



CÁMARA DE DIPUTADOS  
LXIII LEGISLATURA

# Diario de los Debates

ÓRGANO OFICIAL DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS  
DEL CONGRESO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Segundo Periodo de Sesiones Ordinarias del Tercer Año de Ejercicio

**Presidente**

**Diputado Edgar Romo García**

Año III

Martes 17 de abril de 2018

Sesión 23 Anexo "A"

## **Mesa Directiva**

### **Presidente**

Dip. Edgar Romo García

### **Vicepresidentes**

Dip. Martha Sofía Tamayo Morales

Dip. Edmundo Javier Bolaños Aguilar

Dip. Arturo Santana Alfaro

Dip. María Ávila Serna

### **Secretarios**

Dip. Sofía del Sagrario de León Maza

Dip. Mariana Arámbula Meléndez

Dip. Isaura Ivanova Pool Pech

Dip. Andrés Fernández del Valle Laisequilla

Dip. Ernestina Godoy Ramos

Dip. Verónica Bermúdez Torres

Dip. María Eugenia Ocampo Bedolla

Dip. Ana Guadalupe Perea Santos

## **Junta de Coordinación Política**

### **Presidente**

Dip. Marko Antonio Cortés Mendoza  
Coordinador del Grupo Parlamentario del  
Partido Acción Nacional

### **Coordinadores de los Grupos Parlamentarios**

Dip. Carlos Iriarte Mercado  
Coordinador del Grupo Parlamentario del  
Partido Revolucionario Institucional

Dip. Francisco Martínez Neri  
Coordinador del Grupo Parlamentario del  
Partido de la Revolución Democrática

Dip. Jesús Sesma Suárez  
Coordinador del Grupo Parlamentario del  
Partido Verde Ecologista de México

Dip. Norma Rocío Nahle García  
Coordinadora del Grupo Parlamentario de  
Movimiento de Regeneración Nacional

Dip. Macedonio Salomón Tamez Guajardo  
Coordinador del Grupo Parlamentario de  
Movimiento Ciudadano

Dip. Luis Alfredo Valles Mendoza  
Coordinador del Grupo Parlamentario de  
Nueva Alianza

Dip. José Alfredo Ferreiro Velazco  
Coordinador del Grupo Parlamentario del  
Partido Encuentro Social



CÁMARA DE DIPUTADOS  
LXIII LEGISLATURA

# Diario de los Debates

ÓRGANO OFICIAL DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS  
DEL CONGRESO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Segundo Periodo de Sesiones Ordinarias del Tercer Año de Ejercicio

Director General de Crónica y Gaceta Parlamentaria Gilberto Becerril Olivares	Presidente Diputado Edgar Romo García	Directora del Diario de los Debates Eugenia García Gómez
Año III	Ciudad de México, martes 17 de abril de 2018	Sesión 23 Anexo "A"

## SUMARIO

Oficio de la Secretaría de Gobernación, con el cual remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente por el que se exhorta a la Secretaría de Educación Pública a precisar el contenido del artículo décimo transitorio del Acuerdo número 17/11/17, y aclarar los alcances del mismo, con objeto de impedir interpretaciones erróneas de todo el articulado, por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el 13 de noviembre de 2017 en el DOF.

Oficio de la Secretaría de Salud de Tabasco, por el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, por el que se exhorta a las entidades federativas a fortalecer las estrategias y acciones encaminadas a promover la buena alimentación en toda la población para disminuir el número de casos de enfermedades crónicas.

Oficio del Gobierno de Tlaxcala, por medio del cual remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, para promover la buena alimentación en toda la población para disminuir el número de casos de enfermedades crónicas.

Oficio de la Secretaría de Salud de Guerrero, con el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, para que a nivel nacional se ponga en circulación la campaña de salud "Check Up", con la finalidad de detectar y tratar a tiempo la diabetes, obesidad e hipertensión.

Oficio del Gobierno de Hidalgo, con el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, con relación a la certificación de los integrantes de las instituciones de seguridad pública.

Oficio de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, mediante el cual remite Informe de la auditoría interna a su matrícula, correspondiente al primer trimestre del año 2018.

Oficio de la Secretaría de Gobernación, con el cual remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente por el que se exhorta a la Secretaría de Educación Pública a precisar el contenido del artículo décimo transitorio del Acuerdo número 17/11/17, y aclarar los alcances del mismo, con objeto de impedir interpretaciones erróneas de todo el articulado, por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el 13 de noviembre de 2017 en el DOF.

Remítase al Promovente.  
Abril 17 del 2018.

Promoviente 1.3

*[Handwritten signature]* 23-8

**SEGOB**  
SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN



**SUBSECRETARÍA DE ENLACE LEGISLATIVO  
Y ACUERDOS POLÍTICOS**

Oficio No. SELAP/300/1230/18  
Ciudad de México, a 11 de abril de 2018

**CC. INTEGRANTES DE LA MESA DIRECTIVA DE LA CÁMARA  
DE DIPUTADOS DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN**  
Presentes

**ANEXO**

En respuesta al oficio No. D.G.P.L. 63-II-1-3254 signado por la Sen. Adriana Dávila Fernández, entonces Vicepresidenta de la Mesa Directiva de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, me permito remitir para los fines procedentes, copia del similar número JOS/055/2018 suscrito por el Mtro. Alejandro Pérez Corzo, Jefe de la Oficina del Secretario de Educación Pública, así como de sus anexos, mediante los cuales responde el Punto de Acuerdo por el que se exhorta a esa Dependencia a precisar el contenido del artículo décimo transitorio del Acuerdo número 17/11/17, y aclarar los alcances del mismo, con objeto de impedir interpretaciones erróneas de todo el articulado, por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterarles la seguridad de mi consideración distinguida.

**El Subsecretario**

*[Handwritten signature of Felipe Solís Acero]*

**LIC. FELIPE SOLÍS ACERO**

C.c.p.- **Dr. Alfonso Navarrete Prida**, Secretario de Gobernación.- Para su superior conocimiento.  
**Mtro. Alejandro Pérez Corzo**, Jefe de la Oficina del Secretario de Educación Pública.- Presente.  
**Mtro. Valentín Martínez Garza**, Titular de la Unidad de Enlace Legislativo.- Presente.  
Minutario  
UEL/311

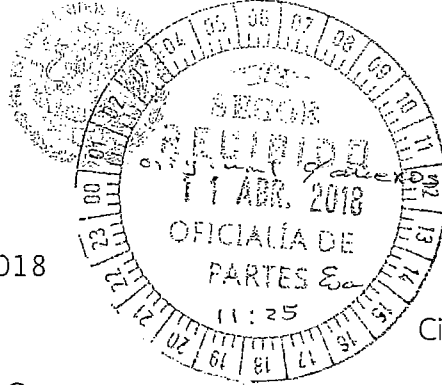
*[Handwritten initials]*  
VING/ACC

1681

SEP

SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA

Secretaría de Educación Pública  
Jefatura de la Oficina del Secretario



Oficio número JOS/055/2018

Ciudad de México, a 10 de abril de 2018

LIC. FELIPE SOLÍS ACERO  
SUBSECRETARIO DE ENLACE LEGISLATIVO  
Y ACUERDOS POLÍTICOS  
SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN  
P R E S E N T E

Hago referencia a su oficio SELAP/300/400/18 del 31 de enero de 2018, mediante el cual informé al Lic. Otto Granados Roldán, Secretario de Educación Pública, el Punto de Acuerdo aprobado por la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, que señala:

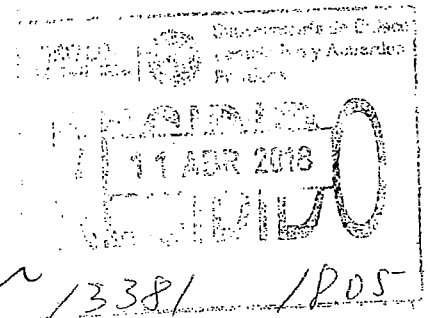
**“Único.-** La Comisión Permanente del Congreso de la Unión, exhorta a la Secretaría de Educación Pública del Gobierno Federal, a fin de que precise el contenido del artículo décimo transitorio del Acuerdo número 17/11/17, y aclare los alcances del mismo, con objeto de impedir interpretaciones erróneas de todo el articulado del Acuerdo por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.”

Al respecto, remito copia de los Oficios UR 120 JOS/CECU/0371/18, signado por la Dra. Lorena Buzón Pérez, Coordinadora de Enlace con el H. Congreso de la Unión; y No. SPEC/079/2018, y sus anexos, signado por el Lic. Antonio Ávila Díaz, Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación, mismos que dan respuesta al Punto de Acuerdo en comento.

Sin más por el momento, le envío un cordial saludo.

ATENTAMENTE

MTRO. ALEJANDRO PÉREZ CORZO  
JEFE DE LA OFICINA DEL SECRETARIO



C.c.p. Lic. Otto Granados Roldán, Secretario de Educación Pública.- En atención al volante No. CGA-OS-458-2018.  
Mtro. Alfonso Navarrete Prida, Secretario de Gobernación.- Presente.  
Dra. Lorena Buzón Pérez, Coordinadora de Enlace con el Congreso.- Presente.  
ADPC/BMO/KNSM



UR 120 JOS/CECU/0371/18  
Ref. 0012-P

Ciudad de México, a 28 de febrero de 2018

**MTRO. ALEJANDRO DANIEL PÉREZ CORZO**  
**TITULAR DE LA JEFATURA DEL SECRETARIO**  
**P R E S E N T E**

Me refiero al oficio N° SELAP/300/400/18 del 31 de enero del presente año, por el que la Subsecretaría de Enlace Legislativo y Acuerdos Políticos de la Secretaría de Gobernación informó al Mtro. Otto Granados Roldán, Secretario de Educación Pública, el Acuerdo aprobado por la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, referente al exhorto para precisar el contenido del artículo décimo transitorio del Acuerdo número 17/11/17, y aclarar los alcances del mismo, con objeto de impedir interpretaciones erróneas de todo el articulado del Acuerdo.

Sobre el particular, remito copia del oficio N° SPEC/079/2018 firmado por Lic. Antonio Ávila Díaz, Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación, que da respuesta al Punto de Acuerdo.

Aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**A T E N T A M E N T E**

  
**DRA. LORENA BUZÓN PÉREZ**  
**COORDINADORA DE ENLACE**



C.C.P. MTRO. OTTO GRANADOS ROLDÁN.- Secretario de Educación Pública.- En atención al volante N° CGA-OS-458-2018.  
LIC. ANTONIO ÁVILA DÍAZ.- Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación, Argentina No. 28, Piso 2°, Ofna. 3068,  
Colonia Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06020.- Para su conocimiento.

LBP/nigt





Oficio número SPEC/079/2018

Ciudad de México, a 27 de febrero de 2018

**DRA. LORENA BUZÓN PÉREZ**  
**COORDINADORA DE ENLACE**  
**CON EL H. CONGRESO DE LA UNIÓN**  
**PRESENTE**

Me refiero al oficio UR 120 JOS/CECU/0316/18 de fecha 9 de febrero de 2018, a través del cual solicita se remitan los elementos necesarios para emitir un pronunciamiento sobre el Acuerdo aprobado por la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, en sesión celebrada el 24 de enero de 2018, relacionado con el artículo décimo transitorio del Acuerdo Secretarial número 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.

Sobre el particular, remito lo siguiente:

- Acuerdo número 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.
- Pronunciamiento de la Dirección General de Acreditación, Incorporación y Revalidación de esta Subsecretaría, respecto del punto de acuerdo en comento.

Sin más por el momento, le envío un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL SUBSECRETARIO**

**ANTONIO ÁVILA DÍAZ**

Coordinación de Enlace con  
el H. Congreso de la Unión  
P-0012-P-18  
27 FEB 2018

Recibió                       
Hora                     

C.c.p. Mtra. Marisela Corres Santana.- Directora General de Acreditación, Incorporación y Revalidación.- Presente.



Oficio número: DGAIR/027/2018

Ciudad de México, 22 de febrero de 2018.

DRA. LORENA BUZÓN PÉREZ  
COORDINADORA DE ENLACE  
CON EL H. CONGRESO DE LA UNIÓN  
P R E S E N T E

Me refiero al oficio UR 120 JOS/CECU/0316/18 de fecha 9 de febrero de 2018 a través del cual solicita se remitan los elementos necesarios para emitir un pronunciamiento sobre el Acuerdo aprobado por la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, en sesión celebrada el 24 de enero de 2018, relacionado con el artículo décimo transitorio del Acuerdo secretarial 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.

Sobre el particular, remito a usted lo siguiente:

- Acuerdo número 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el Diario Oficial de la Federación.
- Pronunciamiento de esta unidad administrativa respecto del punto de acuerdo en comentario.

Sin otro particular, reciba saludos cordiales.

ATENTAMENTE  
LA DIRECTORA GENERAL



SEP

DIRECCIÓN GENERAL DE ACREDITACIÓN  
INCORPORACIÓN Y REVALIDACIÓN

MTRA. MARISELA CORRES SANTANA

Coordinación de Enlace con  
el H. Congreso de la Unión

23 FEB 2018

Recibió M. Corres  
Hora 10:31

C.c.p. Lic. Antonio Ávila Díaz, Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación.- Para su superior conocimiento.

egresados; se promoverá la autogestión responsable, y se establecerán procedimientos simplificados en el marco de un Programa de Mejora Institucional, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

**ACUERDO NÚMERO 17/11/17 POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS TRÁMITES Y PROCEDIMIENTOS  
RELACIONADOS CON EL RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL DE ESTUDIOS DEL TIPO  
SUPERIOR**

**TÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO ÚNICO**

Artículo 1.- El presente Acuerdo tiene por objeto establecer para el tipo superior, en todos sus niveles y modalidades:

- I. Los requisitos y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios;
- II. Emitir las directrices generales para la operación escolar, así como la inspección y vigilancia de las Instituciones Particulares que imparten dichos estudios, y
- III. Determinar los mecanismos de evaluación y acreditación mediante los cuales las Instituciones a que refiere la fracción que antecede, fortalecerán los servicios educativos que brindan.

Quedan excluidos del presente Acuerdo, los planes y programas de estudio de educación normal y demás para la formación de maestros de educación básica.

Artículo 2.- El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para las unidades administrativas y órganos desconcentrados de la Secretaría de Educación Pública.

La Secretaría de Educación Pública podrá formular a sus órganos desconcentrados creados por Ley emitida por el H. Congreso de la Unión que incorporen estudios del tipo superior, las recomendaciones pertinentes sin tener el carácter de vinculantes.

La Secretaría de Educación Pública, por conducto de la Dirección General de Acreditación, Incorporación y Revalidación interpretará el presente Acuerdo, y asesorará y resolverá las consultas que en la materia se le formulen.

Artículo 3.- Para los efectos del presente Acuerdo, se entenderá por:

- I. Acuerdo, al presente Acuerdo por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior;
- II. Autoridad Educativa Federal, a las unidades administrativas y órganos desconcentrados de la Secretaría de Educación Pública con atribuciones para estudiar y resolver, en términos de la Ley General de Educación y demás disposiciones jurídicas aplicables, las solicitudes para otorgar el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, así como para substanciar y resolver los procedimientos por los que se retiró dicho reconocimiento;
- III. Autoridad(es) Educativa(s) Local(es), al ejecutivo de cada uno de los estados de la Federación y de la Ciudad de México, así como a las entidades que, en su caso, establezcan para el ejercicio de la función social educativa;
- IV. Bases, al Acuerdo número 243 por el que se establecen las bases generales de autorización o reconocimiento de validez oficial de estudios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de mayo de 1998;
- V. CIFRHS, a la Comisión Interinstitucional para la Formación de Recursos Humanos para la Salud, creada por Acuerdo Presidencial publicado en el Diario Oficial de la Federación el 19 de octubre de 1983;
- VI. Comité, al órgano colegiado encargado de reconocer, supervisar y, en su caso, revocar a las instancias externas de acreditación o evaluación para la implementación del Programa de Mejora Institucional previsto en el presente Acuerdo. Estará integrado por el Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación, por el Subsecretario de Educación Superior y a invitación del primero, por el Director General del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. El Comité también podrá invitar a participar en sus sesiones, con derecho a voz pero sin voto, a representantes de los sectores educativo, productivo u otro.  
  
El Comité podrá auxiliarse para el adecuado cumplimiento de sus funciones, de organismos especializados en esquemas de aseguramiento de la calidad educativa del tipo superior, conforme a las reglas que al efecto establezca en su primera sesión;
- VII. CONACyT, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología;
- VIII. CURP, Clave Única de Registro de Población;
- IX. Dirección, a la Dirección General de Acreditación, Incorporación y Revalidación de la Secretaría de Educación Pública;
- X. Empleabilidad, a la capacidad individual de integrarse y desenvolverse de forma adecuada en el sector productivo;
- XI. Estrategias de aprendizaje, al conjunto de actividades, técnicas y medios que se planifican con base en las necesidades de una determinada población estudiantil, cuyo objeto es hacer efectivos los procesos de aprendizaje. A través de estas estrategias, el estudiante desarrolla, observa, piensa y aplica los procedimientos a elegir para conseguir un fin;
- XII. Instalaciones, a la infraestructura y/o espacios físicos, en su caso, tecnológicos (aulas virtuales y salas multimedia), así como ambientes de aprendizaje que estén vinculados con el plan y programas de estudio;

- XIV. Institución, al particular que cuenta con reconocimiento de validez oficial de estudios, cuyo objeto es la prestación del servicio educativo del tipo superior;
- XV. Inspección, al acto administrativo por el cual la Autoridad Educativa Federal realiza actividades de supervisión y vigilancia, respecto de los servicios educativos a los cuales otorgó reconocimiento de validez oficial de estudios, y que tienen por objeto constatar que el Particular cumple con lo dispuesto en el artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en la Ley General de Educación, en las Bases, en el presente Acuerdo y demás disposiciones jurídicas aplicables. Para su cumplimiento, la Autoridad Educativa Federal se podrá auxiliar de Autoridades Educativas Locales en caso de inspecciones extraordinarias cuando exista presunción de anomalías en la prestación del servicio educativo o de violaciones a las referidas disposiciones;
- XVI. Ley, a la Ley General de Educación;
- XVII. Particular(es), a la persona física o moral de derecho privado, que solicite o cuente con acuerdo de reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior;
- XVIII. Plantel(es), a las instalaciones y, en su caso, instalaciones especiales, destinadas por el Particular para realizar actividades relacionadas con el servicio educativo y que satisfacen invariablemente las condiciones de higiene, de seguridad y pedagógicas a que se refiere el presente Acuerdo y demás disposiciones jurídicas aplicables;
- XIX. Plan de estudio, al modelo sintético, esquematizado y estructurado de las asignaturas u otras unidades de aprendizaje, incluye el/los propósito(s) de formación general, así como una propuesta de evaluación para mantener su pertinencia y vigencia;
- XX. Planes y programas de estudio en áreas de la salud, aquellos cuya formación se enfoque en las profesiones señaladas en el artículo 79 de la Ley General de Salud;
- XXI. Plataforma tecnológica educativa, herramienta apoyada en tecnologías de la información y comunicaciones que permite administrar los contenidos, las actividades y los usuarios de servicios educativos para facilitar, tanto el aprendizaje de los alumnos, como la propia administración del curso;
- XXII. Programa, al Programa de Mejora institucional previsto en el Título VIII del presente Acuerdo;
- XXIII. Programa(s) de estudio, a la descripción sintetizada de los contenidos de las asignaturas o unidades de aprendizaje que especifican de manera coherente los propósitos, experiencias de aprendizaje y criterios de evaluación con los cuales se verificará el logro de los aprendizajes adquiridos. Los recursos didácticos que han de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje deben estar relacionados con el Programa de estudio;
- XXIV. Publicidad, a la divulgación, promoción, publicación y en general a todo aquello que los Particulares emplean para difundir, anunciar o dar a conocer los servicios educativos que éstos brindan, utilizando para tales propósitos medios como la radio, televisión, páginas web, anuncios, folletos, propaganda, posters, trípticos, espectáculos y demás medios, herramientas o materiales permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables y que para dichos fines puedan ser utilizados;
- XXV. Retiro del RVOE, a la resolución de la Autoridad Educativa Federal mediante la cual se deja sin efectos el Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios;
- XXVI. RVOE, a la resolución de la Autoridad Educativa Federal que reconoce la validez oficial de estudios del tipo superior impartidos por un Particular;
- XXVII. Secretaría, a la Secretaría de Educación Pública;
- XXVIII. Seguimiento a egresados, a la evaluación orientada a obtener información confiable sobre la empleabilidad y el desempeño de los egresados de una Institución en la vida laboral y/o profesional. Los resultados de dicha evaluación deberán coadyuvar al rediseño de los Planes y Programas de estudio;
- XXIX. Simplificación Administrativa, proceso que consiste en eliminar requisitos y compactar fases del procedimiento administrativo relacionados con los trámites a que refiere este Acuerdo;
- XXX. Sistema de Información y Gestión Educativa, a la plataforma de la Secretaría integrada, entre otros, por el registro nacional de emisión, validación e inscripción de documentos académicos; las estructuras ocupacionales; las plantillas de personal de las escuelas; los módulos correspondientes a los datos sobre la formación, trayectoria y desempeño profesional del personal, así como la información, elementos y mecanismos necesarios para la operación del sistema educativo nacional;
- XXXI. Subsecretaría, a la Subsecretaría de Planeación, Evaluación y Coordinación de la Secretaría, y
- XXXII. Verificación, al acto administrativo que, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables, la Autoridad Educativa Federal podrá practicar en el supuesto de que se trate de: (i) apertura de un nuevo Plantel; (ii) cambio de domicilio del Plantel precisado en el RVOE, y (iii) ampliación de domicilio del Plantel precisado en el RVOE, y que tiene por objeto corroborar que el Particular cumple con lo establecido en los artículos 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley, las Bases, el presente Acuerdo y demás normativa en la materia. Para su cumplimiento, la Autoridad Educativa Federal se podrá auxiliar de Autoridades Educativas Locales.

Artículo 4.- La Secretaría, con pleno respeto al federalismo educativo y a la autonomía universitaria promoverá, a través de los conductos pertinentes, que las Autoridades Educativas Locales y las instituciones educativas públicas facultadas para otorgar, negar o retirar el RVOE, adopten las disposiciones del presente Acuerdo en su respectiva normativa.

Para tales efectos, la Dirección propiciará la celebración de los instrumentos jurídicos correspondientes que serán suscritos por el Titular de la Subsecretaría.

Artículo 5.- En el marco de lo previsto en la Ley y en la Ley para la Coordinación de la Educación Superior, los Particulares

- I. Técnico Superior Universitario o Profesional Asociado: es la opción educativa posterior al bachillerato y previo a la licenciatura, orientada a la formación práctica y específica de un campo profesional, que conduce a la obtención del título profesional correspondiente. Este nivel puede ser acreditado como parte del Plan de estudio de una licenciatura;
- II. Licenciatura: es la opción educativa posterior al bachillerato o del Técnico Superior Universitario o Profesional Asociado, orientada a un campo de formación específico, que conduce a la obtención del título profesional correspondiente, y
- III. Posgrado: es la opción educativa posterior a la licenciatura orientada a la formación especializada sobre un campo de formación determinado, y que comprende los siguientes niveles:
  - a) Especialidad, que conduce a la obtención de un diploma.
  - b) Maestría, que conduce a la obtención del grado correspondiente.
  - c) Doctorado, que conduce a la obtención del grado respectivo.

