

**LINEAMIENTOS GENERALES A LOS QUE DEBERÁN SUJETARSE LA PREPARACIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS, PROCESADOS Y A GRANEL, ASÍ COMO EL FOMENTO DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN, DENTRO DE TODA ESCUELA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL**

**TÍTULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO ÚNICO  
Objeto, ámbito de aplicación y definiciones**

**Primero.-** Los presentes Lineamientos tienen por objeto establecer las disposiciones a las que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, conforme a los criterios nutrimentales previstos en su Anexo Único, así como las bases para el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

**Segundo.-** Los presentes Lineamientos y su Anexo Único serán aplicables para todas las escuelas del Sistema Educativo Nacional, en las cuales se preparen, distribuyan y expendan alimentos y bebidas preparadas, procesadas y a granel.

Las autoridades educativas de los tipos de educación básica, media superior y superior, en todos sus niveles y servicios educativos, así como de formación para el trabajo, a través de sus estructuras e instancias de coordinación, llevarán a cabo las acciones necesarias para instrumentar los presentes Lineamientos y su Anexo Único en las escuelas.

**Tercero.-** Los principios que regularán los presentes Lineamientos y su Anexo Único son:

- I. **Sostenibilidad:** Los alimentos y bebidas que se preparen, distribuyan y expendan en las escuelas deberán ser accesibles económicamente y de bajo impacto ambiental. Se dará prioridad al consumo de alimentos naturales, frescos, de temporada y que, en la medida de lo posible, los ingredientes sean de producción local o regional. Asimismo, se promoverá la reducción del desperdicio de alimentos y bebidas.
- II. **Progresividad:** Se garantizará una mayor y mejor protección a los derechos humanos a la protección de la salud, a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, a la educación y a un medio ambiente sano para el desarrollo y bienestar, priorizando ante todo el interés superior de niñas, niños,

adolescentes y jóvenes en el acceso, permanencia y participación en los servicios educativos, de tal forma que siempre estén en constante evolución sin retroceso para el bienestar de la comunidad educativa del Sistema Educativo Nacional.

- III. Ausencia de conflicto de intereses: Los criterios para la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel deberán basarse en evidencia científica, y estar libres de cualquier interés laboral, personal, profesional, familiar, de negocios de cualquier autoridad escolar o educativa, o cualquier otro interés económico de particulares que se contrapongan al derecho a la protección de la salud y la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad de las y los estudiantes.
- IV. Garantía del interés superior de niñas, niños, adolescentes y jóvenes: La regulación a la distribución, preparación y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de las escuelas tendrá como objeto la protección, respeto, promoción y garantía de los derechos humanos relacionados con los estilos de vida saludables de las y los estudiantes.
- V. Respeto y pertinencia cultural, social, étnica y biológica: Corresponde al empleo de una alimentación adecuada, comprendiendo el uso de alimentos variados, saludables que respeten la cultura, las tradiciones y los hábitos alimentarios de las diferentes comunidades, contribuyendo al crecimiento y al desarrollo de las y los estudiantes para mejorar y favorecer el rendimiento escolar.
- VI. Enseñanza: Es una inclusión de la educación alimentaria y nutricional en el proceso de enseñanza-aprendizaje, comprendiéndose en los contenidos de los planes y programas de estudio, de acuerdo al tipo y nivel educativo, la promoción de estilos de vida saludables, la educación para la salud y otras estrategias pedagógicas, como los huertos pedagógicos para abordar su dimensión en alimentación, nutrición y desarrollo de prácticas saludables, desde la perspectiva de la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, tanto para las y los estudiantes como para madres, padres de familia y personas tutoras.
- VII. Participación activa de la comunidad educativa: Es el derecho y obligación de participar en su cumplimiento, a través del ejercicio de la contraloría social sobre las medidas adoptadas por el Estado para garantizar la preparación, la distribución y el expendio de alimentación escolar nutritiva, inocua y culturalmente aceptable.

