ACUERDO mediante el que se establecen los lineamientos generales para el **expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional**, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo del 2014.

**RESUMEN**

CONSIDERANDO:

* **Plan Nacional de Desarrollo** 2013 – 2018 (PND), en su Meta Nacional II.
* **Programa Sectorial de Educación** 2013 – 2018, en su Capítulo III.
* **Programa Sectorial de Salud** 2013 – 2018, en su Objetivo 3, estrategia 3.7. “**Instrumentar la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes”**, dispone entre sus líneas de acción la relativa a vincular acciones con la Secretaría de Educación Pública para la regularización de los Establecimientos de Consumo Escolar.
* **Decreto por el que se reforman los artículos 3º**, (DOF 26/02/2013) en su Transitorio Quinto, fracción III, inciso c) que el Congreso de la Unión y las autoridades competentes deberán prever adecuaciones al marco jurídico, para **prohibir en todas las escuelas los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos.**
* **Ley General de Educación, en su artículo 7º**, fracciones I, IX y X dispone que la educación que imparta el Estado tendrá, además, que contribuir al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades humanas **fomentar la educación en material de nutrición**, desarrollar actitudes solidarias en los individuos y crear conciencia sobre la preservación de la salud.
* Que las escuelas **del Sistema Educativo Nacional deben promover una alimentación escolar correcta** entre las alumnas y alumnos, **que** **frene su rezago escolar y los beneficie en su salud, aprovechamiento y rendimiento escolar, y que logre condiciones de estabilidad en la matricula, aumento en la asistencia** y continuidad durante la jornada escolar y en el tramo educativo en el que se encuentran inscritos;
* Que la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, deben ser **acordes a una alimentación correcta, con higiene y seguridad, y con los nutrimentos necesarios** y el aporte calórico adecuado a la edad y condición de vida de las alumnas y alumnos, 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, **se expide el siguiente Acuerdo** mediante el cual se establecen los:

**LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL.**

**TÍTULO I**

Al acuerdo tiene por objeto:

1. Dar a conocer los criterios nutrimentales de los alimentos y bebidas preparados y procesados, que se deberán expender y distribuir en las Escuelas del Sistema Nacional.
2. Evidenciar los alimentos y bebidas preparados y procesados que deberán prohibirse para su expendio y distribución en las escuelas del Sistema Nacional por no favorecer la salud de los estudiantes.

**TÍTULO II**

**Características de una alimentación correcta**:

1. **Completa**: que cada tiempo de comida incluya los tres grupos de alimentos expresados en El Plato del Bien Comer
2. **Inocua**: que no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes y que no aporte cantidades excesivas de un componente o nutrimento.
3. **Variada**: que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo.

**Las escuelas**

1. Promoverán, entre la comunidad educativa, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la salud y la **buena práctica alimenticia**.
2. Pondrán **énfasis en el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales**.
3. Promoverá la **importancia de consumir agua simple potable** como primera opción de hidratación.
4. Verificarán que los espacios donde se preparan y expenden los alimentos y bebidas cuenten con las **condiciones que garanticen la salud y seguridad** de la comunidad escolar, así como las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas para su expendio en los establecimientos de consumo, se sujetarán a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios”, y
5. Ofrecerán una alimentación en términos de los **criterios técnicos nutrimentales** contenidos en el **Anexo Único** del presente Acuerdo y en lo señalado en la Norma Oficial Mexicana **NOM-043-SSA2-2012,** “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación”.

**TÍTULO III**

**Comité del Establecimiento de Consumo Escolar**

1. Dará cuenta al Consejo de Participación Social (CEPS)
2. **Establecer alianzas entre la escuela y las familias** para difundir y adoptar una alimentación correcta basada en las recomendaciones y prohibiciones contenidas en el Anexo Único del Acuerdo.
3. **Verificar el cumplimiento** de la calidad de los alimentos y bebidas que pueden expenderse, la fecha de caducidad o consumo preferente y la información nutrimental para que cumpla con las **disposiciones del presente Acuerdo**.

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

1. Conocer y dar **cabal cumplimiento a los Lineamientos** en cuestión.
2. Contar con **personal calificado y/o capacitado**.
3. **Recibir orientación y asesoría** sobre el cumplimiento de los Anexo Único del presente Acuerdo.

**TÍTULO V**

**Prohibiciones y sanciones**

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

Los prestadores de servicios educativos que promueven o propicien la preparación, expendio y distribución de alimentos en contravención a lo señalado en el lineamiento anterior, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 75, fracciones IX Y XIII de la Ley General de Educación y se harán acreedores a las sanciones establecidas en el artículo 76 de dicho ordenamiento legal. Lo anterior, sin perjuicio de que se impongan las sanciones administrativas que correspondan, tratándose de servidores públicos.