## TÍTULO II

### DE LOS REQUISITOS Y DEL PROCEDIMIENTO PARA OBTENER EL RVOE

#### CAPÍTULO I

##### PERSONAL ACADÉMICO

Artículo 6.- Los académicos que participen en los Programas de estudio establecidos por los Particulares tendrán alguna de las categorías siguientes: académicos de asignatura o académicos de tiempo completo. En ambos casos, deberán poseer como mínimo el título, diploma o grado correspondiente al nivel educativo en que se desempeñarán, debiendo observarse que:

- I. El personal académico de asignatura tendrá como actividad fundamental en el Plantel la docencia, en la que podrá incluirse las actividades vinculadas con la tutoría, y
- II. El personal académico de tiempo completo, adicionalmente a la docencia, desempeñará alguna de las actividades siguientes:
  - a) Investigación o aplicación innovadora del conocimiento;
  - b) Participación en el diseño o actualización de los Planes y Programas de estudio y de los materiales didácticos correspondientes;
  - c) Responsable de carrera;
  - d) Asesoría;
  - e) Tutoría, o
  - f) Gestión académica.

El Particular será responsable de capacitar en el desarrollo de las actividades de aprendizaje, evaluaciones y demás actividades académicas, a su personal académico, según las necesidades o requerimientos del Plan y Programas de estudio a impartirse en la modalidad solicitada para el RVOE.

Artículo 7.- Es responsabilidad del Particular que el perfil de su personal académico sea idóneo para la impartición de los Planes y Programas de estudio respectivos, debiendo reunir los antecedentes académicos, conocimientos, habilidades y experiencia necesarios para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje, evaluaciones y demás actividades académicas a su cargo.

El perfil será determinado por el particular y podrá considerar equivalencia de perfiles, demostrando que se posee la preparación necesaria, obtenida ya sea mediante procesos autónomos de formación o a través de la experiencia, de por lo menos cinco años, en campo docente, laboral o profesional.

#### CAPÍTULO II

##### PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO

Artículo 8.- El Plan de estudio que proponga el Particular deberá reunir los requisitos siguientes:

- I. Nivel educativo, conforme a lo establecido en el artículo 5 del presente Acuerdo;
- II. Modalidad educativa en que se imparte, conforme a las señaladas en el artículo 12 del presente Acuerdo;
- III. Duración mínima en semanas, sin exceder una carga máxima de 50 horas efectivas por semana, señalando el número de ciclos en que se impartirá;
- IV. Descripción de los fines del aprendizaje o formación que podrá exponerse, de manera enunciativa mas no limitativa, en objetivo(s), propósito(s) o competencia(s) general(es), que adquirirá el alumno de acuerdo con la estructura y organización del Plan de estudio, el nivel educativo y la denominación propuesta;
- V. Perfil de ingreso, en el que se especifique el antecedente académico necesario o las condiciones mínimas requeridas para cursar un Plan de estudio;
- VI. Perfil de egreso, que indique los atributos que habrá adquirido el alumno al finalizar el Plan de estudio acorde con el nivel educativo de que se trate;

VIII. Propuesta de evaluación periódica del Plan de estudio que describa detalladamente la metodología que se utilizará para mantenerlo actualizado atendiendo a las prioridades nacionales, regionales y/o locales, así como a los programas institucionales de docencia, investigación y difusión de la cultura.

El Particular proporcionará la información correspondiente a los referidos requisitos en los Anexos 1 y 2 del presente Acuerdo.

El Particular podrá incluir en su propuesta un sustento teórico del modelo curricular a ocupar y una descripción detallada de la(s) forma(s) de administración y operatividad del Plan de estudio, con el objeto de clarificar a la Autoridad Educativa Federal su planteamiento curricular.

Artículo 9.- Los Programas de estudio que proponga el Particular en cualquiera de las modalidades educativas señaladas en el artículo 12 del presente Acuerdo, deberán reunir los requisitos siguientes:

- I. Descripción de los fines del aprendizaje o formación que podrá exponerse, de manera enunciativa mas no limitativa, en objetivo(s), propósito(s) o competencia(s) general(es), que adquirirá el alumno por cada una de las asignaturas o unidades de aprendizaje;
- II. Contenido temático estructurado, desarrollado por temas y subtemas, que mantengan una secuencia lógica;
- III. Actividades de aprendizaje que estén articuladas con la descripción de los fines del aprendizaje o formación y los contenidos temáticos de cada asignatura o unidad de aprendizaje, así como al tipo de instalaciones y, en su caso, instalaciones especiales, mismas que llevará a cabo el alumno con el fin de adquirir los conocimientos y habilidades requeridas en un Plan de estudio, las cuales podrán desarrollarse:
  - a) Bajo la conducción de un académico, en espacios de la Institución, a través de la Plataforma tecnológica educativa u otros recursos que ofrecen las tecnologías de la información y comunicaciones.
  - b) De manera independiente, sin contar con la conducción de un académico, en espacios internos, externos o a través de la Plataforma tecnológica educativa, fuera de los horarios de clase establecidos y como parte de procesos autónomos vinculados a la asignatura o unidad de aprendizaje;
- IV. Criterios de evaluación que medirán el aprendizaje del alumno, y
- V. Modalidades tecnológicas e informáticas que, en su caso, se utilizarán en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El Particular proporcionará la información correspondiente a los referidos requisitos en el Anexo 3 del presente Acuerdo.

Artículo 10.- El Plan de estudio que proponga el Particular, deberá atender los criterios siguientes:

- I. Técnico superior universitario o Profesional asociado: el Plan de estudio estará orientado fundamentalmente al desarrollo de habilidades y destrezas relativas a una actividad profesional específica, la cual se reflejará en estadios laborales o a través de ambientes o escenarios tecnológicos equivalentes. Las propuestas del Plan de estudio para estas opciones deberán contar con un mínimo de 180 créditos;
- II. Licenciatura: el Plan de estudio estará orientado fundamentalmente al desarrollo de conocimientos, actitudes, aptitudes, habilidades y métodos de trabajo para el ejercicio de una profesión. Las propuestas del Plan de estudio de este nivel educativo estarán integradas por un mínimo de 300 créditos, y
- III. Posgrado: el Plan de estudio estará orientado fundamentalmente a profundizar en los conocimientos de un campo de formación específico y deberá además:
  - a) En el caso de especialidades:
    1. Estar dirigidas a la formación de individuos capacitados para el estudio y tratamiento de problemas específicos de un área particular de una profesión, pudiendo referirse a conocimientos y habilidades de una disciplina básica o a actividades específicas de una profesión determinada;
    2. Tener como antecedente académico el título de licenciatura, o haber cubierto el total de créditos de la licenciatura, cuando se curse como opción de titulación de ésta, y
    3. Estar integradas por un mínimo de 45 créditos.
  - b) En el caso de maestrías:
    1. Estar dirigidas a la formación de individuos capacitados para participar en el análisis, adaptación e incorporación a la práctica de los avances de un área específica de una profesión o disciplina;
    2. Si el Plan de estudio propuesto tiene orientación hacia la investigación, deberá presentar el programa de investigación correspondiente, en donde se describan los objetivos a lograr y las líneas de investigación, además de la descripción de la metodología a utilizar;
    3. Tener por lo menos como antecedente académico el título de licenciatura, o haber cubierto el total de créditos de la licenciatura, cuando se curse como opción de titulación de ésta, y
    4. Estar integradas por un mínimo de 75 créditos después de la licenciatura o 30 después de la especialidad.
  - c) En el caso de doctorados:
    1. Estar dirigidos a la formación de individuos capacitados para la investigación, con dominio de temas particulares de un área, capaces de aplicar el conocimiento en forma original e innovadora;
    2. Además, deberá presentar el programa de investigación correspondiente, en donde se describan los objetivos a lograr y las líneas de investigación además de la descripción de la metodología a

3. Tener por lo menos como antecedente académico el título de licenciatura o haber cubierto el total de créditos de la licenciatura, cuando se curse como opción de titulación de ésta, y
4. Estar integrados por 150 créditos como mínimo después de la licenciatura, 105 créditos después de la especialidad o 75 créditos después de la maestría.

Artículo 11.- Para efectos del presente Acuerdo, por cada hora efectiva de actividad de aprendizaje, bajo la conducción de un docente o de manera independiente, se asignarán 0.0625 créditos.

Esta asignación es independiente de la estructura de calendario utilizada y se aplica con base en la carga académica efectiva en horas de trabajo.

### CAPÍTULO III

#### MODALIDADES EDUCATIVAS

Artículo 12.- La prestación del servicio educativo a cargo de los Particulares podrá realizarse a través de las siguientes modalidades:

- I. Escolar;
- II. No escolarizada, o
- III. Mixta.

Para determinar la modalidad en la que se brindará el servicio educativo, el Particular deberá atender a las características y cumplir con los requisitos que para cada caso, se establecen en el presente Acuerdo.

Artículo 13.- Las características y requisitos de las modalidades educativas son las siguientes:

- I. Modalidad escolar: se caracteriza por desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje principalmente en las Instalaciones y, en su caso Instalaciones especiales de los Particulares, con coincidencias espaciales y temporales entre alumnos y personal académico. Para esta modalidad, en el Plan de estudio, las horas bajo la conducción de un académico deberán corresponder como mínimo, según el nivel educativo a las siguientes:
  - a) Técnico superior universitario o profesional asociado, 1440 horas;
  - b) Licenciatura, 2400 horas;
  - c) Especialidad, 180 horas;
  - d) Maestría, 300 horas, y
  - e) Doctorado, 600 horas.
- II. Modalidad no escolarizada: se caracteriza porque el desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje, se lleva a cabo a través de una Plataforma tecnológica educativa, medios electrónicos o mediante procesos autónomos de aprendizaje y/o con apoyos didácticos. Las actividades de aprendizaje deberán reflejar el uso de la Plataforma tecnológica educativa o identificar los recursos sugeridos para los procesos autónomos de aprendizaje. En esta modalidad, el número de horas propuestas en el Plan de estudio bajo conducción de un académico equivalen como máximo al 40% de las señaladas en la fracción que antecede, y
- III. Modalidad mixta: se caracteriza por ser un modelo que brinda flexibilidad al combinar estrategias, métodos y recursos de las modalidades escolar y no escolarizada. En esta modalidad el número de horas propuestas en el Plan de estudio bajo la conducción de un académico equivalen por lo menos al 40% de las señaladas en la fracción I del presente artículo.

Artículo 14.- El Particular con el objeto de clarificar a la Autoridad Educativa Federal su propuesta curricular, podrá justificarla, en la modalidad educativa que señale en su solicitud de RVOE, considerando lo siguiente:

- I. Viabilidad con las asignaturas o unidades de aprendizaje del Plan de estudio;
- II. Coherencia con el desarrollo del Plan y Programas de estudio, mismo que se justificará a través de las Instalaciones, Instalaciones especiales y/o Plataforma tecnológica educativa a utilizar, las actividades de aprendizaje y criterios de evaluación;
- III. Funcionalidad con las Instalaciones, Instalaciones especiales y/o Plataforma tecnológica educativa propuestas, para la impartición del Plan de estudio, y
- IV. Conocimientos, habilidades y experiencia con la que deberá contar su personal académico para impartir el Plan de estudio propuesto en la modalidad educativa solicitada.

Artículo 15.- Cuando la solicitud de RVOE corresponda a servicios educativos que serán impartidos en las modalidades no escolarizada o mixta, el Particular deberá especificar lo siguiente:

- I. Descripción del modelo teórico-pedagógico, precisando las Estrategias de aprendizaje, las características y función de los diversos materiales y recursos didácticos, así como los mecanismos para la evaluación del aprendizaje, que deberán ser congruentes con la modalidad educativa en que se impartirán los estudios;
- II. Descripción de la Plataforma tecnológica educativa, sólo en el caso de enseñanza en línea o que se justifique su uso en la propuesta curricular para la impartición del Plan y Programas de estudio detallando:
  - a) Infraestructura tecnológica que la conforma, características, requerimientos, herramientas, recursos, roles y permisos;

- c) Tipo de enlace, ancho de banda disponible, administración y planes de crecimiento que se tengan para incorporar en el diseño de escenarios de enseñanza-aprendizaje;
- d) Características del hardware y el software; las del cómputo central y distribuido, así como de la base de datos;
- e) Soporte técnico con que se cuenta para garantizar la continuidad en la prestación del servicio educativo;
- f) Plan de contingencias;
- g) Formas de garantizar la seguridad de la información, y
- h) Ventajas que representa.

En su caso, anexará el manual operativo de apoyo tecnológico

- III. Descripción de los permisos, licencias o cualquier otro instrumento jurídico que ampare el uso y explotación de la Plataforma tecnológica educativa o cualquier otro material propio de la propuesta curricular en las modalidades no escolarizada o mixta.

El Particular proporcionará la referida información conforme lo indicado en el Anexo 4 del presente Acuerdo.

#### CAPÍTULO IV

##### INSTALACIONES

Artículo 16.- Las instalaciones y, en su caso, instalaciones especiales propuestas por el Particular para impartir educación del tipo superior deberán contar con espacios que satisfagan las condiciones higiénicas, de seguridad y pedagógicas necesarias que permitan el adecuado desarrollo del proceso educativo, así como guardar una relación directa entre su equipamiento y las actividades de enseñanza-aprendizaje, para el cabal cumplimiento del Plan y Programas de estudio.

Artículo 17.- El Particular deberá especificar en el Anexo 5 del presente Acuerdo, en función de la modalidad educativa que haya señalado en su solicitud de RVOE, lo siguiente:

- I. La infraestructura física y, en su caso, tecnológica con que cuenta para impartir el Plan y Programas de estudio;
- II. La población estudiantil máxima que podrá ser atendida en función de la capacidad física y, en su caso, tecnológica que el Particular acredite, y
- III. La descripción de las instalaciones dentro del Plantel para:
  - a) La atención de alumnos, y
  - b) El resguardo de la documentación a que refiere el artículo 61.

El inmueble objeto de la solicitud de RVOE deberá encontrarse libre de controversias administrativas o judiciales. En caso de que en éste se realicen actividades que estén directa o indirectamente relacionadas con otros servicios educativos, el Particular deberá proporcionar la información correspondiente en el referido Anexo 5.

Artículo 18.- Será responsabilidad del Particular contar con un acervo bibliográfico que podrá estar conformado por materiales y/o publicaciones en formatos digitales, impresos y/o audiovisuales o cualquier otro apoyo documental para el proceso de enseñanza aprendizaje del Plan y Programas de estudio, así como de mantenerlo actualizado.

Artículo 19.- El Particular será responsable:

- I. De cumplir con los trámites y procedimientos previos y posteriores al otorgamiento del RVOE que exijan las autoridades no educativas con relación al uso del inmueble donde se asentará el Plantel, así como de obtener, renovar y en general mantener vigentes todos los permisos, dictámenes y licencias que procedan conforme a las disposiciones jurídicas aplicables, y
- II. De que las reparaciones o modificaciones que, en su caso, se efectúen a dicho inmueble, cumplan con las normas de construcción y seguridad aplicables, para lo cual deberá contar con las constancias correspondientes.

#### CAPÍTULO V

##### DENOMINACIÓN DE LOS PLANTELES

Artículo 20.- Los Particulares deberán precisar en el Formato 1, la denominación del Plantel en el cual operará el RVOE, debiendo apegarse a lo siguiente:

- I. Ser acordes con la naturaleza de los estudios que se impartan;
- II. No utilizar denominaciones similares a las de otros planteles educativos que generen confusión en perjuicio de Particulares que cuenten con autorización o RVOE, así como de los usuarios de los servicios educativos;
- III. No utilizar la palabra "nacional", "estatal", "autónoma", "autónomo" u otras que confundan a los usuarios de los servicios educativos respecto del carácter privado del Plantel;
- IV. No utilizar el término "universidad", a menos que ofrezcan por lo menos cinco planes de estudio de licenciatura o posgrado, en tres distintas áreas del conocimiento, una de las cuales deberá ser del área de humanidades;
- V. No estar registradas a favor de terceras personas como nombres o marcas comerciales en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, y
- VI. No corresponder al de otras instituciones pertenecientes al sistema educativo nacional, con excepción de aquellas que utilice el Particular a través de una autorización o RVOE obtenido con anterioridad.



Artículo 21.- Para iniciar el trámite de solicitud de RVOE, el Particular deberá presentar a la Autoridad Educativa Federal debidamente llenado el Formato 1 de solicitud y los Anexos 1, 2, 3 y 5, adjuntando la documentación señalada en los artículos 23 y 24 del presente Acuerdo. En caso de tratarse de modalidades no escolarizada y mixta, el Particular, además de lo señalado deberá presentar el Anexo 4.

El Particular no estará obligado a llenar formatos o anexos distintos a los establecidos en el presente Acuerdo, ni a proporcionar datos o documentos que el presente Acuerdo no prevea de manera expresa. Por su parte, la Autoridad Educativa Federal deberá abstenerse de requerir documentos o solicitar datos que se encuentren en sus archivos, siempre y cuando, el Particular en su solicitud de RVOE haga referencia al escrito en el que se citaron o con el que se acompañaron y el nuevo trámite lo realice ante la misma Autoridad Educativa Federal, salvo aquellos documentos que no sigan vigentes:

Artículo 22.- Las solicitudes de RVOE y, en su caso, las de modificaciones a éste previstas en el Título III del presente Acuerdo, así como sus respectivos anexos y documentación se presentarán en ventanilla, o bien, a través de medios de comunicación electrónica.

La recepción de las solicitudes se efectuará los días y horas hábiles de los meses de marzo, junio y noviembre de cada año calendario, en las ventanillas o medios de comunicación electrónica determinados en el aviso que la Autoridad Educativa Federal publique en el Diario Oficial de la Federación, el cual también difundirá en su portal institucional.

En la presentación de solicitudes por medios de comunicación electrónica el Particular manifestará su aceptación expresa para recibir mediante dichos medios, cualquier citatorio, emplazamiento, requerimiento, solicitud de informes o documentos, resoluciones administrativas definitivas y, en general, todo tipo de notificación de parte de la Autoridad Educativa Federal. Los Particulares que realicen su trámite por ventanilla, podrán sujetarse a lo previsto en el presente párrafo.

Artículo 23.- El Particular deberá adjuntar a su solicitud de RVOE, lo siguiente:

- I. Manifestación bajo protesta de decir verdad que cuenta con la documentación que acredita la ocupación legal del inmueble, en propiedad o posesión, que garantice la prestación del servicio educativo, que podrá ser:
  - a) Escritura pública a nombre del Particular, tratándose de inmuebles propios;
  - b) Contrato de arrendamiento;
  - c) Contrato de comodato, o
  - d) Cualquier otro instrumento jurídico que cumpla con las formalidades previstas en las disposiciones jurídicas aplicables que acredite la posesión legal del inmueble en que se encuentra el Plantel.
- II. Constancia de uso de suelo expedida por la autoridad competente diversa a la educativa, la cual deberá especificar que el inmueble está habilitado para la prestación de servicios educativos, señalando su vigencia;
- III. Constancia vigente de seguridad estructural expedida por la autoridad competente diversa a la educativa, con la que el Particular acredite que el inmueble que ocupa el Plantel cumple con las disposiciones aplicables;
- IV. Constancia vigente expedida por la autoridad competente diversa a la educativa, con la que el Particular acredite que el inmueble que ocupa el Plantel cumple con las disposiciones aplicables en materia de protección civil;
- V. Opinión técnico académica vigente y favorable emitida por la CIFRHS, cuando se trate de solicitudes de RVOE en áreas de la salud, conforme a la normativa aplicable que rija a la CIFRHS, quien deberá evaluar si se cumplen los requisitos para la apertura y funcionamiento de instituciones dedicadas a la formación de recursos humanos para la salud, y
- VI. Original del comprobante de pago de derechos que el Particular deba cubrir en términos de la Ley Federal de Derechos, por concepto del trámite de RVOE.

El domicilio que se señale en los supuestos previstos en las fracciones I a IV del presente artículo, deberá coincidir con el señalado en el Formato 1 de solicitud.

El Particular podrá presentar opinión favorable de Planes y Programas de Estudio, emitida por instancia externa de acreditación reconocida por el Comité, cuando se trate de solicitudes de RVOE en áreas distintas a las de salud, debiendo acreditar que se apoyó con dicha instancia para el desarrollo de su Plan y Programas de estudio, la cual será considerada como válida a fin de que permita agilizar la etapa de Revisión del Plan y Programas de estudio por la Autoridad Educativa Federal.

A fin de obtener la opinión referida en la fracción V del presente artículo, el Particular, de manera independiente y previo al trámite de solicitud de RVOE, deberá solicitar a la Autoridad Educativa Federal, gestione ante la CIFRHS la obtención de la citada opinión, quien contará con un plazo de 60 días hábiles a partir de la presentación de la solicitud, para emitir la opinión correspondiente. En caso de que la CIFRHS no emita pronunciamiento alguno en el plazo citado, se entenderá como una opinión técnico académica favorable, lo cual la Autoridad Educativa Federal hará del conocimiento al Particular, a fin de que, de así considerarlo, presente su solicitud de RVOE.

Artículo 24.- Para efectos de acreditar la personalidad jurídica del Particular se deberá presentar:

- I. En caso de ser persona física, original (para cotejo) y copia simple de identificación oficial, y en su caso, original y copia simple del poder notarial para realizar el trámite, y
- II. En caso de ser persona moral, original (para cotejo) y copia simple de su acta constitutiva y estatutos vigentes en cuyo objeto social refiera a la impartición de servicios educativos, así como original (para cotejo) y copia simple del poder notarial vigente de su representante legal.

Para ambos supuestos, en la solicitud de RVOE se indicará el registro federal de contribuyentes.

Acuerdo de prevención o admisión. La prevención no constituye un análisis del expediente presentado, se formula en caso de documentación faltante. El acuerdo de admisión implica que el expediente presentado está completo, sin prejuzgar sobre su contenido.

Una vez presentado el Formato 1, los Anexos 1, 2, 3 y 5, y en su caso el Anexo 4, así como la documentación a que refieren los artículos 23 y 24 del presente Acuerdo, la Autoridad Educativa Federal, en el término de diez días hábiles emitirá un acuerdo de admisión de trámite o, en su caso, formulará la prevención respectiva al Particular que haya omitido datos o documentos, para que dentro del término de cinco días hábiles contados a partir de que surta efectos la notificación, subsane la omisión.

En caso de que el Particular no desahogue la prevención en el término señalado en el párrafo que antecede, la Autoridad Educativa Federal desechará la solicitud por incompleta, quedando a salvo sus derechos para iniciar un nuevo trámite de RVOE;

ii. **Visita de verificación.** En esta etapa la Autoridad Educativa Federal revisa que las condiciones de las instalaciones, en su caso las instalaciones especiales y/o Plataforma tecnológica educativa, cumplan con los requisitos establecidos en la Ley, el presente Acuerdo, y demás normativa aplicable para la prestación del servicio educativo. Dicha autoridad podrá recabar evidencia fotográfica o digital de las instalaciones, y en su caso de las instalaciones especiales, misma que formará parte del expediente;

Para la verificación de instalaciones vinculadas con estudios en áreas de la salud, la revisión estará a cargo de la CIFRHS, conforme a la normativa aplicable que la rija y tendrá por objeto evaluar si se cumplen los requisitos para la apertura y funcionamiento de instituciones dedicadas a la formación de recursos humanos para la salud;

iii. **Revisión del Plan y Programas de estudio.** Para la procedencia del Plan y Programas de estudio en áreas distintas a la salud, la Autoridad Educativa Federal revisará que éstos cumplan con los requisitos previstos en el Capítulo II, del Título II del presente Acuerdo.

De presentarse la opinión prevista en el penúltimo párrafo del artículo 23 del presente Acuerdo, la Autoridad Educativa Federal la considerará como válida, con el objeto de que en un plazo no

mayor a treinta días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de admisión del trámite, se emita la resolución por la que se otorgue o niegue el RVOE.

En caso de que la Autoridad Educativa Federal advierta inconsistencias sustanciales entre la citada opinión y el Plan y Programas de estudio propuesto por el Particular, procederá a la revisión conforme lo estipulado en el primer párrafo de la presente fracción, emitiendo su resolución de conformidad con lo señalado en la siguiente fracción del presente artículo. Asimismo, notificará a la Dirección de las inconsistencias referidas, a fin de que ésta proceda conforme lo establecido en el último párrafo del artículo 79 del presente Acuerdo.

