



MANUAL DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y DE OPERACIÓN **COAHUILA** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Líneas de Operación

I. Presentación.-

Escuelas de Tiempo Completo (ETC) es una modalidad educativa enfocada a garantizar el derecho a una educación de calidad para todos sus alumnos, a través de una jornada escolar más amplia y eficaz.

La Secretaría de Educación Pública en Coahuila implementa el Servicio de Alimentación en las escuelas que participan en dicha modalidad, con la finalidad de fortalecer el desarrollo de las competencias y habilidades fundamentales del alumno y orientadas a mejorar las condiciones de vida del alumno, la familia y la comunidad.

Este programa brinda alimentos acordes a la edad y contexto de los alumnos para fortalecer sus condiciones y mejorar su logro educativo y permanencia en el Sistema Educativo, su cobertura abarca los municipios pertenecientes a la Cruzada Nacional contra el Hambre y el Programa Nacional para la Prevención Social de la violencia y la Delincuencia.

II. Marco Normativo.-

Las políticas educativas por las que se incorpora la modalidad Escuelas de Tiempo Completo (ETC) al sistema educativo del país se sustentan en los principios establecidos en el artículo 3º constitucional, en particular: “La educación que imparta el Estado tenderá a desarrollar armónicamente todas las facultades del ser humano...” y “será de calidad, con base en el mejoramiento constante y el máximo logro académico de los educandos”, de ahí que uno de los cometidos de esta modalidad sea asegurar la igualdad de oportunidades de acceso, permanencia y egreso con éxito de la educación básica.

Considerando además, enfocar la atención en aquellos centros de trabajo que por sus condiciones de pobreza, marginación y condición alimentaria requieran necesariamente de esquemas eficientes para mejorar la atención educativa y por ende los resultados de aprendizaje que presentan, por tal motivo es necesario establecer apoyos adicionales, que posibiliten a los alumnos a la superación de condiciones adversas en el ámbito familiar y escolar, tales como la implementación del Servicio de Alimentación, basados en la siguiente fundamentación:

El Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND), en su Meta Nacional II. “México Incluyente”, Objetivo 2.2. “Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente”, Estrategia 2.2.2. “Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población”, puntualiza mediante sus líneas de acción, la relativa a promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil;

El Programa Sectorial de Educación 2013-2018, en su Capítulo III. “Objetivos, estrategias y líneas de acción”, Objetivo 1. “Asegurar la calidad de los aprendizajes en la educación básica y la formación integral de todos los grupos de la población”, Estrategia 1.7. “Fortalecer la relación de la escuela con su entorno para favorecer la educación integral”, en sus líneas de acción centra sus esfuerzos a impulsar la participación de las autoridades educativas estatales y de las escuelas en las campañas para una alimentación sana y contra la obesidad;

El Programa Sectorial de Salud 2013-2018 (PSS), refiere en la “Introducción”, que la salud es una condición elemental para el bienestar de las personas; además forma parte del capital humano para desarrollar todo su potencial a lo largo de la vida. Además, en su numeral III. “Objetivos, estrategias y líneas de acción”, Objetivo 1. “Consolidar las acciones de protección, promoción de la salud y prevención de enfermedades”, Estrategia 1.1. “Promover actitudes y conductas saludables y corresponsables en el ámbito personal, familiar y comunitario”, en sus líneas de acción impulsa el fomentar los entornos que favorezcan la salud, en particular en las escuelas de educación básica, media superior y superior;

Ley General de Educación (LGE), en su artículo 7o., fracciones I, IX y X establece que la educación que imparta el Estado, sus organismos descentralizados y los particulares con autorización o con reconocimiento de validez oficial de estudios tendrá, además de los fines establecidos en el segundo párrafo del artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los relativos a contribuir al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades humanas; fomentar la educación en materia de nutrición, desarrollar actitudes solidarias en los individuos y crear conciencia sobre la preservación de la salud; (Primera Sección) DIARIO OFICIAL Viernes 16 de mayo de 2014;

