



Manual para la Coordinadora/or Escolar
e Integrantes del comité
de Servicio de Alimentación

Programa

Escuelas de
Tiempo Completo



CONTENIDO

Propósito -----	1
¿Qué es el Servicio de Alimentación? -----	1
Documentos que debemos conocer -----	1
Apoyos para las escuelas -----	2
Responsables del trabajo en los comedores -----	2
Acciones a desempeñar en los comedores -----	3
Prácticas que debemos realizar para mantener los espacios limpios y seguros -----	5
Promoción de hábitos en los alumnos para la elección y consumo de alimentos saludables	9
Anexos -----	11
Glosario -----	12



I. PROPÓSITO:

A través de este documento auxiliar en las actividades que se deben realizar en los espacios destinados a la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos por la/ el Coordinadora/ or Escolar e Integrantes del Comité del Servicio de Alimentación.

II. ¿QUÉ ES SERVICIO DE ALIMENTACIÓN?

Es un elemento adicional del Programa Escuelas de Tiempo Completo, que se brinda en algunas previamente seleccionadas, especialmente en comunidades con alto índice de pobreza y marginación y tiene como objetivos:

- Contribuir a obtener mejora en los aprendizajes de los niños, niñas y adolescentes, y
- Promover la formación de hábitos para la **elección y consumo** de alimentos saludables.

III. DOCUMENTOS QUE DEBEN CONOCER LAS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN.

Documento	Contenido
Criterios para el ejercicio de los rubros de gasto del PETC vigentes.	Orienta a la autoridad Estatal Local sobre los apoyos que se entregan a las escuelas con Servicio de Alimentación (SA).
Lineamientos para la organización y el funcionamiento de las ETC.	Auxilia al Director y docentes a organizar el funcionamiento en los comedores.
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.	Sirva para orientar al personal que apoya en los comedores sobre la preparación, consumo de alimentos y bebidas.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	Señala los requisitos sobre higiene que se deben de tener con los alimentos y bebidas en los comedores.
Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.	Nos enseña sobre la práctica que se deben de tener para la elaboración de una alimentación correcta de acuerdo a las necesidades y posibilidades de cada escuela.
Medidas básicas de seguridad en los espacios para la preparación y el consumo de alimentos en las ETC.	Nos orienta para prevenir accidentes y cuidar la integridad física de la comunidad escolar y cómo actuar en caso de alguna emergencia.
Guía básica para la gestión integral de riesgos en ETC.	Nos sirve de consulta para la prevención de riesgos que pudieran suscitarse.



IV. APOYOS PARA LAS ESCUELAS CON SA.

Compra de insumos y enseres vinculados con la prestación del servicio:

El monto diario otorgado a la ETC será **hasta** \$15.00 (quince pesos 00/100 M.N) por alumno, y se realizará a través de la entrega de insumos de alimentos en cada una de las escuelas elegidas para otorgar el SA.

Periodo de abastecimiento en las escuelas:

Se realizará en apego al calendario escolar vigente, los días de entrega de insumos son jueves y viernes excepto los días de Consejo Técnico Escolar, días de descanso obligatorios.

Apoyo económico a la/el Coordinadora/ or Escolar del Servicio de Alimentación:

Compensación otorgada por un monto de **hasta** \$3,800.00 (tres mil ochocientos pesos), por un periodo de **hasta** diez meses por año.

V. RESPONSABLES DEL TRABAJO EN LOS COMEDORES

Autoridad Estatal Local.- Es la encargada de hacer llegar los apoyos destinados al Servicio de Alimentación a través del proveedor seleccionado, supervisor y/o director escolar.

Proveedor.- Responsable de realizar las entregas de insumos a las escuelas que brindan el SA.

Director.- Es quien dirige, vigila, coordina, y asegura el funcionamiento de los comedores.

Coordinadora/ or Escolar (CESA).- Madre, padre o tutor designada/ o por acuerdo entre el directora/o del plantel y la presidenta/ e del Consejo de Participación Social y/o del Comité del Consumo Escolar y/o presidenta/ e de la Sociedad de Padres de Familia, quien será la responsable de organizar este servicio.