Para la procedencia del Plan y Programas de estudio en áreas de la salud, la revisión estará a cargo de la CIFRHS, conforme a la normativa aplicable que la rija y tendrá por objeto evaluar si se cumplen los requisitos para la apertura y funcionamiento de instituciones dedicadas a la formación de recursos humanos para la salud, y

iv. **Resolución.** Con base en los resultados obtenidos en las etapas anteriores la Autoridad Educativa Federal, en un plazo de sesenta días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de admisión del trámite de RVOE emitirá la resolución respectiva.

## CAPÍTULO VII

### DE LA RESOLUCIÓN DE SOLICITUDES DE RVOE

**Artículo 26.-** El Particular que cumpla con lo establecido en la Ley, el presente Acuerdo y demás normativa aplicable, obtendrá el acuerdo de RVOE respectivo. En caso contrario, la Autoridad Educativa Federal emitirá resolución de negativa de otorgamiento del RVOE solicitado, lo cual no impedirá que el Particular pueda volver a presentar una nueva solicitud.

**Artículo 27.-** La resolución por la que se otorgue o niegue el RVOE, deberá estar debidamente fundada y motivada. Se expedirá en dos tantos originales, uno de los cuales deberá permanecer en el expediente de la Autoridad Educativa Federal y de expedirse por medios de comunicación electrónica, bastará la emisión de un solo original.

En la resolución que se otorgue el RVOE, se especificará lo siguiente:

- I. El Particular a favor de quien se expide;
- II. La denominación de la Institución;
- III. El nombre del Plan de estudio a impartir;
- IV. El nivel y modalidad en los que se impartirán los estudios;
- V. El nombre y domicilio del Plantel;
- VI. El o los horarios en los que se impartirán los estudios;
- VII. El inicio de la vigencia del RVOE, y
- VIII. Las obligaciones del Particular que se deriven de la Ley, del presente Acuerdo y demás normativa aplicable.

En la resolución que niegue el RVOE, la Autoridad Educativa Federal especificará:

- I. El Particular a quien se le expide;
- II. El nombre del Plan y Programas de estudio que no se reconocen;
- III. El nivel, modalidad y horarios de los estudios no reconocidos;

V. Cualquiera de las siguientes causales, de forma conjunta o separada:

- a) Que el particular incumplió con los requisitos establecidos en los Capítulos I a VI del Título II del presente Acuerdo;
- b) Que no se presentó la documentación referida en los Capítulos I a VI del Título II del presente Acuerdo, o bien, que no fue la idónea para acreditar lo solicitado, o que se encontraba vigente al momento de la resolución; o
- c) Que se violenta lo establecido en Ley General de Educación o en el presente Acuerdo.

Artículo 28.- El RVOE que se otorgue surtirá efectos a partir de la fecha de la presentación de la solicitud. Asimismo, la Autoridad Educativa Federal indicará al Particular la unidad administrativa de la Secretaría ante la cual deberá gestionar la obtención de su clave de centro de trabajo.

Artículo 29.- Para el caso de negativa del otorgamiento del RVOE, la Autoridad Educativa Federal quedará eximida de reconocer los estudios que se hayan impartido sin validez oficial por el Particular. En dicho supuesto, el Particular asumirá las responsabilidades que, en su caso, correspondan.

### TÍTULO III

#### DE LAS MODIFICACIONES AL RVOE

##### CAPÍTULO ÚNICO

Artículo 30.- El Particular con RVOE está obligado a solicitar a la Autoridad Educativa Federal un nuevo RVOE satisfaciendo, según corresponda, los requisitos a que refieren los artículos 31, 32 y 33 del presente Acuerdo, cuando pretenda realizar:

- I. Cambio de titular en el RVOE respectivo;
- II. Cambio de domicilio del Plantel, o
- III. Cambio del Plan de estudio.

Para el supuesto previsto en la fracción II, de justificarse la urgencia de la necesidad del cambio, la solicitud podrá presentarse en días y horas hábiles en cualquier mes del año.

El Particular no podrá implementar los cambios mencionados sin que haya obtenido previamente el nuevo Acuerdo de RVOE, salvo en el caso referido en el párrafo que antecede. De lo contrario, la Autoridad Educativa Federal quedará eximida de reconocer los estudios que se hayan impartido sin validez oficial por el Particular, asumiendo éste las responsabilidades que, en su caso, correspondan.

La Autoridad Educativa Federal resolverá lo conducente, dentro de los veinte días hábiles siguientes a la fecha de admisión de la solicitud respectiva.

Artículo 31.- Se entenderá como cambio de titular de RVOE, la transferencia a un nuevo Particular de los derechos y obligaciones derivados del RVOE otorgado por la Autoridad Educativa Federal.

Tanto el Particular, como quien pretenda la titularidad del RVOE, suscribirán el Formato 2, y de manera conjunta lo ratificarán ante la Autoridad Educativa Federal dentro de un plazo de quince días hábiles contados a partir de la presentación de la solicitud correspondiente. No será necesaria dicha comparecencia cuando los Particulares presenten ante la referida autoridad el citado formato ratificado ante notario público.

El formato a que refiere el párrafo que antecede, deberá acompañarse de la documentación a que refiere la fracción I del artículo 23 del presente Acuerdo, actualizada con los datos del nuevo titular de RVOE, respecto de las Instalaciones e Instalaciones especiales en las que se continuará prestando el servicio educativo, así como el original del comprobante de pago de derechos que el Particular deba cubrir en términos de la Ley Federal de Derechos, por concepto del trámite de RVOE.

Artículo 32.- Se entenderá como cambio de domicilio del Plantel, la impartición del Plan y Programas de estudio en instalaciones ubicadas en un lugar distinto al señalado en el acuerdo de RVOE respectivo otorgado por la Autoridad Educativa Federal.

El Particular deberá presentar el Formato 3, acompañado del Anexo 5, así como de los documentos señalados en las fracciones I a IV y VI del artículo 23 del presente Acuerdo.

Artículo 33.- Se entenderá por cambio al Plan de estudio, a las modificaciones que, de manera integral y correlacionada, se efectúen respecto de los requisitos previstos en las fracciones III a VIII del artículo 8 del presente Acuerdo.

El Particular deberá presentar el Formato 4, acompañado de los Anexos 1, 2 y 3, en su caso, el Anexo 4 del presente Acuerdo, y original del comprobante de pago de derechos que el Particular deba cubrir en términos de la Ley Federal de Derechos, por concepto del trámite de RVOE.

Artículo 34.- No se requerirá de un nuevo RVOE cuando el Particular pretenda realizar cambios en los supuestos siguientes:

- I. Ampliación de domicilio, entendida como aquella modificación del/los inmueble(s) que el Particular señaló en el Anexo 5 de la solicitud que ampara el RVOE, así como toda extensión de las instalaciones para las que se otorgó el RVOE, hacia predios colindantes o cercanos a éste, siempre y cuando no exceda una distancia equivalente a un kilómetro del domicilio, pudiendo autorizar la Autoridad Educativa Federal, previa justificación del Particular, hasta cinco kilómetros de distancia. En este supuesto, el Particular deberá exhibir la documental que acredite la ampliación referida;
- II. Denominación del Plantel, siempre y cuando no contravenga lo dispuesto en el artículo 20 del presente Acuerdo;
- III. Denominación del/los Programa(s) de estudio(s), y

El Particular deberá presentar el aviso de estos cambios, cuando menos treinta días hábiles previos a la fecha de inicio del siguiente ciclo escolar, manifestando bajo protesta de decir verdad que cumplen con lo previsto en el presente Acuerdo. La Autoridad Educativa Federal notificará al Particular el registro de los cambios previstos en las fracciones del presente artículo en un plazo de cinco días hábiles contados a partir del ingreso del aviso correspondiente.

Artículo 35.- Para los supuestos previstos en el artículo anterior el Particular deberá de cumplir lo siguiente:

- a) Para la fracción I, deberá presentar el Formato 5, acompañado de la actualización del Anexo 5 del presente Acuerdo;
- b) Para las fracciones II a IV, presentar el Formato 5 del presente Acuerdo, acompañado de los Anexos 2 y 3, y
- c) Presentar original del comprobante de pago de derechos que deba cubrir en términos de la Ley Federal de Derechos.

## TÍTULO IV DEL RETIRO DEL RVOE CAPÍTULO ÚNICO

Artículo 36.- El retiro del RVOE procederá en los casos siguientes:

- I. Por sanción impuesta por la Autoridad Educativa Federal en términos de lo dispuesto en el Capítulo VIII, Sección 1 de la Ley, y
- II. A petición del Particular.

Artículo 37.- En el supuesto previsto en la fracción I del artículo que antecede, el Particular deberá entregar a la Autoridad Educativa Federal, en un término no mayor a diez días hábiles posteriores a que surta efectos la sanción, la documentación a que se refieren las fracciones I, IV y V del artículo 61 del presente Acuerdo.

Artículo 38.- Por lo que hace al supuesto previsto en la fracción II del artículo 36 del presente Acuerdo, el Particular deberá entregar a la Autoridad Educativa Federal lo siguiente:

- I. Escrito libre solicitando el retiro del RVOE;
- II. Documentación descrita en las fracciones I, IV y V del artículo 61 del presente Acuerdo, así como:
  - a) Constancia del área de control escolar de la Autoridad Educativa Federal de haber recibido el archivo escolar del RVOE a retirar, en caso de desaparición de la Institución, o
  - b) Constancia del área de control escolar de la Autoridad Educativa Federal de que tomó nota del lugar donde quedará resguardada la citada documentación en las Instalaciones del Particular, conforme a lo manifestado en su escrito libre, en caso de que no se esté en el supuesto a que refiere el inciso que antecede, y
- III. Constancia del área de control escolar de la Autoridad Educativa Federal de que no quedaron periodos inconclusos ni responsabilidades relacionadas con el trámite de documentación escolar del alumnado.

Una vez presentada la solicitud y la referida documentación, la Autoridad Educativa Federal, en el término de diez días hábiles emitirá un acuerdo de admisión de trámite o, en su caso, formulará la prevención respectiva al Particular que haya emitido datos o documentos, para que dentro del término de cinco días hábiles contados a partir de que surta efectos la notificación, subsane la omisión.

La Autoridad Educativa Federal emitirá la resolución de retiro del RVOE en un plazo no mayor a quince días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente a aquel en que haya surtido efectos la notificación del acuerdo de admisión, indicando al Particular las acciones y medidas a realizar para salvaguardar los derechos de los alumnos.

## TÍTULO V DE LA PUBLICIDAD CAPÍTULO ÚNICO

Artículo 39.- El Particular no podrá hacer uso del RVOE otorgado por la Autoridad Educativa Federal para impartir, ofrecer o publicitar estudios diversos o adicionales a los que éste ampara, en otros domicilios, caso en el cual, se actualizará la infracción establecida en las fracciones I y II del artículo 77 de la Ley pudiendo imponer la Autoridad Educativa Federal la sanción que corresponda, en términos de lo establecido en términos del artículo 76 de la Ley.

Artículo 40.- A través de una publicación semestral en el Diario Oficial de la Federación, la Autoridad Educativa Federal difundirá una relación actualizada tanto de las instituciones y de los RVOE que hayan otorgado, así como de las instituciones y de los RVOE que hayan retirado, indicando si fue a petición del Particular o derivado de una sanción, las cuales también difundirá en su portal institucional.

Artículo 41.- El Particular que obtiene el RVOE deberá mencionar en la documentación que expida y en la publicidad que haga por cualquier medio, respecto de cada Plan y Programas de estudio, una leyenda que indique su calidad de incorporado, el número y fecha del acuerdo respectivo, la autoridad que lo otorgó y la modalidad en que se ofrece el servicio educativo.

Para conocimiento de los alumnos, padres de familia y/o tutores, la resolución de otorgamiento de RVOE deberá estar a su disposición de forma impresa y/o electrónica en las instalaciones del Plantel.

Artículo 42.- Los Particulares que impartan estudios del tipo superior sin RVOE deberán mencionarlo en la totalidad de la documentación que expidan y en la publicidad que hagan por cualquier medio impreso o electrónico, para cuyo efecto deberán utilizar, en forma textual, la leyenda siguiente:

"ESTUDIOS SIN RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL"

El tipo y tamaño de letra que se utilice en dicha leyenda, deberá ser igual al texto de mayor tamaño que el Particular utilice en la propia documentación o publicidad, que haga por cualquier medio, según corresponda.

Artículo 43.- Los Particulares que impartan estudios del tipo superior respecto de los cuales se encuentren gestionando la obtención del RVOE, deberán abstenerse de mencionar en la documentación que expidan y la publicidad que hagan por cualquier medio el estatus "RVOE en trámite" o cualquier otro similar que genere confusión respecto de la validez oficial de los estudios que estén impartiendo.

El incumplimiento de lo previsto en el artículo anterior actualizará la infracción establecida en la fracción II del artículo 77 de la Ley, caso en el cual, además de aplicarse la sanción señalada en la fracción I del artículo 76 de dicho ordenamiento, la Autoridad Educativa Federal podrá proceder a la clausura del Plantel respectivo.

## TÍTULO VI

### DE LA OPERACIÓN DE INSTITUCIONES CON RVOE

#### CAPÍTULO I

##### REGLAMENTO ESCOLAR

Artículo 44.- El reglamento escolar deberá ser expedido por Institución y tendrá por objeto regular las relaciones que se establezcan entre la propia Institución y sus alumnos con motivo de los servicios educativos que se impartan. La regulación deberá versar sobre los aspectos académicos, administrativos y disciplinarios indispensables para la adecuada operación de la Institución.

Dicho reglamento no deberá contravenir lo dispuesto por la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley, las disposiciones relativas a las materias sobre no discriminación y trato equitativo a los alumnos, el presente Acuerdo, así como la demás normativa que resulte aplicable.

Artículo 45.- Previo al trámite de inscripción o reinscripción formal, el Particular deberá hacer del conocimiento del alumno el reglamento escolar, así como cuando haya modificaciones al mismo, recabando la constancia respectiva. En todo momento el Particular tendrá a disposición del alumno dicho reglamento, preferentemente haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicaciones, mediante sus páginas electrónicas.

Artículo 46.- El reglamento escolar deberá contener, al menos, los siguientes componentes:

- I. Requisitos de ingreso, promoción y permanencia de los alumnos, así como los tiempos máximos y mínimos para completar los estudios;
- II. Derechos y obligaciones de los alumnos;
- III. Tipos de baja de los alumnos y el procedimiento respectivo;
- IV. Reglas para el otorgamiento de becas, de conformidad con lo establecido en el presente Acuerdo;
- V. Requisitos y procedimientos de evaluación y acreditación de los alumnos que cursan un Plan y Programas de estudio con RVOE;
- VI. Reglas para la movilidad estudiantil;
- VII. Requisitos para la prestación y liberación del servicio social y, en su caso, prácticas profesionales en los niveles educativos aplicables;
- VIII. Requisitos y opciones de titulación;
- IX. Requisitos para solicitar la expedición de certificados de estudios, parciales o totales, y de títulos, diplomas o grados, según corresponda;
- X. Instancia competente de la Institución y procedimiento para la atención de quejas derivadas de la prestación del servicio educativo por parte del Particular;
- XI. Infracciones, incluyendo casos de acoso escolar, acoso sexual o plagio académico, así como las medidas disciplinarias que se impondrán en cada caso, estableciendo el procedimiento a seguir. Asimismo, se deberá prever que ante la existencia de un posible hecho constitutivo de delito el Particular realizará las acciones que resulten procedentes ante las instancias competentes, conforme a las disposiciones jurídicas aplicables, y dará aviso a la Autoridad Educativa Federal, y
- XII. Vigencia del reglamento escolar, así como los medios a través de los cuales el Plantel promoverá la difusión y publicidad de éste entre los alumnos.

Artículo 47.- De conformidad con lo establecido en el artículo que antecede, el Particular deberá presentar el reglamento escolar de la Institución a la Autoridad Educativa Federal, en formato electrónico, dentro de los veinte días hábiles posteriores a la obtención del primer RVOE, indicando la dirección de la(s) página(s) electrónica(s) en las cuales puede consultarse. Para obtención de los siguientes RVOE no será necesario que la Institución presente nuevamente el reglamento escolar. En caso de modificaciones, éstas se deberán presentar a la referida autoridad, con treinta días hábiles de anticipación a la fecha en que el Particular pretenda surtir efectos.

La Autoridad Educativa Federal notificará su registro al Particular, en un plazo de cinco días hábiles contados a partir de la presentación del reglamento escolar o sus modificaciones.

Posterior a dicho registro, la Autoridad Educativa Federal podrá formular observaciones al reglamento escolar de advertir que

partir de la notificación respectiva, se actualizará la infracción establecida en la fracción XIII del artículo 75 de la Ley, pudiendo imponer dicha autoridad la sanción que corresponda, en términos de lo dispuesto en el artículo 76 de la Ley.

Artículo 48.- Para la atención de alguna queja derivada de la prestación del servicio educativo por parte del Particular se considerarán las reglas siguientes:

- I. El procedimiento para la atención de quejas en el Plantel será el que se establezca en el reglamento escolar;
- II. La Autoridad Educativa Federal conocerá y resolverá las quejas de los alumnos, siempre y cuando hayan agotado previamente, el procedimiento a que se refiere la fracción anterior. Para resolverlas, dicha Autoridad podrá realizar acciones conciliatorias dejando constancia de ello. De no existir conciliación, atendiendo al caso concreto, se llevarán a cabo las acciones que resulten procedentes en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, y
- III. Las quejas que se presenten ante la Autoridad Educativa Federal serán improcedentes cuando:
  - a) El interesado no tenga la calidad de alumno;
  - b) Se trate de una institución que no cuenta con RVOE otorgado por la referida autoridad, y
  - c) Los hechos motivo de la queja sean cuestiones de índole diversa a la educativa y no impliquen el incumplimiento de alguna de las disposiciones de la Ley, el presente Acuerdo y demás normativa aplicable en la materia. No obstante, para estos casos, se dejarán a salvo los derechos del interesado para que ejercite las acciones que considere procedentes ante la autoridad competente.

## CAPÍTULO II

### OTORGAMIENTO DE BECAS

Artículo 49.- La asignación de las becas se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en el presente Capítulo y en el reglamento escolar de la Institución.

La Autoridad Educativa Federal se abstendrá de intervenir y participar en el procedimiento de selección y otorgamiento de becas.

Artículo 50.- El Particular deberá otorgar un mínimo de becas, equivalente al cinco por ciento del total de alumnos inscritos en planes de estudio con RVOE, las cuales distribuirá por nivel educativo y su otorgamiento o renovación no podrá condicionarse a la aceptación de ningún crédito, gravamen, servicio o actividad a cargo del becario.

Las becas consistirán en la exención del pago total o parcial de las cuotas de inscripción y de colegiaturas que haya establecido el Particular.

Dentro del porcentaje a que se refiere el presente artículo no se deberán considerar las becas que el Particular conceda a sus trabajadores y a los familiares de éstos y del propio Particular.

Artículo 51.- En el reglamento escolar el Particular deberá prever, al menos, lo siguiente:

- I. La autoridad del Plantel responsable de coordinar la aplicación y vigilar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en materia de becas, y
- II. Términos y formas para la expedición y difusión oportuna de la convocatoria sobre el otorgamiento de becas, misma que deberá incluir:
  - a) Requisitos a cubrir por parte de los solicitantes;
  - b) Tipos de beca a otorgar;
  - c) Plazos de entrega y recepción de los formatos de solicitud de becas;
  - d) Plazos, lugares y forma en que deben realizarse los trámites;
  - e) Formas en que se efectuarán los estudios socioeconómicos, los cuales podrán realizarse por el propio Particular o por un tercero;
  - f) Lugares donde podrán realizarse los estudios socioeconómicos, en su caso;
  - g) Procedimiento para la selección, asignación y entrega de resultados;
  - h) Condiciones para la conservación, renovación y, en su caso, supuestos para la cancelación de becas, y
  - i) Forma y plazos para que los aspirantes que no obtengan la beca presenten su inconformidad.

Artículo 52.- Serán considerados para el otorgamiento de una beca quienes:

- I. Sean alumnos del Plantel y estén inscritos en un Plan y Programas de estudio con RVOE;
- II. Cumplan con los requisitos establecidos en el presente Acuerdo y los señalados en la convocatoria respectiva;
- III. Presenten la solicitud de beca en los términos y plazos establecidos en la convocatoria emitida por el Plantel y anexen la documentación comprobatoria que se señale en la misma;
- IV. Tengan el promedio general de calificaciones mínimo que establezca la convocatoria;
- V. Comprueben, en su caso, que por su situación socioeconómica, requieren la beca para continuar o concluir sus estudios, y
- VI. Cumplan con la conducta y disciplina establecida en el reglamento escolar del Plantel.

Artículo 53.- El Plantel distribuirá gratuitamente en sus Instalaciones o, en su caso, a través de su página electrónica, los formatos de solicitud de beca de acuerdo con sus calendarios y publicará la convocatoria en los términos establecidos en el reglamento escolar de la institución. El Particular no realizará cobro alguno a los solicitantes de beca por concepto de su tramitación y, en su caso, otorgamiento.

Artículo 54.- El Particular notificará a los interesados los resultados de la asignación de becas, conforme a lo establecido en la convocatoria respectiva.

Las becas tendrán una vigencia igual al ciclo escolar completo que tenga cada Plantel. No podrán cancelarse durante el ciclo para el cual fueron otorgadas, salvo en los casos previstos en el presente Capítulo.

Artículo 55.- A los alumnos que resulten seleccionados como becarios les deberán reintegrar, en el porcentaje que les hayan sido otorgadas las becas, las cantidades que de manera anticipada hubieran pagado por concepto de inscripción y/o colegiaturas en el ciclo escolar correspondiente. Dicho reembolso será efectuado por el Particular en efectivo, cheque o transferencia electrónica dentro de los treinta días hábiles siguientes al día en que el Plantel les notifique la asignación de la beca, en caso de que el alumno lo solicite, el reembolso operará mediante compensación para las subsecuentes colegiaturas.

Artículo 56.- Los aspirantes a beca que se consideren afectados, podrán presentar su inconformidad por escrito ante el Particular, en la forma y plazos establecidos en la convocatoria que éste emita, conforme a lo establecido en el reglamento escolar respectivo.

Artículo 57.- Las becas no podrán ser canceladas por el Particular, salvo en los casos previstos en el reglamento escolar, en la convocatoria que se emita, o cuando el alumno:

- I. Haya proporcionado información o documentación falsa para su obtención;
- II. No cumpla con las asistencias requeridas en un mes, sin que medie justificación alguna, en el caso de la escolarizada o mixta;
- III. No conserve el promedio general de calificaciones mínimo establecido en la convocatoria respectiva;
- IV. Incurra en conductas contrarias al reglamento escolar de la Institución;
- V. Renuncie expresamente a los beneficios de la beca, o
- VI. Suspenda sus estudios.

Artículo 58.- El Particular deberá resguardar, al menos durante el ciclo escolar para el cual se otorguen las becas y el inmediato siguiente, los expedientes integrados de los alumnos solicitantes y beneficiados con las becas, a fin de que puedan ser inspeccionados por la Autoridad Educativa Federal.

### CAPÍTULO III

#### INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

Artículo 59.- Los Particulares que obtengan un RVOE deberán presentar a la Autoridad Educativa Federal, dentro de los noventa días hábiles posteriores a la obtención del RVOE, el nombre, cargo y firma, ya sea autógrafa o electrónica, de los responsables designados por el Particular para suscribir los documentos a que se refiere este Capítulo, así como la impresión del sello oficial de la Institución. Dicha información se comparará con la Dirección General de Profesiones de la Secretaría para los trámites conducentes.

En caso de modificaciones, éstas se deberán presentar con quince días hábiles de anticipación a la fecha en que el Particular pretenda surtán efectos.

Artículo 60.- Es obligación de los Particulares que los formatos físicos y/o electrónicos que emplee la Institución para expedir certificados, diplomas, títulos o grados cumplan con lo establecido en los Anexos 6 y 7 del presente Acuerdo.