- VIII. Promoción del consumo de productos provenientes de la agricultura local, regional y familiar: Consumo de verduras, frutas y alimentos naturales y de temporada. Lo anterior mediante el fortalecimiento de acciones tendientes a mejorar la producción agropecuaria, pesquera y acuícola que permita proveer a las escuelas de productos para la preparación de alimentos.
- IX. Determinantes sociales de la salud: Las personas que preparen, distribuyan y expendan en las escuelas deberán considerar que la comunidad educativa tiene sus propios determinantes sociales de la salud los cuales son las circunstancias en que las personas nacen, crecen, trabajan, viven y envejecen, incluido el conjunto más amplio de fuerzas y sistemas que influyen sobre las condiciones de la vida cotidiana.
- X. Equidad e inclusión: Se considerarán las necesidades y preferencias alimentarias de las y los estudiantes, incluyendo aquellos con alergias, intolerancias o restricciones o modificaciones dietéticas, así como se implementarán estrategias para garantizar que las y los estudiantes tengan acceso a alimentos preparados, distribuidos y expendidos conforme a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos.
- XI. Enfoque integral: Se promoverá la colaboración entre diferentes sectores para abordar la problemática de la alimentación escolar de manera efectiva, la cual se llevará a cabo desde una perspectiva integral que considere aspectos de protección de la salud, educación, economía, medio ambiente sano para el desarrollo y bienestar y cultura.

**Cuarto.-** Para una efectiva orientación alimentaria, en el Anexo Único de los presentes Lineamientos se describen las características nutrimentales de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que facilitan una alimentación saludable, y que se recomiendan para su preparación, distribución y expendio en las escuelas, así como aquellos cuya venta y publicidad están prohibidos por su bajo valor nutricional de acuerdo con dicho Anexo y demás disposiciones sanitarias aplicables.

Los presentes Lineamientos y su Anexo Único deberán ser evaluados y actualizados al menos cada cinco años, con la finalidad de fortalecer el bienestar físico, mental y socioemocional de las y los estudiantes, así como fomentar el mejoramiento de su calidad de vida. Las modificaciones que se lleven a cabo se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

**Quinto.-** Para los efectos de los presentes Lineamientos se entenderá por:

**I. Aditivo alimentario (aditivo):** Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos, en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento que resulte, directa o indirectamente, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;

**II. Agua para uso y consumo humano (agua potable):** A toda aquella que no causa efectos nocivos a la salud y que no presenta propiedades objetables o contaminantes en concentraciones fuera de los límites permisibles y que no proviene de aguas residuales tratadas;

**III. Alimentación adecuada:** Consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisface las necesidades fisiológicas de una persona en cada etapa de su ciclo vital; adecuado a su contexto cultural y que posibilita su desarrollo integral, la nutrición óptima y una vida digna;

**IV. Alimento:** Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición;

**V. Alimentos y bebidas a granel:** Cualquier alimento o bebida colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta;

**VI. Alimentos y bebidas no permitidos para la preparación, distribución y expendio en las escuelas:** Todos aquellos alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que se encuentran descritos en el apartado 3.4. del Anexo Único de los presentes Lineamientos, dentro de los cuales se encuentran aquellos que, por ser fuente importante de ingredientes asociados con daños a la salud y/o por haberle eliminado los elementos benéficos, no es favorable a la salud y nutrición de las y los estudiantes;

**VII. Alimentos y bebidas procesados:** Aquellos alimentos y bebidas a los que se les han agregado azúcares libres, grasas, sal, edulcorantes o aditivos con el fin de prolongar su duración, hacerlos más apetecibles y atractivos;

**VIII. Autoridades Educativas:** La SEP, sus unidades administrativas y órganos administrativos desconcentrados que impartan educación; autoridades educativas de los estados y de la Ciudad de México; autoridades educativas municipales, e

instituciones educativas del Estado y sus organismos descentralizados, entre otros actores involucrados en el proceso educativo;

**IX. Autoridades Escolares:** Al personal responsable de dirigir las escuelas. Para educación básica y educación media superior: el personal que lleva a cabo funciones de dirección o supervisión en los sectores, zonas o centros escolares;