Integrantes del Comité de Alimentación.- Grupo de padres de familia (hasta seis integrantes) organizados por el/la CESA, y que en forma voluntaria apoyen diariamente para realizar las acciones designadas para el buen funcionamiento de los comedores.

Consejo de Participación Social.- Órgano de consulta, colaboración, apoyo, gestión e información que impulsa la colaboración de la comunidad en las tareas educativas con la corresponsabilidad de las madres y padres de familia.

Comité de Consumo Escolar.- Encargado de promover la salud alimentaria de los miembros de la comunidad escolar, mediante el seguimiento y supervisión de la distribución o venta de bebidas y alimentos.



VI. ACCIONES A DESEMPEÑAR EN LOS COMEDORES.

a) Director.

- Conocer y observar las normas aplicables en la materia.
- Asistir a capacitaciones convocadas por el SA.
- Conocer, aplicar y difundir las medidas de higiene y seguridad en los espacios destinados a la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos.
- Convocar para la designación de la CESA, a los padres de familia.
- Equipar, adecuar y dar mantenimiento a los espacios destinados a ofrecer el SA.
- Contar con la autorización de los padres de familia para proporcionar los alimentos, con especificación de las alergias o cuidados especiales.
- Enviar a la Coordinación Local, la documentación requerida (carta compromiso CESA, acta constitutiva del comité SA, carta de autorización del alumnos, base de alumnos con índice nutricional, formatos de comprobaciones y sus anexos).
- Establecer a inicio de ciclo escolar el horario en que se prestará el SA y mantenerlo visible, notificándolo a la Coordinación Local del PETC (el que será dependiendo de si es el único consumo al día o si cuenta con desayunos calientes y/o fríos del DIF).
- Vigilar las tareas propias de los comedores.
- Contar con señalizaciones de protección civil (emergencia, prohibitivas, informativas, obligatorias y preventivas según corresponda).
- Revisar periódicamente clavijas y contactos, cubriendo con tapas de protección los enchufes.
- Colocar los cilindros de gas en el exterior, evitando su almacenamiento interno aun cuando se encuentren vacíos y mantener una distancia con la estufa de 3 metros.
- Revisar periódicamente los cilindros y tanques estacionarios, que no presenten golpes, abolladuras o fugas; así como realizar la carga de los mismos, fuera del horario escolar.
- Revisar posibles fugas de gas y darles la atención inmediata. Apoyándose en la revisión con protección civil o expertos en el tema.
- Realizar simulacros continuos de evacuación.
- Observar las medidas preventivas para el manejo de alimentos calientes.
- Dar mantenimiento de limpieza y desinfección a los tinacos cada seis meses.
- Examinar los filtros de agua y cambio de purificadores, cada año.



- Contar con extintores instalados y revisarlos a partir del primer mes, por si requieren de mantenimiento.
- Contestar las encuestas de evaluación del PETC-SA.

b) Coordinadora/or Escolar.

- Aceptar por escrito los derechos y obligaciones que adquiere (carta compromiso).
- Asistir a las capacitaciones convocadas por el Servicio de Alimentación y/o de las autoridades de Salud o Protección Civil correspondientes.
- Respetar el horario de ingesta de los alimentos (establecido desde el inicio del ciclo escolar).
- Conocer, aplicar y difundir las medidas de higiene y seguridad en los espacios destinados a la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos.
- Coordinar, supervisar y vigilar las tareas propias de los comedores.
- Promover el consumo de alimentos y bebidas saludables.
- Recibir y verificar el aspecto y peso de los insumos.
- Realizar las anotaciones pertinentes en los acuses de insumos.
- Solicitar el cambio de insumos en mal estado, caducidad vencida, bolsas rotas o que no contenga especificaciones de caducidad.
- Seguir diariamente las reglas básicas de higiene personal (uñas cortas: sin pintura y accesorio personal, lavado de manos y cabello recogido).
- Portar diariamente el atuendo básico de seguridad (mandil, cofia, guantes, cubre bocas, vestimenta con manga tres cuartos (no holgada) y zapatos cerrados (antiderrapantes).
- Evitar asistir a las actividades asignadas si padece alguna enfermedad viral o bacteriana, con la intención de prevenir algún tipo de contagio.
- Retirar del área a personas enfermas, fiebre o lesiones corporales, evitando contaminación cruzada en alimentos.
- Recibir el recurso apoyo económico asignado siempre y cuando asuma y desempeñe las funciones respectivas, o bien dejar de percibirlo cuando cese el desempeño de la función, sea en forma transitoria o definitiva.
- Realizar el llenado de los formatos de control de desechos diarios de insumos, el de control de insumos alimentarios. Anexos a este documento.
- Tenerlos disponibles en las revisiones o visitas a los comedores.
- Contestar las rubricas de evaluación durante las visitas (prestación de servicios, autoevaluación de las integrantes del comité del SA y evaluación al desempeño operativo del SA local.