LGE artículo 24 Bis, declara que la Secretaría de Educación Pública, mediante disposiciones de carácter general que se publiquen en el Diario Oficial de la Federación y sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que resulten aplicables, establecerá los lineamientos a que deberán sujetarse el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparados y procesados, dentro de toda escuela, en cuya elaboración se cumplirán los criterios nutrimentales que para tal efecto determina la Secretaría de Salud. Estas disposiciones de carácter general comprenderán las regulaciones que prohíban los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos y fomenten aquellos de carácter nutrimental;

LGE en su artículo 33, fracciones I y XVII especifica que las autoridades educativas en el ámbito de sus respectivas competencias atenderán de manera especial las escuelas en que, por estar en localidades aisladas, zonas urbanas marginadas o comunidades indígenas, sea considerablemente mayor la posibilidad de atrasos o deserciones, mediante la asignación de elementos de mejor calidad, para enfrentar los problemas educativos de dichas localidades, e impulsarán esquemas eficientes para el suministro de alimentos nutritivos para alumnos, a partir de microempresas locales, en aquellas escuelas que lo necesiten, conforme a los índices de pobreza, marginación y condición alimentaria;

Ley General de Salud (LGS), en sus artículos 112, fracción III y 113, establece que la educación para la salud tiene por objeto orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, y que la Secretaría de Salud, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública y los gobiernos de las entidades federativas, y con la colaboración de las dependencias y entidades del sector salud, formulará, propondrá y desarrollará programas de educación para la salud, procurando optimizar los recursos y alcanzar una cobertura total de la población;

LGS artículo 115, fracciones II, IV y VII, dispone que la Secretaría de Salud tendrá a su cargo normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas, y establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos;

Acuerdo (Publicado el 23 de agosto de 2010, en el Diario Oficial de la Federación) el mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica, cuyo objeto es promover que en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica se preparen y expendan alimentos y bebidas que faciliten una alimentación correcta; encaminar los esfuerzos y las acciones para que en las entidades federativas se regule, de manera coordinada y unificada, la operación de los establecimientos de consumo escolar; impulsar una cultura de hábitos alimentarios saludables y una formación alimentaria que permita a niñas, niños y adolescentes que cursan la educación básica desarrollar aprendizajes hacia una vida más sana, y propiciar la reflexión y el análisis entre las autoridades educativas, y demás actores que participan en el quehacer educativo para reconocer a la salud como un componente básico en la formación integral de dicha población;

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013, señala en su punto 4.2 La orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para



la salud, haciendo énfasis en el desarrollo de capacidades y competencias, participación social y comunicación educativa;

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010, tiene como objetivo, conforme a lo dispuesto en su punto 1.1, establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso;

Y considerando el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, publicado el Viernes 16 de mayo de 2014 DIARIO OFICIAL (Primera Sección), documento en el cual se cita que; los problemas de salud que actualmente enfrentan las alumnas y alumnos de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, en parte se propician por la falta de consumo de alimentos y bebidas cuyos nutrimentos sean los adecuados para generar un desarrollo integral, el logro de mejores aprendizajes y la permanencia en las escuelas;

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 matrícula, aumento en la asistencia y continuidad durante la jornada escolar y en el tramo educativo en el que se encuentren inscritos;

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

En razón de lo anterior, se elabora el presente Manual de requerimientos técnicos, administrativos y de operación del servicio de alimentación en Escuelas de Tiempo Completo.

III. Disposiciones Generales.-

Para la operación del Servicio de Alimentación, las escuelas de tiempo completo deberán ajustarse en todo momento a las siguientes normas que rigen tanto la preparación como a las prácticas de higiene, especificadas a continuación:

Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema Educativo Nacional DOF 16 de mayo 2014.