En caso de extravío, falsificación o uso indebido de los documentos de certificación y sellos oficiales, para los efectos a que haya lugar y dentro de los cinco días hábiles siguientes, el Particular deberá reportarlo por escrito a la Autoridad Educativa Federal, sin perjuicio de que realice las acciones que resulten procedentes ante las instancias competentes, conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

Artículo 61.- Por cada Plan y Programas de estudio con RVOE los Particulares deberán conservar en el Plantel, de manera electrónica o física, y poner a disposición de la Autoridad Educativa Federal, en caso de requerimiento, debidamente clasificada, la documentación siguiente:

- I. Actas de calificaciones ordinarias y extraordinarias de los grupos abiertos en cada ciclo escolar, con la firma autógrafa o firma electrónica del académico responsable de la asignatura o unidad de aprendizaje;
- II. Acervo a que refiere el artículo 18 del presente Acuerdo;
- III. Calendario escolar, donde se incluyan las fechas de inicio y conclusión de las actividades de aprendizaje, así como los periodos vacacionales y los días no laborables;
- IV. Libros de registro, físico o electrónico, de títulos, diplomas o grados expedidos, así como las actas que a éstos correspondan, y
- V. Expediente de cada alumno, que contenga:
  - a) Acta de nacimiento o documento equivalente;
  - b) Documento que acredite los estudios inmediatos anteriores al nivel que cursa;
  - c) Historial académico actualizado. v

En su caso:

- e) Resoluciones parciales o totales de equivalencia o revalidación de estudios;
- f) Constancia de prestación del servicio social;
- g) Acta de titulación, y
- h) Título, diploma o grado académico que haya otorgado la Institución.

El citado expediente puede encontrarse en formato impreso y/o electrónico, debiendo además contar el Particular, para las etapas de certificación y titulación, con los originales o copia certificada de los diversos mencionados en los incisos b) y e) de la fracción V que antecede, mismos que devolverá al alumno, posterior a dichos trámites.

El Particular debe contar con la copia certificada del documento señalado en el inciso a), así como con los originales de los diversos mencionados en los incisos b) y e) de la fracción V que antecede, para las etapas de certificación y titulación, mismos que devolverá al alumno, posterior a dichos trámites.

La Autoridad Educativa Federal podrá corroborar en las visitas de inspección que realice, que el Particular cuenta con la documentación que se indica en este artículo. Asimismo, en dicho acto podrá requerir información relacionada con el RVOE.

**Artículo 62.-** El área de servicios escolares del Plantel deberá revisar y cotejar la documentación presentada por cada alumno.

En un término no mayor a seis meses, posterior al inicio del ciclo escolar, dicha área verificará con la institución o autoridad educativa que corresponda, la autenticidad de los documentos de certificación presentados, así como que con éstos se acrediten los estudios inmediatos anteriores al nivel a cursar.

De comprobarse que la documentación no es auténtica, que la información sea falsa o que haya sido alterada, el Particular dará parte a las autoridades competentes para los efectos legales a que haya lugar, procederá a anular las calificaciones obtenidas por el alumno en el nivel educativo del tipo superior que hubiese cursado, y lo hará del conocimiento al alumno.

Lo anterior debe notificarse a la Autoridad Educativa Federal, en un plazo no mayor a diez días hábiles contados a partir de la citada anulación, a fin de que ejerza las acciones a que haya lugar conforme a la normativa aplicable.

La anulación de las calificaciones no impide que el alumno pueda regularizar su situación académica, obteniendo el antecedente académico respectivo emitido por institución educativa del Sistema Educativo Nacional para que vuelva a cursar el nivel educativo del tipo superior correspondiente.

La omisión de los Particulares a lo señalado en el presente artículo actualizará la infracción establecida en la fracción XIII del artículo 75 de la Ley pudiendo imponer la Autoridad Educativa Federal la sanción que corresponda, en términos de lo establecido en el artículo 76 de la Ley.

**Artículo 63.-** No será impedimento para la admisión de los alumnos, en cualquier nivel educativo del tipo superior, la falta de presentación del documento de certificación, con el cual acrediten haber concluido en su totalidad los estudios inmediatos anteriores al nivel a cursar.

Sin embargo, dichos alumnos deberán presentar al Particular, escrito bajo protesta de decir verdad, en el que se comprometan a entregar dicho documento en un plazo no mayor a seis meses contados a partir del inicio del referido ciclo escolar.

De no entregarse el documento de certificación correspondiente en el plazo previsto en el párrafo que antecede, se entenderá que el alumno no cuenta con los estudios correspondientes al nivel educativo anterior al que esté cursando, por lo que el Particular tiene la obligación de suspender de inmediato el servicio educativo al alumno que se encuentre en dicha hipótesis.

De igual manera, se suspenderá de inmediato el servicio educativo al alumno que aún y entregando en tiempo su antecedente académico, se desprenda de dicha documental que no acreditó sus estudios dentro del referido plazo de seis meses.

En estos supuestos, el Particular podrá otorgar al alumno un plazo improrrogable de veinticuatro meses para que concluya sus estudios inmediatos anteriores, entregue su documento de certificación y pueda continuar con sus estudios a partir del siguiente ciclo a aquél en que le fue suspendido el servicio educativo, por lo que las calificaciones obtenidas antes de exhibir el citado documento le serán reconocidas. Al recibir el documento que le presente el alumno, el Particular, verificará su autenticidad. En caso de que este documento de certificación presentado resulte carente de validez, el Particular anulará las calificaciones y procederá conforme lo establecido en el artículo 62 de este Acuerdo y no procederá su regularización de situación académica.

Asimismo, el Particular no podrá permitir el ingreso del alumno y serán anulados los estudios de nivel superior realizados, debiendo informarlo a la Autoridad Educativa Federal dentro de los diez días hábiles siguientes a la anulación respectiva.

La omisión de los Particulares a lo señalado en el presente artículo actualizará la infracción establecida en la fracción XIII del artículo 75 de la Ley pudiendo imponer la Autoridad Educativa Federal la sanción que corresponda, en términos de lo establecido en el artículo 76 de la Ley.

**Artículo 64.-** Los Particulares que impartan estudios con RVOE, conforme a los Anexos 8 y 9, deberán enviar de manera electrónica a la Autoridad Educativa Federal, a través del Sistema de Información y Gestión Educativa, la siguiente documentación:

- I. Relación de alumnos inscritos y reinscritos identificables por CURP, de cada Plan y Programas de estudio en el ciclo escolar correspondiente, una vez al año, y
- II. Relación clasificada, de los certificados de estudios parciales y/o totales, así como de títulos, diplomas y grados, otorgados, identificables por CURP, de cada Plan y Programas de estudio en el ciclo escolar correspondiente, una vez al año.

Además, deberán exhibir ante la Autoridad Educativa Federal, original del comprobante del pago de derechos respectivo, en



Artículo 65.- La Autoridad Educativa Federal autenticará los certificados de estudios parciales y/o totales, títulos, diplomas y grados, mediante el uso de la firma electrónica, utilizando para ello la plataforma tecnológica del Sistema de Información y Gestión Educativa, en un plazo no mayor a cinco días hábiles, de no tener observación alguna. En caso de existir observaciones, dicha autoridad las notificará al Particular dentro del plazo de cinco días hábiles, para que se realicen las adecuaciones correspondientes.

A fin de facilitar a los Particulares el cumplimiento de lo anterior, la Autoridad Educativa Federal hará de su conocimiento; los requerimientos operativos y tecnológicos que deben satisfacerse y los orientará en todo momento.

El Particular deberá presentar ante la Autoridad Educativa Federal el original del comprobante de pago de derechos respectivo, en términos de la Ley Federal de Derechos.

Artículo 66.- Respecto del tratamiento, resguardo y transmisión de datos personales el Particular deberá dar cabal cumplimiento a la normativa aplicable en la materia.

#### CAPÍTULO IV.

##### PLANTILLA ACADÉMICA E INSTALACIONES

Artículo 67.- El Particular deberá conservar en el Plantel a disposición de la Autoridad Educativa Federal, el expediente de cada académico, sólo durante el tiempo que se encuentre en activo, mismo que deberá contener:

- I. Currículum vitae;
- II. Copias del o de los títulos, diplomas y grados que acrediten sus estudios del tipo superior, así como de las constancias correspondientes a la capacitación que, en su caso, reciba por parte del Particular, y
- III. Copia de la documentación que acredite, en su caso, su condición de estancia en el país para desempeñar funciones de docencia.

Artículo 68.- En materia de Instalaciones y, en su caso, instalaciones especiales el Particular tiene la obligación de conservar el Plantel, como mínimo, en las mismas condiciones higiénicas, de seguridad, pedagógicas y con el equipamiento con el que se obtuvo el RVOE, acreditándolo con las documentales vigentes expedidas por la autoridad competente; diversa a la educativa, señaladas en las fracciones II, III y IV del artículo 23 del presente Acuerdo. Dichas instalaciones, así como su equipamiento también deberán cumplir las condiciones de funcionalidad y estar a disposición de los académicos y de los alumnos en cantidad suficiente conforme a la población máxima de ésta.

La omisión de los Particulares a lo señalado en el presente artículo actualizará la infracción establecida en la fracción I del artículo 75 de la Ley pudiendo imponer la Autoridad Educativa Federal la sanción establecida en la fracción II del artículo 76 de la Ley, consistente en el retiro del RVOE. La imposición de dicha sanción no excluye la posibilidad de que sea impuesta alguna multa.

Artículo 69.- Los Particulares podrán suspender el servicio educativo hasta por tres ciclos escolares continuos, debiendo justificar dicha situación ante la Autoridad Educativa Federal, mediante aviso que presente en escrito libre, dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha de conclusión del ciclo escolar que correspondía.

La Autoridad Educativa Federal en un plazo no mayor a quince días hábiles posteriores a la recepción del citado aviso, emitirá la procedencia o improcedencia de la suspensión.

En caso de que el Particular omita efectuar el referido aviso, en los términos antes señalados, la Autoridad Educativa Federal llevará a cabo el procedimiento establecido en el artículo 78 de la Ley, para imposición de las sanciones que en derecho correspondan, en términos del artículo 76 de la misma.

#### TÍTULO VII

##### DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN

##### CAPÍTULO ÚNICO

Artículo 70.- Las visitas de inspección, ordinarias y extraordinarias, de la Autoridad Educativa Federal se realizarán conforme a lo previsto en el artículo 58 de la Ley; Capítulos Cuarto, Sexto y Décimo Primero del Título Tercero de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones aplicables en la materia.

Artículo 71.- Las visitas de inspección ordinarias se realizarán para verificar el exacto cumplimiento del artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de la Ley, de las Bases, de este Acuerdo, y de las demás disposiciones aplicables en la materia.

Artículo 72.- Las visitas de inspección extraordinarias son aquellas que se derivan por cualquier reporte de presuntas anomalías en la prestación del servicio educativo o de las violaciones al artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a la Ley, a las Bases, a este Acuerdo, y demás disposiciones aplicables en la materia.

Estas visitas se podrán realizar en cualquier tiempo y tantas como sean necesarias por la Autoridad Educativa Federal en uso de sus facultades de inspección y vigilancia.

Artículo 73.- La Secretaría podrá celebrar los instrumentos jurídicos que estime pertinentes con las Autoridades Educativas Locales para colaborar en las acciones de inspección y vigilancia a que refiere el presente Capítulo.

#### TÍTULO VIII

##### DEL PROGRAMA DE MEJORA INSTITUCIONAL

##### CAPÍTULO I

##### MECANISMOS DE ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN

evaluación.

A. Son mecanismos de acreditación:

- I. La acreditación de Planes y Programas de estudio de educación superior con RVOE, y
- II. La acreditación institucional.

B. Son mecanismos de evaluación:

- I. La evaluación del aprendizaje de los alumnos mediante el diseño y aplicación de los exámenes de egreso correspondientes, su análisis y difusión de resultados, y
- II. El Seguimiento a Egresados.

Artículo 75.- Para efectos del Programa las instancias externas de acreditación y/o evaluación, deberán ser personas morales públicas o privadas, nacionales o extranjeras, sin fines de lucro, que no presten servicios educativos y que, por lo menos, cuenten con tres años de estar operando mecanismos de acreditación y/o evaluación.

Artículo 76.- Para los supuestos previstos en las fracciones I y II del apartado A) del artículo 74 del presente Acuerdo, las personas morales interesadas en ser reconocidas como instancias externas de acreditación deberán demostrar que cumplen, por lo menos, con los siguientes requisitos:

- a) Criterios, procedimientos y normas definidos para los procesos de la acreditación institucional, que contemplen el seguimiento de la operación de ésta, así como procesos de acreditación para la expedición de Planes y Programas de Estudio y para la medición de Empleabilidad;
- b) Plan multianual a cinco años y programa de trabajo anual que promueva el aseguramiento de la calidad, la mejora continua y el fortalecimiento integral de cada institución;
- c) Estructura y organización suficientes para realizar las acreditaciones con personal calificado;
- d) Infraestructura tecnológica para los procesos de acreditación y, en su caso, seguimiento, así como para generar estadísticas e indicadores de desempeño;
- e) Respaldo de instancias acreditadoras internacionales, avalado por instrumentos jurídicos previamente celebrados, a efecto de que puedan mantener actualizados sus sistemas de acuerdo con los estándares internacionales en materia de acreditación, y
- f) Políticas de transparencia y de rendición de cuentas de conformidad con la normativa aplicable.

Lo anterior, mediante la exhibición del soporte documental público y/o privado, que corresponda, el cual será valorado por el Comité con criterios de eficacia, racionalidad, imparcialidad e impacto, a fin de determinar que su quehacer contribuye a elevar el nivel de calidad de la educación superior.

Artículo 77.- Para los supuestos previstos en las fracciones I y II del apartado B) del artículo 74 del presente Acuerdo, las personas morales interesadas en ser reconocidas como instancias externas de evaluación deberán demostrar que cumplen, por lo menos, con los siguientes requisitos:

- a) Criterios, procedimientos y normas definidos para los procesos de evaluación;
- b) Plan multianual a cinco años y programa de trabajo anual que promueva la evaluación del aprendizaje de los alumnos mediante el diseño y aplicación de exámenes de egreso, su análisis y difusión de resultados. Para el Seguimiento a egresados, contemplar el diseño de indicadores de empleabilidad;
- c) Estructura y organización suficientes para realizar las evaluaciones con personal calificado. Para el Seguimiento a egresados, la instancia externa verificará que el Particular cuenta con un área especializada que concenre y procese la información relativa a dicho seguimiento, la trayectoria laboral y académica de los egresados, así como su vinculación con empleadores;
- d) Infraestructura tecnológica para los procesos de evaluación y para generar estadísticas e indicadores de desempeño. Para el Seguimiento a egresados, contar con una base de datos que concenre y genere el reporte institucional que le otorgue el Particular, mismo que deberá tener como mínimo:

Para recién egresados:	Para la trayectoria laboral y académica de egresados:
Información de la actividad productiva que realizan al momento de graduarse, así como a los doce meses de haberse graduado, y su vinculación con el Plan de estudio cursado.	Información del empleo desempeñado a tres y cinco años de haber egresado, y su vinculación con el Plan de estudio cursado.
Información que permita calcular el lapso para la obtención de un empleo clasificado por tiempo completo o medio tiempo y su vinculación con el Plan de estudio cursado, para lo cual debe mantenerse información de al menos una muestra estadística de las últimas tres generaciones por Plan de estudio.	

desagregada por género, que cuenta con empleo clasificado por tiempo completo o medio tiempo, al momento de graduarse, así como a los doce meses de haberse graduado.	desagregada por género, que cuenta con empleo, clasificado por tiempo completo o medio tiempo, a tres y cinco años de haber egresado.
Institución o empresa en la que trabajan, nivel jerárquico y rango de sueldo que perciben, así como tipo de contratación a la que están sujetos al momento de graduarse, así como a los doce meses de haberse graduado.	Institución o empresa en la que trabajan y han trabajado, nivel jerárquico y rango de sueldo que perciben y han percibido, así como tipo de contratación a la que están y han estado sujetos, a tres y cinco años de haber egresado.
Su opinión sobre la Institución y el Plan de estudio cursado.	Su opinión sobre la Institución y el Plan de estudio cursado.
	Información que permita conocer sus estudios posteriores, grados académicos y áreas de conocimiento, a tres y cinco años de haber egresado.

- e) Metodología propia para la evaluación del aprendizaje de los alumnos y Seguimiento a egresados, sustentada en criterios estandarizados, nacionales o internacionales, elaborada por un cuerpo colegiado integrado por especialistas en la materia. Para el Seguimiento a Egresados, además deberá contar con manuales que describan los procedimientos para la realización de estudios de empleabilidad o que avaleen los que tenga la Institución, que permita demostrar que los resultados de los referidos estudios coadyuvan al rediseño de Planes y Programas de estudio, y
- f) Políticas de transparencia y de rendición de cuentas, de conformidad con la normativa aplicable.

Lo anterior, mediante la exhibición del soporte documental público y/o privado, que corresponda, el cual será valorado por el Comité con criterios de eficacia, racionalidad, imparcialidad e impacto, a fin de determinar que su quehacer contribuye a elevar el nivel de calidad de la educación superior.

Artículo 78.- El reconocimiento de instancias externas de evaluación y/o acreditación se realizará conforme a lo siguiente:

Cada dos años el Comité emitirá y difundirá en el portal institucional de la Secretaría y demás medios pertinentes, el calendario para el proceso de selección de las personas morales a ser reconocidas como instancias externas de acreditación y/o evaluación, a que refiere el artículo 75 del presente Acuerdo, el cual contendrá, entre otros aspectos:

- I. Fechas de inicio y cierre para la recepción de solicitudes, que comprenderán diez días hábiles. En esta etapa las personas morales interesadas deberán presentar en la Dirección escrito libre de petición de reconocimiento, dirigido a los miembros del Comité, acompañado del soporte documental que acredite lo establecido en el artículo 75, así como el correspondiente a los requisitos a que refieren los artículos 76 ó 77, según corresponda.
- II. Fecha de sesión del Comité, que deberá fijarse en un plazo máximo de cuarenta días hábiles posteriores al cierre de la recepción de solicitudes. En esta etapa el Titular de la Dirección conformará el expediente respectivo y lo remitirá a los miembros del Comité, para su valoración en la sesión que celebre dicho órgano colegiado para el reconocimiento de instancias externas de acreditación y/o evaluación.
- III. Fecha de notificación de resultados, que deberá fijarse en un plazo máximo de diez días hábiles posteriores a la sesión del Comité. Los acuerdos del Comité se publicarán en el portal institucional de la Secretaría.

Las resoluciones del Comité serán inapelables ante dicho órgano colegiado u otra instancia de la Secretaría, dejando a salvo los derechos de las personas físicas o morales interesadas, para hacerlos valer ante las instancias judiciales o jurisdiccionales competentes.

Artículo 79.- A fin de contar con un adecuado seguimiento de la actuación de las instancias externas de acreditación y/o evaluación reconocidas por el Comité, deberán presentar de forma anual, en la Dirección, un informe de rendición de cuentas y transparencia dirigido a los miembros del Comité.

Las instancias externas de acreditación y/o evaluación reconocidas por el Comité, tienen la obligación de mantener y en su caso, mejorar lo señalado en cada uno de los incisos de los artículos 76 ó 77, según corresponda, por lo que para la comprobación de ello, la Dirección y en su caso, algún organismo auxiliar especializado designado para tal efecto por el Comité, efectúen revisiones de campo o gabinete en las instancias externas de acreditación y/o evaluación, previa notificación que se haga a dichas instancias externas.

En caso de incumplimiento a lo establecido en este Acuerdo, en especial al presente artículo, la Dirección conformará el expediente respectivo que someterá a la consideración de los miembros del Comité para que en la sesión correspondiente determine la procedencia de revocar el reconocimiento otorgado, de conformidad con la normativa aplicable.

## CAPÍTULO II

### REQUISITOS Y GRUPOS DEL PROGRAMA

Artículo 80.- Los Particulares con RVOE podrán ingresar al Programa, como Institución, inscribiendo a aquellos Planteles que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Capítulo, pudiendo extender la inscripción a otros Planteles que conforman la Institución que no cumplan con dichos requisitos, siempre y cuando el total de dichos Planteles sea equivalentes a un número

Para tales efectos, el Particular deberá solicitarlo mediante escrito libre, exhibiendo las documentales públicas y/o privadas que acrediten lo que se establece en el presente Acuerdo, a la Autoridad Educativa Federal, quien le notificará lo conducente en un plazo no mayor a diez días hábiles, obligándose a que por lo menos el 70% de los planteles de la institución cumplan los requisitos que se prevén en el presente Acuerdo.

Artículo 81.- El ingreso al Programa es voluntario, por lo que el Particular podrá registrar su(s) Plantel(es) en el Grupo 1 (Instituciones en Proceso de Acreditación), Grupo 2 (Instituciones Acreditadas) o Grupo 3 (Instituciones Acreditadas Consolidadas), según corresponda. La conformación de cada Grupo responde a los compromisos con la mejora continua de los servicios educativos que se brinden.

Artículo 82.- El Particular deberá acreditar que el/los Plantel(es) que se pretende(n) registrar en los grupos 1 y 2 del Programa tiene(n) un mínimo de siete años impartiendo educación superior con validez oficial de estudios en el sistema educativo nacional y que no ha(n) sido sancionado(s) en los últimos dos años.

Artículo 83.- Adicionalmente a lo señalado en el artículo que antecede, para pertenecer al Grupo 1, el Particular deberá acreditar, con la documentación respectiva, ante la Autoridad Educativa Federal, el cumplimiento de alguno de los requisitos específicos siguientes:

- I. Que por lo menos el 50% de la matrícula acreditable en cada Plantel materia de la solicitud de registro cursa sus estudios en Planes y Programas de estudio en proceso de ser acreditados por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité;
- II. Que la Institución se encuentra en proceso de acreditación institucional ante una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité, la cual deberá amparar el/los Plantel(es) materia de su solicitud de registro, o
- III. Que por lo menos el 30% de los alumnos evaluables que cursan el último ciclo escolar en el/los Plantel(es) materia de la solicitud de registro se ha(n) sometido a exámenes generales de conocimientos ante una instancia externa de evaluación reconocida por el Comité y los resultados obtenidos superan, en promedio, el puntaje determinado por la propia instancia externa.

Artículo 84.- Adicionalmente a lo señalado en el artículo 82 de este Acuerdo, para pertenecer al Grupo 2, el Particular deberá acreditar, con la documentación respectiva, ante la Autoridad Educativa Federal, el cumplimiento de alguno de los requisitos específicos siguientes:

- I. Que por lo menos el 50% de la matrícula acreditable en cada Plantel materia de la solicitud de registro cursa sus estudios en Planes y Programas de estudio acreditados por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité;
- II. Que la Institución cuenta con la acreditación institucional otorgada por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité, la cual deberá amparar el/los Plantel(es) materia de su solicitud de registro;
- III. Que por lo menos el 50% de los alumnos evaluables que cursan el último ciclo escolar en el/los Plantel(es) materia de la solicitud de registro se ha(n) sometido a exámenes generales de conocimientos ante una instancia externa de evaluación reconocida por el Comité y los resultados obtenidos superan, en promedio, el puntaje determinado por la propia instancia externa, o
- IV. Que la Empleabilidad de sus egresados está por encima del promedio determinado por una instancia externa de evaluación reconocida por el Comité en sus criterios estandarizados.

Artículo 85.- Para pertenecer al Grupo 3, el Particular deberá acreditar ante la Autoridad Educativa Federal que la Institución tiene un mínimo de diez años impartiendo educación superior con validez oficial de estudios en el sistema educativo nacional, con una acreditación institucional otorgada por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité, la cual deberá amparar el/los Plantel(es) materia de su solicitud de registro y no haber sido sancionada en el último año.

