

PERIODICO OFICIAL

ORGANO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE NAYARIT

Registrado como Artículo de Segunda Clase el 1o. de Diciembre de 1921

Directora: Lic. Sandra Luz Romero Ríos

Sección Sexta

Tomo CXCVI

Tepic, Nayarit; 6 de Junio de 2015

Número: 100
Tiraje: 080

SUMARIO

LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT

LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT.

Unidad Administrativa responsable de su elaboración
Departamento de Normatividad

Fecha de elaboración o actualización		
19	MARZO	2015

LIC. MARCO ANTONIO LEDESMA GONZÁLEZ. Secretario de Educación del Estado de Nayarit, expide el presente, **LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT.** Y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1º, 3º, 17º, 22 fracción V, 23 fracción VIII y 36, de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Nayarit; artículo 24 Bis de la Ley General de Educación, artículo 16 fracción VII de la Ley de Seguridad Integral Escolar de Nayarit, artículo 6º, fracción VI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Educación y bajo el tenor de los siguientes:

CONSIDERANDO

La autoridad federal mediante acuerdo publicado el 16 de Mayo de 2014, emitió los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, con los cuales se establecen parámetros y criterios mínimos que deben contener los productos que se oferten en la “**Tienda Escolar**” en las Escuelas del sistema Educativo del Estado de Nayarit.

En congruencia con lo anterior, y con lo dispuesto por el artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que a la letra dice: “los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral”, y al ser la salud y alimentación de los niños, niñas y adolescentes prioridad en los ejes del presente sexenio, el **C. ROBERTO SANDOVAL CASTAÑEDA** Gobernador Constitucional del Estado, instruyo a la Secretaría de Educación para que en coordinación con los Servicios de Salud de Nayarit, se diera la creación del **LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ECUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT.**

En esa tesitura actualmente niños, niñas y adolescentes practican menos deporte y dedican su tiempo a ver televisión, jugar en la computadora y a otras actividades sedentarias, situación que se da principalmente en población escolar de áreas urbanas. Esto aunado a una dieta en la que se omite una de las tres comidas principales (desayuno, comida y cena) o en las que se contienen grandes cantidades de azúcares y grasas saturadas, así como el poco consumo de frutas y verduras, pone a niños, niñas y adolescentes en riesgo de desarrollar sobrepeso, obesidad y en consecuencia presentar enfermedades que antes eran exclusivas de adultos, como la diabetes mellitus 2, hipertensión arterial, dislipidemias y enfermedades cardiovasculares.

Que una nutrición óptima requiere de una alimentación correcta (**NOM-043-SSA2-2005**) que incluya todos los grupos de alimentos (verduras y frutas, cereales y tubérculos, leguminosas y alimentos de origen animal) de acuerdo con los requerimientos de cada persona (edad, sexo, estado fisiológico y nivel de actividad física). Bajo dicho contexto, para que un niño crezca sano, necesita estar bien alimentado y hacer ejercicio regularmente desde temprana edad, para asegurar los procesos de crecimiento y desarrollo, prevenir padecimientos futuros y contribuir a reducir los bajos niveles de aprovechamiento y rendimiento escolar debido a condiciones deficientes de salud. En este sentido, los padres juegan un papel fundamental en el desarrollo y formación de sus hijos,

ya que además de promoverles el hábito de desayunar antes de ir a la escuela, enviarlos a la misma con refrigerios que sean adecuados a su edad y actividad, y darles de comer y cenar a sus horas, deben fortalecer la vigilancia de lo que éstos consumen tanto en la casa, como fuera de ella, orientándolos al consumo de una alimentación correcta, en la que se fomente el consumo de frutas y verduras, granos enteros y agua simple potable;

Por ello la Secretaría de Educación en coordinación con los Servicios de Salud de Nayarit, en atención a la Salud del Sector Educativo establecen los parámetros a través del presente instrumento normativo, para la formalización del manejo apropiado de los alimentos en las escuelas oficiales de educación básica, estableciendo que la alimentación sea variada, suficiente, equilibrada, completa e inocua, además que las tiendas escolares brindan servicios apropiados con calidad y calidez, además que estos alimentos que se ofrezcan sean higiénicos y saludables, buscando un balance energético que cumpla con los requerimientos fisiológicos necesarios para cada etapa del desarrollo de los niños y jóvenes, teniendo como resultado un desarrollo armónico que permita que el educando se desenvuelva en condiciones óptimas de aprendizaje y psicomotricidad, además tomando en consideración las normas de Salud señaladas a continuación;

Ley General de Salud. Artículo 158 al 160. La Secretaría de Salud coordinará sus actividades con otras Dependencias y Entidades Públicas y con los Gobiernos de las Entidades Federativas para la investigación, prevención y control de las enfermedades no transmisibles.

Ley General de Salud. Artículo 393 al 437. Vigilancia Sanitaria, medidas de seguridad y sanciones.

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-201-SSA1-2002, Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

NOM- 179-SSA1-1998, Vigilancia y evaluación del control de calidad del agua para uso y consumo humano, distribuida por sistemas de abastecimiento público.

NOM-230-SSA1-2002 Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimientos públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.

NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. En ese sentido y debido a las características especiales con las que cuenta el Estado de Nayarit se hace necesario adecuar y establecer de manera puntual, precisa y acorde a nuestro entorno, los mecanismos y lineamientos para tal fin.

En mérito de lo anteriormente expuesto tengo a bien expedir el siguiente:

LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ECUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT.

CAPÍTULO PRIMERO

Disposiciones Generales

Artículo 1. El presente lineamiento tiene por objeto regular la organización, funcionamiento, contenido y prestación en la preparación, producción y consumo de alimentos dentro de la “**Tienda Escolar**” en los planteles escolares oficiales y particulares dentro del Sistema Educativo Estatal de Nayarit, teniendo como finalidad complementar la alimentación de la población estudiantil a través de un esfuerzo interinstitucional que impulse las acciones de educación, salud y nutrición.

Artículo 2. El presente lineamiento será aplicable a todos los planteles oficiales y particulares, del Sistema Educativo del Estado de Nayarit.

Artículo 3. El personal docente y/o administrativo que labora en Direcciones, Áreas Administrativas, Unidades, Departamentos, planteles escolares, adscritos a la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit, Consejo de Participación Social, así como las asociaciones de padres de familia, se abstendrán de celebrar cualquier acto y/o actividad que lesione y/o sea contrario al objeto previsto en este lineamiento.

Artículo 4. Los actos y convenios que contravengan lo dispuesto en este lineamiento se considerarán nulos.

Artículo 5. Para los efectos del presente lineamiento se entenderá por:

I. Secretaría: A la Secretaría de Educación.

II. Secretario: Al Titular de la Secretaría.

III. Actividades de Producción y Consumo: Todas aquellas actividades que sean realizadas por las “**Tienda Escolar**” en la preparación de alimentos en los planteles escolares oficiales de educación básica de la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit.

III. Planteles Escolares.- Escuelas públicas y privadas de los niveles de educación Básica Media Superior y Superior perteneciente y regulada por la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit.

IV. Autoridades Administrativas.- Dirección y/o Unidades administrativas de la Secretaría de Educación, así como las autoridades de los Servicios de Salud de Nayarit encargados de vigilar el cumplimiento de este lineamiento y de las normas de operación garantizando la calidad nutricional del producto alimenticio que se produce y consume en la “**Tienda Escolar**” dentro de los Planteles Escolares.

Artículo 6. La Secretaría de Educación en coordinación con los Servicios de Salud, implementará las formas y condiciones para garantizar una educación alimentaria saludable que permita alcanzar un desarrollo integral, higiénico, armónico y con ello prevenir los altos índices de sobrepeso, obesidad, desnutrición y enfermedades de origen hídrico.

Artículo 7. Orientar en los educandos el desarrollo de su capacidad para diferenciar los elementos nocivos y los beneficios para su alimentación.

CAPÍTULO SEGUNDO

De la Tienda Escolares y Medidas de Seguridad

Artículo 8. El encargado o responsables de la “**Tienda Escolar**” deberán satisfacer sus propias necesidades de abastecimiento respetando los estándares de calidad establecidos por los Servicios de Salud del Estado de Nayarit y observar todas las medidas de higiene y sanidad que se establezca para dicho efecto.

Artículo 9. Para el funcionamiento en la “**Tienda Escolar**” en la producción y consumo de alimentos deberán cumplir con las obligaciones que se establecen en el presente lineamiento.

Artículo 10. Deberán contar con la asesoría de expertos en nutrición avalados por los Servicios de Salud de Nayarit y en coordinación con la Secretaría de Educación para que apoyen en la capacitación, control y supervisión de los menús.

Artículo 11. Los espacios físicos en los que se establezcan los expendios de venta de alimentos deberán conservarse acondicionados, limpios e higiénicos, además de contar con un programa de control y erradicación de plagas el encargado o responsables de la tienda escolar deberán contar al inicio de cada ciclo escolar un comprobante de eliminación de fauna nociva (fumigación).

Artículo 12. Los encargados o responsables de la “**Tienda Escolar**” estarán obligados a mantener cerrados los expendios de venta de alimentos al concluir las jornadas escolares del día a efecto de garantizar que personal no autorizado haga uso de éstos.

Artículo 13. Los encargados o responsables de la “**Tienda Escolar**” tendrán prohibido ingresar o conservar, materiales o sustancias que pongan en riesgo la integridad física de los alumnos y/o personal del plantel.

Artículo 14. Los alimentos que se expendan en la “**Tienda Escolar**” de manera invariable deberán de ser elaborados bajo estrictas normas de higiene, para evitar procesos infecciosos y/o contagiosos entre los consumidores.

Artículo 15. Los manipuladores de alimentos tendrán obligatoriamente que tramitar en cada ciclo escolar un certificado de salud expedido por los Servicios de Salud de Nayarit, para poder laborar en una “**Tienda Escolar**”, además traerán cubre pelo, cubreboca, delantal limpio, uñas cortas y sin esmalte, manos libres de anillos y accesorios.

Artículo 16. Las frutas y verduras serán desinfectadas con microbicidas a base de cloro o plantas coloidales y lavadas en agua purificada.