Considerando que el presente acuerdo tiene como objeto promover que en los planteles de educación básica se preparen y expendan alimentos y bebidas que faciliten una alimentación correcta, en base a normas claras sobre los productos a elaborar bajo medidas de higiene adecuadas. Impulsando hábitos alimentarios saludables en los estudiantes y propiciando la reflexión de autoridades y comunidad educativa sobre el reconocimiento de la salud como componente de la formación integral y mejoramiento de la calidad de vida.

Los alimentos que se preparen para consumo en los planteles de educación básica deberán considerar los siguientes principios de una alimentación correcta:

- ✓ Incluir alimentos de los tres grupos alimentarios, con base en el “Plato del Bien Comer”()
- ✓ Privilegiar el consumo de agua simple potable.
- ✓ Incluir alimentos variados evitando la monotonía.
- ✓ Deben ser preparados con limpieza.

Se pretende que se desarrolle y enriquezca una cultura de alimentación saludable en la comunidad educativa por lo que compete a las escuelas fortalecer su capacidad de gestión, organización y toma de decisiones en torno al tema de la alimentación saludable. Ello implica que se brinde a padres y alumnos información actualizada y confiable sobre las propiedades nutritivas de los alimentos y bebidas que se ofrecen en la escuela y son preparados cumpliendo normas de nutrición e higiene. Acciones para lo cual los planteles educativos pueden establecer vinculación con otros sectores: salud, educación.

Con estas estrategias de acción se pretende impactar en la promoción de hábitos alimentarios en el contexto familiar de los alumnos, favoreciendo la adquisición de competencias para la elección de alimentos y bebidas de una dieta correcta y hábitos alimentarios (tres comidas principales: desayuno, comida y cena; dos colaciones).

La escuela deberá realizar acciones donde convoque a padres, madres o tutores para orientarlos sobre aspectos nutricionales y de higiene que deberán de tener los alimentos en sus hogares y fuera de ellos y así sean partícipes en la vigilancia de los productos que consumen sus hijos.

El directivo de la escuela y el coordinador designado por él deberán supervisar se cumplan las medidas de higiene y nutrición recomendadas tanto en la preparación de alimentos como en las condiciones del establecimiento donde se realizan.

Condiciones del lugar de preparación:

- ✓ Área específica y limpia.
- ✓ Mobiliario limpio.
- ✓ Equipos colocados con espacio entre ellos y las paredes para su fácil aseo.
- ✓ Contar con agua potable.
- ✓ Reemplazo frecuente de trapos de cocina y esponjas de aseo.
- ✓ Equipo y utensilios limpios y en buenas condiciones.

Condiciones para la preparación de alimentos.

- ✓ Lavar y desinfectar frutas, verduras y utensilios.
- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón.
- ✓ Evitar estornudar o toser frente a los alimentos, así como la caída de cabellos.
- ✓ Usar cubrebocas y cofia.
- ✓ Evitar que las personas enfermas preparen alimentos.
- ✓ Lavar los utensilios usados antes y después de cocinar.
- ✓ Prevenir e impedir la presencia de plagas como ratas y cucarachas.

Las autoridades educativas (supervisor e inspector escolar) personal directivo y docente de las escuelas, padres de familia o tutores y alumnos, se verán implicadas en un trabajo colaborativo, comprometido y responsable. En cada figura se consideran responsabilidades y compromisos específicos para dar cumplimiento a los propósitos establecidos en el presente acuerdo.

La **SEP** a través del programa Escuelas de Tiempo Completo equipa cocinas y comedores, además proporciona los insumos para la preparación de alimentos, compete a supervisores, directores y responsable del servicio de alimentación la organización, capacitación, orientación y vigilancia del proceso higiénico de elaboración de alimentos saludables en el contexto escolar. Las madres de familia asumen la responsabilidad de recibir información y participar en la elaboración de los alimentos en la escuela, apegadas a las condiciones de higiene y nutrición establecidas, además de generalizar esta

información para su aplicabilidad en sus hogares y con todos los miembros de sus familias, en tanto los alumnos adquieren información y el hábito de consumir y combinar alimentos saludables y adoptan una actitud crítica ante las prácticas a realizar para cuidar y conservar su salud.