Adicionalmente a lo señalado en el párrafo que antecede, se deberá acreditar con la documentación respectiva, el cumplimiento de alguno de los requisitos específicos siguientes:

- I. Que la Institución cuenta con una acreditación institucional internacional otorgada por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité, la cual deberá amparar el/los Plantel(es) materia de su solicitud de registro;
- II. Que por lo menos el 75% de la matrícula acreditable en cada Plantel materia de la solicitud de registro cursa sus estudios en Planes y Programas de estudio acreditados por una instancia externa de acreditación reconocida por el Comité;
- III. Que por lo menos el 75% de los alumnos evaluables que cursan el último ciclo escolar en el/los Plantel(es) materia de la solicitud de registro se ha(n) sometido a exámenes generales de conocimientos ante una instancia externa de evaluación reconocida por el Comité y los resultados obtenidos superan, en promedio, el puntaje determinado por la propia instancia externa;
- IV. Que por lo menos el 7% del total de horas de todos los Planes y Programas de estudio que se imparten en el/los Plantel(es) materia de la solicitud de registro están a cargo de académicos miembros del Sistema Nacional de Investigadores, o
- V. Que por lo menos el 20% de la plantilla académica de el/los Plantel(es) materia de la solicitud de registro cuenta con estudios que están registrados en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad del CONACyT, o bien, han realizado sus estudios de posgrado en instituciones extranjeras de prestigio internacional.

Artículo 86.- El Particular que reúna los requisitos previstos en este Capítulo podrá presentar a la Autoridad Educativa Federal su solicitud de registro en el Programa, mediante escrito libre, exhibiendo las documentales públicas y/o privadas que acrediten lo que se establece en el presente Acuerdo. Dicho registro tendrá una vigencia de siete años, la cual se mantendrá siempre y cuando el Particular, bajo protesta de decir verdad, anualmente manifieste a la Autoridad Educativa Federal que mantiene las

El registro podrá ser renovado por más de una ocasión, por períodos iguales, siempre y cuando se mantengan las condiciones bajo las cuales fue otorgado, debiendo el Particular presentar a la Autoridad Educativa Federal, la solicitud de renovación, así como las documentales públicas y/o privadas que acrediten lo que se establece en el presente Acuerdo; por lo menos seis meses antes del vencimiento del registro.

Las solicitudes a que refieren los párrafos que anteceden serán resueltas por la Autoridad Educativa Federal dentro del plazo de veinte días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de su admisión, de no hacerlo dentro del citado plazo, se entenderá que las mismas fueron resueltas en sentido positivo.

Para el caso de que el Particular no presente su solicitud de renovación dentro del plazo referido en el presente artículo, se entenderá que el registro quedó cancelado automáticamente, al término de su vigencia.

Artículo 87.- El Particular que durante la vigencia del registro de su(s) Plantel(es) considere que puede formar parte de otro grupo, podrá solicitar a la Autoridad Educativa Federal su registro en éste, acompañando el soporte documental que así lo acredite. Dicha autoridad emitirá su resolución conforme lo establecido en el penúltimo párrafo del artículo que antecede.

Artículo 88.- Las Instituciones pertenecientes al Programa perderán su registro cuando así lo soliciten, o bien, incurran en infracciones que deriven en una sanción, sin importar el Grupo al que pertenezcan o no se cumpla con lo establecido en el artículo 86 del presente Acuerdo. La Autoridad Educativa Federal que haya resuelto el registro en el Programa será la que conozca y determine su cancelación, cumpliendo con las formalidades establecidas en la normativa aplicable.

La cancelación del registro en el Programa no afecta la validez de los RVOE con que cuenta el/los Plantel(es), por lo que el Particular podrá continuar la prestación del servicio educativo al amparo de los mismos en términos de lo previsto en el presente Acuerdo, salvo que en la resolución respectiva también se haya determinado el retiro del/los RVOE respectivos.

Artículo 89.- El Particular a quien se le haya cancelado su registro en el Programa y que continúe prestando el servicio educativo con los RVOE respectivos, podrá solicitar su ingreso transcurridos dos años contados a partir de la fecha de cancelación.

### CAPÍTULO III

#### BENEFICIOS DE SIMPLIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROGRAMA

Artículo 90.- Los Particulares registrado(s) en los grupos 1, 2 y 3 gozarán de los beneficios de simplificación administrativa que se establecen en este Capítulo.

Artículo 91.- Los beneficios para los Particulares registrados en el Grupo 1 son los siguientes:

- I. Presentar solicitudes de RVOE, de manera electrónica, en los meses de marzo a noviembre del año calendario;
- II. Quedar exentos de la presentación de los requisitos establecidos en la fracción II, incisos a), d), e), f), g) y h) del artículo 15 del presente Acuerdo, en caso de solicitar un nuevo RVOE y siempre y cuando la Institución utilice la Plataforma tecnológica educativa objeto de un RVOE previamente otorgado;
- III. Obtener la resolución correspondiente a nuevas solicitudes de RVOE, dentro del plazo de treinta días hábiles contados a partir de la admisión de la respectiva solicitud;
- IV. Obtener la resolución correspondiente para los supuestos previstos en el artículo 30 del presente Acuerdo, dentro de los diez días hábiles contados a partir de la admisión de la respectiva solicitud;
- V. Sustituir la etapa de visita de verificación ante la presentación de evidencia fotográfica o digital recabada ante notario público en un periodo no mayor a noventa días previos a la presentación de la solicitud respectiva, en la que se pueda apreciar con suficiente claridad las instalaciones y, en su caso, instalaciones especiales en las que se impartirá el Plan y Programas de estudio objeto de la solicitud.

En caso de que la referida evidencia no permita apreciar con claridad la calidad de las instalaciones, la Autoridad Educativa Federal requerirá en un plazo no mayor a diez días hábiles la presentación de una nueva evidencia que cumpla con este requerimiento; y

- VI. Indicar en la publicidad que emitan, conforme a lo establecido en el presente Acuerdo, que se encuentran inscritos en el Grupo 1 del Programa;

Artículo 92.- Los beneficios para los Particulares registrados en el Grupo 2, además de los señalados en las fracciones I, II y IV del artículo anterior para el Grupo 1, son los siguientes:

- I. Contar en su(s) Plantel(es), por un periodo no mayor a tres años, con la figura de académico invitado para impartir las asignaturas o unidades de aprendizaje que la Institución determine, cuando se trate de personas de nacionalidad mexicana o extranjera, que por sus credenciales académicas, prestigio o experiencia fortalezcan su excelencia académica;
- II. Obtener la resolución correspondiente a nuevas solicitudes de RVOE, dentro de los veinte días hábiles contados a partir de la admisión de la respectiva solicitud, bastando la manifestación que haga el Particular, bajo protesta de decir verdad, que el Plan y Programas de estudio en áreas distintas a la salud; las instalaciones y el personal académico cumplen con lo establecido en el artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley, las Bases, el presente Acuerdo y demás normativa aplicable en la materia, así como la presentación de los Anexos 1, 2, 3 y 5, adjuntando la documentación señalada en los artículos 23 y 24 del presente Acuerdo. En caso de tratarse de modalidades no escolarizada y mixta, el Particular, además de lo señalado deberá presentar el Anexo 4;
- III. Solicitar el cambio previsto en el artículo 33 y en las fracciones III y IV del artículo 34 del presente Acuerdo, mediante la presentación de una solicitud o un aviso, según corresponda, siempre y cuando se trate de Planes y Programas de estudio con RVOE, idénticos en contenido, para un mismo nivel y modalidad educativa pero impartidos por el Particular en dos o más de sus planteles, debiendo acompañarse de la documentación respectiva;

- V. Impartir asignaturas del tipo superior, en domicilio distinto al que ampara el RVOE, siempre y cuando el Particular entregue a la Autoridad Educativa Federal, con treinta días hábiles de anticipación a su inicio, un aviso por escrito, en el cual se expresará:
- Lugar donde se impartirán;
  - Razones que justifiquen la necesidad de su impartición en otro lugar;
  - Fecha de inicio y conclusión, y
  - Personal académico que las impartirá.

El supuesto previsto en la presente fracción, sólo es para los alumnos del respectivo Plantel que al efecto se inscriban o reinscriban, por lo que el Particular se abstendrá de ofertarlos al público en general;

- VI. Contar con la anuencia de la Autoridad Educativa Federal para realizar actividades promocionales de nuevos planes y programas de estudio antes de solicitar el RVOE correspondiente con una vigencia de un año calendario, sin que ello implique el otorgamiento del mismo para la prestación del servicio educativo. En este supuesto, los Particulares deberán presentar a dicha autoridad una carta compromiso en la que se indique solicitarán el RVOE correspondiente a más tardar un año posterior a la firma de dicha carta, y

- VII. Indicar en la publicidad que emitan, conforme a lo establecido en el presente Acuerdo, que se encuentran inscritos en el Grupo 2 del Programa.

Artículo 93.- Los beneficios para los Particulares registrados en el Grupo 3, además de los señalados en la fracción I del artículo 91, para el Grupo 1 y en las fracciones I y de la III a la VI del artículo 92, para el Grupo 2 serán:

- Presentar solicitudes de RVOE, de manera electrónica, en cualquier mes del año calendario;
- Obtener en un plazo máximo de dos días hábiles la resolución referida en los supuestos previstos en los artículos 26 y 30 de este Acuerdo, así como el registro señalado en su artículo 34, a partir del ingreso de la solicitud respectiva, en la cual bajo protesta de decir verdad, el Particular manifestará que el Plan y Programas de estudio, las Instalaciones y el personal académico cumplen con lo establecido en el artículo 30 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley, las Bases, el presente Acuerdo y demás normativa aplicable en la materia, bastando la presentación de los Anexos 1, 2, 3 y 5, adjuntando la documentación señalada en los artículos 23 y 24 del presente Acuerdo. En caso de tratarse de modalidades no escolarizada y mixta, el Particular, además de lo señalado deberá presentar el Anexo 4, y
- Indicar en la publicidad que emitan, conforme a lo establecido en el presente Acuerdo, que se encuentran inscritos en el Grupo 3 del Programa.

Artículo 94.- La Autoridad Educativa Federal realizará las acciones necesarias para que en todos los trámites vinculados con la operación de los Particulares registrados en el Programa se propicie el fortalecimiento de su capacidad de gestión académica y administrativa.

#### TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor a los sesenta días hábiles siguientes de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- Una vez que entre en vigor el presente Acuerdo quedará abrogado el Acuerdo número 279 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de julio de 2000 (Acuerdo 279).

De igual manera, una vez que entre en vigor el presente Acuerdo quedarán derogadas las demás disposiciones administrativas que se opongan al mismo.

En su caso, prevalecerá la aplicación del presente acuerdo respecto de lo establecido en el Acuerdo No. 1SPC mediante el cual se abrogan los acuerdos emitidos el 22 de febrero de 1972 y el 21 de febrero de 1978, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1997.

TERCERO.- La Autoridad Educativa Federal dentro los diez días hábiles posteriores a la entrada en vigor del presente Acuerdo, efectuará las gestiones administrativas por las que se eliminen los trámites identificados en el Catálogo Nacional de Trámites y Servicios, con las homoclaves siguientes: SEP-08-032-A, SEP-08-032-B, SEP-08-033-A, SEP-08-033-B, SEP-09-002, SEP-09-004, SEP-09-018-A, SEP-09-018-B, SEP-09-018-C, SEP-18-001, SEP-18-004-B, SEP-18-004-C, SEP-18-004-D, SEP-18-004-E, SEP-18-005-A, SEP-18-005-B, SEP-18-005-C, SEP-18-005-D, SEP-18-008-A, SEP-18-008-B, SEP-18-008-C, SEP-18-008-D, SEP-18-011, SEP-18-013, SEP-18-015, SEP-18-016, SEP-18-018.

CUARTO.- Los Particulares que con anterioridad a la entrada en vigor del presente Acuerdo cuenten con determinada denominación en sus Planteles, podrán continuar con el uso de las mismas.

QUINTO.- El Titular de la Dirección, mediante aviso que publicará en el Diario Oficial de la Federación, así como en el portal institucional de la Secretaría, comunicará la fecha de apertura del sistema informático a través del cual se llevarán a cabo los trámites por medios de comunicación electrónica a que refiere el presente Acuerdo.

SEXTO.- Las instituciones que impartan educación del tipo superior con fundamento en decretos presidenciales o acuerdos secretariales, mantendrán el régimen jurídico que tienen reconocido y por lo tanto sus relaciones con la Secretaría se conducirán de conformidad con dichos instrumentos jurídicos, quedando a salvo los derechos que hubiesen adquirido. Dichas instituciones podrán sujetarse a los beneficios establecidos para el Grupo 3 del Programa, en tanto cumplan con los requisitos establecidos en el primer párrafo del artículo 85 del presente Acuerdo, debiendo manifestar por escrito su interés de pertenecer al Programa, ante la Autoridad Educativa Federal, a partir de los 90 días hábiles siguientes contados a partir de la entrada en vigor del presente

**SÉPTIMO.-** Los Particulares que a la entrada en vigor del presente Acuerdo cuenten con RVOE, podrán continuar prestando el servicio educativo al amparo del mismo, siempre que subsistan las mismas condiciones en las que se otorgó, lo cual será verificado por la Autoridad Educativa Federal. Por cuanto a su operación y manejo de su documentación oficial deberán sujetarse a lo previsto en su Título VI.

**OCTAVO.-** Las solicitudes que al momento de entrar en vigor el presente Acuerdo se encuentren en trámite, se resolverán de conformidad con las disposiciones vigentes al momento de su presentación. De obtener el RVOE el Particular estará sujeto, por cuanto a la operación y manejo de su documentación oficial, a lo previsto en el Título VI del presente Acuerdo.

**NOVENO.-** Durante los noventa días hábiles posteriores a la entrada en vigor del presente Acuerdo se iniciará el primer proceso de selección de las personas morales a ser reconocidas como instancias externas de acreditación y/o evaluación a que refiere el segundo párrafo de su artículo 78, para lo cual el Comité emitirá y difundirá en el portal institucional y demás medios que estime pertinentes el primer calendario.

Las personas morales, con las cuales la Secretaría haya convenido mecanismos de evaluación y/o acreditación de la calidad en el servicio educativo del tipo superior y que a la entrada en vigor del presente Acuerdo sigan vigentes, podrán participar en dicho proceso.

**DÉCIMO.-** Los Particulares que tengan Planteles que se encuentren registrados en el programa de simplificación administrativa previsto en el Título IV del Acuerdo 279, sólo podrán contar con los beneficios de dicho programa hasta por 12 meses, contados a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, periodo dentro del cual podrán solicitar su ingreso al Programa, debiendo observar lo establecido en el Capítulo II, del Título VIII del presente Acuerdo. Finalizado dicho plazo los beneficios del programa de simplificación administrativa no serán operantes ni exigibles.

**UNDÉCIMO.-** Durante los 30 días hábiles posteriores a la entrada en vigor del presente Acuerdo, el Subsecretario de Planeación, Evaluación y Coordinación, enviará invitación formal al Director General del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología a fin de que dentro de 30 días hábiles siguientes a dicha notificación, se lleve a cabo la sesión de instalación del Comité y celebren su primera sesión en la que se aprobarán sus normas de organización, funcionamiento, mecanismos de valoración en los procesos de selección, seguimiento y revocación de las instancias externas de acreditación y evaluación, así como las reglas para la designación de los organismos especializados auxiliares.

**DUODÉCIMO.-** La implementación de la firma electrónica para realizar la autenticación referida en el artículo 65 del presente Acuerdo, se efectuará de manera gradual, por lo que la Autoridad Educativa Federal mediante aviso que publicará en el Diario Oficial de la Federación, así como en su portal institucional, comunicará la fecha, términos y condiciones para el uso de la herramienta tecnológica en el Sistema de Información y Gestión Educativa. Hasta entonces, los Particulares continuarán efectuando la autenticación de certificados, títulos, diplomas y grados, conforme a lo siguiente:

I. Los Particulares que se encuentren registrados en el programa de simplificación administrativa previsto en el Título IV del Acuerdo 279 y aquellos particulares que formen parte de los Grupos 2 y 3 del presente acuerdo, lo harán mediante el uso de timbres hologramas que serán gestionados y adquiridos por la Institución, debiendo reportarlo a la Autoridad Educativa Federal, exhibiendo lo siguiente:

- a) Original del comprobante de pago de derechos en términos de la Ley Federal de Derechos, por el total de documentos a autenticar;
- b) Certificado global que haga constar bajo protesta de decir verdad que en los archivos de la Institución se cuenta con el acta de nacimiento y los antecedentes académicos del alumno interesado y, en su caso, con las resoluciones de equivalencia o revalidación de estudios respectivos, y
- c) Relación de alumnos a los que se les autenticará certificados, títulos, diplomas y grados;

II. Los Particulares que no se encuentren registrados en el programa de simplificación administrativa previsto en el Título IV del Acuerdo 279, ni en el Programa o bien, que pertenezcan al Grupo 1, lo harán mediante la presentación de los documentos a autenticar a la Autoridad Educativa Federal, acompañando original del comprobante de pago de derechos en términos de la Ley Federal de Derechos, los cuales les serán devueltos a más tardar veinte días hábiles después de ser ingresados.

Ciudad de México, a 10 de noviembre de 2017.- El Secretario de Educación Pública, Aurelio Nuño Mayer.- Rúbrica.

Ciudad de México, 16 de febrero de 2018

CUMPLIMIENTO AL PUNTO DE ACUERDO EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN RESPECTO AL EXHORTO PARA QUE SE PRECISE EL CONTENIDO DEL ARTÍCULO DÉCIMO TRANSITORIO DEL ACUERDO NÚMERO 17/11/17, Y ACLARE LOS ALCANCES DEL MISMO, CON OBJETO DE IMPEDIR INTERPRETACIONES ERRÓNEAS DE TODO EL ARTICULADO DEL ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS TRÁMITES Y PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS CON EL RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL DE ESTUDIOS DEL TIPO SUPERIOR, PUBLICADO EL LUNES 13 DE NOVIEMBRE DE 2017 EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN

Me refiero al punto de acuerdo al rubro indicado y en atención a las consideraciones emitidas, esta unidad administrativa procede a formular el pronunciamiento solicitado conforme a lo siguiente:

Previo a dar respuesta al Punto de Acuerdo, resulta oportuno precisar que, el Acuerdo 17/11/17 tiene como objetivo la implementación del Programa de Mejora Institucional con la finalidad de promover la permanente mejora en la calidad de la prestación del servicio educativo, privilegiando como fin último, el derecho a una educación de calidad.

Ahora bien, entrando al análisis de la consideración quinta del punto de acuerdo que nos ocupa consistente en:

*"V. Es así que esta Comisión Dictaminadora considera positiva, adecuada y pertinente la proposición de mérito, pues no existe razón alguna expuesta por la Secretaría de Educación Pública del Gobierno Federal para imponer una excepción de tiempo al goce de beneficios de simplificación administrativa señalados en el Acuerdo 17/11/17, en el marco del Programa de Mejora Institucional, la cual consiste en que las instituciones de educación particulares solamente podrán participar de ese programa durante doce meses. Asimismo, por lo que se observa del artículo transitorio décimo, éste contradice los considerandos del Acuerdo, pues mientras la disposición transitoria restringe los beneficios de la simplificación administrativa para instituciones particulares, los considerandos apuntan a "Que resulte necesario optimizar los procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios, a fin de seguir incentivando la participación de los particulares como coadyuvantes en la prestación de los servicios educativos y en el aseguramiento y fortalecimiento de la calidad educativa".*



En efecto, la educación es un derecho humano fundamental; el artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos reconoce que todo individuo tiene el derecho a recibir educación; el diverso 2o. de la Ley General de Educación establece que todo individuo, tiene derecho a recibir educación de calidad en condiciones de equidad; y el Acuerdo 17/11/17, prevé fortalecer la calidad educativa, facilitando la innovación curricular vinculada con el sector productivo (instituciones particulares); privilegiando la evaluación de resultados, centrándose en la capacidad y empleabilidad de sus egresados; promoviendo además la autogestión responsable (de las instituciones particulares de educación superior), estableciendo procedimientos simplificados en el marco de un Programa de Mejora Institucional.

Este Programa de Mejora Institucional surge como una necesidad de interés público para adecuar las reglas al contexto normativo actual vigente, el cual hoy por hoy, resulta necesario para elevar la calidad educativa en México, mediante la simplificación de los procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios incentivando a su vez, la mejora continua en la prestación del servicio educativo.

Es oportuno mencionar que, el Programa de Simplificación Administrativa preveía beneficios procedimentales a las instituciones educativas en cuanto a su administración interna y la forma en la que interactuaban con la autoridad educativa, sin que ello implicará el fortalecimiento de la calidad educativa en términos de las normas generales.

Cabe precisar que al día de hoy se cuenta con 47 instituciones particulares de educación superior inscritas en el programa de simplificación administrativa, a las cuales dentro del acto administrativo por medio del cual se les reconoció dicha calidad, se estableció:

*"La vigencia del registro número (Registro de cada institución educativa), estará sujeto al permanente cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 43 del Acuerdo Secretarial 279, por lo que, en caso de que se modifiquen las condiciones en las que se realizó el otorgamiento, o que se deje de cumplir con alguno de los requisitos establecidos en el artículo 43 del Acuerdo Secretarial 279, se procederá al retiro del registro."*

(Énfasis añadido)

Circunstancia que en la especie ha acontecido con la entrada en vigor del Acuerdo número 17/11/17 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado el lunes 13 de noviembre de 2017 en el

Diario Oficial de la Federación, el cual, en su artículo segundo transitorio prevé:

"SEGUNDO.- Una vez que entre en vigor el presente Acuerdo quedará abrogado el Acuerdo número 279 por el que se establecen los trámites y procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios del tipo superior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de julio de 2000 (Acuerdo 279).

De igual manera, una vez que entre en vigor el presente Acuerdo quedarán derogadas las demás disposiciones administrativas que se opongan al mismo."

En ese sentido, con la finalidad de no ocasionar perjuicios a los particulares en la prestación de los servicios educativos, se determinó que el plazo de hasta doce meses otorgado en el artículo décimo transitorio del supra citado Acuerdo, resulta suficiente para la adaptación y conocimiento de aplicación procedimental del instrumento normativo en comento por parte de las instituciones que se encuentren en ese supuesto, y en su caso, se les otorga la posibilidad de que realicen todas las gestiones correspondientes para solicitar su ingreso al Programa de Mejora Institucional.

Dicho plazo comenzó a correr a los sesenta días hábiles siguientes a la publicación del Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, es decir, su vigencia comenzó el 9 de febrero de 2018.

Con esto, es dable concluir que el espíritu del artículo décimo transitorio es el de respetar, promover, proteger y garantizar la calidad de los servicios educativos que prestan las instituciones particulares de educación superior que cuenten con el Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios, en beneficio último de los alumnos.

Ello es así, ya que el dispositivo normativo en comento, atiende a la protección de un interés jurídico superior para toda la sociedad, siendo que el Programa de Mejora Institucional es un medio que permite dar cuenta de las actividades de la autoridad educativa federal mediante la misión de cumplir de manera irrestricta con la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a través de una mejora constante de la calidad en el servicio educativo.

El artículo décimo transitorio resulta claro, no está sujeto a interpretaciones en virtud de que, se establece de manera precisa la temporalidad suficiente para sumar de manera gradual los esfuerzos entre esta autoridad educativa y las instituciones particulares de educación superior para el cumplimiento de las disposiciones jurídicas en la materia, mismas que se encuentran armonizadas entre los considerandos y los artículos transitorios del referido Acuerdo, ello

en virtud de que ambos apartados tienen como fin último el garantizar el derecho de los alumnos a una educación de calidad, asegurando que los procedimientos escolares beneficien de manera integral a los educandos de las instituciones educativas de educación superior.

En ese sentido el Acuerdo número 17/11/17 en sus consideraciones establece la necesidad de optimizar los procedimientos relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios, a fin de seguir incentivando la participación de los particulares como coadyuvantes en la prestación de los servicios educativos y en el aseguramiento y fortalecimiento de la calidad educativa.

No obstante lo antes manifestado, se destaca que, el dispositivo normativo en mención, también aportará un beneficio en la eficiencia operativa para los particulares así como una autogestión responsable, dotando a las instituciones educativas de beneficios superiores que los considerados en el Programa de Simplificación Administrativa contenido en el derogado Acuerdo 279.

