



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADAS Y PROCESADAS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL



- Marco Jurídico
- ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional
 - Diferencias entre Lineamientos 2010 y ACUERDO actual
 - Anexo Único
- Siguiendo pasos

Marco Jurídico

Aplicación de las disposiciones actuales

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Art. 4° [...] “Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.”

Art. 7° [...] contribuir al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades humanas; fomentar la educación en materia de nutrición, y desarrollar actitudes solidarias en los individuos y crear conciencia sobre la preservación de la salud.

Art. 24°Bis [...] establecerá los lineamientos a que deba sujetarse el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparados y procesados, dentro de toda escuela, en cuya elaboración se cumplirán los criterios nutrimentales que para tal efecto determina la

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Decreto por el que se reforma el **Art. 3° Constitucional**. (DOF 26/02/2013)

Transitorio Quinto, fracción III, inciso c) las adecuaciones al marco jurídico, para prohibir en todas las escuelas los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos;

Ley General de Salud

Art. 112 [...] la educación para la salud tiene por objeto orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición.

Art. 115. [...] la Secretaría de Salud tendrá a su cargo normar tanto el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición como el valor nutritivo y las características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas, y establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos

Marco Jurídico

Aplicación de las disposiciones actuales

PND 2013-2018

Meta Nacional II. “México Incluyente”

Objetivo 2.2. “Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente”,

Estrategia 2.2.2. “Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida”

Líneas de acción: promover el desarrollo integral de niños y niñas, en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre gobierno y la sociedad civil.

Programa Sectorial de Educación 2013-2018

Objetivo 1. Asegurar la calidad de los aprendizajes en la educación básica y la formación integral de todos los grupos de la población.

Líneas de acción: impulsar la participación de autoridades educativas estatales y escuelas en campañas para una alimentación sana y contra la obesidad.

Programa Sectorial de Salud 2013-2018

Objetivo 1. Consolidar las acciones de protección, promoción de la salud y prevención de enfermedades.

Líneas de acción: fomentar los entornos que favorezcan la salud, en particular en escuelas de educación básica, media superior y superior.

Programa Sectorial de Salud 2013-2018

Objetivo 3: Reducir los riesgos que afectan la salud de la población en cualquier actividad de su vida,

Estrategia 3.7. “Instrumentar la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes”,

Actual ACUERDO

Procedimiento

Trabajos de revisión y actualización tomando como base los *Lineamientos (2010) en su Etapa III*

Además del refrigerio, se añaden criterios para desayunos y comidas escolares.

Se crea:

ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio, distribución o suministro de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica.

Secretarías de Salud y Educación Pública envían **ACUERDO** a la COFEMER para su análisis y dictamen.
(13-02-2014)

ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Objetivos

I. Establecer los **lineamientos** generales a que deberán sujetarse el **expendio y distribución de alimentos y bebidas** preparados y procesados **dentro de las escuelas** del Sistema Educativo Nacional;

II. Dar a conocer los **criterios nutrimentales de los alimentos y bebidas** preparados y procesados que se deberán expendir y distribuir **en las escuelas** del Sistema Educativo Nacional, **conforme al Anexo Único** del presente Acuerdo, y

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

ón

ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Aplicación

Segundo.- El presente Acuerdo y su Anexo Único será aplicable a todas las escuelas públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional en las cuales se expendan y distribuyan alimentos y bebidas preparados y procesados.

Tercero.- Para una efectiva orientación alimentaria, en el Anexo Único del presente Acuerdo se describen las características nutrimentales de alimentos y bebidas que facilitan una alimentación correcta y se recomiendan para su expendio y distribución en las escuelas.

Características del nuevo ACUERDO

Diferencias entre el los Lineamientos publicados en 2010 y el actual ACUERDO

Criterios considerados	Lineamientos 2010	ACUERDO actual
Niveles educativos	Preescolar, Primaria y Secundaria	Preescolar, Primaria, Secundaria, Media Superior y Superior
Tiempos de comida	Refrigerio escolar	Desayunos escolares, Refrigerio escolar, Comidas escolares (SAETC)
Desayunos escolares	N/A	Desayunos escolares modalidad fría Desayunos escolares modalidad caliente *En base a criterios del Programa de desayunos escolares del DIF
Refrigerio escolar	Verduras y frutas Alimento preparado Bebidas Alimentos líquidos Botanas Galletas, pastelitos y postres Quesos para lunch	Verduras y frutas Alimento preparado Bebidas Alimentos líquidos Botanas Galletas, pastelitos y postres Quesos para lunch * Se mantienen los criterios de la Etapa III. Lineamientos (2010).
Comidas escolares	N/A	Servicios de Alimentación para las Escuelas de Tiempo Completo (SAETC)
Obligatoriedad	Escuelas públicas y privadas de educación básica	Escuelas de educación básica públicas y privadas en todos los niveles.
Prohibiciones y Sanciones	Recesion de contrato si aplica	Infracciones, que serán sancionadas en los términos de lo dispuesto en los artículos 75, fracción IX y 76 de la Ley General de Educación

Características del nuevo *ACUERDO*

Prohibiciones y Sanciones

Ley General de Educación

Art. 75

I a VIII. ...

