

**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 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.- Secretar**

LETICIA RAMÍREZ AMAYA, Secretaria de Educación Pública, y JORGE CARLOS ALCOCER VARELA, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 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; 50, 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 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, 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,

**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 proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad, en consecuencia, en los términos que establece la ley; el Estado priorizará el interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el acceso, permanencia y participación en el proceso de enseñanza aprendizaje, además de que el Estado garantizará que los materiales didácticos, la infraestructura educativa, su mantenimiento y las condiciones de

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 y a 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 la educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral, y que dicho principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas y programas

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 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 y la actualización de los contenidos

Que la LGE, en su artículo 49, segundo párrafo, prevé que la Secretaría de Educación Pública (SEP) propondrá directrices generales para la 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

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 establezca los lineamientos a que deberán sujetarse la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, determine la Secretaría de Salud (SALUD), mismos que se deberán evaluar y actualizar al menos cada cinco años; b) las autoridades educativas promoverán con bajo valor nutricional de acuerdo con los criterios nutricionales incluidos en el artículo 212 de la Ley General de Salud (LGS) y las demás disposiciones que fomenten estilos de vida saludables que prevengan, atiendan y contrarresten, en su caso, el sobrepeso y la obesidad entre los educandos, como la activación de la promoción de la salud escolar, la SEP considerará las Normas Oficiales Mexicanas que al efecto emita SALUD; d) las personas responsables de la aplicación de las que ejerzan los cargos directivos y las autoridades escolares; las autoridades educativas y sanitarias vigilarán y sancionarán en el ámbito de sus competencias, comedores y máquinas expendedoras o sus equivalentes, que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella, tendrán un compromiso 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 desarrollo, 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 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; las 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 acciones de crianza enmarcadas en el ejercicio de los valores, los derechos de la niñez, buenos hábitos de salud, la importancia de una hidratación saludable, alimentación adecuada, 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

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 para la educación indígena, inclusiva, para personas adultas, la normal y demás para la formación de maestras y maestros de educación básica, así como aquellas que con tal de la SEP y las autoridades educativas de los Estados y Ciudad de México cuentan con atribuciones para promover entornos escolares saludables, a través de la implementación de la adecuada, así como a la actividad física, educación física y la práctica del deporte, así como para promover en la educación obligatoria prácticas cooperativas 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 LGE, establecen que: i) corresponde de manera exclusiva a la SEP, como autoridad de educación superior, así como coordinar el Sistema Nacional de Educación Superior, con respeto al federalismo, a la autonomía universitaria, la libertad académica y las autoridades educativas de las entidades federativas tienen atribuciones para garantizar el servicio público de educación superior, atendiendo a las necesidades en la CPEUM, la propia LGE, la LGE y demás disposiciones aplicables, además de establecer mecanismos de coordinación entre los subsistemas de educación superior

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: es deber de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades, como la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana; es materia de salud pública la nutrición, sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria; el Sistema Nacional de Salud tiene, entre otros, los siguientes objetivos: promover 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 prevenga la alimentación; la coordinación del Sistema Nacional de Salud estará a cargo de SALUD, correspondiéndole a ésta promover e impulsar programas y campañas para contrarrestar el sobrepeso, la obesidad y los trastornos de la conducta alimentaria, y que en materia de higiene escolar, corresponde a las autoridades sanitarias, así como establecer acciones que promuevan una alimentación nutritiva y la realización de actividad física, siendo que las autoridades educativas y sanitarias

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 orientación y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, activación física para la salud y cardiovascular, entre otras, y que SALUD, en coordinación con la SEP y los gobiernos de las entidades federativas, y con la colaboración de las dependencias de salud, entre otros, aquellos orientados a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y a la activación física, procurando optimizar los recursos y alcanzar un 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, con los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán y desarrollarán programas de nutrición, promoviendo la participación 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 para reducir la malnutrición y promover el consumo de alimentos adecuados a las necesidades nutricionales de la población y evitar otros elementos que representen