Criterios de higiene y salud

El servicio alimentario en las escuelas de tiempo completo se apega a los lineamientos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NOM-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010, en la que se establecen los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, tal y como se marca en los siguientes puntos:

Instalaciones y áreas.

- ✓ Contar con instalaciones que eviten la contaminación de materias primas.
- ✓ Pisos paredes y techos de fácil limpieza, sin grietas ni roturas.
- ✓ Puertas y ventanas con protecciones para evitar entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.

Equipo y utensilios.

- ✓ Instalados con espacio entre ellos que permita la limpieza y desinfección.
- ✓ Utensilios lisos, lavables y sin roturas.

Servicios.

- ✓ Disponer de agua potable e instalaciones apropiadas de almacenamiento y distribución.
- ✓ Contar con tinaco-cisterna tapado y protegido de contaminación y corrosión.
- ✓ Ventilación que evite que el calor y condensación de vapor excesivos y acumulación de humo-polvo.
- ✓ Iluminación adecuada que permita las operaciones higiénicas.
- ✓ Focos y lámparas con protección que impida su astillamiento.

Almacenamiento

- ✓ Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de alimentos y bebidas.
- ✓ El almacenamiento de productos de limpieza debe de estar alejado de los espacios de la preparación y consumo de alimentos, dichos productos deben de estar cerrados e identificados.
- ✓ Las materias primas, alimentos y bebida deben estar colocados en anaqueles o superficies limpias que eviten contaminación y donde se permita la circulación del aire.
- ✓ Los implementos de limpieza (escobas, recogedores, fibras, etc) deben almacenarse en lugar en lugar específico que evite la contaminación de materia prima, alimentos o bebida.

Control de materias primas.

- ✓ No utilizar materias primas de caducidad vencida.
- ✓ No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

Control de envasado.

- ✓ Los envases que entren en contacto directo con la materia prima, alimento o bebida, de deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
- ✓ Asegurarse que los envases estén limpios, en su caso desinfectado y en buen estado antes de su uso.
- ✓ No deben emplearse envases vacíos que contuvieron medicamento, plaguicidas, agentes de limpieza, etc, para el envasado de alimentos.

Control del agua en contacto con alimentos

- ✓ El agua que este en contacto directo con alimentos o bebidas debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro establecidos en la NOM-127-SSA1-1994.

Mantenimiento y limpieza

- ✓ Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.



- ✓ Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes, piso) baños, cisternas, tinaco y mobiliario deben mantenerse limpios.
- ✓ El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo a las necesidades específicas del proceso y producto de que se trate.

Control de plagas.

- ✓ Cada establecimiento debe tener un sistema o plan para el control de plagas.
- ✓ Si se presenta una plaga deben adoptarse medidas de control para su eliminación.
- ✓ Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente.

Salud e higiene del personal.

- ✓ Debe excluirse de la preparación de alimentos a cualquier persona con signos de tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre o lesiones en áreas corporales que entren en contacto con los alimentos.
- ✓ Deben presentarse aseados al área de preparación, con ropa y calzado limpio, cabello recogido y uñas recortadas sin esmalte.
- ✓ Al inicio de la preparación, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento en que las manos estén sucias o contaminadas, toda persona debe lavarse las manos, de la siguiente manera:
 - a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;
 - b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;
 - c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;
 - d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.
- ✓ No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en el área de preparación. Evitar estornudar o toser sobre los alimentos.

Capacitación

- ✓ Todo participante en la elaboración de alimentos debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, una vez al año por lo menos.
- ✓ La capacitación debe incluir:
 - a) Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;
 - b) La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;
 - c) La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación;
 - d) El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;
 - e) Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;
 - f) El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;
 - g) Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor, y
 - h) El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.

