



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Gobierno
del Estado



Coahuila

SE

SECRETARÍA
DE EDUCACIÓN

Manual 2019-2020



Programa

Escuelas de
Tiempo Completo

Con Educación, ¡Fuerte, Coahuila **es!**



CONTENIDO

Introducción -----	1
Objetivo general -----	2
El Servicio de Alimentación -----	2
Figuras participantes -----	3
Normatividad -----	4
Apoyos para el Servicio de Alimentación -----	6
Procesos del Servicio de Alimentación -----	6
Compromisos -----	9
Criterios -----	11
Difusión y recomendaciones del Servicio de Alimentación -----	15
Vinculación -----	16
Evaluaciones -----	16
Anexos -----	17
Glosario -----	18



I. INTRODUCCIÓN.

El Programa Escuelas de Tiempo Completo inició en el Estado de Coahuila en el año 2008, y no es hasta el ciclo escolar 2013-2014 cuando se brinda el Servicio de Alimentación (SA) como un elemento adicional que se brinda en aquellas escuelas ubicadas en las comunidades con alto índice de pobreza y marginación con la finalidad de coadyuvar a la obtención de mejoras en los aprendizajes, fortalecer la salud de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo a su permanencia dentro del Sistema Educativo Nacional.

El SA local, arranco con 33 escuelas beneficiadas, siendo en su totalidad de nivel primaria, en donde se beneficiaron a 901 alumnos; y es durante el ciclo escolar 2014-2015 cuando se incrementa a 100 escuelas, beneficiándose a 3997 niños, niñas y adolescentes.

Base de datos de Escuelas de Tiempo Completo en el Ciclo Escolar 2013-2014					
No.	ZE	CCT	Nombre de la escuela	Municipio	Localidad
1	138	05DPR0912O	CUAUHTEMOC	SALTILLO	CUAUHTEMOC
2	138	05DPR1197Z	JUAN ANTONIO DE LA FUENTE	SALTILLO	SAN JOSE DE LA JOYA
3	139	05DPR0620Z	SEBASTIAN LERDO DE TEJADA	SALTILLO	GOMEZ FARIAS
4	139	05DPR0914M	GENERAL IGNACIO ZARAGOZA	SALTILLO	EL CERCADO
5	139	05DPR1201W	VEINTE DE NOVIEMBRE	SALTILLO	SAN JOSE DEL ALAMITO
6	141	05DPR1175O	JUSTO SIERRA	SALTILLO	TANQUE ESCONDIDO
7	141	05DPR1185V	VICENTE GUERRERO	SALTILLO	TANQUE DEL CERRO
8	141	05DPR1189R	VICENTE GUERRERO	SALTILLO	SAN JUAN DEL RETIRO
9	141	05DPR1359V	MIGUEL HIDALGO	SALTILLO	SANTA ELE
10	141	05DPR0149J	FRANCISCO I. MADERO	SALTILLO	EL RANCHITO
11	142	05DPR0917J	JOSE MA MORELOS	SALTILLO	JAZMINAL
12	142	05DPR1068F	EMILIO CARRANZA	SALTILLO	EL MEZQUITE
13	142	05DPR1089S	BENITO JUAREZ	SALTILLO	EL SALITRE
14	143	05DPR0923U	EMILIO CARRANZA	SALTILLO	PALMA GORDA
15	143	05DPR1364G	VICENTE GUERRERO	SALTILLO	EL CLAVEL
16	158	05DPR0973B	BENITO JUAREZ	SALTILLO	CUAUTLA
17	158	05DPR1187T	MANUEL ACUÑA	SALTILLO	SANTA RITA
18	503	05DPR0219O	SEIS DE OCTUBRE	MATAMOROS	FILIPINAS (LAMPACITOS)
19	503	05DPR0220D	ALFREDO G. BASURTO	MATAMOROS	BENAVIDES (MORELOS UNO)
20	513	05DPR0573F	RAFAEL RAMIREZ CASTAÑEDA	TORREON	EL PACIFICO
21	518	05DPR1554Y	MIGUEL HIDALGO Y COSTILLA	MATAMOROS	LA LIBERTAD
22	522	05DPR0195V	PATRIA	MATAMOROS	FRESNO DEL SUR (EL FRESNO)
23	522	05DPR0198S	ESCUADRON 201	MATAMOROS	SAN ANTONIO DEL ALTO
24	523	05DPR0575D	UNION TRABAJO Y PROGRESO	TORREON	LA TRINIDAD
25	529	05DPR0047M	DOS DE FEBRERO	TORREON	LA CONCHITA ROJA
26	529	05DPR1009Q	RICARDO FLORES MAGON	TORREON	RICARDO FLORES MAGON
27	529	05DPR1248Q	BENITO JUAREZ	TORREON	TORREON
28	536	05DPR0921W	IGNACIO ZARAGOZA	MATAMOROS	VIZCAYA
29	536	05DPR1568A	J. JESUS AGUILERA	MATAMOROS	EL CHORRITO
30	543	05DPR0001R	LAZARO CARDENAS	MATAMOROS	IRLANDA
31	543	05DPR0197T	NARCISO MENDOZA	MATAMOROS	COREA
32	543	05DPR1590C	RAUL GARCIA RODRIGUEZ	MATAMOROS	MATAMOROS
33	550	05DPR1226E	20 DE NOVIEMBRE	MATAMOROS	GRANJA NOACAN