Artículo 17. Las áreas y mesas de trabajo serán desinfectadas y lavadas en una solución de cloro (hipoclorito de sodio) diariamente, antes de iniciar el proceso de preparación de alimentos y después de concluir el proceso.

Artículo 18. En todo momento se promoverá el consumo de productos naturales frutas, verduras y cereales integrales, además de pan o galletas con fibra natural integral, privilegiando siempre la venta de agua pura simple purificada.

Artículo 19. Los encargados o responsables de la “**Tienda Escolar**” deberán utilizar para la preparación de alimentos con agua con una eficiencia de cloración del **95%** establecido por la Comisión Federal para la Protección contra el Riesgo Sanitario. (**COFEPRIS**).

CAPÍTULO TERCERO **De la Vigilancia de las Tiendas Escolares.**

Artículo 20. La Secretaría de Educación en coordinación con los Servicios de Salud, tendrá a su cargo la asesoría, orientación, revisión y vigilancia del funcionamiento de las tiendas escolares, para efecto de lo anterior, podrá auxiliarse y apoyarse de los supervisores de los planteles escolares adscritos a las distintas zonas geográficas del Estado.

Artículo 21. Sin excepción todos los planteles educativos pertenecientes a la Secretaría de Educación, darán acceso inmediato brindando a las autoridades educativas del plantel, el apoyo necesario a los servidores públicos de los Servicios de Salud, para la revisión de la “**Tienda Escolar**” en lo referente al control y supervisión de la misma.

Artículo 22. La Secretaría de Educación en coordinación con los Servicios de Salud, implementará un sistema con el objeto de brindar a la sociedad en general, un instrumento a través del cual, puedan hacer del conocimiento de la misma, la acción u omisión de actos que perjudiquen o afecten el buen funcionamiento de la “**Tienda Escolar**” en la preparación y consumo de alimentos.

Artículo 23. La Secretaría de Educación serán receptores de quejas y denuncias a través de su página Web, directamente por escrito, vía buzón o mediante medios electrónicos, las cuales serán ratificadas de manera personal en la Dirección Jurídica o en la Contraloría Interna de la Secretaría de Educación; para los efectos administrativos a que haya lugar, sin embargo ambas actuarán de oficio atendiendo a lo estipulado en el presente lineamiento normativo.

Artículo 24. Para el cumplimiento del artículo anterior, la Secretaría de Educación y los supervisores de zona tendrán la facultad de visitar los planteles a efecto de constatar el cumplimiento del presente lineamiento y demás normativa aplicable en la operación de la “**Tienda Escolar**”.

Artículo 25. El Las inconsistencias o irregularidades detectadas en la operación de la “**Tienda Escolar**” así como el incumplimiento del presente lineamiento, deberán ser denunciadas a las instancias correspondientes y sancionadas en términos de la ley aplicable.

Artículo 26. Los casos no previstos y las dudas sobre la interpretación y aplicación de las disposiciones aquí vertidas, serán resueltos a través de la Dirección Jurídica y/o Departamento de Normatividad de la Secretaría de Educación.

CAPÍTULO CUARTO

Disposiciones Administrativas

Artículo 27. En cada plantel educativo podrá funcionar sólo una “**Tienda Escolar**”

Artículo 28. El buen funcionamiento (organización, control y vigilancia) de la “**Tiendas Escolar**”, estará supervisado por la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit, por conducto de la Dirección Jurídica, el nivel educativo correspondiente, la Secretaría de la Contraloría Interna; así como por los Supervisores y Directores de cada plantel.

Artículo 29. Para la operación de la “**Tienda Escolar**”, deberán cubrirse los requisitos establecidos por los Servicios de Salud del Estado de Nayarit, así como todas las medidas de higiene y sanidad que la misma señale.

Artículo 30. Las instalaciones especiales o lugares que se condicionen para el funcionamiento de la tienda escolar de consumo, deberán cumplir con las medidas de seguridad e higiene que establezca el Comité de Administración, el cual debe estar constituido en cada uno de los planteles escolares.

Artículo 31. Dentro de los planteles escolares, no deberá realizarse o permitirse que se realice publicidad o permitirse la comercialización de bienes o servicios notoriamente ajenos al proceso educativo, distintos a los alimentos.

CAPÍTULO QUINTO

Consejo de Administración

Artículo 32. Para el cumplimiento de lo ordenado por el presente Lineamiento Normativo, en cada centro educativo, a más tardar quince días hábiles antes de concluir el ciclo lectivo, deberá constituirse un Consejo de Administración, instrumentándose el acta correspondiente, dando aviso de la integración del mismo, mediante oficio y acompañando una copia del documento constitutivo, al nivel correspondiente, así como a la Dirección Jurídica para su conocimiento, el cual será integrado por él;

- I.- Director;
- II.- Dos representantes de alumnos;
- III.- Dos representantes de los padres de familia;
- IV.- Dos representantes de los trabajadores del plantel.