Control de manipulación

- ✓ La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:
 - a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.
 - b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.
 - c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a “chorro de agua fría” evitando estancamientos.
 - d) Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar.

- e) Los alimentos frescos se deben lavar individualmente.
 - f) Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.
 - g) Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.
- ✓ Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar para este fin recipientes o utensilios específicos o desechables.

Limpieza

- ✓ Lavar y desinfectar los utensilios de cocina.
- ✓ Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.
- ✓ Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos:
 - a) Para las superficies en contacto directo con los alimentos;
 - b) Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo;
 - c) Para la limpieza de mesas en el área de comensales, y
 - d) Para la limpieza de pisos e instalaciones

Criterios de orientación para una alimentación adecuada.

La NOM-043-SSA2-2012 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013, tiene el propósito de establecer criterios que unifiquen la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas para una alimentación correcta y que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades; además de brindar información para mejorar el estado de nutrición y prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.

El Programa alimentario en las escuelas de tiempo completo a través de acciones planeadas y con responsabilidad de supervisores, directores y docentes debe apegarse a las consideraciones de esta norma (que a continuación se señalan), generando estrategias informativas de la alimentación nutritiva y balanceada que deben elaborar las



madres dentro y fuera de la escuela para consumo de los alumnos, y a su vez para que conozcan y opten por este tipo de alimentos por ser saludables para su desarrollo y crecimiento.

También deben contemplarse estrategias y/o espacios de información y reflexión sobre las medidas de riesgo y enfermedades que pueden provocarse los malos hábitos alimenticios, fomentando con ello la alimentación saludable.

- ✓ Los alimentos se agruparán en 3 grupos: frutas y verduras, cereales, leguminosos y alimentos de origen animal.
- ✓ Se deben identificar los alimentos de cada grupo conforme al “Plato del Bien Comer”.
- ✓ Promover el consumo de:
 - a) Frutas y verduras regionales y de estación, en lo posible crudas y con cascara por su gran contenido nutricional.
 - b) Cereales preferentemente de grano entero sin azúcar y tubérculos.
 - c) Frijoles, lentejas, habas, garbanzos y arvejas.
 - d) Pescado, ave y pollo sin piel, leche semi o descremada.
 - e) Consumo de agua simple.

Informar e insistir en:

- ✓ La importancia de combinar y variar alimentos.
- ✓ Importancia de la moderación en la alimentación (frecuencia y tamaño de porciones)
- ✓ Enfermedades y riesgos relacionados con los excesos e inadecuada alimentación.
- ✓ Moderar el consumo de alimentos con alto contenido de azúcar, grasas o el empleo excesivo de sal.

En los alumno de 5 a 9 años.

- ✓ Vigilar su alimentación porque en esta etapa se inclinan hacia algunos sabores dulces, salados o ácidos y hay que orientar hacia el consumo moderado.

- ✓ Promover el hábito de desayunar antes de ir a la escuela.
- ✓ Orientarlos para que seleccionen y consuman alimentos variados y en condiciones higiénicas.

Las escuelas de tiempo completo que reciben el beneficio del servicio de alimentación para los alumnos deberán además:

- a. Sujetarse a los lineamientos establecidos en el presente manual.
- b. Dar a conocer a todos los actores educativos de las instituciones los criterios y normas que se deberán cumplir al participar del beneficio del servicio de alimentación en el centro de trabajo.
- c. Sensibilizar a los padres de familia para que colaboren al conocer los tipos de alimentos y bebidas preparadas y procesadas que deberán prohibirse para su expendio y distribución en las escuelas del Sistema Educativo Nacional por no favorecer la salud de los estudiantes.
- d. Colaborar con las evaluaciones internas y externas efectuadas por instancias locales, nacionales e internacionales referidas a los procesos de mejora en la calidad del programa.
- e. Aplicar los recursos del Programa de forma transparente, única y exclusivamente para los objetivos previstos. Comprobar el ejercicio de los recursos conforme a la legislación vigente aplicable y rendir cuentas del mismo.