Cada año subsecuente el número de escuelas se había mantenido, sin embargo la matrícula escolar ha registrado diversas variantes de acuerdo a las estadísticas obtenidas de la Subsecretaría de Planeación, por oficios girados por parte del director y el reporte obtenido de las visitas de seguimiento y acompañamiento del área de alimentación que realiza el personal del PETC.

Durante el ciclo escolar 2019-2020 se atenderán a 105 escuelas, de las cuales son 2 preescolares, 84 primarias y 19 telesecundarias, ubicadas en la Región Laguna y Sur del Estado.

Municipio	Nivel		
	Preescolar	Primaria	Secundaria
Francisco I. Madero	0	0	1
Viesca	0	0	2
San Pedro	0	1	4
Torreón	0	8	0
Matamoros	0	11	0
General Cepeda	0	1	2
Parras	0	3	4
Arteaga	0	13	2
Ramos Arizpe	0	13	3
Saltillo	2	34	1
Total	2	84	19

II. OBJETIVO GENERAL.

El presente documento constituye una guía para las autoridades escolares, director, personal académico y demás usuarios, para realizar las actividades diarias de los espacios destinados a brindar el Servicio de Alimentación, así como, conocer los normatividad bajo la que deben operar los comedores y los procesos a realizar.

III. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

- Coadyuvar a obtener mejora en los aprendizajes de los niños, niñas y adolescentes y contribuir a su permanencia dentro del Sistema Educativo Nacional, y
- Promover la formación de hábitos para la **elección, consumo responsable y saludable** de alimentos a través normas y acuerdos escolares.



IV. FIGURAS PARTICIPANTES.

Autoridad Estatal Local.- Encargado de la operación de PETC-SA.

Autoridad Educativa.- Encargado de la difusión, orientación y acompañamiento sobre los lineamientos con que trabajan las ETC (jefes de sector y supervisores).

PROVEEDOR.- Responsable de realizar las entregas a las escuelas que brindan el SA semanalmente de los insumos solicitados.

Director.- Encargado de dirigir, vigilar, coordinar y asegurar la prestación de los servicios conforme a los lineamientos del PETC.

Coordinadora/ or Escolar.- Será la madre, padre o tutor designada/ o por acuerdo entre el director 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 y no podrá ser bajo ninguna circunstancia el director, ni cuerpo docente, ni la presidenta de algún comité que represente a los padres de familia.

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, gestoría 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.- Se conforma a partir de los temas que debe abordar lo CEP'S, para 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 en el plantel a fin de asegurar el cumplimiento de los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional



V. NORMATIVIDAD.

Es obligación de la autoridad estatal del PETC-SA, capacitar al personal escolar sobre el contenido y alcance de las normas con las que deben operar los comedores. Así, como es obligación de la autoridad educativa, directivos, docentes y padres de familia, conocer y observar el contenido de las normas que a continuación se mencionan.