Para ello, se desarrolló un instrumento denominado Módulo Electrónico de Certificación (MEC), que automatiza los procesos de emisión y autenticación de los certificados de estudios que emiten los particulares para documentar formalmente los estudios cursados en un plan y programa de estudios.

El uso del MEC promueve la emisión homogénea de certificados electrónicos de estudios, sobre un estándar tecnológico sólido, beneficiando en la expedición y la autenticación, la seguridad, interoperabilidad, validación y consulta, logrando emitir un certificado autenticado en tan solo 48 horas posteriores al inicio del trámite, reduciendo costos y tiempos operativos para los particulares toda vez que no será necesario el pago por la elaboración de hologramas, así como la entrega de la documentación que se establecía en el artículo 48 del Acuerdo 279 derogado.

A través del módulo electrónico de certificación se facilita a los particulares la prestación de los servicios educativos y en el aseguramiento y fortalecimiento de la calidad educativa, mediante el uso de la firma electrónica utilizando la plataforma tecnológica del Sistema de Información y Gestión Educativa, en un plazo menor al que tradicionalmente operaba el Programa de Simplificación Administrativa, brindando estándares de seguridad, validación y consulta sólidos y seguros para los alumnos.

Oficio de la Secretaría de Salud de Tabasco, por el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, por el que se exhorta a las entidades federativas a fortalecer las estrategias y acciones encaminadas a promover la buena alimentación en toda la población para disminuir el número de casos de enfermedades crónicas.



6  
COMO HAYE

Dr. Rommel Franz Cerna Leeder  
Secretario de Salud

"2018, Año del V Centenario del Encuentro de Dos Mundos en Tabasco"

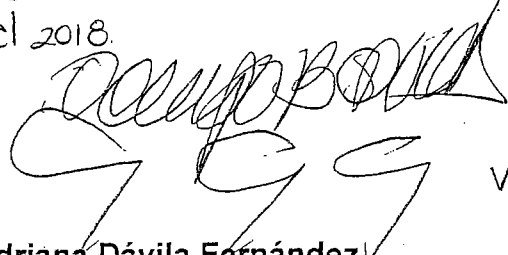
Remítase al Promovente.

Abril 17 del 2018.

Oficio: SS/SSP/ST/019/2018

Asunto: Contestación a exhorto

Villahermosa; Tabasco, a 23 de febrero de 2018

  
**Sen. Adriana Dávila Fernández**  
Vicepresidenta de la Mesa Directiva  
de la Comisión Permanente del H.  
Congreso de la Unión  
P r e s e n t e

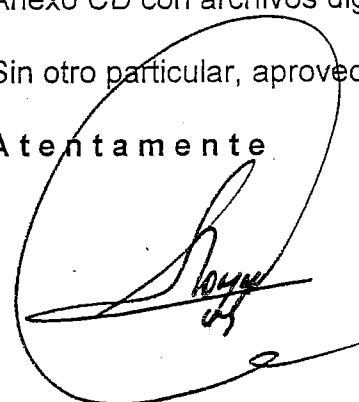
En atención a su oficio No. DGPL-63-II-5-3425 mediante el cual solicita se fortalezcan las estrategias y acciones encaminadas a promover la buena alimentación en toda la población para disminuir el número de casos de enfermedades crónicas; informo a Usted lo siguiente:

La Secretaría de Salud en el Estado, realiza acciones preventivas hacia una buena alimentación, con la coordinación interinstitucional e intersectorial, mediante estrategias permanentes y campañas estatales de educación nutricional de acuerdo a la conducta alimentaria de las diferentes regiones del Estado, utilizando la **Norma Oficial Mexicana NOM 043-SSA2-2012** Servicios Básicos de Salud Promoción y Educación para la Salud Alimentaria; **Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA2-2015**, Semaforización de Alimentos en los Entornos Escolares; así como material didáctico y de promoción orientados para la difusión en el entorno escolar.

Anexo CD con archivos digitales.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**Atentamente**



C.c.p. Lic. Arturo Núñez Jiménez. - Gobernador Constitucional del Estado de Tabasco. - Para conocimiento.

DRE/IA/LIC. SSP/LIC. SYCF\*



**ACCIONES  
EMPRENDIDAS EN EL  
ENTRONO ESCOLAR  
PARA UNA BUENA  
ALIMENTACIÓN**



y



Menores de 20 años

Villahermosa, Tabasco.

## ESTRATEGIAS EMPRENDIDAS EN EL ENTORNO ESCOLAR PARA UNA BUENA ALIMENTACIÓN

En el estado la Secretaría de Salud, desde abril de 2007, ha promovido iniciativas tendientes a la prevención y atención de los problemas relacionados con una mala nutrición, dirigiendo acciones a los grupos de riesgo, como los escolares de educación básica y por ello se da la creación de 23 Centros de Diagnóstico Integral en Nutrición (CDIN). Operando en los Centros de Salud de primer nivel de atención donde la población es atendida por personal profesional de la nutrición (Lic. En Nutrición). Actualmente existen 29 CDIN, contando con presencia en 14 de los 17 municipios que conforman el estado de Tabasco.

Este personal evalúa el proceso alimentario-nutricio de la población a nivel colectivo e individual aplicando la Entrevista Nutricional, Medición Corporal, Detección de panel de lípidos y Hemoglobina para la prevención de la anemia, Adecuación Nutricional, Plan Alimentario, Educación, Orientación Alimentaria e implementación de talleres.



## UBICACIÓN DE LOS CENTROS DE DIAGNÓSTICO INTEGRAL DE NUTRICIÓN (CDIN) EN EL ESTADO DE TABASCO

MUNICIPIO	CENTROS DE DIAGNOSTICO INTEGRAL DE NUTRICIÓN (CDIN)	RESPONSABLE
BALANCÁN	C.S.U. BALANCÁN	LIC. NUT. LAURA SANCHEZ DE LA CRUZ
CENTLA	CESSA VICENTE GUERRERO	LIC. NUT. VIRGINIA DEL C. LOPEZ RODRIGUEZ
	HOSPITAL DE CENTLA	LIC. NUT. YENY JAZMIN COLLADO MARTINEZ
CENTRO	CESSA MAXIMILIANO DORANTES	LIC. NUT. DEISY DEL CARMEN ARIAS GONZALEZ
	CESSA LA MANGA	LIC. NUT. BERTHA FLORES PADILLA
	C.S. CASA BLANCA	LIC. NUT. DEBORA PALMA GOMEZ
	CESSA GAVIOTAS	LIC. NUT. MARIA ISABEL CALAO VIDAL
	CESSA TIERRA COLORADA	LIC. NUT. RAQUEL RAMOS GARCIA
	CESSA OCUITZAPOTLAN	LIC. NUT. ERIKA FABIOLA BAEZA VIDAL
	CESSA TAMULTE DELICIAS	LIC. NUT. LETICIA RODRIGUEZ PEREZ
	C.S. MEDELLIN I MADERO 2DA SECC.	LIC. NUT. MARIA DEL CARMEN DE LA CRUZ DE LA CRUZ
COMALCALCO	C.S.U. COMALCALCO	LIC. NUT. GORETTI MENDOZA PALACIOS
	C.S. TECOLUTILLA	LIC. NUT. ADELITA ASUNCIÓN MUÑOZ GOMEZ
	C.S. ORIENTE 2DA	LIC. NUT. LORENA SANCHEZ PEREZ
	C.S. HIDALGO	LIC. NUT. WENDY ISABEL SASTRE DE LA CRUZ
	C.S. CUPILCO	LIC. NUT. JAQUELINE ZAMUDIO GONZALEZ
CUNDUACÁN	C.S.U. CUNDUACÁN	LIC. NUT. KARLA GONZALEZ MAGAÑA
HUIMANGUILLO	HOSPITAL COMUNITARIO DE HUIMANGUILLO	LIC. NUT. ERENDIRA HERNANDEZ ESCALANTE
JALAPA	HOSPITAL COMUNITARIO DE JALAPA	LIC. NUT. YESÉNIA HERNANDEZ GALICIA
JALPA DE MÉNDEZ	HOSPITAL COMUNITARIO JALPA DE MENDEZ	LIC. NUT. FRANCISCA CASTILLO HILARIO
MACUSPANA	CESSA MACUSPANA	LIC. NUT. ROSA GARRIDO HERNANDEZ
	C.S.U. BENITO JUAREZ	LIC. NUT. CINTHIA RODRIGUEZ DORANTES
NACAJUCA	HOSPITAL COMUNITARIO NACAJUCA	LIC. NUT. MA. GUADALUPE MONTEJO CERINO
	C.S.U. BOSQUES DE SALOYA	LIC. NUT. MARTHA BEATRIZ LEON RASGADO
PARAÍSO	HOSPITAL COMUNITARIO PARAÍSO	LIC. NUT. CELIA GALLEGOS DIAZ
TACOTALPA	HOSPITAL COMUNITARIO TACOTALPA	LIC. NUT. LUZ ESTHER HIDALGO LOPEZ
TEAPA	JURISDICCION SANITARIA DE TEAPA	LIC. NUT. IBETH YOHANA MENDEZ GUTIERREZ
TENOSIQUE	JURISDICCION SANITARIA DE TENOSIQUE	LIC. NUT. HILDA MORENO BRAVATA





## **ACCIONES PARA LA ATENCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE MAL NUTRICIÓN (DESNUTRICIÓN, SOBREPESO Y OBESIDAD EN LOS MENORES DE 20 AÑOS)**

Como parte de las acciones orientadas a la atención de los problemas relacionados con la mala nutrición, se brinda atención integral de recuperación nutricional a la población que presente desnutrición, sobrepesos y obesidad a través de la promoción de estilos de Vida Saludable, fomentando el consumo diario de frutas y verduras, leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta, aumentando su disponibilidad, accesibilidad y promoviendo su consumo en la población.

De igual forma se informa a población sobre una dieta correcta a través de un etiquetado útil, de fácil comprensión y del fomento del alfabetismo en nutrición y salud, realizando también la promoción y protección de los beneficios que se obtienen de la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses de edad, y favorecer una alimentación complementaria adecuada a partir de los 6 meses de edad.

Se realizan orientaciones a la población sobre disminuir el consumo diario de grasas saturadas en la dieta y reducir al mínimo las grasas trans de origen industrial, así como el control de tamaños de porción recomendables en la preparación casera de alimentos.

Dentro de las actividades orientadas a incrementar la esperanza de vida y disminuir la prevalencia de las enfermedades relacionadas con la mala nutrición (desnutrición moderada, desnutrición severa, sobrepeso, obesidad, diabetes e hipertensión), estableciendo mecanismos que permitan realizar un control y seguimiento de la enfermedad y otorgar mejor calidad de vida al paciente, por medio de Entrevistas Nutricionales (a través de Historia Clínica), la medición corporal (datos antropométricos: peso, Talla), la realización de exámenes de laboratorio (Caso necesario), una adecuación nutricional (cálculo de requerimientos individualizado), la elaboración de plan alimenticio, menú semanal, el manejo del Sistema mexicano de equivalentes y una adecuada educación nutricional.



Promoviendo y asegurando las actividades de medición y registro de peso y la talla en la población, realizando pláticas mensuales dirigidas a la población menor de cinco años y adolescentes en el entorno escolar (preescolar, primaria y secundaria) sobre los siguientes temas:

- Plato de bien comer y consumo de agua
- Higiene de los alimentos
- Sobrepeso y obesidad
- Alimentación de Acuerdo a la edad
- Alimentos ricos en He y Vitamina C

Realizando pláticas de forma trimestral a los Grupos de Ayuda Mutua (GAM) sobre:

- Plato del bien comer, control de tamaño de porciones recomendables y aumento de consumo de agua simple.
- Disminución de consumo de azúcar, grasas en bebidas y otros edulcorantes calóricos añadidos a los alimentos.
- Disminución del consumo diario de sodio.
- Incremento de consumo diario de Frutas, Verduras. Leguminosas, cereales en grano entero y fibra dietética.

Elaborando y adecuando menús de acuerdo al estado nutricional o patologías, presentando muestras gastronómicas de acuerdo a la región, con la demostración de menús de acuerdo al estado fisiológico del paciente de manera didáctica utilizando las réplicas de alimentos la elaboración de periódicos murales, la realización de recetarios regionales y para el entorno escolar, así como diversos materiales de promoción, todo con el fin de mantener a la población informada sobre temas relacionados con la nutrición.

## ACCIONES EMPRENDIDAS EN EL ENTORNO ESCOLAR PARA UNA BUENA ALIMENTACIÓN

En el entorno escolar los nutriólogos realizan las siguientes acciones:

ACCIONES	DESCRIPCIÓN	OBJETIVO	PERIODICIDAD
Consulta Nutricional a niños con desnutrición, sobrepeso, obesidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista Nutricional</li> <li>• Medición corporal</li> <li>• Adecuación nutricional</li> <li>• Elaboración de plan alimenticio (sistema de equivalentes y menú semanal)</li> <li>• Educación nutricional.</li> <li>• Glucosa</li> </ul>	Controlar la enfermedad y otorgar mejor calidad de vida al paciente	Mensual y Trimestral
Orientación Alimentaria	Otorgar pláticas a los menores de 5 años y adolescentes en el entorno escolar (Preescolar, Primaria y Secundaria) Dirigidas a alumnos, y padres de familia, docentes y responsables del consumo de la tienda escolar y mujeres embarazadas, A través del plato de buen comer, Semáforización de alimentos, Promoción del consumo de agua simple potable.	Promover la alimentación adecuada, a padres de alumnos con desnutrición, obesidad, sobrepeso.	4 platicas por cada escuela diagnosticada.
Demostración de menú y muestra gastronómica	En la Demostración de menú se realizan control de tamaño y porciones recomendables de alimentos. La Muestra Gastronómica se realiza de acuerdo a la región.		Trimestral
Periódico Mural	De manera didáctica y representativa se elaboraran periódicos murales con el fin de mantener a la población informada sobre temas relacionados con la nutrición.		1 semestral
Material didáctico	Promover mediante juegos como lotería, memorama, serpientes y escaleras la educación nutricional en los menores.		
Elaboración de guías de alimentación.	Recetarios Regionales, Guía familiar de Alimentación Tabasqueña, Guía de Lunch Escolar Saludable.		



# ANEXOS



Formatos de CDIN

Formatos de Escuelas

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA  
PROGRAMA ESTATAL DE NUTRICIÓN  
PROGRAMA DE ESCUELAS

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ AÑO: \_\_\_\_\_  
 JURISDICCIÓN: \_\_\_\_\_ SI POR CERTIF. NO URB BUR  
 ESCUELA: \_\_\_\_\_ CERTIFICADA: \_\_\_\_\_ X  
 MUNICIPIO: \_\_\_\_\_ CLAVE ESCOLAR: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE LA LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ MES DE REPORTE: \_\_\_\_\_  
 NIVEL ESCOLAR: \_\_\_\_\_

No.	Nombre del Beneficiario	SEXO	GRUPO	TIPO	Edad	Formación (años)	SEX	PROBLEMA NUTRICIONAL				PROBLEMA NUTRICIONAL GLOBAL	ASISTENCIA A SERVICIOS		BAJOS PESOS		VALORACIÓN NUTRICIONAL		ALTERNATIVAS NUTRICIONALES		OBSERVACIONES	
								DESNUTRIDO GRAVE	DESNUTRIDO MODERADO	DESNUTRIDO LEVE	NORMAL		BAJOS PESOS	ALTA	BAJOS PESOS	ALTA	BAJOS PESOS	ALTA	BAJOS PESOS			
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						
21																						
22																						
23																						
24																						
25																						
26																						
27																						
28																						
29																						
30																						
31																						
32																						
33																						
34																						
35																						
36																						
37																						
38																						
39																						
40																						
41																						
42																						
43																						
44																						
45																						
46																						
47																						
48																						
49																						
50																						
51																						
52																						
53																						
54																						
55																						
56																						
57																						
58																						
59																						
60																						
61																						
62																						
63																						
64																						
65																						
66																						
67																						
68																						
69																						
70																						
71																						
72																						
73																						
74																						
75																						
76																						
77																						
78																						
79																						
80																						
81																						
82																						
83																						
84																						
85																						
86																						
87																						
88																						
89																						
90																						
91																						
92																						
93																						
94																						
95																						
96																						
97																						
98																						
99																						
100																						

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA  
PROGRAMA ESTATAL DE NUTRICIÓN  
CONCENTRADO DE ALUMNOS VALORADOS Y DIAGNOSTICADOS

FORMATO 2  
INICIAL

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ AÑO: \_\_\_\_\_  
 JURISDICCIÓN: \_\_\_\_\_ SI POR CERTIF. NO URB BUR  
 ESCUELA: \_\_\_\_\_ CERTIFICADA: \_\_\_\_\_ X  
 MUNICIPIO: \_\_\_\_\_ CLAVE ESCOLAR: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE LA LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ MES DE REPORTE: \_\_\_\_\_  
 NIVEL ESCOLAR: \_\_\_\_\_

DX. NUTRICIONAL	GRADO ESCOLAR						TOTAL
	1	2	3	4	5	6	
MASCULINOS	0	0	0	0	0	0	0
FEMENINOS	0	0	0	0	0	0	0
<b>PESO/TALLA</b>							0
DESNUTRIDO GRAVE	0	0	0	0	0	0	
DESNUTRIDO MODERADO	0	0	0	0	0	0	
DESNUTRIDO LEVE	0	0	0	0	0	0	
NORMAL	0	0	0	0	0	0	
<b>IMC</b>							0
BAJO PESO	0	0	0	0	0	0	
NORMAL	0	0	0	0	0	0	
OBESIDAD	0	0	0	0	0	0	
<b>TALLA/EDAD</b>							0
ALTA	0	0	0	0	0	0	
NORMAL	0	0	0	0	0	0	
BAJA	0	0	0	0	0	0	0
<b>OBESIDAD</b>							0
BAJO PESO	0	0	0	0	0	0	
NORMAL	0	0	0	0	0	0	
ALTA	0	0	0	0	0	0	

ALUMNOS REFERIDOS POR ALGUN PROBLEMA NUTRICIONAL AL CDIN: \_\_\_\_\_ JANTOS ASISTIERON: \_\_\_\_\_

NOTA: FAVOR DE REPORTAR LAS ESCUELAS CUANDO ESTEN COMPLETAMENTE VALORADAS  
 EL TOTAL DE MASCULINOS Y FEMENINOS DEBE DE CUADRAR CON EL TOTAL DE DIAGNOSTICOS

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_  
 RESPONSABLE DEL CDIN: \_\_\_\_\_  
 FIRMA Y SELLO COORDINACIÓN JURISDICCIÓN

Av. Paseo Tabasco #1504 Col. Tabasco 2000 Administrativo de Gobierno C.P. 86035  
 (01)(993)3.10.00.00 Ext. 81236  
 Villaherm



### Formato Concentrado de Consultas

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA		FORMATO 4									
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS		FORMATO 2017									
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA											
PROGRAMA ESTATAL DE NUTRICIÓN											
CONCENTRADO DE CONSULTAS CON											
FECHA DE ENTREGA:	MIS DE REPORTE:										
JURISDICCIÓN:	AÑO:										
PATOLOGÍA	RANGO DE EDAD										TOTAL
	0-1 AÑOS	2-4 AÑOS	5-9 AÑOS	10-14 AÑOS	15-19 AÑOS	20-29 AÑOS	30-39 AÑOS	40-49 AÑOS	50-59 AÑOS	60 Y MAS	
ANEMIA											
CONDIPTIAS											
EMBIOSIS											
COLITIS											
DIABETES M. TIPO 2											
DIABETES M. TIPO 1											
DIABETES GESTACIONAL											
DISTROFIA											
OBESIDAD											
EMBARAZO DE ALTO RIESGO											
GASITRITIS											
HIPERTENSION ARTERIAL											
INSUFICIENCIA RENAL											
NOXIAL											
SOBREPESO											
OBESIDAD											
OBESIDAD I GRADO											
OBESIDAD II GRADO											
OBESIDAD III GRADO											
DI METABOLICO											
ESTREÑIMIENTO											
DNT LEVE											
DNT MODERADA											
DNT SEVERA											
BAJO PESO											
GASTROENTERITIS											
HIPOPERIA											
DNT. ATIA LACTOSA											
EN VÍAS DE RECUPERACIÓN											
RECUERDADO											
ANGEDIA											
BIZUMIA											
OBESIDAD INFANTIL											
OTRAS											
TOTAL											
OBSERVACIONES:											
RESPONSABLE DEL CDME:											
FIRMA Y SELLO COORDINACIÓN JURISDICCIÓN											

### Formato Concentrado de Actividades

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA		FORMATO 4	
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS		FORMATO 2017	
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA			
PROGRAMA ESTATAL DE NUTRICIÓN			
CONCENTRADO DE ACTIVIDADES			
FECHA DE ENTREGA:	MIS DE REPORTE:		
JURISDICCIÓN:	AÑO:		
ACTIVIDAD	RANGO DE EDAD		
	0-1 AÑOS	2-4 AÑOS	5-9 AÑOS
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			
OBSERVACIONES:			
RESPONSABLE DEL CDME:			
FIRMA Y SELLO COORDINACIÓN JURISDICCIÓN			



Formato de Grupos GAM

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA  
PROGRAMA ESTATAL DE NUTRICIÓN  
CORTE SEMESTRAL DE MONITOREO DE REDUCCIÓN DE PESO GRUPOS DE AYUDA MUTUA

FORMATO 6

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ SEMESTRE: \_\_\_\_\_ NOMBRE DEL GRUPO: \_\_\_\_\_  
 JURISDICCIÓN: \_\_\_\_\_ AÑO: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE LA UNIDAD: \_\_\_\_\_

No.	NOMBRE DE PACIENTE	G	B	PESO BASE	PESO	DIA OBTENIDA	PESO IDEAL	EXCESO (MILOS A PERDER)	MONITOREO DE PESO		REDUCCIÓN														
									1º SEMESTRE	2º SEMESTRE															
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
TOTAL																									
OBSERVACIONES:																									
RESPONSABLE DEL COM:																									
FIRMA Y SELLO COORDINACIÓN JURISDICCIÓN																									
DEBERÁ COLOCAR NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS SEXO MASCULINO/ SEXO FEMENINO EDAD EN AÑOS PESO EN KG TALLA EN CM	DE ACORDO AL IMC	<table border="1"> <tr><td>BAJO PESO</td><td>&lt;18</td></tr> <tr><td>NORMAL</td><td>18.5-24.9</td></tr> <tr><td>SOBREPESO</td><td>25-29.9</td></tr> <tr><td>OBESIDAD I</td><td>30-34.9</td></tr> <tr><td>OBESIDAD II</td><td>35-39.9</td></tr> <tr><td>OBESIDAD III</td><td>&gt;40</td></tr> </table>	BAJO PESO	<18	NORMAL	18.5-24.9	SOBREPESO	25-29.9	OBESIDAD I	30-34.9	OBESIDAD II	35-39.9	OBESIDAD III	>40	<table border="1"> <tr><td>NO PREOCUPADO</td><td>NORMAL</td></tr> <tr><td>PREOCUPADO</td><td>SOBREPESO</td></tr> <tr><td>PREOCUPADO</td><td>OBESIDAD I</td></tr> <tr><td>PREOCUPADO</td><td>OBESIDAD II</td></tr> <tr><td>PREOCUPADO</td><td>OBESIDAD III</td></tr> </table>	NO PREOCUPADO	NORMAL	PREOCUPADO	SOBREPESO	PREOCUPADO	OBESIDAD I	PREOCUPADO	OBESIDAD II	PREOCUPADO	OBESIDAD III
BAJO PESO	<18																								
NORMAL	18.5-24.9																								
SOBREPESO	25-29.9																								
OBESIDAD I	30-34.9																								
OBESIDAD II	35-39.9																								
OBESIDAD III	>40																								
NO PREOCUPADO	NORMAL																								
PREOCUPADO	SOBREPESO																								
PREOCUPADO	OBESIDAD I																								
PREOCUPADO	OBESIDAD II																								
PREOCUPADO	OBESIDAD III																								