Anexo al presente manual se describen las características nutrimentales de los alimentos y bebidas que facilitan una alimentación correcta.

Los presentes lineamientos serán aplicables a todas las instituciones en las cuales se proporcione el servicio de alimentación para escuelas de tiempo completo.

Las autoridades educativas estatales, supervisores, asesores técnicos, pedagógicos y directores escolares son los encargados de acompañar, asesorar y verificar el cumplimiento de los presentes lineamientos, según lo establecido en las leyes, los reglamentos y las demás disposiciones aplicables a la organización y el funcionamiento de los planteles de educación primaria.

Características del apoyo del Programa.

- El Programa Escuelas de Tiempo Completo distribuye raciones alimentarias con un contenido del 100% de los requerimientos nutricionales diarios que necesita un



menor, con base a los criterios de calidad nutricia y acompañados de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad.

- Preparar las raciones alimenticias con base a una dieta correcta.
- Proporcionar una ración diaria a las niñas y los niños inscritos en el programa por un período por 200 días hábiles del ciclo escolar; para la comida, los insumos los distribuye el proveedor seleccionado mediante el proceso de licitación y lo distribuye una semana antes de su consumo de acuerdo al menú establecido por el Departamento de Orientación Nutricional de la Dirección de Vigilancia Nutricional y Apoyo Alimentario del DIF.

IV. Operatividad.-

Las ETC que atiendan población escolar con elevados índices de pobreza, marginación y condición alimentaria deficiente, ofrecerán servicios de alimentación, previa aprobación de la autoridad educativa estatal y federal, así como aceptación expresa de las familias de los alumnos mediante el acta de aceptación del programa

Las ETC autorizadas ofrecerán servicios de alimentación a todos los alumnos del plantel, asegurando la oferta de alimentos y bebidas que favorezcan la nutrición correcta de los alumnos, de acuerdo con el aporte calórico adecuado a su edad, condiciones de vida y con los nutrimentos necesarios para su desarrollo, considerando las medidas de higiene correspondientes; con la asesoría, seguimiento y supervisión del personal calificado de DIF Coahuila.

En cada plantel donde se ofrezca el servicio de alimentación se conformará un comité integrado por las familias de los alumnos que pertenezcan al grupo de desarrollo de comunidad y de manera voluntaria apoyen diariamente en la elaboración de este servicio, no deberán ser parte del cuerpo docente.

En las escuelas en las que se ofrezca el servicio de alimentación se nombrará a un coordinador y hasta cuatro personas responsable de la recepción, manejo y distribución de los insumos considerados conforme al menú establecido por DIF Coahuila.

En acuerdo con el director del plantel o maestro responsable, se organizará la participación de las familias de los alumnos en la provisión de este servicio, rotación para la preparación de los platillos y vigilancia del buen uso y mantenimiento de las instalaciones de la cocina y el comedor.

En las escuelas autorizadas para ofrecer servicio de alimentación no se negará la provisión de alimentos a ningún alumno, bajo cualquier circunstancia.

Las escuelas autorizadas para ofrecer alimentación no cobrarán este servicio a los alumnos ni a sus familias, pues será sufragado con los recursos transferidos a la entidad

federativa por el gobierno federal; por lo tanto la venta de insumos que estrictamente prohibida y sólo serán utilizados en la preparación de los platillos.

La Secretaría de Educación Pública, en coordinación con DIF Coahuila, emitirá el marco regulador específico para la operación de los servicios de alimentación en las ETC y para establecer las características de los alimentos que se ofrezcan.

Responsabilidades

Del Director del plantel

Dirigir, vigilar, coordinar y asegurar la prestación de los servicios de alimentación, dar seguimiento al cumplimiento de compromisos y obligaciones de las socias del grupo de desarrollo constituido para este fin; conforme a los Lineamientos para la Organización y el Funcionamiento de las Escuelas de Tiempo Completo, detallando lo siguiente:

- Procurar la seguridad del local.
- Vigilar el funcionamiento del programa.
- Reportar irregularidades del programa.