Norma	Contenido
<p>Reglas de Operación del Programa Escuelas de Tiempo Completo (PETC).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documento que tiene como propósito orientarán las actividades de programación y a la suficiencia presupuestal para el ejercicio fiscal del programa.
<p>Criterios para el ejercicio de los rubros de gasto del PETC vigentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documento que tiene como propósito orientar a las AEL y a la/el Coordinadora/or Local del Programa Escuelas de Tiempo Completo, respecto a las acciones que deberán cumplir derivado de sus obligaciones; así como los criterios autorizados para el ejercicio de los recursos económicos con base en las Reglas de Operación vigente, para llevar a cabo la implementación y operación del PETC conforme a los tipos de apoyo señalados.
<p>Lineamientos para la organización y el funcionamiento de las ETC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El propósito del documento es orientar a la comunidad escolar mediante información que le permita planear la organización y el funcionamiento de la escuela de educación primaria en el marco del Programa Escuelas de Tiempo Completo (PETC). La información que se presenta tiene sustento en lo establecido en las Reglas de Operación del Programa (RO) y la normativa de educación básica vigente, por lo cual, son de observancia obligatoria para las escuelas públicas de educación primaria que pertenecen al modelo educativo de tiempo completo y las que se incorporen al PETC.

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.

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

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.

Medidas básicas de seguridad en los espacios para la preparación y el consumo de alimentos en las ETC.

Guía básica para la gestión integral de riesgos en ETC.

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

➤ El propósito del documento tiene por objeto orientar sobre la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del SEN, 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 los alumnos y alumnas.

➤ El propósito fundamental es 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.

➤ El propósito fundamental de la Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.

➤ Documento que tiene como finalidad orientar en la prevención de riesgos para salvaguardar la integridad física de la comunidad escolar y sobre las acciones durante una emergencia para evitar o disminuir los daños.

➤ Herramienta de consulta ágil y útil para la prevención de riesgos considerando los factores que generan diversos tipos de riesgo.





VI. APOYOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Se brinda conforme al presupuesto disponible y aprobado que incluye el costo promedio por alumna/o, así como el apoyo económico a la/al Coordinadora/or Escolar del Servicio de Alimentación.

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.

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.

VII. PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1. Recepción de Información de las ETC con SA.

El PETC-SA a inicio de cada ciclo escolar solicita a las ETC la documentación siguiente:

- A) Índice de padrón de alumnos: Conocer la talla, peso e índice de masa corporal para conocer el grado de desnutrición u obesidad que existe en la comunidad escolar. La información también es utilizada por los especialistas en nutrición para la elaboración de los menús que se sugerirán consumir en las escuelas.
- B) Carta de autorización del alumno: documento en el que manifiesta el padre de familia o tutor que su hijo/a puede consumir los alimentos, señalando si padece alguna alergia al consumo de algún alimento en particular o recibe alguna dieta especial.
- C) Carta compromiso de la Coordinadora/or Escolar del SA (CESA): documento que contiene la manifestación de la voluntad de la madre, padre o tutor, de prestar el apoyo durante el ciclo escolar en las actividades a realizar en los espacios destinados a la preparación, almacenaje y consumo de alimentos.
- D) Acta constitutiva del Comité del SA: documento que contiene la voluntad de las/los participantes a auxiliar a la/el CESA en las actividades a realizar en los espacios destinados a la preparación, almacenaje y consumo de alimentos, durante el ciclo escolar.

Para el envío de la documentación requerida, se deberá realizar de la siguiente manera:

1. Ingresar a la página: http://web.seducoahuila.gob.mx/petc/PEC_usuario.php
2. Establecer el nombre de usuario y contraseña del C.C.T. de plantilla en línea.
3. Buscar la pestaña **Servicio de Alimentación**, ubicar el formato correspondiente, descargarlo y llenarlo o bien realizar la captura solicitada en línea, según el formato que se trate.
4. Una vez llenado, deberá convertirlo en PDF y subirlo a la plataforma, en el caso de ser un formato para llenar en línea, bastará con guardar la captura realizada.

Nota: Es importante recordar que la fecha límite para subir y/o capturar los datos requeridos es el día **18 de Octubre** del año en curso.