c) Integrantes del Comité del Servicio de Alimentación.

- Conocer, aplicar y difundir las medidas de higiene y seguridad en los espacios destinados a la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos.
- Respetar el horario de ingesta de los alimentos (establecido desde el inicio del ciclo escolar por el CTE de la escuela, lo que depende de si es el único



consumo al día, o si cuenta con desayunos calientes y fríos del DIF), notificándolo a la Coordinación Local del PETC.

- Promover el consumo de alimentos y bebidas saludables.
- Apegarse a la elaboración de los menús sugeridos por la Coordinación Local del SA del PETC.
- Realizar las actividades asignadas.
- Seguir diariamente las reglas básicas de higiene personal (uñas cortas: sin pintura y accesorio personal, lavado de manos y cabello recogido).
- Portar diariamente el atuendo básico de seguridad (mandil, cofia, guantes, cubre bocas, vestimenta con manga tres cuartos (no holgada) y zapatos cerrados (antiderrapantes).
- Evitar asistir a las actividades asignadas si padece alguna enfermedad viral o bacteriana, con la intención de prevenir algún tipo de contagio.
- Realizar diariamente la limpieza y desinfección en los espacios (antes y después de la preparación de alimentos).
- Realizar diariamente la limpieza y desinfección del mobiliario (antes y después de la preparación de alimentos).
- Realizar diariamente la limpieza y desinfección de utensilios de cocina (antes y después de la ingesta de alimentos).
- Evitar la mezcla de limpiadores, para prevenir intoxicaciones por la emisión de gases.
- Establecer una ruta de distribución de comidas de los alumnos, señalando entrada y salida.
- Asignar un lugar para los productos de limpieza, alejados de los alimentos y con las advertencias de seguridad.
- Utilizar las medidas de protección en la manipulación de electricidad y agua.
- Evitar la utilización de extensiones en mal estado.
- Verificar la caducidad, que el empaque este sellado o cerrado y las latas sin abolladuras, así como la higiene en el manejo de los alimentos.
- Utilizar tablas y cuchillos, uno para carnes y otro para verduras o vegetales, evitando la contaminación cruzada.
- Observar las medidas preventivas para el manejo de alimentos calientes.

VII. Prácticas que debemos realizar para mantener los espacios, limpios y seguros.

1er. Prácticas de higiene y salud del personal.

1.- Preparador de alimentos:

- Evitar presentarnos a realizar las actividades enfermos o con lesiones corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios (cerrados y antiderrapantes), cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte.



- Lavarse las manos, al inicio y en cualquier momento en que puedan estar sucias o contaminadas, de la siguiente manera:
Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente, frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos, se puede utilizar un cepillo para las uñas, cuando se use mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos, enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón, posteriormente utilizar una solución desinfectante, secarse con toallas desechables o dispositivo de secado con aire caliente. El uso de guantes durante todo el proceso del SA no exime el lavado de manos.
- No usar joyería, ni adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello o cabeza.
- Utilizar protección que cubra totalmente el cabello, barba o bigote (cubre boca- malla de cabello).
- Contar con una lista de alumnos/as que cuenten con algún tipo de alergia a los alimentos que se elaboran en las escuelas.