Del Comité de alimentos:

- Comprometerse solidariamente a cumplir, conviniendo la rotación de tareas y los compromisos adquiridos de acuerdo a las necesidades de la población estudiantil.
- Recibir los insumos y verificar la calidad y cantidad de los mismos.
- Supervisar que la entrega de la ración a cada beneficiario sea la correcta.
- Supervisar el lavado de manos del equipo de cocineros.
- Supervisar la higiene de los alimentos.
- Supervisar el manejo y recepción de alimentos.
- Supervisar la higiene personal del equipo de cocineros, utilizando cofia, cubreboca y mandil de manera adecuada.
- Preparar diariamente los alimentos calientes con higiene.
- Cocinar y servir los alimentos (correspondiente al día indicado según los menús).



- Limpiar el establecimiento de cocina, utensilios y material de cocina.
- Mantener la higiene en los alimentos.

De la AEL de Escuelas de Tiempo Completo:

- Difundir en las escuelas el contenido del presente Documento.
- Revisar los términos de los instrumentos que tienen celebrados con los proveedores y suscribir los actos jurídicos a que haya lugar, a efecto de que sean acordes con lo dispuesto en el presente documento.
- Seleccionar las escuelas participantes en el programa de Servicio de Alimentación, ubicadas en las regiones de Saltillo, Matamoros y Torreón.
- Acondicionar los espacios educativos para brindar el servicio en los centros de trabajo seleccionados.
- Verificar que el centro de trabajo realice adecuadamente las instalaciones de luz, agua y gas, así como la compra de mobiliario para equipar la cocina y el comedor escolar.
- Mantener actualizado el padrón de alumnos beneficiados para realizar el ajuste de insumos cuando sea necesario.
- Realizar las gestiones necesarias para que se efectúen fumigaciones periódicas para mantener la higiene del lugar.
- Verificar que las escuelas realicen la limpieza periódica de aljibes y tinacos.
- Garantizar que las escuelas cuenten con agua potable, infraestructura y equipamiento necesarios para brindar higiene y seguridad en la preparación y distribución de alimentos y bebidas.
- Promover que se brinden alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades y posibilidades del contexto o región y que tengan las características de una alimentación correcta.

Del Coordinador del Servicio de Alimentación Escolar:

- Convocar a madres y padres de familia de la comunidad educativa a participar en las acciones relacionadas con la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único del presente Documento.



- Establecer alianzas entre la escuela y la familia para adoptar una alimentación correcta.
- Gestionar la capacitación y orientación alimentaria dirigida a las personas directamente involucradas en la preparación y la distribución de los alimentos y bebidas.
- Difundir entre la comunidad educativa el tipo de alimentos y bebidas que se preparan en la escuela, basados en las recomendaciones y prohibiciones contenidas en el presente documento.
- Supervisar y vigilar de manera permanente la calidad y el tipo de productos que pueden prepararse y distribuirse, verificando que los alimentos y bebidas señalen la fecha de caducidad o consumo preferente así como la información nutrimental del producto.
- Verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene para la preparación y distribución de alimentos y bebidas en la escuela, y
- Las demás que le encomiende el Consejo Escolar de Participación Social.
- Dar cuenta al Consejo Escolar de Participación Social de las acciones desarrolladas y, en su caso, de las irregularidades detectadas en la preparación y distribución de alimentos y bebidas en la escuela.
- El coordinador del Servicio de Alimentación, organiza a las cocineras y participa de las labores de la cocina, prepara la lista de los menús autorizados periódicamente con Vo. Bo. del director de la escuela.

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.

Criterios nutrimentales para la comida escolar.

Los criterios nutrimentales para las comidas en las escuelas se basan en 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.

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 descritas en el Acuerdo 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.