2. Entrega de Insumos.

En lo que concierne a los insumos para trabajar los espacios destinados a la alimentación, la autoridad local del PETC, serán los encargados de realizar los mecanismos para la contratación de servicios del proveedor que será el responsable del abastecimiento semanal de las escuelas.

En el caso de los insumos para la elaboración de los alimentos se entregará el apoyo económico de las escuelas al supervisor escolar (en el caso de tener más de dos escuelas, se realizará una emisión por todas). A través de la emisión de un cheque electrónico.

El periodo de tiempo en que se otorgará el servicio será conforme a las Reglas de Operación vigentes, al presupuesto disponible, en apego al calendario escolar vigente, sin considerarse los Consejos Técnicos Escolares, días de asueto, periodos vacacionales y/o semanas de abastecimiento a las escuelas (establecidos después de algún receso o periodo vacacional).

Para la comprobación del apoyo económico otorgado, se deberá realizar de la siguiente manera:

1. Ingresar a la página: http://web.seducoahuila.gob.mx/petc/PEC_usuario.php
2. Establecer el nombre de usuario y contraseña del C.C.T. de plantilla en línea.
3. Buscar la pestaña **Servicio de Alimentación**, ubicar el formato correspondiente, descargarlo y llenarlo.
4. Una vez llenado, deberá convertirlo en PDF y subirlo a la plataforma, con la factura y/ o ticket de compra con los datos de la escuela, debidamente firmada por el director y con sello escolar sin obstruir la lectura del documento correspondiente.

Importante: El ticket de compra sólo aplica a las compras de **hasta** \$200.00 (doscientos pesos 00/100 M.N.).



Requisitos de las facturas.- Las facturas deberán emitirse a nombre de:

Gobierno del Estado de Coahuila de Zaragoza

GEC890714J68

Castelar s/n Zona Centro

Saltillo, Coahuila. C.P. 25000

Nota: Entregado el apoyo, se tendrán 8 días hábiles para las comprobaciones. Realizarlas en tiempo y forma, evita la demora en la dispersión de los apoyos.

3. Pago de Apoyo a la/el Coordinadora/ or. Escolar SA.

Es la compensación otorgada a través de una tarjeta bancaria a nombre del CESA, que será tramitada por personal del PETC, previo envío de los siguientes requisitos:

- Carta compromiso,
- Copia legible de la identificación oficial vigente (físico o electrónico),
- Fecha de nacimiento,
- Datos de la escuela (nombre y c.c.t.), y
- Número de teléfono o celular.

Importante: El pago del apoyo económico **no dará lugar** a relación laboral o contractual alguna y sólo se entregará si se efectúan las actividades encomendadas.

4. Horarios de ingesta de alimentos.

Los horarios para brindar los alimentos deberá establecerlo cada plantel educativo al inicio de cada ciclo escolar. El director en consenso con la/el representante de los CEPS y las integrantes del comité del SA; tomando en cuenta el horario de clases y si se proporcionan alimentos por parte del DIF u otra Institución. Por lo tanto es importante que el horario sea óptimo para aprovechar la jornada escolar.

Establecidos los horarios, el director del centro educativo lo dará a conocer al personal de la Coordinación local del Servicio de Alimentación y deberá mantenerlo visible durante todo el ciclo escolar (espacios comedor).

VIII. Compromisos.

Director	Coordinadora/ or Escolar	Integrantes del CSA
<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>almacenamiento interno aun cuando se encuentren vacíos y mantener una distancia con la estufa de 3 metros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Verificar la caducidad, estado, empaque sellado o cerrado, y 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. • 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. 	<p>contagio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>limpiadores, para prevenir intoxicaciones por la emisión de gases.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, estado, empaque sellado o cerrado, y 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.
--	---	---

IX. CRITERIOS.

Para llevar a cabo la manera de operar o realizar las actividades de dicha cadena alimentaria en los espacios del Servicio de Alimentación, se recomienda observar:

<p>1er. Prácticas de higiene y salud del personal.</p>	<p>1.- Preparador de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deberá excluirse de cualquier actividad a persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • El personal debe 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: <i>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.</i> • No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello o cabeza. • Se debe 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. <p>2.- Los alumnos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavarse las manos, antes del consumo de los alimentos, así como después de ir al WC: <i>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.</i> • 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.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>2da. Prácticas de higiene en los espacios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Se deberá observarse preferentemente que: <ul style="list-style-type: none"> • Se cuente con la delimitación del área de la cocina-comedor, adecuaciones para el acceso y movilidad (preferentemente para personas con discapacidad) • Se deberá 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.
<p>3ero. Prácticas de higiene en equipo y utensilios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. <p>Realizar desinfecciones periódicas por lo menos una vez al año (técnica sugerida):</p> <p><i>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.</i></p> <p>Evitar la acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.</p> <p>Los equipos y utensilios deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento.</p> <p>Fumigar por lo menos una vez al año.</p> <p>Colocar por lo menos 2 extintores, en lugares visibles y accesibles y revisarlos y darles el siguiente mantenimiento:</p>

<p>3ero. Prácticas de higiene en equipo y utensilios.</p>	<p>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.</p> <p>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..).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>4to. Prácticas de higiene durante el almacenamiento de insumos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

4to. Prácticas de higiene durante el almacenamiento de insumos.

- 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.

X. Difusión y recomendaciones del Servicio de Alimentación.



Una alimentación saludable significa comer en forma equilibrada todos los alimentos disponibles, con una correcta selección y un adecuado consumo de los mismos. Es decir, una alimentación variada asegura la incorporación y aprovechamiento de todos los nutrientes que necesitamos para crecer y vivir saludablemente, para cumplir con lo anterior el Servicio de Alimentación cuenta con diversos materiales de apoyo como lo son: Recetas para la escuela y el hogar, que contiene 80 menús de comida balanceada y que puede ser adaptada a la disponibilidad de insumos en cada región; así como un recetario local en el que se sugieren la elaboración de 30 menús.

La dieta debe ser:

1. **Completa:** contiene alimentos de todos los grupos.
2. **Equilibrada:** Cerca del 60 al 70% del contenido energético debe ser de hidratos de carbono, básicamente de polisacáridos, del 10 al 15% de proteínas y de 20 a 25 % de grasas. Hay que tener cuidado de que no haya más de una tercera parte de ácidos grasos saturados y no más de 30 miligramos de colesterol, además, debe ser bajo en sodio y alta en fibra dietéticas.
3. **Inocua:** que su consumo habitual no implique riesgos para la salud, porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, etc. (higiene en los alimentos). Ejemplo: alimentos crudos como frutas y verduras, deben desinfectarse apropiadamente. La carne de cerdo y res debe cocerse bien.
4. **Suficiente:** cubra las necesidades de todos los nutrimentos, para una buena nutrición y un peso saludable.
5. **Variada:** Significa que debe estar integrada por la mayor variedad de los grupos de alimentos.
6. **Adecuada:** que esté acorde a la edad, sexo, constitución física, estado fisiológico, actividad y en caso necesario, se debe adecuar a los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a los recursos económicos.

Recomendaciones durante la ingesta de alimentos

El/la directora, docente o CESA, deberán:

1. Establecer y colocar visiblemente los acuerdos para una correcta convivencia dentro de los espacios destinados a la cocina-comedor.
2. Difundir el consumo de los alimentos y bebidas saludables con la comunidad escolar.
3. Promover la activación física por lo menos 30 minutos al día.
4. Correlacionar las actividades pedagógicas con el Servicio de Alimentación.
5. Vigilar y exhortar sobre las consecuencias de ingerir alimentos ricos en azúcar, harinas refinadas, grasas y con alto nivel de sodio.



XI. VINCULACIÓN:

El PETC local, realizará vinculaciones en los procesos de capacitación con autoridades del sector salud y/o DIF estatal en el ámbito de sus competencias, y acordar e impartir la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la operación de los comedores.