2.- Los alumnos deberán:

- Lavarse las manos, antes del consumo de los alimentos, así como después de ir al WC:
Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente, frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos, se puede utilizar un cepillo para las uñas, cuando se use mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos, enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón, posteriormente utilizar una solución desinfectante, secarse con toallas desechables o dispositivo de secado con aire caliente.
- Ser acompañados por un maestro, padre, madre de familia o tutor para ocupar su lugar.
- Entrar y salir ordenadamente al comedor.
- Mantener el orden, respetando las indicaciones que se den.
- Pedir por favor los alimentos.
- Evitar levantarse durante la comida, a menos que sea urgente.
- Comer y beber pausadamente todo lo que se le sirve.
- No jugar con los cubiertos, para prevenir accidentes.
- No tirar comida fuera del plato.
- Colocar la basura en su lugar (clasificándola en orgánica e inorgánica).
- Levantarse cuando corresponda.
- Poner los platos y sobrantes en los lugares que se le indiquen.
- Lavarse las manos después de ingerir los alimentos.

2da. Prácticas de higiene en los espacios.

- Los espacios destinados a la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos dentro de las ETC, deberán de ser de uso exclusivo para el fin en mención, por lo que resulta fundamental y trascendente la organización del personal y de dichos espacios.

- Contar preferentemente con la delimitación del área de la cocina-comedor, adecuaciones para el acceso y movilidad (para personas con discapacidad).
- Contar con instalaciones que eviten la contaminación de alimentos y bebidas.
- Los pisos, paredes y techos deben ser de fácil limpieza, la cual debe realizarse diariamente, antes y después de la preparación y consumo de alimentos.
- Las puertas y ventanas deben contar con protecciones, para evitar la entrada de lluvias, fauna nociva o plagas.
- Evitar cualquier aditamento que pase por encima de áreas de producción o elaboración de alimentos.
- Disponer de agua potable, para el consumo humano, la preparación de alimentos y limpieza de los espacios.

3ero. Prácticas de higiene en equipo y utensilios.

- Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados.
- Realizar desinfecciones periódicas por lo menos una vez al año (técnica sugerida):

Llenar el tinaco con un tirante de agua de 20 cm. y añadir 1/2 litro de blanqueador a base de cloro: tallar durante 10 minutos con el cepillo todo el interior del tinaco hasta quitar la lama impregnada y recoger el material desprendido. Desalojar el agua que se encuentre en el tinaco junto con los sedimentos, con la manguera succionando el agua para su desalojo. Vaciar el agua por baño y cocina, y si se tiene tubería de desagüe desalojar el agua por ésta. Para el enjuague cerrar o tapar la tubería de distribución. Llenar el tinaco con un tirante de 15 cm. nuevamente abriendo la llave de alimentación, con el cepillo tallar otra vez durante 10 minutos para desprender el blanqueador. Desalojar el agua abriendo todas las llaves. La operación se debe repetir 2 veces. Cerciorarse de que el tinaco se encuentre bien tapado, colocar el flotador nuevamente y ponerlo a funcionar.

- Evitar la acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.
- Los equipos y utensilios deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- Fumigar por lo menos una vez al año.
- Colocar por lo menos 2 extintores, en lugares visibles y accesibles y revisarlos y darles el siguiente mantenimiento:

1 vez al mes: *los fabricantes de extintores recomiendan sacudir el extintor una vez al mes. Esto evita que el polvo del interior se empaque o asiente. Debes quitar el extintor de la ubicación donde se almacena y agitarlo hacia arriba y abajo durante al menos dos minutos. También es necesario llevar a cabo una inspección de tu extintor una vez al mes, que consistirá en asegurarte de que la unidad esté disponible, operable y completamente cargada.*

Cada 3 meses: *es importante comprobar la buena accesibilidad, el buen estado de conservación, los seguros, los precintos de seguridad, las inscripciones, la manguera, etc. Se comprueba el estado de carga del extintor (peso y presión) y del botellín de gas impulsor (si existe), el estado de todas las partes mecánicas (boquilla, válvulas, manguera, etc...).*

Cada 12 meses: *se verifica el estado de carga del extintor (peso, presión) y, en el caso de los extintores de polvo con botellín de impulsión, el estado del agente extintor. Se*



comprueba también la presión de impulsión del agente extintor, el estado de la manguera, la boquilla o lanza, las válvulas y todas las partes mecánicas.