Artículo 33. A excepción del Director, todos los representantes del Consejo de Administración, deberán elegirse por voto secreto y directo en la forma siguiente:

A) Los representantes de alumnos, en las escuelas primarias serán electos en asamblea convocada para tal efecto, en cuya organización participaran el personal docente y el Director, quienes deberán explicar a los alumnos en forma clara y sencilla el motivo de la elección; una vez hecho lo anterior, permitirán a los alumnos hacer propuestas y elegir sin coacción y en forma libre, quedando estrictamente prohibido al personal del centro de trabajo y a los padres de familia realizar inducción del voto o cualquier acción que tenga como propósito influir en el sentido del voto de los alumnos. En el caso al que se refiere el artículo 33 de este lineamiento, el representante de los alumnos se elegirá de entre los del penúltimo grado con que cuente la escuela.

- B)** En el caso de las Escuelas de Educación Secundaria, se observará el mismo procedimiento.
- C)** En los planteles de Educación Preescolar, no participarán los educandos en la integración del Consejo de Administración.
- D)** Los representantes de los padres de familia, serán electos en asamblea convocada por la mesa directiva de la Asociación de Padres de Familia. A falta de interés del Consejo de Participación Social así como de la Asociación de Padres de Familia, el Director y personal del plantel, convocarán a la asamblea para tal efecto.
- E)** Los representantes de los trabajadores del centro de trabajo, serán electos en reunión que el Director convocará para tal efecto.
- F)** Las autoridades educativas de las escuelas de los tipos medio superior y superior establecerán los mecanismos conforme a los cuales se desarrollaran las acciones relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO SEXTO

Condiciones para la Prestación del Servicio

Artículo 34. Los alimentos que se expendan en la “**Tienda Escolar**” de manera invariable deberán ser elaborados bajo estrictas normas de higiene, para evitar enfermedades.

Artículo 35. Los operadores de alimentos tendrán un certificado de salud expedido por la Secretaría de Salud, para poder trabajar en una “**Tienda Escolar**”.

Artículo 36. Las frutas y verduras serán desinfectadas y lavadas en agua purificada con microbicidas a base de cloro, yodo o plata coloidal.

Artículo 37. Las áreas y mesas de trabajo serán desinfectadas con una solución de cloro (hipoclorito de sodio) diariamente, antes de iniciar el proceso de venta y después de concluir el proceso.

Artículo 38. Será responsabilidad compartida de los Directivos y Concesionarios de la “**Tienda Escolar**” tener un comprobante de eliminación de fauna nociva (fumigación) mínimo de manera semestral.

Artículo 39. Sin excepción los empleados y encargados de una “**Tienda Escolar**” traerán: cubre pelo, delantal limpio, uñas cortas y sin esmalte, manos libres de anillos y accesorios.

Artículo 40. Los productos que se promuevan para la venta y consumo en la “**Tienda Escolar**” serán de “Alto contenido nutricional”, con esto se aclara que quedan fuera de la venta todo tipo de: frituras, dulces y refrescos embotellados.

Artículo 41. El agua natural que se promueva para beber, y las aguas frescas de frutas naturales, serán purificadas.

Artículo 42. Los alimentos hipercalóricos, con conservadores, adicionales de saborizantes y colorantes artificiales tampoco podrán ser ofertados.

Artículo 43. En todo momento se promoverá la venta de productos “naturales” insistiendo en frutas, verduras y cereales integrales, además de pan o galletas con fibra natural integral.

Artículo 44. La prestación del servicio de venta de alimentos en cada uno de los planteles escolares, deberán cumplir las normas sanitarias estipuladas, por la Secretaría de Salud en el Estado de Nayarit.

Artículo 45. La prestación del Servicio de la “**Tienda Escolar**” la podrán realizar personas físicas, quienes deberán cumplir los siguientes requisitos:

A) Participar en cada ciclo escolar en el concurso que mediante convocatoria, realizará por el Consejo de Administración.

B) No tener parentesco por consanguinidad o afinidad con el Director o cualquier otro miembro del Consejo de Administración, Supervisores y demás personal de la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit, así como con los dirigentes de las organizaciones sindicales, mesa directiva de padres de familia y otros organismos de participación social.

C) Presentar constancia de solvencia moral y de residencia, expedida por la máxima autoridad de la comunidad, excepto cuando el Centro Educativo se localice en zona rural o marginada y el Consejo de Administración lo acuerde.

D) Depositar con el Director de la escuela, el monto de la fianza que determine el Consejo de Administración en la convocatoria para presentar ofertas, procurando elegir aquel que represente mejores beneficios para la comunidad escolar, comunicando su decisión, por escrito, a la persona física elegida.

Artículo 46. El Consejo de Administración Diez días hábiles antes del término del ciclo escolar correspondiente publicará en el acceso principal del plantel educativo, la convocatoria de participación; debiendo remitir copia de la misma para conocimiento al departamento que corresponda, así como a la Dirección Jurídica; Vencido el término establecido en la convocatoria para presentar ofertas, el Consejo de Administración analizará éstas, procurando elegir aquel que represente mejores beneficios para la comunidad escolar, comunicando su decisión, por escrito, a la persona física elegida.

