

22 de enero de 2025.

Circular 1/2025

Consideraciones Relevantes y Urgentes de los Nuevos Lineamientos en Materia de Preparación, Venta y Consumo de Alimentos y Bebidas en Escuelas Particulares.

A todos los Colegios Particulares en la República Mexicana.

Como en su momento informé **FEDEP**, el 30 de septiembre del 2024, la Secretaría de Educación Pública, junto con la Secretaría de Salud, publicaron en el Diario Oficial de la Federación el **Acuerdo por medio del cual se establecen los nuevos Lineamientos de la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas a granel, preparados y procesados, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.**

Estos nuevos Lineamientos son de la más alta relevancia para las escuelas particulares, ya que establecen cuáles deben de ser los procesos que deben de seguir los colegios en la elaboración de los alimentos que venderán, así como cuáles son los productos que se encuentran prohibidos y permitidos para cocinar y vender en las cafeterías, tiendas o cooperativas escolares.

Con base en lo anterior, del análisis jurídico que se ha realizado por parte de los abogados en **FEDEP**, se concluye que **estas nuevas especificaciones son altamente estrictas y rigurosas**, en donde podemos ver que las escuelas, tanto públicas como privadas **deberán de modificar casi en un 100% la forma en que llevan sus actividades de producción y venta al día de hoy**, es decir, para encontrarse en cabal cumplimiento de esta nueva normativa tendrán que dejar de vender todo tipo de comida o bebida que no sea considerada como saludable para las nuevas políticas alimentarias del Gobierno Federal. Sólo por poner un ejemplo, **las escuelas tendrán prohibido la venta de papas fritas, refrescos, galletas, dulces, jugos, café, botanas, alimentos enlatados que no cumplan con la normativa, entre muchos otros.**

Ahora bien, en días recientes hemos tenido conocimiento de que los supervisores de zona adscritos a la SEP han informado a algunos colegios respecto de la obligación que tienen los colegios al día de hoy de cumplir con esta normativa, amenazándolos de que, en caso de incumplimiento, los directores técnicos pueden ser sancionados hasta con ir a prisión, o perder la incorporación a la SEP. De acuerdo a lo anterior, respecto a la obligación de cumplir desde el día de hoy, **esta situación es completamente falsa**, ya que los mismos lineamientos establecen un periodo de 180 días hábiles para que los colegios deban apegarse a los Lineamientos, **situación**

que se presentará a partir del 1 de abril del 2025. Tampoco es cierto que los Directores Técnicos puedan ir a la cárcel por el incumplimiento, pero sí es cierto que el no cumplir a cabalidad dichos Lineamientos puede traer como consecuencia **la imposición de sanciones administrativas y económicas.**

Los Lineamientos facultan y obligan a la SEP, por medio de los supervisores y demás visitantes, así como a la Secretaría de Salud, por medio de la COFEPRIS, a llevar a cabo visitas de inspección para verificar el cumplimiento de estas nuevas reglas. Podrán emitir observaciones respecto a los alimentos y bebidas que se publicitan, se preparan y se venden en la cafetería y respecto a los alimentos y bebidas que llos alumnos traen desde casa para su consumo,, así como el cumplimiento de las medidas de higiene que deben acatarse.

En ese sentido, la falta de cumplimiento por parte de un colegio particular en todo México referente a los Lineamientos en mención puede provocar sanciones inmediatas como la **suspensión o clausura del área de alimentos** (cafetería, tienda, cooperativa), la imposición de multas económicas que ascienden hasta la cantidad de **\$1,700,000.00 (un millón setecientos mil pesos 00/100 MN)** basada en la Ley General de Educación, y hasta **\$4,000,000.00 (cuatro millones de pesos 00/100 MN)** basada en la Ley General de Salud, por último, también se encuentra prevista como sanción la **revocación del Acuerdo de Incorporación o Reconocimiento de Validez Oficial.**

Por lo anterior, **es imprescindible que los colegios particulares en todo México cuenten con la debida asesoría jurídica por parte de abogados especializados en la materia para hacer frente a esta nueva situación que los afecta considerablemente, implementando inicialmente un esquema preventivo y en su caso un acompañamiento puntual una vez que se presenten las visitas de verificación, para presentar, desde un inicio la defensa legal adecuada que evite o, en su defecto, impugne las sanciones que se mencionan en párrafos anteriores.**

Con base en lo anterior y de acuerdo a los Lineamientos, en FEDEP mencionamos las siguientes consideraciones que los colegios deberán de cumplir a partir del 1 de abril del 2025:

De los Lineamientos específicos y su Anexo Único:

- Se recomienda el **consumo diario** de **frutas y verduras**, regionales y de temporada, en lo **posible crudas y con cáscara.**
- No se recomienda incluir verduras y frutas **enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, garapiñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares.**
- En caso de no contar con verduras y frutas frescas **se podrá optar por** la inclusión de éstas, en sus presentaciones **congeladas o deshidratadas** sin que contengan azúcares, grasas, sodio, edulcorantes u otros aditivos añadidos.