**X. Autoridades Sanitarias:** Al Ejecutivo Federal, al Consejo de Salubridad General, a la SS y los gobiernos de las entidades federativas; así como, en el ámbito de sus competencias, la COFEPRIS y sus homólogos estatales;

**XI. Bebida:** Cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;

**XII. Bienestar:** Es la satisfacción conjunta de una serie de necesidades, que responden a la calidad de vida del ser humano en sociedad;

**XIII. COFEPRIS:** Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios;

**XIV. Colación o refrigerio:** A la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), que sirve para cumplir las características de una dieta adecuada;

**XV. Comité de Alimentación:** Medio de participación social para plantear acciones para la mejora continua del ejercicio del derecho a una alimentación adecuada;

**XVI. Comunidad educativa:** Al conjunto de personas estudiantes; madres y padres de familia o tutores y representantes de sus asociaciones; docentes y directivos de la escuela y, en la medida de lo posible, exalumnos, representantes de la organización sindical del personal docente y otros miembros de la comunidad interesados en el desarrollo de la propia escuela;

**XVII. Distribución:** Al conjunto de estrategias y acciones dirigidas a abastecer de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel a las escuelas de conformidad con los criterios nutrimentales definidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos;

**XVIII. Edulcorantes:** Sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos, puede ser de origen natural o sintético;

**XIX. Escuelas:** Conjunto de instituciones educativas públicas y particulares

pertenecientes al SEN;

**XX. Establecimiento de consumo escolar:** Cualquier espacio asignado en las escuelas, para ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de sus instalaciones. Incluye toda actividad de expendio o preparación de alimentos y bebidas que opere al interior de las escuelas, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopte. Incluye las cooperativas, los comedores, los proveedores, las máquinas expendedoras o sus equivalentes, que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella. Se considerará también establecimiento de consumo escolar el espacio físico en el que se otorguen los alimentos y las bebidas procedentes de programas de alimentación escolar;

**XXI. Estilos de vida saludables:** Conjunto de prácticas alimentarias, de higiene, cuidado personal, autorregulación, relaciones interpersonales, actividad física y descanso que nos ayudan a vivir una vida más saludable;

**XXII. Estudiantes:** toda persona que cursa estudios en las escuelas;

**XXIII. Expendio:** Actividad de vender alimentos y bebidas preparados, procesados y/o a granel en los establecimientos de consumo escolar;

**XXIV. Guías Alimentarias:** Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2023 y los documentos normativos que tomen como base para la elaboración de las mismas;

**XXV. Hábitos alimentarios:** Al conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos y bebidas. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada;

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

**XXVII. LGAAS:** Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible;

**XXVIII. LGE:** Ley General de Educación;

**XXIX. LGS:** Ley General de Salud;

**XXX. Modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010:** Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información



comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020;

XXXI. **NOM-251-SSA1-2009:** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010;

XXXII. **NOM-009-SSA2-2013:** Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, “Promoción de la salud escolar”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de diciembre de 2013;

XXXIII. **Orientación alimentaria:** Al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta adecuada en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones sociales, económicas, geográficas y culturales;

XXXIV. **Personal calificado:** A las personas profesionales de la nutrición y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituido y/o reconocido por la autoridad competente, con al menos tres años de experiencia en el campo de la orientación alimentaria;

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

XXXVI. **Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible:** A la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria, dirigida a brindar a la población opciones prácticas y con respaldo científico, para la integración de una alimentación saludable que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades, señaladas en las Guías Alimentarias;

XXXVII. **Proveedor:** Persona física o moral, microempresa, institución pública o privada que abastece a las escuelas de manera regular con los insumos para la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas, con base en lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, o presta servicios relacionados con los mismos;

XXXVIII. **Publicidad:** A la actividad que comprende todo proceso de creación, planificación, ejecución y difusión de anuncios publicitarios en los medios de comunicación con el fin de promover la venta o consumo de productos y servicios;

XXXIX. **SEN:** Sistema Educativo Nacional;

XL. **SEP:** Secretaría de Educación Pública de la Administración Pública Federal;

XLI. **SNDIF:** Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, y

XLII. **SS:** Secretaría de Salud de la Administración Pública Federal.

## **TÍTULO II** **DE LA CONFIGURACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN ADECUADA**

### **CAPÍTULO ÚNICO** **Principios para una alimentación adecuada**

**Sexto.-** En las escuelas se fomentará el consumo de alimentos y bebidas que favorezcan la salud de las y los estudiantes, de acuerdo con las Guías Alimentarias.