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 encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de los alimentos; establecer las necesidades nutricionales que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos evitando los altos contenidos en azúcares, grasas saturadas y sodio; exigir la fortificación obligatoria de éstos, indicándose los nutrientes y las cantidades que deberán incluirse; impulsar, en coordinación con las autoridades federales 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, distribuir, 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 alimentos y bebidas que, en consecuencia, no favorezcan la salud de los educandos y la pongan en riesgo;

Que la LGS, en sus artículos 159, fracción V, 212, párrafos segundo y tercero y 301, párrafo segundo, establece que: el ejercicio de la acción de prevención según el caso de que se trate, la difusión permanente de las dietas, hábitos alimenticios y procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los nutrientes

grasas trans y sodio, con base en lo recomendado por SALUD; las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán en etiquetado frontal de advertencia deberá hacerse en forma separada e independiente a la declaración de ingredientes e información nutrimental, para indicar saturadas, sodio y los demás nutrimentos críticos e ingredientes que establezcan las disposiciones normativas competentes, y que queda prohibida la publicidad en escuelas;

Que la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes (LGDNNA), en sus artículos 50, fracción VIII y 103, fracción I, dispone: que niñas, autoridades federales, de las entidades federativas, municipales y de las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, en el ámbito de sus respectivas: así como otros trastornos de conducta alimentaria mediante la promoción de una alimentación equilibrada, el consumo de agua potable, el fomento del ejercicio 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 públicas, conforme a su ámbito de competencia, garantizar sus derechos alimentarios, el libre desarrollo de su personalidad y el ejercicio de sus derechos, de

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 garantiza en el ejercicio efectivo del derecho a la alimentación adecuada y los derechos humanos con los que tiene interdependencia, así como priorizar el desarrollo de políticas relacionadas con la alimentación adecuada por parte del Estado mexicano; todas las personas, de manera individual o colectiva, tienen derecho a un el acceso físico y económico para una alimentación inocua, de calidad nutricional y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades fisiológicas en todo 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 otras necesidades alimentarias, como es la combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad 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 de asequibles para sus familias, de acuerdo con sus condiciones de vulnerabilidad y tomando en cuenta la situación económica de la zona geográfica en las autoridades competentes deberán promover el derecho a la alimentación adecuada para las y los alumnos en cuyas escuelas existan elevados índices de pobreza y básica que otorguen una provisión de alimentos o raciones al interior de las instituciones educativas deberán apearse a los lineamientos generales para 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 su adquisición de alimentos adecuados preferentemente frescos, y agua potable para consumo humano de las personas estudiantes y promoverán ante las autoridades a alimentos y bebidas preenvasados cuando éstos excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y competentes, tanto al interior como en las inmediaciones de los planteles de educación básica; las instituciones de educación media superior y superior promoverán a precios accesibles, y las instituciones públicas y privadas de educación básica, media superior y superior deberán promover el cumplimiento, con pleno respeto a generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas preparados en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica 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 campañas permanentes, y de fácil comprensión, en materia de información y educación nutricional y sobre los sistemas de producción como la agroecológica; 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 la preparación de dietas nutritivas, suficientes, sostenibles y de calidad de acuerdo con el contexto y requerimientos de la persona, así como la importancia de la

Que la LGAAYS, en su artículo 20, menciona que la información de los productos alimenticios preenvasados, tanto en sus etiquetas y en su contra etiqueta 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 incluidas las regulaciones de etiquetas y la publicidad, para informar de cualquier ingrediente, sustancia o técnica de producción o distribución, que sea en los términos que fije la LGS;

Que la LGAAYS, en su artículo 29, fracciones I a VI, señala que para fomentar el consumo de alimentos sanos, las autoridades sanitarias deberán verificar de inocuidad alimentaria; ofrezcan agua natural no embotellada, apta para el consumo humano, sin costo para las personas consumidoras; coloquen en un lugar 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

Que la LGAAYS, en su artículo 37, establece que las dependencias que integran la Administración Pública Federal, de las entidades federativas, así como menos, un 15% de sus compras gubernamentales de alimentos e insumos primarios, directamente de los productores de pequeña y mediana escala, en los para el abastecimiento de una alimentación adecuada, y dentro de los límites presupuestales para compras gubernamentales que cada dependencia o entidad Federación, entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales, en sus respectivos ámbitos de competencia, deberán contar con las políticas públicas