Cada 5 años: a partir de la fecha de timbrado del extintor, debe realizarse prueba hidrostática. Prueba hidrostática: Todo extintor, que sirva para contener presión para la expulsión del agente extintor debe ser sometido a una prueba hidrostática, con una frecuencia variable de acuerdo con el tipo de extintor, sea este de acero inoxidable, acero al carbón, aluminio o alguna variación y/o aleación de estos. El método a usar, será el de resistencia a presión. Este método consiste en vaciar el extintor y llenarlo de agua. El extintor se sitúa entonces en un depósito de seguridad, luego se accionará una bomba, la cual intentará generar presión sobre el agua, esta presión es leída en un manómetro de control y se detendrá cuando consiga la presión de prueba indicada por el fabricante. Con este método, conseguimos verificar que el cilindro del extintor tiene resistencia a la presión para una presurización segura. Para el servicio de extintores de alta presión, esta prueba está condicionada a los cilindros para Gas Carbónico y Nitrógeno. Todo extintor o botella impulsora que sirva para contener alguno de estos dos gases debe ser sometido a una prueba hidrostática, con una frecuencia variable de acuerdo con el tipo de extintor, sea este de acero, aluminio, o alguna variación y/o aleación de estos. El método a usar, será el de expansión volumétrica de envoltura de agua. Este método consiste en vaciar el extintor y llenarlo de agua. El extintor se sitúa entonces en un depósito de agua y se le presuriza a su presión de prueba indicada en el extintor, así conseguimos dilatar el casco del extintor y verificar su expansión volumétrica.

4to. Prácticas de higiene durante el almacenamiento de insumos

- Contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.
- Los detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar en un lugar separado de los alimentos y debidamente identificados.
- Los alimentos deben colocarse en mesas, tarimas, entrepaños, estructuras, etc., que eviten su contaminación y permita la circulación del aire.
- El acomodo de insumos debe realizarse evitando el rompimiento o perforación de empaques y envolturas.
- Los utensilios, como escobas, trapeadores, fibras, etc., deben almacenarse en un lugar en específico evitando la contaminación de materia prima o bebidas.
- En el almacenamiento de insumos, debe aplicarse el Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas); es decir la rotación de los productos de acuerdo a la fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel; previa desinfección y secado de los espacio e insumos.
- No aceptar insumos caducados o en envases que no garanticen su integridad (latas abolladas) y vigilar el deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos.
- Los alimentos congelados deberán descongelarse por refrigeración, cocción o por exposición a microondas o a “chorro de agua fría”, evitando estancamientos.
- Evitar la descongelación a temperatura ambiente y una vez descongelados no deben volver a congelarse.



- Los alimentos frescos deben lavarse individualmente y desinfectarse con cloro u otro desinfectante alimenticio.
- Los sobrantes de alimentos del día, sólo podrán reutilizarse una sola vez, en caso de encontrarse en buen estado.
- Al probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar recipientes o utensilios específicos o desechables.
- Adoptar medidas de remoción periódica para desechar la basura y tratamiento de residuos, para evitar riesgos en la salud.
- Ubicar mobiliario con esquinas afiladas, de manera que no se ocasionen accidentes.
- Colocar la estufa en el punto de mayor ventilación y retirada del refrigerador.
- Los botes de basura, deberán estar alejados de los alimentos.
- Colocar señalizaciones con medidas de obligación, prohibición, peligro y auxilio.

VIII. Promoción de hábitos en los alumnos para la elección y consumo de alimentos saludables.

Una de las tareas más difíciles con los niños es el consumo de alimentos que aportan los nutrientes que su desarrollo físico y mental requieren, sin embargo debemos darles las herramientas para que formen hábitos que los ayuden a crecer sanos y fuertes.

El plato del buen comer, resulta una guía con los alimentos que debemos combinar cada día para que nuestra dieta sea equilibrada y hay que elegir al menos un alimento de cada grupo:

Todas las cosas que nos saben tan ricas y se nos antojan durante el recreo suelen ser dulces, chocolates, refrescos, papitas, etc, nos pueden llevar rápidamente a la obesidad. Se les conoce como “comida chatarra”, ya que es como basura que entra al organismo, al no aportar nutrientes y llenarnos de calorías.

