



COMUNICADO

APLICACIÓN DE LINEAMIENTOS VIGENTES EN CENTROS ESCOLARES PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN CORRECTA

San Francisco de Campeche, Cam., a 7 de enero de 2016.

**A LOS CC. JEFES DE DEPARTAMENTO,
SUPERVISORES ESCOLARES Y DIRECTORES DE
ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO.
PRESENTE S.-**

Una de las prioridades del sector educativo, es la promoción de ambientes escolares que contribuyan a frenar el rezago escolar de las niñas, niños y jóvenes, que los beneficie en su aprovechamiento y rendición escolar; por tal motivo, y en el marco de la reforma educativa, se les hace una atenta solicitud para que den cabal cumplimiento a la aplicación de las disposiciones normativas vigentes para el fomento de una alimentación correcta dentro de los centros escolares en las cuales se expendan y distribuyan alimentos y bebidas preparados y procesados.

En razón de lo anterior, a continuación se relaciona la normativa federal vigente para su debida implementación en los planteles educativos pertenecientes al Programa Escuelas de Tiempo Completo que cuenten con Servicio de Alimentación:

- Lineamientos para la Organización y el Funcionamiento de las Escuelas de Tiempo Completo.
- 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-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ACUERDO número 21/12/14 por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa Escuelas de Tiempo Completo para el ejercicio fiscal 2015.

Cabe mencionar que los documentos descritos anteriormente, se encuentran disponibles para su descarga y consulta en los siguientes links:

- www.basica.sep.gob.mx/tiempocompleto/
- www.dof.gob.mx/





Asimismo, para que el entorno en el cual se otorgan los alimentos sea el propicio y cumpla con su objetivo de ofrecer alimentos saludables e inocuos a los alumnos, se les invita a cumplir, así como, difundir a los Comités de Alimentación de las escuelas a su cargo, lo siguiente:

Alimentación:

- Impulsar el conocimiento sobre una alimentación correcta, a través de la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012*. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- Promover los beneficios de beber agua simple y la práctica de actividad física
- Programar pláticas, talleres y material de apoyo en materia de Orientación Alimentaria, dirigida a todos los involucrados en los programas alimentarios.
- Dotar a los Comités de padres con los menús cíclicos y herramientas para diseñarlos, de acuerdo a la NOM043, los Criterios de Calidad Nutricia, y 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 DOF 16-05-2014
- Diseñar una estrategia para el consumo diario de verduras y frutas frescas, adquiridas preferentemente de pequeños productores locales.
- Destinar un tiempo exclusivo y suficiente para el consumo de alimentos. El horario para proporcionar el servicio de alimentación será después de las 14:30 horas y hasta las 16:00 horas, de acuerdo con lo manifestado en los *Lineamientos para la Organización y el Funcionamiento de las Escuelas de Tiempo Completo* (inciso C, Organización y uso del tiempo, num. 14).
- Promover un ambiente agradable para la convivencia. Abonar a un clima de respeto y confianza, libre de cualquier forma de discriminación.

Infraestructura:

- En coordinación con Secretaría de Salud, Protección Civil, y otras instituciones establecer estándares de seguridad en la infraestructura y equipamiento de los espacios alimentarios; así como de saneamiento básico, que protejan a los beneficiarios de los programas alimentarios de sufrir algún accidente o contraer alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos.
- Contar con los servicios básicos, al menos agua potable y luz.
- Contar con un área exclusiva o, en su caso delimitada para la preparación de alimentos y para el consumo.
- Contar con un lugar exclusivo para el almacenamiento de los alimentos.
- Contar con un espacio para lavarse las manos antes de consumir los alimentos.
- Contar con baños, evitando que se encuentren dentro de los espacios alimentarios.

Higiene Personal:

- Presentarse aseado antes de iniciar las labores.
- Cabello recogido utilizando preferentemente una cofia que lo cubra por completo.





- Mantener, en el caso de los varones, el bigote corto y limpio.
- Usar ropa y calzado limpios.
- Cofias y mandiles deben estar limpios al inicio de la jornada.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte.
- No fumar, comer, beber, escupir, mascar o tener en la boca otro tipo de objetos durante el trabajo
- No usar ningún tipo de adornos para el cabello, anillos, relojes, collares u otros objetos que puedan contaminar los alimentos.
- No hurgar, ni rascar la nariz, boca, cabeza, orejas y cualquier parte del cuerpo
- Evitar toser o estornudar sobre los alimentos.
- En caso de manipular dinero, utilizar un guante o bolsa de plástico para evitar el contacto directo de las manos con éste.
- Lavar correctamente las manos, enjuagarse las manos con agua limpia, aplicar jabón/detergente.

Recomendaciones generales

- Realizar diariamente la limpieza y desinfección de las áreas del espacio alimentario, utensilios y equipo de cocina.
- Realizar limpieza profunda de manera semanal para controlar las plagas.
- Mantener el refrigerador limpio y en buenas condiciones.
- Evitar que los insumos sean almacenados en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales. De preferencia hacerlo en un contenedor de plástico y que tenga tapa. Utilizar tarimas o anaqueles, para su acomodo. Establecer un sistema de primeras entradas y primeras salidas (PEPS).

Por lo que se les invita a reforzar las estrategias y acciones que al respecto se han implementado en sus escuelas a su cargo, y nos envíen evidencias fotográficas de las mismas al correo electrónico: etc_campeche@hotmail.com.

De igual manera, se les recuerda que la falta de cumplimiento de todo lo señalado en cada uno de los lineamientos señalados, puede dar origen a la retención, suspensión y cancelación de los recursos y la aplicación de las sanciones de acuerdo a las normas aplicables.

ATENTAMENTE

PROFR. JUVENTINO BENJAMÍN MAAS MOO
COORDINADOR ESTATAL DEL PETC

C.c.p. Mtro. Ricardo M. Medina Farfán.- Secretario de Educación.
C.c.p. Ing. Abel Zapata Dittrich.-Subsecretario de Educación Básica.
C.c.p. Prof. Manuel Jesús Cabrera Pacheco, Director de Educación Básica.
C.c.p. Archivo
JBMM/RMEO*





SEDUC
GOBIERNO DEL ESTADO
CAMPECHE 2015-2021



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