Son principios de una alimentación adecuada:

- I. Permite gozar de salud y bienestar, al mismo tiempo que protege al medio ambiente;
- II. Debe ser fácil de alcanzar física y económicamente por todas y todos;
- III. Debe ser inocua, es decir, que no cause enfermedades, y
- IV. Es acorde a la cultura y tradiciones culinarias de las personas.

**Séptimo.-** Con base en los principios de una alimentación adecuada, las escuelas:

- I. Promoverán, entre la comunidad educativa, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la protección de la salud y la buena práctica alimentaria;
- II. Pondrán énfasis en el consumo de verduras, frutas, semillas, alimentos y bebidas naturales, de la región y de temporada;
- III. Evitarán la inclusión de verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares; prohibiendo las que sean acreedoras a sellos de advertencia por el exceso de macronutrientes o a leyendas, de acuerdo con la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010;



- IV. Promoverán el agua para uso y consumo humano como la opción saludable de hidratación;
- V. Verificarán que los espacios donde se preparen, distribuyan y expendan los alimentos y bebidas cuenten con las condiciones que garanticen la salud y seguridad de la comunidad educativa;
- VI. Ofrecerán una alimentación adecuada en términos de los criterios nutrimentales contenidos en las Guías Alimentarias y en el Anexo Único de los presentes Lineamientos;
- VII. Los establecimientos de consumo escolar que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella, tendrán un compromiso para fomentar estilos de vidas saludables en la alimentación de las y los estudiantes y su operación será con apego al apartado 3.4 del Anexo Único de los presentes Lineamientos, conforme lo establecido en el artículo 75 de la LGE, y
- VIII. Serán considerados alimentos y bebidas no permitidas para la preparación, distribución y expendio en las escuelas aquellos que contengan los sellos y las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.

**Octavo.-** En el SEN los principios de una alimentación adecuada se aplicarán desde una perspectiva integral considerando que los hábitos alimentarios de las y los estudiantes, sus familias y demás miembros de la comunidad educativa son influidos por determinantes sociales, económicos, geográficos y culturales, que establecen las preferencias y tipos de alimentos que se consumen.

### **TÍTULO III**

#### **DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ESCUELA PARA LA PREPARACIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

##### **De los establecimientos de consumo escolar**

**Noveno.-** Las actividades de preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel en las escuelas se realizarán a través de los establecimientos de consumo escolar.

Las compras públicas relacionadas con la preparación, expendio y distribución de

alimentos y bebidas en las escuelas deberá de atender, lo establecido en compras gubernamentales a productores de pequeña y mediana escala, a que refiere el artículo 37 de la LGAAS.

**Décimo.-** Los establecimientos de consumo escolar de los tipos de educación básica, media superior y superior, así como de formación para el trabajo, tendrán como eje de su funcionamiento los principios, la difusión y promoción de hábitos alimentarios saludables entre la comunidad educativa con base en las Guías Alimentarias y el Anexo Único de los presentes Lineamientos.

En su ámbito administrativo, los establecimientos de consumo escolar, atenderán a los principios de honestidad, integridad, transparencia, rendición de cuentas, no conflicto de intereses y ejercicio eficiente de sus recursos. Asimismo, observarán y darán cabal cumplimiento a los principios previstos en el numeral Tercero de los presentes Lineamientos.

