguminosas: haba, lenteja, frijol, entre otras.

Origen animal: queso panela, canasto, jocoque, requesón, huevo, pollo, entre otros.

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 Federaci

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 e

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 s

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

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:1

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:e0773

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. Public

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 e

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.

IMPRIMIR