Artículo 47. El prestador del servicio deberá cubrir la cuota ofertada en su participación al Director del plantel, en la fecha acordada por el Consejo de Administración, por escrito y contra la entrega del recibo correspondiente.

Artículo 48. En ningún caso el prestador está obligado a entregar cantidades diferentes a las estipuladas en la oferta que presento. Los servidores públicos que pretendan obligarlo a pagar cuotas extraordinarias quedaran sujetos a las sanciones que establece la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos del Estado de Nayarit, y demás normatividad aplicable.

Artículo 49. La prestación del servicio tendrá vigencia de un ciclo lectivo, formalizándose el acto Jurídico, mediante el contrato de prestación de servicios que será elaborado por el Consejo de Administración del plantel educativo, mismo que posterior a la firma deberá ser

remitido en copia al departamento del nivel que corresponda, y a la Dirección Jurídica de la Secretaría de Educación.

Artículo 50. El acondicionamiento del local donde se preste el servicio estará a cargo del prestador de servicio; las mejoras que realice quedaran a favor de la Institución Educativa. El prestador del servicio recibirá por inventario los bienes muebles disponibles y se comprometerá a cuidarlos, conservarlos y reponerlos, en caso de pérdida o daño. Al momento de concluir o cancelar la prestación del servicio, deberá devolverlos en el estado en que los recibió, salvo el deterioro por el uso normal.

Artículo 51. El prestador del servicio depositará ante el Director, quien será el responsable directo, una fianza en efectivo, para garantizar los posibles daños y perjuicios ocasionados a los bienes muebles e inmuebles propiedad del plantel que sean destinados a ese servicio; el monto de la fianza será determinado por el Consejo de Administración y depositado en una cuenta bancaria, mismo que será devuelto en efectivo por el Director del plantel al termino del ciclo escolar, una vez que se haya determinado lo conducente por las partes.

Artículo 52. El prestador del servicio podrá auxiliarse bajo su responsabilidad con terceros que cubran los requisitos de salud que fijen los Servicios de Salud en la entidad, para la venta y preparación de alimentos. La Secretaría de Educación del Estado de Nayarit, y el plantel no adquieren ninguna responsabilidad laboral, ni de cualquier otra índole con esas personas. Así mismo deberá contar con la asesoría de expertos en nutrición avalados por la Secretaría de Salud, para que apoyen en la capacitación, control y supervisión de los menús.

Artículo 53. El horario para la prestación del servicio será establecido por el Consejo de Administración y deberá respetarse estrictamente por las partes. La Dirección de la escuela comunicará oportunamente al prestador del servicio las fechas de suspensión de labores.

Artículo 54. Consejo de Administración supervisará que la prestación del servicio y la atención a los alumnos sea adecuada, es decir, que los alimentos sean de calidad nutricional y los precios inferiores a los del mercado en coordinación con el prestador del servicio, a quien se le podrá sugerir que se suspenda la venta de algún producto o incorporar otros, siempre en beneficio de los alumnos. En los casos en que la prestación sea para un plantel que tenga el área de producción. (Secundaria Técnica), el prestador deberá adquirir los productos alimenticios que se produzcan en la propia institución, de ser el caso; así mismo el prestador de servicio tendrá prohibido poner a la venta alimentos no aprobados por la Secretaría de Salud del Estado de Nayarit; de conformidad con el Catálogo.

CAPÍTULO SEPTIMO

Administración de los Recursos que se Obtengan de la Prestación del Servicio

Artículo 55. Los recursos que se obtengan por la prestación otorgada deberán ser depositados a la brevedad posible a la cuenta oficial bancaria del plantel, misma que deberá ser administrada mediante firma mancomunada del Director y del Contralor.

De no haber este último en la escuela, el Consejo de Administración nombrará a uno de sus miembros para tales efectos.

Artículo 56. Los productos alimenticios y otros artículos que sean donados al Plantel Educativo por cualquier persona física o moral, deberán ser de los permitidos en el catálogo de alimentos autorizados por la Servicios de Salud de Nayarit, no representaran el 100% de utilidad al prestador de servicios, sino que este descontara únicamente la diferencia entre el valor de la venta y el valor adquisitivo que prive en el mercado.

Artículo 57. Los recursos que se generen deberán aplicarse totalmente en beneficio de los Planteles Educativos y de los educandos, por lo tanto, el Consejo de Administración elaborará, siguiendo esta directriz, un catálogo de gastos autorizados, debiendo referirse a proveer específicamente:

- Agua purificada a las aulas para consumo de los educandos.
- Pago de la energía eléctrica del plantel educativo como prioridad
- Implementos y materiales de aseo para todo el plantel.
- Material didáctico para todos los grados.
- Material deportivo.
- Material de oficina.
- Botiquines de primeros auxilios para cada aula.
- Libros para la biblioteca.
- Uniformes para educandos de escasos recursos económicos. (previo estudio socioeconómico)
- Materiales para festejos cívico-escolares.
- Implementos y fertilizantes para jardinería.
- Implementos y materiales para acondicionar los espacios educativos.