**Décimo Primero.-** Sólo se podrán preparar, distribuir y expender los alimentos y bebidas que se encuentren permitidos por los criterios nutrimentales, excluyendo de manera completa dentro de todas las escuelas aquellos definidos en el apartado 3.4 del Anexo Único de los presentes Lineamientos. Las escuelas deberán ajustarse a lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, las Normas Oficiales Mexicanas, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **De los proveedores**

**Décimo Segundo.-** Los proveedores de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel en las escuelas deberán:

- I. Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, las Guías Alimentarias, las Normas Oficiales Mexicanas, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables en materia de salud, sanitaria y administrativa. En caso de incumplimiento y de incurrir en infracciones se harán acreedores a las sanciones correspondientes, conforme a lo establecido en el Título V de los presentes Lineamientos;
- II. Contar con personal capacitado y/o certificado, en el manejo, preparación, y distribución higiénica de alimentos y bebidas;

- III. Recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que no contengan los sellos, ni las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia, y que no se encuentren restringidos por los presentes Lineamientos y su Anexo Único, además de información adecuada sobre las medidas higiénicas que es necesario cumplir para su preparación, distribución y expendio, para lo anterior, podrán apoyarse en los servicios locales de salud a través de sus áreas de promoción de la salud de su respectiva localidad, cuando así se haya convenido entre las partes, y
- IV. Ofrecer únicamente los alimentos y bebidas o insumos permitidos en los criterios nutrimentales para una alimentación adecuada establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos, en un precio inferior al del mercado.

## **TÍTULO IV** **DE LA CORRESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

### **CAPÍTULO PRIMERO** **De las autoridades escolares**

**Décimo Tercero.-** Corresponde a las autoridades escolares, en su respectivo ámbito de competencia, y en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, difundir, aplicar y vigilar el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único, para lo cual, deberán:

- I. Verificar que las personas que atienden los establecimientos de consumo escolar cuenten con la capacitación y den cumplimiento a los presentes Lineamientos y su Anexo Único. En caso de incumplimiento, conforme a las disposiciones aplicables, podrán modificar o rescindir el contrato celebrado para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas;
- II. Recibir y atender las inquietudes de la comunidad educativa e interesados por el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único. En caso de recibir quejas, remitirlas a su respectiva autoridad educativa para la atención correspondiente;
- III. Exhortar a la comunidad educativa y a todas las personas dentro de las escuelas a cumplir con los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los presentes Lineamientos en la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas;

- IV. Coadyuvar y remitir las quejas o dar aviso a la COFEPRIS o sus homólogos estatales, para iniciar los procesos de vigilancia y sanción correspondientes, en caso de que adviertan o tengan conocimiento de anomalías sanitarias en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas, y
- V. Dar aviso a sus respectivas autoridades educativas a efecto de que fortalezcan los mecanismos a que refiere la fracción IV del numeral siguiente, en caso de que adviertan que en las inmediaciones de las escuelas se vendan y se dé publicidad a alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en contravención a los presentes Lineamientos, su Anexo Único y demás normativa aplicable. El diámetro de las inmediaciones lo determinará la autoridad competente.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **De las autoridades educativas**

**Décimo Cuarto.-** Corresponde a las autoridades educativas en su respectivo ámbito de competencia:

- I. Difundir los presentes Lineamientos y su Anexo Único entre las autoridades escolares, la comunidad educativa y demás actores involucrados en el proceso educativo;
- II. Promover y fomentar que las escuelas cuenten con agua para uso y consumo humano, infraestructura y equipamiento necesarios para brindar higiene y seguridad en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel;
- III. Promover que se brinden alimentos y bebidas congruentes con una alimentación adecuada, de la localidad o la región, que cumplan con los criterios nutrimentales y técnico alimentarios para una alimentación adecuada y sostenible conforme a los presentes Lineamientos y su Anexo Único y acorde con las necesidades alimentarias y posibilidades económicas, sociales y culturales de la comunidad educativa;
- IV. Establecer, en el marco de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 75 de la LGE respecto a la prohibición de la venta y publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en las inmediaciones de los planteles escolares, mecanismos de coordinación y vinculación con las autoridades municipales y de las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, y demás instancias competentes, para generar acciones encaminadas a exhortar, fomentar y promover el expendio de alimentos y bebidas saludables

en las inmediaciones de las escuelas, en el diámetro que determine la autoridad competente;