IX.- Efectuar actividades que pongan en riesgo la salud o la seguridad de los alumnos;

Art. 76 Las infracciones enumeradas en el artículo anterior **se sancionarán con:**

I.- Multa hasta por el equivalente a cinco mil veces el salario mínimo general diario vigente en el área geográfica y en la fecha en que se cometa la infracción. Las multas impuestas podrán **duplicarse en caso de reincidencia**, o

II.- Revocación de la autorización o retiro del reconocimiento de validez oficial de estudios correspondiente.

Anexo Único del **ACUERDO**

Criterios Técnicos

Contenido

- **Objetivo**
 - Objetivos específicos
- **Bases científicas y técnicas para la elaboración de los criterios utilizados**
 - Recomendaciones para la **integración de una alimentación correcta en escolares**
 - Recomendaciones de **energía y macronutrientes** para escolares
 - Listado no exhaustivo de **alimentos y bebidas no permitidos** por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio
 - Criterios utilizados para el **desayuno escolar**
 - Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar
 - Conformación del desayuno escolar **modalidad caliente**
 - Conformación del desayuno escolar **modalidad frío**
 - Preparaciones de baja frecuencia
 - Criterios utilizados para el **refrigerio escolar**
 - Integración nutrimental y alimentaria del refrigerio escolar
 - Recomendaciones para la **preparación del refrigerio escolar desde casa**
 - **Categorías** de alimentos
 - Criterios utilizados para la **comida escolar** en las escuelas
 - Integración nutrimental y alimentaria de la comida escolar
 - Recomendaciones para la **combinación y preparación de alimentos y bebidas en las comidas** de las escuelas
 - Preparaciones de baja frecuencia
- **Glosario**
- **Referencias bibliográficas**

Anexo Único

Criterios Técnicos

Objetivo

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

Objetivos específicos

Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la preparación y la distribución del desayuno escolar.

Establecer los criterios técnicos nutrimentales para el expendio de alimentos, bebidas y la preparación del refrigerio escolar en las escuelas.

Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la distribución y la preparación de la comida escolar.

Anexo Único

Criterios Técnicos

Recomendaciones para la integración de una alimentación correcta en escolares

Características alimentarias	Con base a NOM-043-SSA2-2012
Macronutrientes en ingestión dietética de energía total diaria de la población mexicana.	• Grasas totales 25-30% • Hidratos de carbono 55-60% • Proteínas 10-15%
Nutrientes críticos de acuerdo a recomendaciones de la OMS	• Grasas saturadas $\leq 10\%$ de energía total • Grasas trans $\leq 1\%$ • Azúcares añadidos $\leq 10\%$ • Sodio $\leq 2,000$ mg
Aporte de energía (kcal/día)	• Preescolar: 1300 kcal • Primaria: 1579 kcal • Secundaria: 2183 kcal • Media superior y superior: 2743 kcal
Distribución energética para cada tiempo de alimento (kcal +/-5%)	• Desayuno 25% • Refrigerio: 15% • Comida: 30%

Anexo Único

Criterios Técnicos

Criterios utilizados para el desayuno escolar

- El desayuno escolar caliente se compone de:
 - Leche descremada o agua natural
 - Un platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral, una leguminosa y/o un alimento de origen animal, y
 - Fruta
-
- El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de
 - Leche descremada o semidescremada
 - Cereal integral, y
 - Fruta fresca o deshidratada, que puede venir acompañada de semillas oleaginosas.

Anexo Único

Criterios Técnicos

Criterios utilizados para el refrigerio o colación escolar

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

El refrigerio escolar deberá ser constituido por:

- Frutas y verduras,
- Agua simple potable a libre demanda,
- Oleaginosas, leguminosas, y ocasionalmente (una vez a la semana) éstas se pueden sustituir por alimentos procesados que cumplan con los criterios nutrimentales que se describen en la Tabla 4.

Anexo Único

Criterios Técnicos

Criterios utilizados para la comida escolar

La comida escolar estará integrada por:

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

Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:

- Incluir agua simple potable, o bien agua de fruta sin azúcar máximo dos veces por semana.
- Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.
- Combinaciones de alimentos que incluyan los tres grupos del Plato del Bien Comer:

ACUERDO y Anexo Técnico

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Publicados en su página a partir del 13 de febrero de 2014.
<http://www.cofemer.gob.mx/>

SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Búsqueda de Regulaciones

Inicie aquí su búsqueda (Búsqueda avanzada)

☐ Anteproyectos en revisión

☒ Todos los anteproyectos

Dependencia u organismo descentralizado:

Secretaría de Educación Pública [SEP]

Palabra libre:

Buscar

Resultados de la búsqueda.

Registros por página:

10

Página 1 / 86



1



Total: 857 Registros

Que inicie con:

Aceptar

2

SEP

ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADAS Y PROCESADAS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL

13/02/2014