Artículo 58. El Director priorizará las demandas de necesidades para cada una de las áreas de los servicios de conformidad con el Consejo de Administración y el catálogo mencionado en el artículo que antecede, elaborando al efecto, un acta debidamente firmada. Asimismo, se tendrá que pedir mediante escrito y con la justificación debida, la autorización a la Secretaría de Educación, de los gastos mayores a 60 salarios mínimos, que se encuentre rigiendo en la entidad en el momento.

Artículo 59. Como parte fundamental en la aplicación de estos recursos, se destinará el 25% del total de la percepción para la creación de becas para los alumnos, tipo escolar y didáctico. Las becas se otorgarán a los alumnos que, teniendo calificaciones aprobatorias en todas las materias, provengan de familias de bajos recursos económicos; exclusivo para los alumnos que no cuenten con beca, esta situación será determinada mediante estudio socioeconómico que realizará el personal de asistencia educativa del plantel, y que

será avalado por el Consejo de Administración. Para mantener la calidad de becario, el alumno deberá asistir regularmente al plantel y con calificaciones aprobatorias.

Artículo 60. El Director de la escuela tendrá bajo su responsabilidad, el registro de ingresos y egresos en libros o cuadernos que para esa finalidad se destinen, los cuales serán previamente autorizados por la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit; Por Conducto de la Dirección Jurídica; Asimismo rendirá un informe bimestral al Consejo de Administración, donde se estipularán ingresos y egresos clasificados de cada uno de los periodos y su aplicación a las diferentes áreas, mismo que turnarán en copia al Jefe del Departamento que corresponda y la Dirección Jurídica de la Secretaría de Educación para su evaluación, debiendo justificar los egresos mediante facturas debidamente validadas por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, no aceptándose notas de venta o remisión sin el Registro Federal de Contribuyente como gasto comprobatorio.

Al final del ciclo lectivo, se rendirá un informe analítico general que será remitido al departamento correspondiente por conducto del supervisor.

CAPÍTULO OCTAVO Cancelación de la Prestación del Servicio

Artículo 61. Son causas de cancelación las siguientes:

- 1) La violación de las presentes disposiciones.
- 2) El traspaso de la prestación a terceras personas.
- 3) La intervención del prestador en asuntos de carácter laboral, escolar o sindical.

CAPÍTULO NOVENO De la Supervisión y Sanciones

Artículo 62. La Dirección Jurídica de la Secretaría de Educación, el Departamento del nivel educativo correspondiente, a través del personal de supervisión de cada zona escolar e indistintamente por la Contraloría Interna, verificará en forma periódica, la correcta aplicación de los recursos generados por la prestación del servicio.

Artículo 63. En el caso de irregularidades en el cumplimiento del manejo de los recursos, el Director de la escuela, como responsable directo, se hará acreedor a las sanciones previstas en la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos del Estado de Nayarit y demás normatividad aplicable vigente.

Artículo 64. Para la determinación de competencia en cuanto a controversia se refiera, se observarán los criterios siguientes:

Respecto a quejas y denuncias intervendrá la Dirección Jurídica de la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit y demás normatividad aplicable vigente.

CAPÍTULO DECIMO

Disposiciones Especiales

Artículo 65. Las escuelas de educación básica, que no cuentan con organización completa o aquellos planteles de Educación Preescolar, Primaria, Secundaria, Telesecundaria que se ubiquen en áreas rurales marginadas, regirán el funcionamiento de la Tienda Escolar de Consumo de conformidad a este capítulo.

Artículo 66. El consejo de administración dentro de los quince días hábiles antes del final del ciclo lectivo, deberá estar constituido por el Director, un representante de los educandos, un representante de los padres de familia y otros de los trabajadores, el cual decidirá sin más trámite al prestador del servicio, atendiendo la letra de los artículos 1º, 3º, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 y 32 de este Lineamiento.

Artículo 67. Los recursos obtenidos por los conceptos a que se refieren los artículos 25 y 34, se depositarán con el Director de la escuela, llevando al efecto para control administrativo, un libro o cuaderno contable de ingresos y egresos previamente autorizado por el supervisor de zona, igual procedimiento se observará en lo estipulado en el artículo 11, exceptuándose la obligatoriedad de depositar la fianza referida en cuenta bancaria.

El Director de la escuela informará por escrito al supervisor de la zona, el lugar donde quedarán resguardos los recursos obtenidos por este concepto y bimestralmente le rendirá un informe relativo al manejo y aplicación de dichos recursos. El supervisor remitirá el informe mencionado al Departamento que corresponda el nivel, así como a la Dirección Jurídica de la Secretaría de Educación para su valoración.

Artículo 68. Este lineamiento se aplicará en todos los planteles del nivel de educación. Pertenecientes a la Secretaría de Educación básica oficial del Estado de Nayarit.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente lineamiento entrará en vigor al día siguiente de su publicación por la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit.

SEGUNDO.- Se derogan las disposiciones emitidas por la Secretaría de Educación Nayarit que se opongan al presente lineamiento.

Dado en la Secretaría de Educación del Estado de Nayarit, en Tepic, su capital, a los _____ diez días del mes de _____ del año dos mil quince.

“SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCION” LIC. MARCO ANTONIO LEDESMA GONZÁLEZ, SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO DE NAYARIT.- RÚBRICA.