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publica objetivo establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores 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 preenvasado 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 preenvasado destinado al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características 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 sus intervenciones del personal de salud en materia de promoción de la salud y prevención de enfermedades, dirigidas a la población escolar del Sistema Educativo 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 con

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 habitantes y del hábitat, equitativo, orientado a subsanar y no a agudizar las desigualdades, defensor de la diversidad cultural y del ambiente natural, sensible 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 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 des

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 principal el interés superior de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes", Estrategias prioritarias 1.2 "Impulsar medidas para favorecer el ingreso y la permanencia históricamente discriminados, que alienten la conclusión oportuna de sus estudios y permitan el desarrollo de trayectorias educativas completas" y 1.4 "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 crianza positiva y disciplina basada en el respeto a los derechos; diseñar mecanismos conjuntos con otras dependencias e instituciones gubernamentales y brinde educación, salud y alimentación, con enfoque de derechos humanos y perspectiva de género, y proveer una alimentación sana, nutritiva y suficiente en

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 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 sensibilización de los riesgos para la salud y el oportuno tratamiento y control de enfermedades, especialmente, las que representan el mayor impacto en los hábitos y estilos de vida saludable bajo un enfoque diferenciado, con pertinencia cultural y perspectiva de derechos para disminuir padecimientos prevenibles social para procurar el desarrollo bajo un enfoque integral y diferenciado de niñas, niños, adolescentes y jóvenes desde una perspectiva de derechos e igualdad políticas públicas, bajo un enfoque multidimensional e interinstitucional, para incentivar conductas saludables y prevención de enfermedades, con pertinencia 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 fortalecer la prevención y atención a todas las formas de mal nutrición infantil, incluida la desnutrición, la deficiencia de micronutrientes, la obesidad y el consumo comportamientos saludables en los entornos escolares, a través de la coordinación interinstitucional y un modelo integral que considere la diversidad cultural;



Ausencia de conflicto de intereses: Los criterios para la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel (familiar, de negocios de cualquier autoridad escolar o educativa, o cualquier otro interés económico de particulares que se contrapongan al derecho a la protección

Garantía del interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes: La regulación a la distribución, preparación y expendio de alimentos y bebidas preparados garantiza 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 y bebidas de 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 estilos de vida saludables, la educación para la salud y otras estrategias pedagógicas, como los huertos pedagógicos para abordar su dimensión en alimentación, nutrición y educación 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 la 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 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 necesidades, 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 reacciones, para que los estudiantes tengan acceso a alimentos preparados, distribuidos y expendidos conforme a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los Lineamientos.

Enfoque integral: Se promoverá la colaboración entre diferentes sectores para abordar la problemática de la alimentación escolar de manera efectiva, la 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 los alimentos que recomiendan para su preparación, distribución y expendio en las escuelas, así como aquellos cuya venta y publicidad están prohibidos por su bajo valor nutricional.

Los presentes Lineamientos y su Anexo Único deberán ser evaluados y actualizados al menos cada cinco años, con la finalidad de fortalecer el bienestar y la 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 la producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento que resulte, directa o indirectamente, en un compuesto que por 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 objetivas o residuales tratadas;

III. **Alimentación adecuada:** Consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisface las necesidades fisiológicas de una persona en cada momento de su vida 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, debiendo ser etiquetado;

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, de acuerdo con los presentes Lineamientos, dentro de los cuales se encuentran aquellos que, por ser fuente importante de ingredientes asociados con daños a la salud y/o por haber sido prohibidos por las autoridades sanitarias;

VII. **Alimentos y bebidas procesados:** Aquellos alimentos y bebidas a los que se les han agregado azúcares libres, grasas, sal, edulcorantes o aditivos químicos;

VIII. **Autoridades Educativas:** La SEP, sus unidades administrativas y órganos administrativos desconcentrados que impartan educación; autoridades 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 la gestión escolar;