- Se recomiendan **cereales sin azúcares añadidos**, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales, tales como maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y, sus productos derivados como: nixtamal para tortillas, panes, galletas y pastas integrales, por su aporte de fibra dietética y energía.
- **No se recomienda el consumo de cereales con azúcares añadidos o edulcorantes**, mejor conocidos como cereales de caja, aun cuando no tengan los sellos o las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal de advertencia.
- Se recomiendan tubérculos tales como **papa, camote y yuca sin azúcares, sodio o grasas añadidas**.
- En el caso de las leguminosas se recomienda ofrecer una amplia **variedad de frijoles** y la diversificación con otras leguminosas: como **chícharos, lentejas, habas, garbanzos y arvejas**.
- Para los alimentos de origen animal se deben ofrecer **pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, y/o cocidas**.
- Los **productos lácteos** que se ofrezcan serán **sin edulcorantes** y de preferencia a base de **leche semidescremada, descremada o bajos en grasas saturadas**.
- **No se deberán usar edulcorantes en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas**. Se deberá **reducir al mínimo el uso de azúcares libres** en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Se deberá **evitar el uso de grasas saturadas**, y se recomienda **disminuir el uso de aceites y sal**, así como **eliminar el uso de aceites** parcialmente hidrogenados en la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Se deberá **asegurar la disponibilidad de agua para uso y consumo humano** en apego con el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales para la instalación y mantenimiento de bebederos en las escuelas del Sistema Educativo Nacional.
- Sólo **se permitirá ofrecer agua para consumo humano**, de preferencia **sin saborizante**, como medio de hidratación.
- En la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas para las y los estudiantes se deberá **evitar la adición de cafeína**, así como los **alimentos y bebidas no alcohólicas que la contengan**.

Salud e higiene del personal.

- Las medidas de salud e higiene del personal deberán dar cumplimiento a lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Criterios de higiene para la preparación y consumo de desayunos, refrigerios y comidas escolares.

- Llevar a cabo el **correcto lavado de manos** de acuerdo con las técnicas publicadas por la **OMS** y/o cualquier técnica publicada por la **Secretaría de Salud** antes de preparar los alimentos, así como después de ir al baño.
- Los **trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse** con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación. Se les debe asignar un uso exclusivo:
 1. Para superficies de contacto directo con los alimentos,
 2. Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo,
 3. Para la limpieza de pisos
 4. Y demás instalaciones.
- Los vegetales y frutas se deben **lavar con agua potable, estropajo o cepillo** según el caso y se deben **desinfectar con cloro** o cualquier otro **desinfectante de uso alimenticio**.
- Desinfectar las verduras y frutas que **no se puedan tallar**, lavándolas primero al chorro de agua y las **verduras con hojas, hoja por hoja**; después utilizar un desinfectante de uso alimenticio.
- **Limpiar los granos y semillas secos**, retirando materia extraña y lavarlos bien.
- Lavar solamente a chorro de agua (**sin jabón**) las **carnes sin tallarlas** y **cerciorarse** de que el **cascarón del huevo** esté **libre de materia extraña** antes de romperlo.
- **Lavar y secar** cualquier producto **enlatado antes de abrirlo**.
- Cuando las latas o envases estén **abombados, abollados u oxidados**, deben **desecharse**.
- **No utilizar** alimentos que ostenten **fecha de caducidad vencida**, éstos deben ser **desechados** para evitar intoxicaciones.
- No **toser o estornudar** sobre los **alimentos y bebidas** en su preparación y ya preparados.
- Se deberán **extremar las medidas higiénicas que disminuyan la contaminación cruzada**, para ello **no se debe mezclar el uso de utensilios** de cocina de alimentos que se **consumen crudos** (frutas y/o verduras) con los utensilios que han estado en contacto con **alimentos previos a su cocción**, como **carnes** (pollo, res o pescado) o verduras sin desinfectar.
- Todos los alimentos, **mientras no se usan**, deben estar bien **tapados** para evitar su contaminación, y **mantenerse en refrigeración** si es posible o en un **lugar fresco**.
- Llevar a cabo el **correcto lavado de manos** de acuerdo con las técnicas publicadas por la **OMS** y/o cualquier técnica publicada por la **Secretaría de Salud** de las y los estudiantes antes de consumir alimentos.
- **Consumir**, de preferencia, los alimentos **inmediatamente después de cocinarlos**.
- Por ejemplo, se deberá cerciorar que la **temperatura mínima interna** de **cocción** de los alimentos sea de al menos:
 1. **63°C** (145°F) para **pescado**; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.
 2. **68°C** (154°F) para **carne de cerdo en trozo**; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.