Si bien es cierto, que casi todos los alimentos contienen calorías, unos más que otros es importante conocer cuántas calorías ingerimos, ese número nos indicará cuanta energía obtendremos, ya que al no realizar actividades que consuman esa energía, podemos subir excesivamente de peso y ocasionarnos serios problemas de desarrollar algunas enfermedades como:

1. Diabetes.
2. Enfermedades del corazón.
3. Cansancio y dolor en los huesos y articulaciones.
4. Baja autoestima, que puede conducir al aislamiento y depresión.
5. En las niñas, enfermedades en los ovarios.

El peso, nos auxilia a saber si estamos saludables, o no, sin embargo los médicos utilizan una medida llamada Índice de Masa Corporal (IMC), para saber cuánta grasa hay en nuestro cuerpo. La podemos obtener a partir de la siguiente fórmula:



$$\text{IMC} = \frac{\text{PESO (KG)}}{\text{ESTATURA (M)}^2}$$

Ejemplo: Andrea, tiene 8 años y pesa 23 kg y tiene una estatura de 1.24 metros. Entonces realizaríamos lo siguiente $23 \div (1.24 \times 1.24) = 14.9$, el resultado es el IMC y podremos ubicar en la siguiente cuadrícula, cuál sería el adecuado, de acuerdo a su peso y talla.

Edad (años)	Niño	Niña
2	16.4	16.4
3	16.0	15.7
4	15.7	15.4
5	15.5	15.1
6	15.4	15.2
7	15.5	15.5
8	15.8	15.8
9	16.1	16.3
10	16.3	16.8
11	17.2	17.5
12	17.8	18.0
13	18.2	18.6
14	19.1	19.4
15	19.8	19.9
16	20.5	20.4
17	21.2	20.9
18	21.9	21.3

Combatir la obesidad, pero sobre todo prevenirla es lo mejor que podemos hacer para cuidar nuestro cuerpo. Los siguientes tips te ayudaran:

1. Actívate. Practicar un deporte, en general moviéndonos más: camina, brinca, patina, juega.
2. Huye de la comida rápida y chatarra.
3. Sigue una dieta balanceada.
4. Come porciones razonables, no te llenen hasta reventar.
5. No trates de bajar de peso haciendo “dietas locas”, ni productos milagrosos para adelgazar. Es mejor acudir a un médico. Él te dirá que hacer para estar saludable.

Recuerda: *Quiérete y cuídate porque tú lo vales y para sentirte mejor, no por lo que otros opinen de ti.*



ANEXOS

- ✚ Directorio de emergencias.
- ✚ Control de desechos diarios de insumos.
- ✚ Control de insumos alimenticios.
- ✚ Rúbrica para evaluar la prestación de servicios.
- ✚ Rúbrica de Autoevaluación de integrantes del Comité del SA.
- ✚ Rúbrica de Evaluación al Servicio de Alimentación.
- ✚ Documentos de Inicio del ciclo escolar.



GLOSARIO

ETC: Escuelas de Tiempo Completo.

SA: Servicio de Alimentación.

CESA: Comité Escolar del Servicio de Alimentación.

PETC: Programa Escuelas de Tiempo Completo.

DIF: Desarrollo Integral de la Familia.

CTE: Consejo Técnico Escolar.

IMC: Índice de Masa Corporal.

Orgánica: Son todos aquellos residuos o desechos de origen biológico, es decir, que provienen o formaron parte de un ser vivo. Existen distintos tipos de basura orgánica como, por ejemplo: Alimenticios (cáscaras de frutas, restos de verduras y vegetales, semillas, aceite, huesos, leche en mal estado etc.)

Inorgánica: Todo aquel desecho, residuo o material inservible que se encuentra compuesto por sustancias o materiales inertes, sin vida, que ha sido transformado para su uso y aprovechamiento.

Remoción: El termino remoción se utiliza para hacer referencia a todo aquel acto que tenga que ver con quitar algo de su lugar.

Hidrostática: Parte de la mecánica que estudia el equilibrio de los líquidos y los gases.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO
Av. Magisterio, esq. con Blvd. Francisco Coss s/n Zona Centro, Saltillo, Coahuila.
Tel. 844 411 88 00 ext. 3276 y 3747
Correo: petcalimentacion@hotmail.com

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.