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 local, a las autoridades sanitarias;

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 alimentación 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; personal administrativo y 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 y los estudiantes de las escuelas de acuerdo con los 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 que opere al interior de las escuelas, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopte. Incluye las cooperativas, los comedores escolares, 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 a granel;

XXI. **Estilos de vida saludables:** Conjunto de prácticas alimentarias, de higiene, cuidado personal, autorregulación, relaciones interpersonales, actividad física y recreativa;

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 las guías;

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, así como las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada;

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

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 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 a

XXXII. **NOM-009-SSA2-2013:** Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, "Promoción de la salud escolar", publicada en el Diario Oficial de la Federac

XXXIII. **Orientación alimentaria:** Al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a des la adopción de una dieta adecuada en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones sociales, económicas, geográficas y cultur

XXXIV. **Personal calificado:** A las personas profesionales de la nutrición y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituid orientación alimentaria;

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

XXXVI. **Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible:** A la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan con 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 insumo: 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

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 b

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 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 seguric

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

Los establecimientos de consumo escolar que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella, tendrán un compromiso para fomentar e 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 ley

**Octavo.-** En el SEN los principios de una alimentación adecuada se aplicarán desde una perspectiva integral considerando que los hábitos alimentario 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 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 Las compras públicas relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas deberá de atender, lo establecido e 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 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 cu cumplimiento a los principios previstos en el numeral Tercero de los presentes Lineamientos.

**Décimo Primero.-** Sólo se podrán preparar, distribuir y expendir los alimentos y bebidas que se encuentren permitidos por los criterios nutrimentales, Anexo Único de los presentes Lineamientos. Las escuelas deberán ajustarse a lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, las Normas O

**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 administrativas. En caso de incumplimiento y de incurrir en infracciones se harán acreedores a las sanciones correspondientes, conforme a lo establecido en el presente Lineamiento;

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 presentes en los Lineamientos y su Anexo Único, además de información adecuada sobre las medidas higiénicas que es necesario cumplir para su preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas, 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 Lineamientos.

**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, deberá:

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 no cumplir con los requisitos, 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, atenderlas y dar respuesta oportuna;

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 Lineamientos;

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 el ámbito de competencia, en materia 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 recibir quejas o dar aviso a la COFEPRIS o sus homólogos estatales, para iniciar los procesos de vigilancia y sanción correspondientes, en el ámbito de competencia, en materia de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en contravención a los presentes Lineamientos, su Anexo Único y demás normativa aplicable. El diámetro de las inmediaciones de las escuelas, en el diámetro que determine 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 salud en el expendio de alimentos y bebidas a 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 establecidos en los 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, la coordinación y vinculación con las autoridades municipales y de las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, y demás instancias competentes, para garantizar la 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;

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 de recibir quejas, atenderlas y dar respuesta oportuna;

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 en materia de alimentos y 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 las autoridades escolares;

**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 y nutrición de la población;

**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 Lineamientos y su Anexo Único 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 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 los 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, promoviendo estilos de vida saludables;

**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, 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 presente Lineamiento y las 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, y 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 gu

**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 presentes Lineamientos, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 170, fracciones VIII y IX de 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 sanitarias que establezcan las disposiciones administrativas o sanitarias aplicables o las responsabilidades administrativas que correspondan, tratándose de:

Las autoridades educativas y las autoridades sanitarias de las entidades federativas, deberán coadyuvar con la SS en las actividades a las que se refieren

**Vigésimo Segundo.-** Para la determinación y sanción de las infracciones a las disposiciones sanitarias, las autoridades educativas deberán hacer del caso 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

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

**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 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. 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

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 facultades, 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 y 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

Realizar campañas informativas: Instrumentar acciones en el aula y estrategias de difusión a través de espacios de reflexión y mensajes de comunicación adecuados

Llevar a cabo encuentros deportivos, artísticos y culturales: Organización de eventos en los que se promueva la alimentación adecuada y sostenible, así como

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 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

**ANEXO ÚNICO****Criterios Técnicos Nutrimientales y de Higiene****Contenido**

Objetivos.