**LISTA DE PRODUCTOS SUGERIDOS PARA LOS CENTROS ESCOLARES**

**SEMAFORIZACION DE ALIMENTOS EN VINCULACION SS-SE-DIF**

**ALIMENTOS ALTAMENTE NUTRITIVOS (SUGERIDOS)**

**ALIMENTOS POCO NUTRITIVOS (RESTRINGIDOS)**

**ALIMENTOS SIN VALOR NUTRITIVO (PROHIBIDOS)**

**ALIMENTOS SUGERIDOS PARA UNA COOPERATIVA ESCOLAR SALUDABLE SUGERIDO SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
FRUTA	NARANJA	1 PIEZA	ALIMENTOS RICOS EN VITAMINAS Y MINERALES ALIMENTOS RICOS EN FIBRA DIETETICA SE PUEDEN CORTAR EN GAZDES, TRAS, O RAYADOS
	MANZANA	1 PIEZA	
	MELON	1 TAZA	
	PAPAYA	1 TAZA	
	PIÑA	1 TAZA	
	PERA	1 PIEZA	
	MANGO	1 PIEZA	
	MANDARINA	1 PIEZA	
	PLATANO	1/2 PIEZA	
	GUAYABA	2 PIEZAS	
	PITAHAYA	1/2 PIEZA	
	UVA	1/2 PIEZAS	
	TUNA	1 PIEZA	
COCO TIERNO	1/2 TAZA		
SANDIA PICADA	1 TAZA		
VERDURAS	JECAMA PICADA	1 TAZA	APORTAN FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES SE PUEDEN CORTAR EN PALITOS, TRAS O RAYADOS
	ELOTE	1/2 PIEZA	
	CHAYOTE	1/2 PIEZA	
	PEPINO PICADO	1 TAZA	
PRODUCTOS INTEGRAL	BARRITAS DE PAN DE AZÚCAR CON SALVADO DE TRIGO	1 PAQUETE INDIVIDUAL	CONTIENE FIBRA, MENOS GRASAS ADICIONADAS CON VITAMINAS Y MINERALES (DIF. ACOS RALA, VE, P)
	GALLETAS DE AVEA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	MANZANA Y CANELA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRA STICK	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRA MULTIGRANOS	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS ALL BRAN	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS DE GRANOLA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	GALLETAS DE SOYA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
PAN TOSTADO INTEGRAL	1 PIEZA		



**ALIMENTOS SUGERIDOS SUGERIDO EN ESCUELAS  
SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<b>PALOMITAS Y OLEAGINOSAS</b>	PALOMITAS NATURALES CASERAS SOBRES CON PISTACHE Y PEPITAS CACAHUATES	50 GR 1 PAQUETE INDIVIDUAL BOLSITA DE 30 GR	PROPORCIONAN PROTEINAS Y GRASAS POLINSATURADAS
<b>BESIDAS Y JUGOS</b>	AGUA NATURAL DE GARRAFON	250ml - 500ml	1 VASO O A LIBRE DEMANDA POR ACTIVIDAD FISICA
	JUGOS DE FRUTAS NATURALES JUGO DE FRUTAS DE TEMPORADA AGUA DE JAMAICA AGUA DE NARANJA	200 ml (VASO) 200 ml (VASO)	1 VASO UTILIZANDO POCOA AZUCAR DE PREFERENCIA MORENA (DE CAÑA)
	<b>LECHES Y SUS DERIVADOS</b>	LECHE DESCREMADA O SEMIDESCREMADA LICUADOS DE FRUTA YOGURT NATURAL HELADOS DE FRUTAS SIN LECHE ARROZ CON LECHE PALETAS DE AGUA CON FRUTAS	200 ml (VASO) 200 ml (VASO) 200 ml (VASO) 1 PIEZA 1 TAZA 1 PIEZA

**ALIMENTOS SUGERIDOS SUGERIDO EN ESCUELAS  
SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<b>OTROS ALIMENTOS</b>	QUE SARDILLAS CON TORTILLA DE MAIZ O SINCRONIZADA AL COMAL SE PODRA UTILIZAR JAMON DE PAVO, AQUACATE Y Jitomate QUESO PANELA	1 PIEZAS	APORTA PROTEINAS, CALCIO, CEREALES VITAMINAS Y MINERALES
	SANDWICH CON PAN INTEGRAL SE PODRA UTILIZAR JAMON DE PAVO QUESO PANELA LECHUGA Jitomate POLLO ( EN ESCABECHE, ALA JARDINERA Y ENTOMATADO) CARNE (EN BALPICON, JARDINERA CON CHAYA) ENTOMATADAS (TORTILLA DE MAZ, POLLO, SALSA DE Jitomate) MOLLETES (PAN INTEGRAL, FRIJOLES LICUADOS Y QUESO PANELA)	1/2 PIEZA	APORTA PROTEINAS, FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS/NO SUGERIDO EN ESCUELAS  
SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
	CARLOS V	70g	HECHOS A BASE DE LECHE
	CARTOSO	40g	
	CHOCOLATE KINDER DELICE	1 unidad	
	CREMINO	1 unidad	
	PASITAS DE CHOCOLATE	40g	
	BUL-LUBU	30g	
	KRANKY	40g	
	CHUPA CHUPS	1 unidad	
	TUTSI POPS	1 unidad	
	DULCICANAS	30g	
DULCES Y CHOCOLATE	JELLY BEANS		NO CONTIENEN CONSERVADORES
	PALETAS DE CARAMELO	1 unidad	
	MACEDOS	1 unidad	
	GLUCO POP	40g	
	FRANETAS	40g	
	DULCES DE MENTA		
	ORLENS CON RELLENO		
	NECITA		
	PELON PELO RICO		
	PALETA CORONADO		
PALETAS TARTITO			
PALETAS PEPINO			
PALETA PAPA			

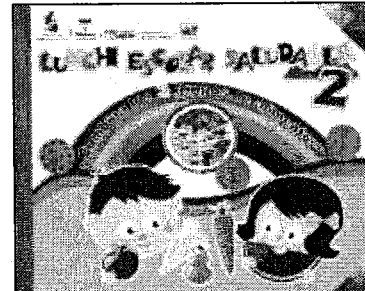
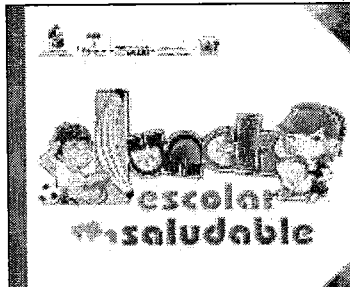
**ALIMENTOS PROHIBIDOS SUGERIDO EN ESCUELAS  
SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
CARAMELOS	TAMARINDO (PLUMARINCO)	1 PIEZA	NO CONTIENEN CONSERVADORES
	GAZAPAN	1 PIEZA	
	TAMARINDO (PIRETI PIRI ACOS)	1 PIEZA	
	MUCOS	1 PIEZA	
	FRUCHI	1 PIEZA	
	SWITHERS GUMMIES	1 PAQUETE	
	GRUBI CANDY	1 PAQUETE	
	COSY GUM	1 PIEZA	
	BARON	1 PAQUETE	
MINIPIRE	1 PAQUETE		
SOPAS Y PASTAS	SOPAS INSTANTANEAS (CUALQUIER MARCA)		
GALLETAS Y PASTELITOS	GALLETAS CON ALTO VALOR CALORICO CON RELLENO CON TRUJAS DE CHOCOLATE, PASTELITOS INCRUSTADOS Y DE CUALQUIER TIPO CON CHOCOLATE, RELLENOS Y ESCARCHADO		ESTE PRODUCTO POR SU ALTO VALOR CALORICO, CONTIENE GRASAS, AZUCAROS Y CONTIENE TRUJAS, TRUJAS DE CHOCOLATE, RELLENOS, POR LO QUE SE CONSIDERA UN ALIMENTO PROHIBIDO
REFRESCOS	REFRESCOS EN BOTTLETA O LATAS		
DELICIOS	PALETAS DE CHOCOLATE, BOMBONES, AZUCAR, FONDOS Y AMIGDORAS (CUALQUIER TIPO), TRUJAS, MUCOS Y PASTELITOS		
FRUTAS	FRUTAS EN BOTTLETA O LATAS (CUALQUIER TIPO)		

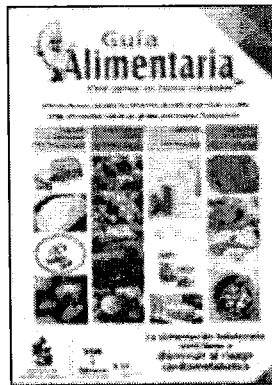
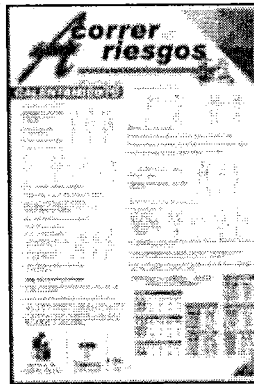
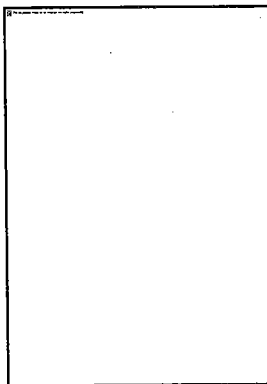


## Materiales de Promoción

Recetario regional, Lunch escolar saludable Vol. 1 y Vol. 2



## Carteles



Trípticos

**PRIMER GRUPO**

Aplica estas raciones, siempre o casi siempre, en todas las comidas, al menos una vez al día, en la alimentación de tus hijos.

**SEGUNDO GRUPO**

Aplica estas raciones en todas las comidas, al menos una vez al día, en la alimentación de tus hijos.

**TERCER GRUPO**

Aplica estas raciones en todas las comidas, al menos una vez al día, en la alimentación de tus hijos.

**CUARTO GRUPO**

Aplica estas raciones en todas las comidas, al menos una vez al día, en la alimentación de tus hijos.

**VIVE SANO, VIVE FELIZ**

¡Crecer y Astar a la familia de manera saludable!

Centros de Salud para el diagnóstico y tratamiento de la obesidad infantil.

**VIVE SANO, VIVE FELIZ**

**GRUPOS ALIMENTICIOS**

**PRIMER GRUPO**

**SEGUNDO GRUPO**

**TERCER GRUPO**

**¿SABÍAS QUÉ?**

Una familia disfrutando de una comida saludable.

**Factores que pueden causar obesidad**

**obesidad infantil**

La obesidad infantil es un problema de salud que afecta a un número creciente de niños y niñas en todo el mundo.

Las causas de la obesidad infantil son:

- Exceso de consumo de alimentos ricos en grasas y azúcares.
- Falta de actividad física.
- Factores genéticos.
- Factores hormonales.
- Factores psicológicos.

La obesidad infantil puede causar problemas de salud como:

- Diabetes tipo 2.
- Enfermedades del corazón.
- Artritis.
- Problemas de sueño.
- Problemas de autoestima.

Se debe consultar con un médico para el diagnóstico y tratamiento de la obesidad infantil.

**¿Qué es la obesidad infantil?**

La obesidad infantil es un exceso de grasa corporal que puede causar problemas de salud.

**¿Cómo se diagnostica la obesidad infantil?**

Se diagnostica mediante un examen físico y un examen de laboratorio.

**¿Cómo se trata la obesidad infantil?**

Se trata mediante cambios en la alimentación y en el estilo de vida.

**¿Cómo prevenir la obesidad infantil?**

Se previene mediante una alimentación saludable y una actividad física regular.

**PRIMER GRUPO**

**SEGUNDO GRUPO**

**TERCER GRUPO**

**grupos de alimentos**

Una pirámide de alimentos que muestra las raciones recomendadas para cada grupo.

**LOS ALIMENTOS**

**PRIMER GRUPO**

**SEGUNDO GRUPO**

Una pirámide de alimentos que muestra las raciones recomendadas para cada grupo.

**Factores que pueden causar obesidad**

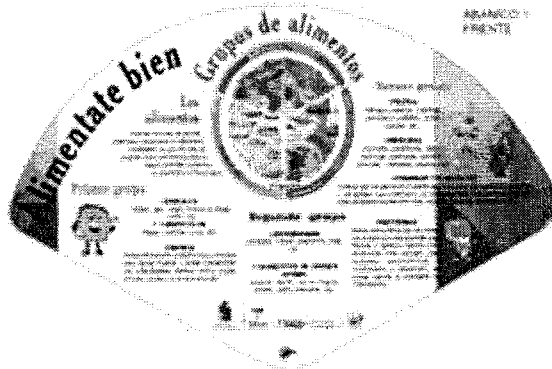
**menú de bajo costo**

Una lista de alimentos que forman parte de un menú de bajo costo.

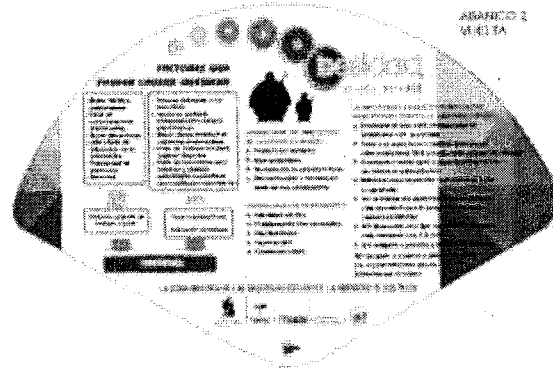
**Factores que pueden causar obesidad**

Una lista de alimentos que forman parte de un menú de bajo costo.

Abanicos



ABANICO 1  
FRONTES



ABANICO 2  
VUELTA

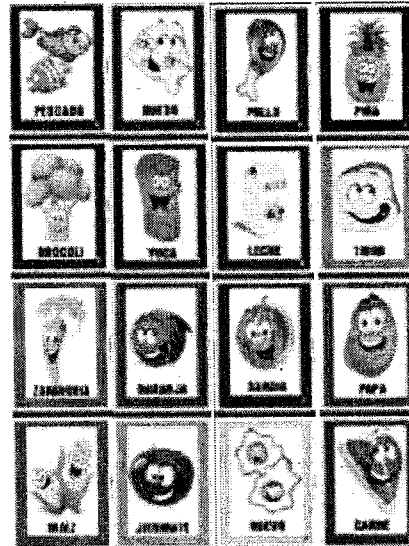


ABANICO 3  
VUELTA

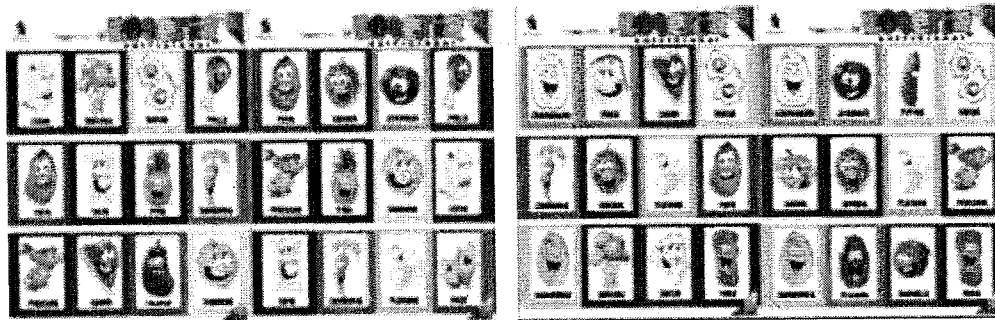


## Juegos didácticos en nutrición

### Memorama



### Lotería de la nutrición



Herramientas educativas desarrolladas y distribuidas en nuestro estado, en combate al sobrepeso y la obesidad:

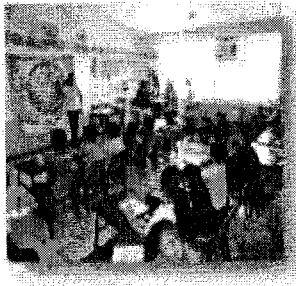
- 5,000 Recetarios Regionales
- 17,540 Guía familiar de Alimentación Tabasqueña
- 6,000 Guía de Lunch Escolar Saludable
- 30,000 Dípticos
- 10,000 Trípticos
- 2,000 Carteles
- 19,500 Abanicos
- 20,000 Loterías
- 20,000 Memoramas



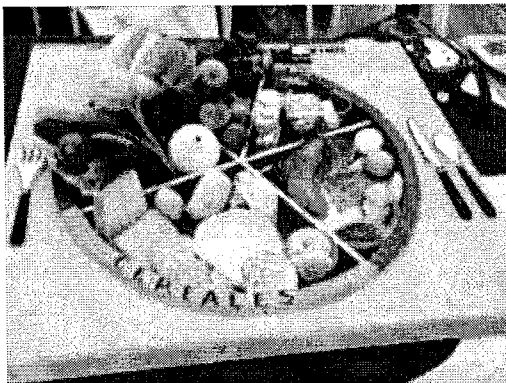


## Orientación alimentaria

A profesores, alumnos, padres de familia y vendedores ambulantes



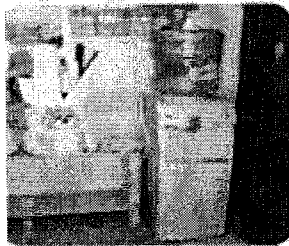
Talleres de orientación alimentaria, muestras gastronómicas



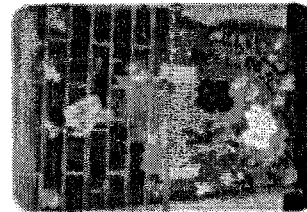
## Acciones emprendidas en el entorno escolar



Lograr la colocación de bebederos dentro del salón de clases, para fomentar el consumo de agua simple en la población infantil



## Periódicos murales



**NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.**

---

**Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.**

PABLO ANTONIO KURI MORALES, Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3, fracción XII; 17 Bis, fracción III; 115, fracciones IV y VI; 194, fracción I, 195, 199, 210, 212, 215 fracciones I, II, III y IV, y 216 de la Ley General de Salud; 47, fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 2 inciso B, fracción XII y 28 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, me permito ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación, de la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

**CONSIDERANDO**

Que con fecha 28 de mayo de 2012 fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el Proyecto de modificación de esta norma, en cumplimiento a la aprobación del mismo por parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades; de conformidad con lo previsto en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, a efecto de que en los siguientes 60 días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades;

Que durante el periodo de Consulta Pública de 60 días naturales que concluyó el 27 de julio de 2012, fueron recibidos en la sede del mencionado Comité, comentarios respecto del proyecto de la Norma Oficial Mexicana, razón por la que con fecha previa fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación las respuestas a los comentarios recibidos por el mencionado Comité, en los términos del artículo 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, se expide la siguiente:

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2012, SERVICIOS BASICOS DE SALUD. PROMOCION Y EDUCACION PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACION.**

**PREFACIO**

En la elaboración de la presente Norma participaron las siguientes Unidades Administrativas e Instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Calidad y Educación en Salud

Dirección General de Promoción de la Salud

Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios

Centro Nacional de Equidad de Género y Salud Reproductiva

Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades

Centro Nacional para la Salud de la Infancia y la Adolescencia

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

- Dirección General de Inspección Federal del Trabajo

- Dirección General de Seguridad y Salud en el Trabajo

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA

INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MEDICAS Y NUTRICION "SALVADOR ZUBIRAN"

INSTITUTO NACIONAL DE PERINATOLOGIA "ISIDRO ESPINOSA DE LOS REYES"

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO

- Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE

HOSPITAL INFANTIL DE MEXICO "FEDERICO GOMEZ"

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

- Dirección de Educación para el Consumo

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

COLEGIO MEXICANO DE NUTRIOLOGOS, A.C.  
SOCIEDAD MEXICANA DE SALUD PUBLICA  
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD  
CONSEJO MEXICANO DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE CONSUMO, A.C.  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO  
INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL  
ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA A.C.  
OGALI CONSULTORIA EN NUTRICION

## INDICE

Introducción

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Disposiciones generales
5. Disposiciones específicas
6. Concordancia con normas internacionales y mexicanas
7. Bibliografía
8. Observancia de la Norma
9. Vigencia de la Norma
10. Apéndices normativos
11. Apéndices informativos

### Introducción

El propósito fundamental de esta 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. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria y a otros grupos interesados.

Los contenidos de orientación alimentaria se deben basar en la identificación de grupos de riesgo, desde el punto de vista nutricional, la evaluación del estado de nutrición, la prevalencia y magnitud de las enfermedades relacionadas con la nutrición de la población y por último la evaluación de la disponibilidad y capacidad de compra de alimentos, por parte de los diferentes sectores de la población.

Los niños y niñas desde su gestación hasta la pubertad, las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, los adultos mayores y las personas con actividad física intensa, se identifican como grupos que requieren mayor atención por el riesgo de presentar alteraciones en su estado de nutrición.

De acuerdo con los resultados de investigaciones recientes y de la información procedente de los sistemas de información en salud, se ha encontrado que la estatura baja, el bajo peso y emaciación han disminuido, en contraste, el sobrepeso y la obesidad en la población en general, así como la hipertensión arterial, la aterosclerosis, la diabetes mellitus, el cáncer y la osteoporosis han mostrado un notable incremento en los últimos años.

La falta de educación en materia de nutrición en la población, la pobreza, agravada por la pérdida del poder adquisitivo, el encarecimiento de los alimentos y el contexto sociocultural, en muchas ocasiones restringe el acceso a una dieta correcta. En este mismo contexto es importante mencionar que los programas de orientación alimentaria generarán una demanda de alimentos que debe sustentarse en la producción y el abasto oportuno de los productos, así como en la factibilidad del acceso a ellos, protegiendo la soberanía alimentaria de la nación. Esto exige conocimiento y preferencia a los alimentos locales y regionales por parte del personal encargado de estas tareas.

Con base en lo anterior, el presente Proyecto de Norma incluye contenidos relacionados con la nutrición y la alimentación a lo largo de la vida, con especial énfasis en los grupos de riesgo, así como información sobre la prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación a través de la dieta y la actividad física.

### 1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación.

1.2 La presente norma es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del Sistema Nacional de Salud, que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria.

## 2. Referencias

Esta Norma se complementa con las siguientes y sus actualizaciones:

2.1 Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.

2.2 Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.

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

## 3. Definiciones

Para fines de esta Norma se entiende por:

3.1 **Ácidos grasos saturados:** a los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más del 7% del valor energético total de la dieta, ya que favorecen la aterosclerosis. Algunos productos contienen cantidades elevadas de ácidos grasos saturados.

3.2 **Ácidos grasos trans:** a los que son isómeros de ácidos grasos monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites vegetales durante la elaboración de margarinas y grasas vegetales. Se ha demostrado que un alto consumo en la dieta puede incrementar el riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares.

3.3 **Actividad física:** a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio, intensidad ligera, moderada y vigorosa, y propósito recreativo y disciplinario.

3.4 **Agua simple potable:** a la que no contiene contaminantes físicos, químicos ni biológicos, es incolora, insípida e inolora y no causa efectos nocivos al ser humano. Es el líquido más recomendable para una hidratación adecuada porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno.

3.5 **Alimentación complementaria:** al proceso que se inicia con la introducción gradual y paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, para satisfacer las necesidades nutrimentales del niño o niña, se recomienda después de los 6 meses de edad.

3.6 **Alimentación:** al conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas y socioculturales que son indispensables para la vida humana plena.

3.7 **Alimentación correcta:** a los hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades.

3.8 **Alimento:** cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;

3.9 **Anemia:** a la reducción de la concentración sanguínea de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro.

3.10 **Anemia ferropriva:** a la que es producida por deficiencia de hierro, generalmente se debe a la insuficiencia o baja disponibilidad de hierro en la dieta o a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales, entre otras).

3.11 **Antioxidantes:** a las sustancias que previenen la oxidación y ayudan a mantener la integridad celular inactivando a los radicales libres que pueden causar daño celular.