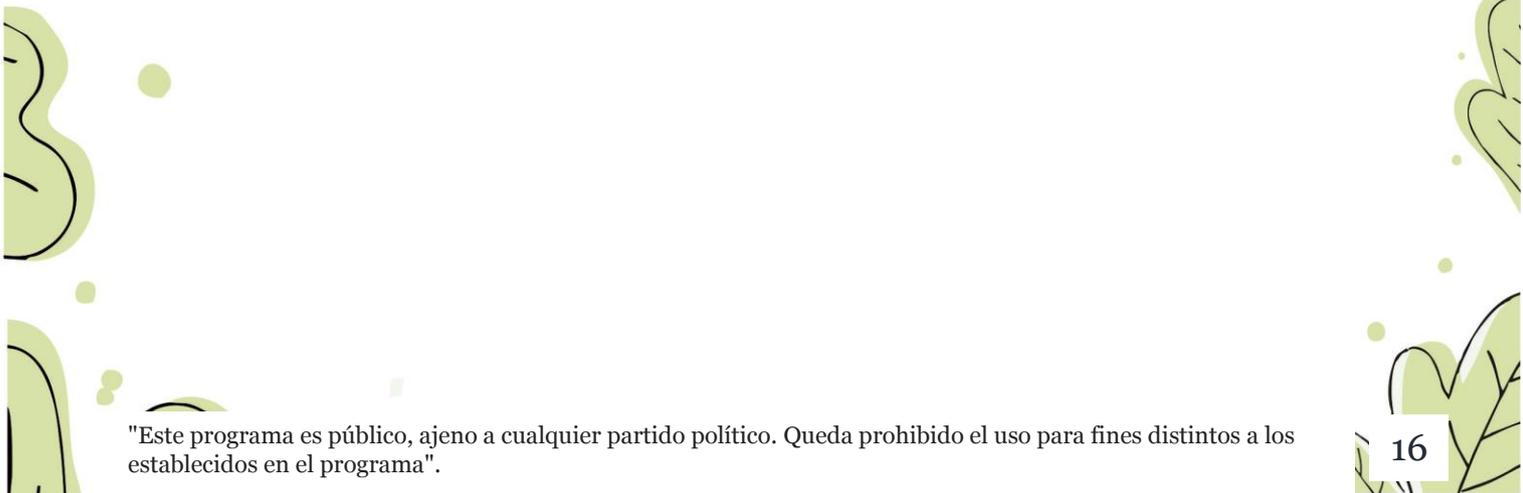
XII. EVALUACIONES

Durante cada ciclo escolar se realizarán evaluaciones internas y externas por parte de la autoridad federal y estatal, así como personas o instituciones externas para evaluar sobre el impacto, resultados, etc., del Servicio de Alimentación.

Personal del programa local, llevará a cabo visitas periódicas para recabar información sobre las condiciones de higiene y seguridad; así como evaluar y dar seguimiento a las actividades propias de los comedores e identificar el grado de cumplimiento de los criterios técnicos sobre la alimentación correcta, reglas de higiene y medidas de seguridad.

Lo anterior a través del instrumento de visitas, dando vista a la autoridad escolar y nivel correspondiente. Con la finalidad de detectar las áreas de oportunidad y realizar las acciones de mejora.

Además se levantara la rúbrica de evaluación al SA, con la finalidad de trazar líneas de acción y mejora. Se anexa instrumento.



ANEXOS

1. Padrón de alumnos con índice de nutrición.
2. Carta de autorización del alumno.
3. Carta compromiso de la/el Coordinadora/ or Escolar SA.
4. Acta constitutiva del Comité del Servicio de Alimentación.
5. Formato de comprobación del apoyo económico al CESA.
6. Formato de comprobación del apoyo económico a la ETCSA.
7. Directorio de emergencias.
8. Rúbrica para evaluar la prestación de servicios.
9. Rúbrica de Evaluación al Servicio de Alimentación.



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.

AEL: Autoridad Estatal Local.

RO: Reglas de Operación.

SEN: Sistema Educativo Nacional.

CCT: Clave Centro de Trabajo.

Coadyuvar: Contribuir o ayudar a la consecución de una cosa.

Equilibrada: Es aquella formada por los alimentos que aportan una cantidad adecuada de todos y de cada uno de los nutrientes que se necesitan para tener una salud óptima.

Inocua: Es inofensivo, no causa daño.





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.