Objetivo general

Objetivos específicos

Bases científicas y técnicas de los criterios técnicos nutrimentales

Recomendaciones de energía (calorías), macronutrientes y nutrientes 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, y la 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 garantizarlos saludables en las intermediaciones 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 fundamenta en la evidencia científica actual.

Con estos criterios técnicos nutrimentales se contribuye a disminuir el riesgo de mala nutrición como sobrepeso y obesidad y sus complicaciones inmediatas e intermedias 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 fundamentales 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 grasas saturadas y alto exceso de sodio aumenta el riesgo de sobrepeso, obesidad y el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes mellitus tipo 2, 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.

Se establecieron las recomendaciones de límites máximos de nutrientes críticos del consumo energético diario a los que se deberán ajustar los alimentos y bebidas para la población mexicana, con fundamento en las recomendaciones nacionales e internacionales emanadas de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana, la 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 para la población mexicana.

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 macronutrientes (grasas, hidratos de carbono y proteínas) a los que deberán ajustarse los alimentos y las bebidas preparadas (desayunos, refrigerios y comidas) 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 Normativa de disposiciones jurídicas aplicables.

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

En primera instancia se determinó la cantidad de energía y macronutrientes promedio que requiere la población escolar en los diferentes tipos y niveles educativos, así como la distribución porcentual para cada tiempo de comida para promover y mantener un peso saludable tomando en cuenta un nivel de actividad física adecuada.

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: des 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 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, 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 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 localización 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 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. 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 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.

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 sal.

Se recomiendan cereales sin azúcares añadidos, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales, tales como maíz, trigo, avena, centeno, cebada y arroz 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 de advertencia.

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 y garbanos.

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 (como leche condensada).

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.

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.

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 el agua potable en México 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 con cafeína.

#### 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 (cereal integral, proteína de origen animal y/o hierro hemínico, leguminosas y verduras), se apegarán a lo establecido en la Estrategia Integral de Asistencia 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 que el refrigerio escolar cubra el 15% de las recomendaciones diarias de energía y nutrimentos.

En aquellas escuelas del Sistema Educativo Nacional que cuenten con la modalidad de comidas escolares deberán observar los criterios técnicos nutrimentales que se establecen en el Anexo Único.

En las escuelas con actividades de preparación o expendio de alimentos y bebidas no alcohólicas, la autoridad escolar será responsable de asegurar el cumplimiento del 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 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 los requisitos 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 y otros productos.

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

Levar 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 alimentos y bebidas.

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 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 autorizado.

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 autorizado para 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 crudos con los de alimentos cocidos, como carnes (pollo, res o pescado) o verduras sin desinfectar.

Para 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  
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 consumi

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 cocin

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, t  
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,

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

Alimentos y bebidas no alcohólicas preparados de forma casera cuyos ingredientes predominantes o agregados sean grasas, harinas refinadas, sodio y/o azú

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 Naci  
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 dist

Los platillos o preparaciones de elaboración casera o artesanal expendidos o distribuidos por los establecimientos de consumo escolar al interior de las escuela  
y/o leguminosas; la elaboración de estos platillos deberán asegurar un bajo contenido de grasas, sal o azúcares añadidos, así mismo se deberán ofrecer pre  
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  
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 <sup>a</sup> (Kcal) (mínimo y máximo)	Aporte energético por tiempo de comida (kcal) (mínimo y máximo de acuerdo a nivel o servicio educativo) <sup>b</sup>	
		Desayuno <sup>b</sup>	Refrigerio <sup>b</sup>
Básico (inicial)	1000-1200	250-300	150-180
Básico (preescolar)	1300-1500	325-375	195-225
Básico (primaria)	1500-1800	375-450	225-270
Básico (secundaria)	1800-2300	450-575	270-345
Medio superior	2300-2600	575-650	345-390
Superior	1700-2100	425-525	255-315
Formación para el trabajo	1700-2100	425-525	255-315

Adaptado de Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lí  
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 cor