- V. Recibir por parte de las autoridades escolares las quejas de la comunidad educativa y otros interesados por el incumplimiento a los presentes Lineamientos y su Anexo Único, a efecto de darle la atención correspondiente;
- VI. Establecer mecanismos de vigilancia periódica para el cumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo único, en coordinación con las autoridades escolares;
- VII. Solicitar, por sí o a petición de parte, la intervención de la SS, a través de la COFEPRIS o de sus homólogos estatales atendiendo a su competencia y, al caso concreto, el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, y
- VIII. Aplicar, vigilar y sancionar, conforme a las disposiciones legales aplicables el incumplimiento de los presentes Lineamientos y su Anexo Único.

### **CAPÍTULO TERCERO**

#### **De las autoridades sanitarias**

**Décimo Quinto.-** La COFEPRIS, en el ámbito de su competencia podrá realizar verificaciones y promoverá que las autoridades locales competentes implemente un programa de verificación de los establecimientos que otorguen servicios de alimentos o bebidas, para garantizar el cumplimiento de la legislación sanitaria y de los presentes Lineamientos y su Anexo Único en las escuelas, para lo cual apoyará a la SEP en las gestiones pertinentes ante las autoridades locales competentes.

### **CAPÍTULO CUARTO**

#### **De la corresponsabilidad interinstitucional**

**Décimo Sexto.-** Corresponde de manera conjunta a la SEP y la SS en el ámbito de sus respectivas competencias:

- I. Interpretar los presentes Lineamientos, así como asesorar y resolver las consultas que en la materia se les formulen en el marco de las disposiciones jurídicas aplicables.
- II. Actualizar los presentes Lineamientos y su Anexo Único al menos cada

cinco años, previa evaluación, o cuando se considere necesario en favor de la alimentación adecuada de las y los estudiantes.

**Décimo Séptimo.-** Corresponde exclusivamente a la SS, a través de la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, interpretar el Anexo Único de los presentes Lineamientos, así como asesorar y resolver las consultas que en la materia se les formulen en el marco de las disposiciones jurídicas aplicables.

**Décimo Octavo.-** Corresponde de manera concurrente a las autoridades educativas, autoridades escolares y autoridades sanitarias, en su respectivo ámbito de su competencia:

- I. Acordar la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas, a través de la Dirección General de Promoción de la Salud de la SS, los servicios locales de salud y sus áreas locales de promoción de la salud, de acuerdo con las necesidades, características y contextos regionales y locales de la población destinataria, y
- II. Brindar información, asesoría y capacitación en materia de orientación alimentaria a las personas miembros de los establecimientos de consumo escolar, proveedores, así como integrantes de la comunidad educativa, entre otros actores interesados.

**Décimo Noveno.-** El SNDIF, el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas y cualquier instancia que tenga a su cargo la provisión de alimentos en establecimientos de consumo escolar, por ejemplo por medio de programas de alimentación escolar, tendrán el compromiso de fomentar estilos de vida saludables en la alimentación de las y los estudiantes y la operación de dichos programas será con apego al apartado 3.4 de los criterios nutrimentales del Anexo Único de los presentes Lineamientos y a las demás disposiciones aplicables, conforme a lo establecido en el artículo 75 de la LGE.

## **CAPÍTULO QUINTO**

### **De los comités de alimentación**

**Vigésimo.-** En el marco de lo dispuesto en el capítulo II del Título Sexto de la LGAAS la SS proporcionará capacitaciones sobre sistemas alimentarios, prácticas alimentarias y nutrición a maestras y maestros, madres y padres de familia y personas tutoras, así como a las y los estudiantes; dará a conocer los requisitos y procedimientos para formar comités de alimentación, y propondrá a la SEP los manuales o guías para la operación de los comités de alimentación que la comunidad educativa decida formar.