3. **74°C** (165°F) para **embudidos** de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.
 4. Si se **recalienta** algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos **74°C** (165°F).
- Los **alimentos preparados** y listos para servir y los que se encuentran en **barras de exhibición**, deberán cumplir con lo siguiente:
 1. Los que se sirven **calientes** deben mantenerse a una temperatura mayor a **60°C** (140°F).
 2. Los que se sirven **fríos** a una temperatura de **7°C** (45°F) o menos.
 - Mantener los **sobrantes o alimentos que no se van a consumir** en el momento, ya fríos, en el refrigerador o en un lugar fresco y seco, en recipientes limpios, tapados e identificados con etiqueta que contenga nombre y fecha de elaboración. **Antes de consumirlos** volver a **calentarlos hasta que hiervan** y se recomienda reutilizar los sobrantes **una sola vez**.
 - Queda **prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional**, según lo establecido en el artículo 75 de la Ley General de Educación, por ejemplo, utilizar colores alusivos a una marca de productos con sellos de advertencia.
 - Los establecimientos de consumo escolar al interior de las escuelas deberán ajustarse a los criterios técnicos nutrimentales para la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas no alcohólicas
 - Los platillos o preparaciones de elaboración casera o artesanal expendidos o distribuidos por los establecimientos de consumo escolar al interior de las escuelas, deberán incluir en su composición ingredientes como **verduras, frutas, cereales integrales, oleaginosas y/o leguminosas**; la elaboración de estos platillos deberán asegurar un **bajo contenido de grasas, sal o azúcares añadidos**, así mismo se deberán ofrecer preparaciones con tamaños de porciones acorde al grupo de edad y asegurando los criterios de higiene en su preparación y expendio.
 - Las personas encargadas del establecimiento de consumo escolar al interior de las escuelas deberán recibir capacitación y/o certificación, **según lo determine la Secretaría de Salud Federal** en coordinación con las Secretarías de Salud Estatales

NOTAS:

- Se recomienda que el **refrigerio** escolar **cubra el 15%** de las recomendaciones diarias de **energía y nutrientes**.
- Aquellas escuelas del Sistema Educativo Nacional que cuenten con la modalidad de comidas escolares deberán observar los criterios técnicos nutrimentales que permita a las y los estudiantes tener una dieta adecuada.
- En las escuelas con actividades de preparación o expendio de alimentos y bebidas no alcohólicas, la **autoridad escolar será responsable de asegurar el cumplimiento en la conformación de los desayunos, refrigerios y comidas escolares** que ésta expendan, cuidando el aporte energético y nutrimental que corresponda a cada grupo de edad, tipo, nivel o servicio educativo, así mismo dar seguimiento a la capacitación y/o

certificación del personal involucrado en la preparación de alimentos y bebidas en escuelas, y la orientación alimentaria para madres, padres de familia y personas tutoras de las y los estudiantes, a fin de que los refrigerios escolares traídos desde casa cumplan con las características señaladas.

- La autoridad verificará que tanto los proveedores de los colegios como los establecimientos que se encuentren en las inmediaciones de los colegios particulares cumplan con estos Lineamientos o podrán ser acreedores a las mismas sanciones mencionadas en párrafos anteriores.

Es muy importante que los colegios afiliados soliciten más información y asesoría al respecto a su abogado designado para entender aún mejor las especificaciones y alcances de estos Lineamientos. Invitamos encarecidamente a los colegios que no cuentan con los servicios de **FEDEP** a contactarnos para afiliarse y contar con la protección y ayuda de abogados especializados en colegios particulares al correo: afiliaciones@fedep.org