

Lineamientos generales.

Tienen como objetivo principal establecer los criterios técnicos nutrimentales y de higiene, para regular la preparación, la distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que integren una alimentación adecuada al interior de las escuelas.

Se buscará alcanzar hábitos saludables y alimentación adecuada, asegurar el fomento para la disponibilidad y la accesibilidad de agua potable para uso y consumo humano como principal fuente de hidratación al interior de las escuelas.

En este sentido, también se promoverán acciones encaminadas a exhortar al comercio ambulante al expendio de alimentos y bebidas saludables en las inmediaciones de las escuelas.

Criterios nutrimentales.

Se intenta contribuir para disminuir el riesgo de mala nutrición como sobrepeso y obesidad y sus complicaciones inmediatas en las y los estudiantes, así como prevenir el desarrollo de enfermedades no transmisibles y deficiencias nutrimentales en estas etapas de la vida.

La calidad de la alimentación en la etapa escolar y en la adolescencia es uno de los factores de mayor influencia en la salud de los individuos, por lo que, una alimentación adecuada es fundamental para mejorar la salud y la educación de las y los estudiantes.

El riesgo de padecer alguna enfermedad cardiovascular aumenta si un alimento contiene:

- Exceso de azúcares añadidos.
- Exceso de calorías.
- Exceso de grasas saturadas y aceites parcialmente hidrogenados.
- Exceso de grasas trans.
- Exceso de sodio.

SESIÓN 1:

**Conociendo los nuevos
lineamientos generales y los
criterios operativos para los
establecimientos de consumo
escolar.**

Enfermedades asociadas a nutrimentos críticos.

Aumenta el riesgo a desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como:

- Sobrepeso.
- Obesidad.
- Diabetes mellitus tipo 2.
- Hipertensión arterial.
- Enfermedades cardiovasculares.

También se ha observado que el consumo de edulcorantes no calóricos promueve la ingesta de alimentos y bebidas dulces, incluso los que contienen azúcar, por lo que no están recomendados en la dieta de las y los estudiantes.

Criterios operativos

Productos que NO son permitidos en las cooperativas son "Alimentos y bebidas no alcohólicas":

- Preenvasados con los sellos o las leyendas precautorias.
- A granel cuyos ingredientes en su mayoría son de uso industrial, y algunos de estos ingredientes derivan o se les agregan grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar.
- Preparados de forma casera cuyos ingredientes predominantes o agregados sean grasas, harinas refinadas, sodio y/o azúcar en exceso, o utilicen para su preparación.
- Cualquier otro alimento y bebida no alcohólicas que la autoridad sanitaria declare no sea recomendable para el consumo de las y los estudiantes.

Publicidad no permitida.

Se establece que queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional.

Alimentos.

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, asegurando un bajo contenido de grasas, sal o azúcares añadidos, así mismo se deberán ofrecer preparaciones con tamaños de porciones acorde al grupo de edad.