## **TÍTULO V**

### **CAPÍTULO ÚNICO**

#### **De las prohibiciones y sanciones**

**Vigésimo Primero.-** La autoridad escolar que promueva, propicie o permita la preparación, distribución, expendio o difusión de publicidad de alimentos y bebidas no permitidos para las escuelas en contravención a lo establecido en el Anexo Único de los presentes Lineamientos, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 170, fracciones VIII y IX de la LGE, así como en el artículo 301, párrafo segundo de la LGS y se harán acreedores a las sanciones establecidas en los artículos 171, fracciones I, inciso a) y II de la LGE, así como 416, 417 y 422 de la LGS, respectivamente.

En caso de incumplimiento de las obligaciones contenidas en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, así como la omisión de dar aviso a las autoridades correspondientes, la autoridad escolar será responsable. Esto será, sin perjuicio de las acciones y sanciones que establezcan las disposiciones administrativas o sanitarias aplicables o las responsabilidades administrativas que correspondan, tratándose de servidores públicos.

Las autoridades educativas y las autoridades sanitarias de las entidades federativas, deberán coadyuvar con la SS en las actividades a las que se refieren los párrafos anteriores, de acuerdo con los artículos 302, 393 y 394 de la LGS.

**Vigésimo Segundo.-** Para la determinación y sanción de las infracciones a las disposiciones sanitarias, las autoridades educativas deberán hacer del conocimiento de la COFEPRIS y/o de sus homólogos estatales, las irregularidades e incumplimientos que detecten en las supervisiones que realicen a las escuelas, a fin de que éstas realicen la visita correspondiente y, en su caso, apliquen las medidas de seguridad y sanciones, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

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

## **TÍTULO VI**

### **CAPÍTULO ÚNICO**

#### **De la importancia del fomento de estilos de vida saludables**

**Vigésimo Tercero.-** Para el fomento y creación de hábitos saludables en las escuelas, los consejos de participación escolar o su equivalente en las escuelas



de los tipos básico y medio superior, podrán:

- I. Coadyuvar en la promoción de establecimientos de consumo escolar como medios para fomentar estilos de vida saludables, acorde a lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único;
- II. Colaborar con las autoridades escolares en las actividades de promoción, difusión y orientación alimentaria, y
- III. Coadyuvar a que los establecimientos de consumo escolar, cumplan con las condiciones de higiene y seguridad para la preparación y expendio de alimentos y bebidas saludables.

El personal responsable de dirigir las escuelas del tipo superior llevará a cabo las acciones referidas en las fracciones que anteceden.

**Vigésimo Cuarto.-** Con el objetivo de fomentar estilos de vida saludables, las autoridades educativas, dentro del ámbito de sus atribuciones, competencias y de acuerdo al servicio educativo que brinden, llevarán a cabo de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes acciones:

- I. Determinar y formular planes y programas de estudio: Con contenidos que promuevan estilos de vida saludables y de educación para la salud, como parte de la formación integral de las y los estudiantes, para que desarrollen hábitos saludables y una relación de respeto hacia su propio cuerpo y hacia los otros, desde su familia, escuela y comunidad;
- II. Capacitar al personal docente: Difundir materiales formativos, presenciales y/o virtuales, entre el personal docente y de apoyo a la educación, en el ámbito de los estilos de vida saludable, incluyendo los aspectos relacionados con la formación socioemocional;
- III. Realizar campañas informativas: Instrumentar acciones en el aula y estrategias de difusión a través de espacios de reflexión y mensajes de comunicación asertivos sobre los estilos de vida saludables;
- IV. Llevar a cabo encuentros deportivos, artísticos y culturales: Organización de eventos en los que se promueva la alimentación adecuada y sostenible, así como la activación física y la convivencia armónica;
- V. Realizar actividades de prevención de situaciones de riesgo: Acciones para la mejora y la conservación de las condiciones favorables de la

salud y el bienestar, así como para evitar conductas de riesgo y/o enfermedades. Fomentar el bienestar físico, mental y socioemocional, y

- VI. Llevar a cabo mecanismos de vinculación. Actividades de colaboración con expertos y/o profesionales de la salud, para concientizar a las comunidades educativas sobre casos prácticos que fortalezcan los estilos de vida saludables.