**ANEXO ÚNICO DEL PRESENTE ACUERDO**

**Desayuno escolar**

Tiene como fin **proveer la energía y nutrimentos necesarios** para el desarrollo de las habilidades, rendimiento cognitivo, concentración y atención necesarios **para sus actividades escolares** además de contribuir a la formación de hábitos alimentarios correctos.

Se estima que el desayuno aporte el 25% de la energía requerida durante el día y debe incluir los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer.

Desayuno escolar caliente **(DEC):**

* Un platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral y una leguminosa o un alimento de origen animal
* Fruta
* Leche descremada (considerar en edad preescolar las zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil).

Desayuno escolar modalidad frío **(DEF):**

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

**Refrigerio escolar**

Se estima que aporte el15% de las recomendaciones diarias (de energía y nutrimentos), debe incluir los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, que esté constituido por:

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

**Comida escolar**

Se estima que aporte el 30% de las recomendaciones diarias (de energía y nutrimentos).

Las comidas deben incluir los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer.

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

**CRITERIOS NUTRIMENTALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS PERMITIDOS ÚNICAMENTE LOS DÍAS VIERNES (EN SUSTITUCIÓN DE CEREALES, OLEAGINOSAS Y LEGUMINOSAS)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Leche o fórmula láctea** | Porción g o ml | 250 ml |
| Una porción semidescremada o descremada | Calorías por 100 g (kcal) | 125 Kcal/250 ml |
| Grasas Totales (en 100 g) | 4/250 ml |
| **Yoguth y alimentos lácteos fermentados** | Porción (g o ml) | Sólido = 150 g |
| Una porción |   | Bebible = 200 ml |
|   | Calorías por porción (máximo) | Sólido = 80 g |
|   |   | Bebible = 100 ml |
|   | Grasas Totales (en 100 g o ml) | Sólido = 3.75g/150g |
|   |   | Bebible = 2.8 g/200 ml |
| **Jugos de frutas y verduras**  | Porción (ml) | 125 ml |
| Una porción | Azucares totales (g por porción) | 17 g |
|   | Calorías por porción (máximo) | 70 kcal |
| **Nectares** | Porción | 125 ml |
| Sólo una porción | Calorías por porción (máximo) | 70 kcal |
| **Alimentos líquidos de soya** | Porción (ml) | 125 ml |
| Sólo una porción | Sodio (mg por 100ml) | 110 mg/100ml |
|   | No deben rebasar 21 % de grasas totales | 3.12 g/125ml |
|   | Calorías por porción (Kcal, máximo) | 100 kcal |
|   | Preteína (g por porción Mínimo | 3.8 g |
| **Alimentos líquidos de soya con jugo**  | Porción (ml) | 125 ml |
|   | Sodio (mg por 100ml) | 62.5)mg/125 ml |
|   | Calorías por porción (Kcal, máximo) | 60 kcal |
|   | Proteína (g por porción, mínimo) | 0.75 g |
| **Botanas**  | Porción (Kcal) | 130 kcal |
| Sólo una porción | Grasas Totales ( % de grasas totales) | 35% |
| Se pueden registrar "Quesos para lunch" | Grasas saturadas (% de calorías totales)  | 15% |
| Ácidos grasos trans (g por porción) | 0.5 g |
|   | Azúcares añadidos (% de calorías totales) | 10% |
|   | Sodio (mg por 100ml) | 180 mg |
| **Galletas, pastelillos, confites y postres**  | Porción (kcal) | 130 kcal |
| Sólo una porción | Grasas totales (% de calorías totales) | 35% |
|   | Grasas saturadas (% de calorías totales)  | 15% |
| Los chocolates se podrán expenderse en forma eventual (durante festividades) | Ácidos grasos trans (g por porción) | 0.5 g |
| Azúcares añadidos (% de calorías totales) | 20% |
| Sodio (mg/porción) | 180 mg |
| **Oleaginosas** (cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y **leguminosas** secas (habas, garbanzos) | Porción (kcal) | 130 kcal |
| Grasas saturadas (% de calorías totales)  | 15% |
| Sin grasas, sal o azucares añadidos | Ácidos grasos trans (g por porción) | 0.5 g |
| Se podrán consumir todos los días de la semana | Azúcares añadidos (% de calorías totales) | 10% |
| Sodio (mg/porción) | 180 mg |
| **Quesos para refrigerio** | Porción | 30 g |
|   | Energía total (kcal) | ≤ 80 kcal |
|   | Grasas Totales | ≤ 6 g |
|   | Grasas saturadas  | ≤ 3.5 g |
|   | Sodio (mg por porción) | ≤ 180 mg |
| **Bebidas solo para secundaria** | Porción | 250 ml |
| Una porción | Calorías por porción | 10 Kcal |
| Sin cafeína y sin taurina | Sodio (mg por porción) | 55 mg |