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

Grupos de Alimentos	Alimentos	Número de porci						
		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	
		930 kcal	1165 kcal	1500 kcal	1500 kcal	1600 kcal	1700 kcal	1800 kcal
Verduras y frutas	Verduras	2	2.5	3	3	3	3	3
	Frutas	1.5	1.5	2	2	2	2	2
Cereales		3.5	4	6	6	7	7.5	7.5
Leguminosas y alimentos de origen animal	Leguminosas	0.5	1	1.5	1.5	1.5	1.5	2

	Alimentos de origen animal	1	2	1.5	1.5	2	2.5	3
Lácteos	Leche descremada, queso, yogurt	2.5	3	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)					

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

Conformación/ Criterios	Desayuno escolar modalidad caliente (DEC)	Desayuno escolar modalidad fría (DEF)	
<b>Conformación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche descremada, sin azúcar añadida o edulcorantes;</li> <li>Un platillo fuerte que incluya verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal, y</li> <li>Fruta fresca o deshidratada sin azúcar o sal añadida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leche descremada, sin azúcar añadida o edulcorante;</li> <li>Cereal integral, y</li> <li>Fruta fresca o deshidratada sin azúcar o sal añadida, que puede venir acompañada de semillas oleaginosas, sin azúcar o sal añadida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos de origen animal</li> <li>Verduras y frutas frescas, sin azúcar o sal añadida</li> <li>Cereal integral;</li> <li>Leguminosas, y</li> <li>Agua para uso humano</li> </ul>
<b>Criterios técnicos alimentarios y nutricionales y de calidad nutricional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>En caso de no incluirse leche como bebida no alcohólica dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un producto de la leche (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina.</li> <li>En caso de integrar agua o licuado de fruta, ésta deberá estar preparada con fruta natural únicamente.</li> <li>Aquellas características específicas establecidas en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC).</li> <li>No está permitida la inclusión de jugos o néctares.</li> <li>Se privilegiará el consumo de agua para uso y consumo humano.</li> <li>No se podrá incluir ningún alimento y bebidas no alcohólicas que contengan los sellos o las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal.</li> <li>A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal.</li> <li>No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Ofertar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, empuñados, otros, sin azúcar, grasas saturadas, sodio o edulcorantes acatando las características establecidas en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC).</li> <li>Fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal.</li> <li>No está permitida la inclusión de jugos o néctares.</li> <li>Se privilegiará el consumo de agua para uso y consumo humano.</li> <li>A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal.</li> <li>No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda el consumo de frutas frescas, disponibles en mayor cantidad que las cantidades establecidas en el menú. En general, el consumo de frutas frescas, disponibles en mayor cantidad que las cantidades establecidas en el menú, es recomendable.</li> <li>En el caso de frutas frescas, se recomienda el consumo de frutas frescas, disponibles en mayor cantidad que las cantidades establecidas en el menú, es recomendable.</li> <li>Es mejor el consumo de frutas frescas que los licuados y la preparación de frutas deshidratadas.</li> <li>Las verduras y frutas frescas, disponibles en mayor cantidad que las cantidades establecidas en el menú, es recomendable.</li> <li>Los cereales integrales, disponibles en mayor cantidad que las cantidades establecidas en el menú, es recomendable.</li> <li>El consumo de agua para uso y consumo humano siempre y cuando sea potable.</li> <li>Algunas recomendaciones para el consumo de agua para uso y consumo humano.</li> <li>El principal objetivo del programa es asegurar la disponibilidad de agua potable.</li> <li>A las preparaciones de alimentos y bebidas no alcohólicas no se deberá añadir azúcar o sal.</li> <li>No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.</li> </ul>

--	--	--

**Tabla 4. Ejemplos no exhaustivos de alimentos y bebidas no alcohólicas no procesados y de la región o locales permitidos para la preparación,**

La lista que se muestra a continuación busca promover una venta y consumo de alimentos y bebidas naturales, a base de preparaciones saludables que r

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 a

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.

Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17/04/2024.

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 opportunities. 2019.

Fahall, 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* 2018.

Galante 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 studies. *BMJ* 2023.

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.

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 09/12/2009.

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. 2013.

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.

---