ANEXO UNICO DEL LINEAMIENTO NORMATIVO QUE REGULA LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCION Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL ESTADO DE NAYARIT

CONTENIDO

1.- Recomendaciones de energía y macronutrientos para escolares

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

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

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

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

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

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

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

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

2.- Criterios utilizados para el desayuno escolar

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

2.1 Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar.

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

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

* 30% del IDR

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

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

El desayuno escolar caliente se compone de:

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

2.2.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEC.

- Incluir, como máximo, dos cereales diferentes por menú, de preferencia de grano entero y/o cereales integrales (tortilla, avena, arroz, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.). Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra. En caso de incluir arroz o pastas, deberá acompañarse sin excepción de verduras, ya que su aporte de fibra es poco.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor; evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.
- En caso de incluir atole en un menú, éste deberá ser preparado a base de cereales de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz) y con un máximo de 20 gramos (2 cucharadas soperas) de azúcar por litro de leche. En caso de incluir un licuado, éste deberá ser preparado con fruta natural y máximo 20 gramos de azúcar por litro.

- En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.
- La porción de leche será de 250 ml (1 taza o 1 vaso).
- Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.
- Evitar ofrecer alimentos de origen animal junto con leguminosas, así como una leguminosa con otra leguminosa (por ejemplo, sopa de lentejas y tacos de frijol), y promover la combinación entre un cereal y una leguminosa.
- Integrar preparaciones que incluyan verdura y fruta disponibles en la región y de temporada, para facilitar su adquisición y distribución.
- La verdura o fruta debe ser de preferencia fresca.
- Ofrecer agua simple potable.

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

El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

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

2.3.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF.

Para la conformación del desayuno frío se deberá:

- En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, integrar un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.
- Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.
- Otorgar una porción mínima de 30 gramos de cereal integral, que puede ser en forma de galletas, barras, cereales de caja, etc., elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales. La porción deberá considerar las siguientes características (Tabla 3):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El refrigerio escolar deberá estar constituido por:

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

2.4.1. Verduras y frutas.

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

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

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

2.4.2. Cereal integral.

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

2.4.3. Oleaginosas y leguminosas.

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

Algunas recomendaciones de leguminosas secas incluyen garbanzos o habas secas sin sal, y de oleaginosas cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc. que cumplan con los criterios nutrimentales descritos en la Tabla 4.

2.4.4. Bebidas.

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

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

2.4.5. Alimentos y bebidas procesados.

Los alimentos y bebidas procesados que cumplan con los criterios nutrimentales establecidos en la Tabla 4 se pueden expender en las escuelas públicas y privadas del

Sistema Educativo Nacional únicamente los días viernes, en sustitución de los cereales, las oleaginosas y leguminosas.

2.4.5.1. Bebidas para secundaria, media superior y superior.

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

2.4.5.2. Leche.

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

- Energía: menor a 50 kcal por 100 ml.
- Contenido de grasas totales: menor o igual a 1.6% o 1.6 g de grasas por 100 g de leche.

El tamaño del envase será menor o igual a 250 ml.

- No debe tener azúcares añadidos.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.
- En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.

2.4.5.3. Yogurt y alimentos lácteos fermentados.

Yogurt sólido:

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

Yogurt bebible y alimentos lácteos fermentados:

- Tamaño de la porción: menor a 200 ml.
- Energía: máximo 100 kcal por porción.

- Grasas totales: 1.4 g/100 ml (2.8 g/200 ml)
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos. siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

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

Jugos de verduras y frutas:

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

Néctares:

- Energía por porción: menor a 70 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2.4.5.5. Alimentos líquidos de soya.

Alimentos líquidos de soya:

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

Alimentos líquidos de soya con jugo:

- Energía por porción: menor a 60 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 50 mg/100 ml.

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

2.4.5.6. Botanas.

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

2.4.5.7. Galletas, pastelitos, confites y postres.

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

2.4.5.8. Oleaginosas y leguminosas secas.

- Energía: menor a 130 kcal.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g por porción.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 10% del total de energía.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

2.4.5.9. Quesos para refrigerio.

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

- Grasas saturadas: menor o igual a 39% de las kcal totales.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

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

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

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

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

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

CATEGORÍAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	Valor límite
Bebidas para secundaria, media superior y superior ^{1,3}	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por porción (kcal. máximo)	10 kcal
	Sodio (mg por porción)	55 mg
	Edulcorantes no calóricos(mg / 100 ml)	40 mg /100 ml (100 mg/250 ml)
Leche ^{1,4,5,6} (incluye fórmulas lácteas y productos lácteos combinados - No considera alimentos lácteos)*	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por 100 g (kcal)	50/100 g (125 kcal/250 ml)
	Grasas totales (en 100 g)	1.6/100 g (4/250 ml)
Yogurt y alimentos lácteos fermentados ^{1,4,5}	Porción (g o ml)	Sólido = 150 g
		Bebible = 200 ml
	Calorías por porción (máximo)	Sólido = 80 kcal
		Bebible = 100 kcal
	Grasas totales (100 g o ml)	Sólido = 2.5g/100 g (3.75 g/150 g)
Bebible = 1.4g/100 ml (2.8 g/200 ml)		
Azúcares (% de calorías totales respecto a azúcares añadidos)	30%	

CATEGORÍAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	Valor límite
Jugos de frutas y verduras ^{1,4*}	Porción (ml)	125 ml
	Azúcares totales (g por porción)	Según la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
	Calorías por porción (máximo)	70 kcal
Néctares ^{1,4*}	Porción (ml)	125 ml
	Calorías por porción (máximo)	70 kcal
Alimentos líquidos de soya ^{1,4*}	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100ml)	110 mg/100 ml
	Grasas totales (g por 100ml) Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales	2.5g /100 ml (3.12 g /125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	100 kcal
	Proteína (g por porción) Mínimo	3.8 g
Alimentos líquidos de soya con jugo *	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100ml)	50 mg/100 ml (62.5 mg/125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	60 kcal
	Proteína (g por porción, mínimo)	0.75 g
Botanas ^{1,7}	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
	Sodio (mg por porción)	180 mg
Galletas, pastelillos, confites y postres ^{1,8,9}	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	20%
	Sodio (mg/porción)	180 mg

CATEGORÍAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	Valor límite
Oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) ¹⁰	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
	Sodio (mg por porción)	180 mg

¹ Todos los productos deberán contener sólo una porción.

² Los parámetros se refieren a menor o igual que.

³ Las bebidas para secundaria, media superior y superior serán sin cafeína y sin taurina.

⁴ Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos en leche, néctares, yogurt y bebidas de soya, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

⁵ Ácidos grasos trans no aplica cuando son de origen natural como en lácteos.

⁶ En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.

⁷ Dentro de la categoría de botanas, se podrán registrar el grupo de alimentos denominado "Quesos para lunch", debiendo cumplir con los siguientes criterios nutrimentales:

Quesos para refrigerio	Porción (g)	30 g
	Energía total (kcal)	<= 80 kcal
	Grasas totales (g)	<= 6 g
	Grasas saturadas	<= 3.5 g
	Grasas totales (% de kcal totales)	68%
	Grasas saturadas (% de kcal totales)	39%
	Sodio (mg/porción)	<= 180 mg

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

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

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

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

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

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

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

- Se deben consumir diferentes verduras y frutas preferentemente frescas, locales y de temporada; en lo posible crudas y con cáscara, atendiendo las condiciones de higiene descritas en el Acuerdo, en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y NOM-043-SSA2-2012 antes mencionadas, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.
- La ingesta de grasas debe limitarse, y la mayoría de las grasas saturadas deben reemplazarse por grasas de origen vegetal. Deben evitarse los ácidos grasos trans.
- Se deben consumir cereales de grano entero y sus derivados integrales.
- Se deben consumir leguminosas como lentejas, habas, garbanzos y otras disponibles en la región, en combinación de los cereales integrales.
- Debe servirse preferentemente pescados y carnes con bajo contenido de grasas.
- Debe limitarse el consumo de azúcar y sal, así como aderezos a base de grasa. Toda la sal que se utilice debe ser yodada.
- Se debe promover el consumo de agua simple potable.
- Se podrán proporcionar bebidas a base de fruta natural sin azúcar añadido de forma esporádica, y no se permitirá el consumo de cualquier otra bebida.
- Se debe dar preferencia, en la preparación de alimentos, a técnicas culinarias como asado, hervido, cocimiento a vapor o al horno para reducir la cantidad de grasa agregada.

2.5.1. Criterios nutrimentales para la comida escolar.

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

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

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

Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:

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

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

- Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada.
 - No añadir azúcar.
 - Respetar la frecuencia permitida a máximo dos veces por semana.
- b) Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requiera en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales.
 - Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).
 - Preferir la tortilla de maíz por su alto aporte de calcio y fibra.
 - En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa no sea un ingrediente principal, agregarlo en una pequeña cantidad.
- c) Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.

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

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

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

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

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

Bebidas

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

CRÉDITOS

El presente lineamiento fue realizado por el Departamento de Normatividad, en coordinación con las Unidades Administrativas de Educación Básica, con la aprobación técnica y visto bueno de la Dirección General de Educación Básica y participaron en su integración los siguientes servidores públicos:

Secretario de Educación, **Lic. Marco Antonio Ledesma González.- Rúbrica.-** Dirección Jurídica, **Lic. Miguel Ángel Lomelí Oliva.-** Departamento de Normatividad, **Lic. Julio Castro Jáuregui.- Rúbrica.-** Dirección General de Educación Básica, **Mtra. Martha Marisela Avilés Nieves.- Rúbrica.-** Departamento de Educación Inicial y Preescolar, **Profra. Judith Ceballos Mejía.- Rúbrica.-** Departamento de Educación Primaria, **Profra. Alejandra Margarita Becerra Orozco.- Rúbrica.-** Departamento de Educación Secundaria, **Profr. Víctor Julián Martínez Mora.- Rúbrica.-** Departamento de Innovación Educativa, **Profr. Julián Álamos Flores.- Rúbrica.-** Departamento de Educación Especial, **Profr. Fernando García de León.- Rúbrica.**