3.12 **Aterosclerosis:** a la enfermedad caracterizada por el endurecimiento de las arterias, en las que se forman ateromas. Entre otros factores se asocia con una dieta pobre en fibra y alta en ácidos grasos saturados y colesterol.

3.13 **Cáncer:** al tumor maligno en general que se caracteriza por pérdida en el control de crecimiento, desarrollo y multiplicación celular con capacidad de producir metástasis.

3.14 **Carne magra:** al conjunto de las masas musculares, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.

3.15 **Circunferencia o perímetro de cintura o abdominal:** al mínimo perímetro de la cintura, se hace identificando el punto medio entre la costilla inferior y la cresta iliaca, en personas con sobrepeso se debe medir en la parte más amplia del abdomen. Tiene como objetivo estimar la grasa abdominal o visceral. Circunferencia abdominal saludable hasta menor a 80 cm en mujeres y menor a 90 cm en hombres.

3.16 **Colación o refrigerio:** a la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), y sirve para cumplir las características de una dieta correcta.

**3.17 Comunicación educativa:** al proceso basado en el desarrollo de esquemas novedosos y creativos de comunicación que se sustenta en técnicas de mercadotecnia social, que permite la producción y difusión de mensajes gráficos y audiovisuales de alto impacto, con el fin de reforzar los conocimientos en salud y promover conductas saludables en la población.

**3.18 Densidad energética (DE) de un alimento:** a la cantidad de energía que contiene éste por unidad de peso (kcal/g o kj/g).

**3.19 Desnutrición:** al estado en el que existe un balance insuficiente de uno o más nutrimentos y que manifieste un cuadro clínico característico.

**3.20 Diabetes mellitus:** comprende a un grupo heterogéneo de enfermedades sistémicas, crónicas, de causa desconocida, con grados variables de predisposición hereditaria y la participación de diversos factores ambientales que afectan al metabolismo intermedio de los hidratos de carbono, proteínas y grasas que se asocian fisiopatológicamente con una deficiencia en la cantidad, cronología de secreción y/o en la acción de la insulina. Estos defectos traen como consecuencia una elevación anormal de la glucemia después de cargas estándar de glucosa e incluso en ayunas conforme existe mayor descompensación de la secreción de insulina.

**3.21 Dieta:** al conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación.

**3.22 Dieta correcta:** a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

**3.22.1 Completa.-** que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.

**3.22.2 Equilibrada.-** que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.

**3.22.3 Inocua.-** que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.

**3.22.4 Suficiente.-** que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta.

**3.22.5 Variada.-** que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo.

**3.22.6 Adecuada.-** que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

**3.23 Educación para la Salud:** al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.

**3.24 Edulcorante:** a la sustancia que produce la sensación de dulzura, los hay de origen natural y sintético.

**3.25 El Plato del Bien Comer:** 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, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.

**3.26 Estado de nutrición o estado nutricional:** al resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es así mismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social.

**3.27 Fibra dietética:** a la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono análogos que son resistentes a la digestión y la absorción en el intestino humano y que sufren una fermentación total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, oligosacáridos, lignina y otras sustancias asociadas con las plantas. Se les divide en solubles e insolubles. Epidemiológicamente su consumo insuficiente se ha asociado con la aparición de enfermedades crónicas. Se encuentra en leguminosas, cereales integrales, verduras y frutas.

**3.28 Gasto energético:** a la energía que consume un organismo, está representado por la tasa metabólica basal (TMB), la actividad física y la termogénesis inducida por la dieta. Se considera a la TMB, como la mínima cantidad de energía que un organismo requiere para estar vivo y representa del 60 al 70% del total del gasto energético en la mayoría de los adultos sedentarios.

**3.29 Grano entero:** al cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.

**3.30 Grupos de alimentos:** a la forma de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y se clasifican en tres grupos, grupo 1. Verduras y frutas, grupo 2. Cereales y grupo 3. Leguminosas y alimentos de origen animal. Dentro de un mismo grupo los alimentos son equivalentes en su aporte de nutrimentos y por lo tanto intercambiables, mientras que los alimentos en grupos diferentes son complementarios.

**3.31 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. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres.

**3.32 Hidratos de carbono:** a los compuestos orgánicos integrados por carbono, hidrógeno y oxígeno, que constituyen la principal fuente de energía en la dieta (por gramo aportan aproximadamente 4 Kcal o 17 Kj). Se recomienda que aporten del 60 al 65 por ciento del total de la energía de la dieta.

**3.33 Índice de masa corporal:** al criterio diagnóstico que se obtiene dividiendo el peso en kilogramos entre la talla en metros, elevada al cuadrado. Permite determinar peso bajo, peso normal, sobrepeso y obesidad.

**3.34 Índice glucémico (IG):** a la respuesta postprandial (después de haber ingerido alimento) en particular respecto de una cantidad estándar. La referencia estándar más usada es el pan blanco (IG, 70) o la glucosa (IG, 100).

**3.35 Lactancia materna exclusiva:** a la alimentación de los niños o niñas con leche materna, como único alimento durante los primeros seis meses de vida.

**3.36 Leche:** a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro.

**3.37 Leche materna o leche humana:** a la secreción producida por las glándulas mamarias después del calostro y cuya función es alimentar al lactante; contiene todos los nutrientes que el niño o niña requiere para su crecimiento y desarrollo en los primeros meses de la vida, y le proporciona los anticuerpos o sustancias que lo protegen de las infecciones.

**3.38 Nutrición:** al conjunto de procesos involucrados en la obtención, asimilación y metabolismo de los nutrientes por el organismo. En el ser humano tiene carácter bio-psico-social.

**3.39 Nutriente:** a cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrientes inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que proporciona energía; o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o cuya carencia haga que produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

**3.40 Obesidad:** a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m<sup>2</sup> y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m<sup>2</sup>. En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.

**3.41 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 correcta en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

**3.42 Participación social:** al proceso que permite involucrar a la población, a las autoridades locales, a las instituciones públicas y a los sectores social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de lograr un mayor impacto y fortalecer al Sistema Nacional de Salud.

**3.43 Personal calificado:** a los nutriólogos y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituido y/o reconocido por la autoridad competente, que cuenten con tres años de experiencia en el campo de la orientación alimentaria.

**3.44 Personal capacitado:** al que fue preparado por personal calificado y que cuenta con los conocimientos y habilidades para la orientación alimentaria.

**3.45 Platillo:** a la combinación de alimentos que dan como resultado nuevos sabores o texturas que los alcanzados al preparar los alimentos en forma individual; por lo general resulta en un efecto sinérgico en lo que a sabor, textura y aporte nutrimental se refiere.

**3.46 Promoción de la salud:** al proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar corresponsablemente en el cuidado de su salud y para optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual y colectivo mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

**3.47 Proteínas:** a los polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.

**3.48 Sobrepeso:** al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m<sup>2</sup> y menor a 29,9 kg/m<sup>2</sup> y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m<sup>2</sup> y menor a 25 kg/m<sup>2</sup>. En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.

#### 4. Disposiciones Generales

**4.1** Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado o calificado con base en la instrumentación de programas y materiales planificados por personal calificado, cuyo soporte técnico debe ser derivado de la presente norma.

**4.2** La orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud, haciendo énfasis en el desarrollo de capacidades y competencias, participación social y comunicación educativa.

**4.3** Criterios generales de la alimentación.

**4.3.1** Los alimentos se agruparán en tres grupos:

Verduras y frutas

Cereales

Leguminosas y alimentos de origen animal

**4.3.2** Al interior de cada grupo se deben identificar los alimentos y sus productos conforme a la herramienta gráfica El Plato del Bien Comer (Apéndice Normativo A).

**4.3.2.1** Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y de fibra dietética y dan color y textura a los platillos, así como otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B).

**4.3.2.2** Se debe recomendar el consumo de cereales, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales sin azúcar adicionada y tubérculos. Se destacará su aporte de fibra dietética y energía (Apéndice Informativo B).

**4.3.2.3** Se debe promover la recuperación del consumo de la amplia variedad de frijoles y la diversificación con otras leguminosas: lentejas, habas, garbanzos y arvejas, por su contenido de fibra y proteínas.

**4.3.2.4** Se debe recomendar el consumo de pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada.

**4.3.2.5** En el caso de la población adulta, se debe recomendar la moderación en el consumo de alimentos de origen animal por su alto contenido de colesterol y grasa saturada, excepto pescado, aves como pavo y pollo sin piel, carne magra, y leche semidescremada o descremada.

**4.3.2.6** Se debe informar sobre las ventajas y la importancia de la combinación y variación de los alimentos.

**4.3.2.6.1** Se debe recomendar que en cada tiempo de comida se incluyan alimentos de los tres grupos (Apéndice Normativo A). Se hará énfasis en las combinaciones de alimentos que produzcan un efecto sinérgico entre sus nutrimentos, aumenten su rendimiento o su biodisponibilidad.

**4.3.2.6.2** Se debe destacar la importancia de combinar cereales con leguminosas para mejorar la calidad de las proteínas y el índice glucémico.

**4.3.2.6.3** Se debe recomendar la combinación de alimentos fuente de vitamina C con alimentos que contengan hierro, conforme al Apéndice Informativo B.

**4.3.2.6.4** Se debe insistir en la importancia de variar la alimentación e intercambiar los alimentos dentro de cada grupo. Esto da diversidad a la dieta.

**4.3.2.6.5** Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia en el consumo y el tamaño de las porciones.

**4.3.2.7** Se debe promover el consumo de agua simple potable como fuente principal de hidratación.

**4.3.3** Se debe promover la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y a partir del sexto mes de vida la alimentación complementaria.

**4.3.4** Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C).

**4.3.5** Se debe señalar la forma mediante la cual se optimice el beneficio costo, derivado de la selección, preparación y conservación de alimentos.

**4.3.6** Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo en la salud. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región.

**4.3.7** Se debe promover y orientar, sobre la consulta y el entendimiento de las etiquetas de los alimentos procesados para conocer sus ingredientes, información nutrimental, modo de uso, forma de conservación, así como fecha de caducidad o consumo preferente.

**4.3.8** Se debe recomendar las técnicas culinarias que promuevan la adecuada utilización de los alimentos en la elaboración de los platillos, con el propósito de conservar tanto los nutrimentos y sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura) así como reducir los desperdicios.

**4.3.9** Se debe señalar la forma más adecuada de conservar la inocuidad de los alimentos para la utilización de los sobrantes en la preparación de nuevos platillos.

**4.4** Prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación.

**4.4.1** Se debe señalar que las deficiencias y los excesos en la alimentación predisponen al desarrollo de desnutrición, caries, anemia, deficiencias de nutrimentos, obesidad, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis e hipertensión arterial, entre otros padecimientos.

**4.4.2** Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la dieta y los asociados en la génesis de las enfermedades crónicas degenerativas.

**4.4.3** Se deben indicar los factores de riesgo así como los signos y síntomas asociados con la desnutrición.



**4.4.3.1** Se debe establecer cómo mejorar la alimentación de la población infantil en riesgo de o con desnutrición considerando su contexto socioeconómico y cultural.

**4.4.3.2** Se debe señalar que los procesos infecciosos, las diarreas y la fiebre, producen un aumento en el gasto energético, por lo cual se debe continuar con la alimentación habitual, aumentar la ingestión de líquidos, sobre todo agua y Vida Suero Oral, evitando alimentos irritantes o ricos en fibra insoluble.

**4.4.4** Se deben indicar los factores de riesgo de sobrepeso y obesidad e informar a la población sobre las consecuencias de estas últimas.

**4.4.4.1** Se debe señalar que las dietas que carecen de fundamento científico no son recomendables para la salud.

**4.4.5** Se debe orientar a las personas para moderar el consumo de productos con edulcorantes calóricos, así como de alimentos de sabor agrio, sobre todo entre comidas, para prevenir la caries.

**4.4.5.1** Se debe orientar a las personas para cepillar en forma adecuada sus dientes, principalmente después del consumo de cualquier alimento.

**4.4.6** Se debe promover la actividad física en las personas de acuerdo a su edad y sus condiciones físicas y de salud.

**4.4.7** Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C).

**4.4.8** Se debe señalar que los niños y las niñas en edad preescolar y las mujeres en edad reproductiva, particularmente la mujer embarazada, están en riesgo de padecer anemia por lo que pueden requerir suplementación con hierro, bajo estricta vigilancia médica.

**4.4.9** Se debe informar acerca de la importancia de moderar la ingestión de alimentos con alto contenido de azúcares refinados, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y recomendar la utilización preferente de aceites vegetales.

**4.4.10** Se debe promover el consumo de verduras, frutas y leguminosas como fuente de fibra dietética y nutrimentos antioxidantes. Asimismo, se promoverá el consumo de cereales integrales y sus derivados como fuente de fibra dietética.

**4.4.11** Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado, leche y derivados lácteos, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.

**4.4.12** Se debe recomendar formas de preparación de alimentos para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.

**4.4.13** Se debe informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos o nitratos (embutidos), y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.

**4.4.14** Se debe informar y sensibilizar acerca de la importancia del papel socializador de la alimentación, dándole el justo valor a la familia y al entorno social y cultural del individuo o grupo.

**4.4.15** Se debe insistir a la población no realizar otras actividades que interfieran con la percepción del hambre y la saciedad, mientras come.

**4.5** Se debe orientar en materia de alimentación correcta al personal encargado de la salud, de la planeación de menús, de la elaboración y de la distribución de los alimentos en los centros de trabajo.

**4.5.1** Los patrones que otorguen ayuda alimentaria a sus trabajadores debe apearse a los lineamientos descritos en la presente norma y asegurar que se cumpla con las características de una dieta correcta.

**4.5.2** La ayuda alimentaria que se otorgue a los trabajadores por medio de la modalidad de despensas, habrá de orientarse a la adquisición de los alimentos que forman parte de los grupos contenidos en el Apéndice Normativo A.

**4.6** Toda difusión de mensajes o información en materia alimentaria que sea transmitida a través de una herramienta de difusión debe cumplir con lo dispuesto en el contenido de esta norma, para que estén acorde con las características de la alimentación correcta.

## **5. Disposiciones Específicas**

**5.1** Se debe orientar a la población para planificar y distribuir la dieta familiar de acuerdo a la edad, estado de salud y nutrición de las personas que la integran, considerando los recursos económicos, disponibilidad de alimentos, costumbres y condiciones higiénicas.

### **5.2 Mujer embarazada**

**5.2.1** A toda mujer en edad reproductiva se le recomendará consumir ácido fólico en los tres meses previos al embarazo y hasta la semana doce de gestación. Asimismo, se indicará que se incrementan las necesidades de hierro, fósforo, vitamina D y calcio.

**5.2.2** Se debe indicar que en el embarazo el aporte energético debe adaptarse a la edad, estado de salud y nutrición de la mujer embarazada (Apéndice informativo D), así como a la edad de gestación para lograr una ganancia de peso correcto.

**5.2.3** El estado de nutrición de los y las recién nacidas está íntimamente ligado con el estado de nutrición de la madre, antes, durante y después del embarazo. Se debe enfatizar en las medidas indicadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Criterios y procedimientos para la prestación del

servicio y, en particular, en lo que se refiere a la prevención de la anemia (Apéndice Informativo E) y la promoción de las ventajas de la lactancia materna exclusiva (Apéndice Informativo F).

### **5.3 Mujer en periodo de lactancia**

**5.3.1** Se debe indicar que la práctica de la lactancia incrementa las necesidades de energía y nutrimentos, especialmente de calcio y fósforo por arriba incluso de las necesidades de la mujer embarazada, por lo que podría ser necesario aumentar el consumo de alimentos y líquidos de acuerdo con su estado de salud, nutrición y actividad física.

#### **5.4 Grupo de edad menor de seis meses**

**5.4.1** Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutrimentales del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.

**5.4.2** Se debe promover el inicio de la lactancia materna en la primera media hora de vida continuando a libre demanda hasta el sexto mes en forma exclusiva. A partir de esta edad, además de iniciar la alimentación complementaria continuar la lactancia materna hasta los dos años de edad.

**5.4.3** Se debe explicar que la lactancia materna exclusiva implica que no es necesario dar ningún otro líquido, incluso agua (Apéndice Informativo F).

**5.4.4** Se debe promover las ventajas de la lactancia materna frente a los sucedáneos, así como hacer énfasis en los riesgos que implica una falta de higiene, la inadecuada dilución y la adición innecesaria de otros ingredientes en su preparación.

#### **5.5 Grupo de edad de seis a doce meses**

**5.5.1** Se debe destacar que el niño o la niña, además de la leche materna o en su caso sucedáneos, deben recibir otros alimentos preparados en forma apropiada, a partir del sexto mes de vida (Apéndice Normativo B y Apéndice Informativo A).

**5.5.2** Se debe promover que antes de amamantar al niño o niña debe dársele de la misma comida que consume el resto de la familia, adecuando la preparación, los utensilios, las cantidades y el número de comidas (3 comidas mayores y 2 colaciones) de acuerdo con sus necesidades. Se recomendará el uso de tazas, vasos y cucharas para la ingestión de líquidos, en lugar de biberones.

**5.5.3** Se debe recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se modere la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B)

**5.5.4** Se debe promover que la familia propicie un ambiente afectivo al niño o niña a la hora de tomar sus alimentos, así como permitirle experimentar los estímulos sensoriales que le proporcionan los alimentos, incluyendo su manipulación. También se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de saciedad. Se debe exponer repetidamente al niño o niña a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes para fomentar su aceptación.

**5.5.5** Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutrimentales del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.

#### **5.6 Grupo de edad de uno a cuatro años**

**5.6.1** Se debe promover que los y las integrantes de la familia propicien un ambiente afectivo al niño o la niña a la hora de tomar sus alimentos, así como permitirle experimentar los estímulos sensoriales que éstos le proporcionan, incluyendo su manipulación. También se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de hambre y saciedad.

**5.6.2** Se debe indicar que en esta etapa de la niñez disminuye la ingestión diaria, pues el crecimiento se desacelera; la comida se debe ofrecer en bocados pequeños y concediéndole el tiempo suficiente para ingerirla, para evitar el desarrollo de hábitos alimentarios incorrectos. Se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de hambre y saciedad. También se debe exponer repetidamente al niño o niña a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes.

**5.6.3** Se debe fomentar el ofrecerles al niño o la niña la misma comida que ingiere el resto de la familia, adecuando a sus necesidades las porciones, el número de comidas (3 comidas mayores y 2 colaciones) y los utensilios.

**5.6.4** Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños en esta etapa como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.

#### **5.7 Grupo de edad de cinco a nueve años**

**5.7.1** Se debe promover la vigilancia de la alimentación del niño o la niña. Se señalará que en esta etapa se tiene inclinación hacia algunos sabores dulces, salados o ácidos. Se orientará hacia la moderación en el consumo de alimentos con estos sabores.

**5.7.2** Se debe promover, según el caso, el hábito de desayunar o comer antes de ir a la escuela y que los refrigerios escolares estén preparados con higiene, sean de fácil conservación y contribuyan a la integración de alimentación correcta.

**5.7.3** Se debe orientar a este grupo de edad para que seleccione y consuma alimentos variados y en condiciones higiénicas.

**5.7.4** Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños en esta etapa como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.

#### **5.8 Grupo de edad de diez a diecinueve años**

**5.8.1** Se debe informar que durante esta etapa se acelera el crecimiento, el cual debe vigilarse como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño, por lo que debe ajustarse la cantidad ingerida de la dieta correcta, de acuerdo con la disponibilidad familiar y la actividad física, con especial atención en el aporte de hierro, calcio y ácido fólico (Apéndice Informativo B).

**5.8.2** Se debe orientar a este grupo de edad para que seleccione, prepare y consuma alimentos variados y en condiciones higiénicas.

**5.8.3** Se debe orientar sobre los indicadores de riesgo en la aparición de trastornos de la conducta alimentaria y sobre la necesidad de referir los casos a los especialistas adecuados.

**5.8.4** Se debe indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar el consumo de agua simple potable.

#### **5.9 Grupo de edad de veinte a cincuenta y nueve años**

**5.9.1** Se debe orientar, principalmente a la mujer, acerca de las principales fuentes dietéticas de calcio, hierro y ácido fólico (Apéndice Informativo B).

**5.9.2** Se debe indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar el consumo de agua simple potable.

#### **5.10 Grupo de edad de sesenta años y más**

**5.10.1** Se debe indicar que a pesar de que este grupo de edad suele requerir menor cantidad de energía, con frecuencia la alimentación es insuficiente e inadecuada, por lo que está en riesgo de enfermedades como desnutrición u obesidad. Por lo tanto se debe promover la integración a la dieta correcta, tomando en cuenta las condiciones motrices, funcionales (salud bucal y otras), sensoriales, de estado de ánimo y de salud. Se debe fomentar la actividad física y mental.

**5.10.1.1** Se debe considerar que en este grupo de edad, generalmente la actividad física disminuye de manera importante, por lo que es necesario adecuar la ingestión al gasto energético para evitar problemas de sobrepeso y obesidad.

**5.10.2** Se debe fomentar el consumo de alimentos haciendo énfasis en el consumo de hierro, calcio, fibras dietéticas y agua simple potable y fraccionar la dieta en más de tres comidas al día. (Apéndice informativo B).

**5.10.3** Se debe indicar a las personas de éste grupo de edad que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar el consumo de agua simple potable.

### **6. Concordancia con normas internacionales y mexicanas**

Esta Norma no tiene concordancia con otras normas internacionales ni mexicanas por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.

### **7. Bibliografía**

**7.1** The American Institute for Cancer Research. The New American Plate. <http://www.aicr.org/nap2.htm>.

**7.2** American Institute for Cancer Research-World Cancer Research Fund. Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer: a global perspective. Washington DC American Institute for Cancer Research, 2007.

**7.3** Barker DJP. Mothers, babies and health in later life. Edinburgh: Churchill Livingstone (2a. edición);1998:1-217.

**7.4** Bastarrachea-Sosa R, Bouchard C, Stunkard A, Laviada H, Heymsfield SB. Symposium on obesity. Rev Biomed 1999; 10:33-55.

**7.5** Bauer K, Sokolik Basic Nutrition counselling skill development. Belmont CA, Wadsworth 2002.

**7.6** Bendich A, Deckelbaum RJ Primary and secondary preventive nutrition. Totowa, New Jersey Humana Press 2001.

**7.7** Bendich A, Deckelbaum RJ. Preventive Nutrition. The comprehensive guide for health professionals. Totowa, Humana Press 1997.

**7.8** Bengoa JM, Torún B, Behar M, Scrimshaw N. Guías de alimentación: bases para su desarrollo en América Latina. Caracas, Fundación Cavendes/UNU, 1989.

**7.9** Bourges H, Casanueva E, Rosado JR, Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Base fisiológica. Tomo 1. México, Médica Panamericana, 2005.

**7.10** Brown CD, Higgins M, Donato KA, Rohde FC, Garrison R, Obarzanek E, Ernst ND, Horan M. Body mass index and the prevalence of hypertension and dyslipidemia. Obes Res 2000;8:605-19.

**7.11** Casanueva E, Durán E, Kaufer-Horwitz M, Plazas M, Polo E, Toussaint G, Bourges-Rodríguez H, Camacho R. Fundamentos del Plato del bien comer. Cuadernos de Nutrición 2002; 25:21-28.

**7.12** Casanueva E. Grupos de Alimentos. El caso de México. Cuadernos de Nutrición 1992; 15 (5): 37-41.

**7.13** Casanueva E, Kaufer M, Fuchs V. Orientación Alimentaria. Comenzando por el principio. Cuadernos de Nutrición 1994; 17:21-8.

**7.14** Casanueva E, Kaufer-Horwitz M, Pérez-Lizaur AB, Arroyo P (editores). Nutriología Médica (3ª.ed), México, D.F. Editorial Médica Panamericana, 2008.

- 7.15 Consulta FAO/OMS de expertos. Grasas y aceites en la nutrición humana. Roma, FAO 1997.
- 7.16 Consulta FAO/OMS. Salud 2011.
- 7.17 Comisión Nacional de Alimentación. Guías para la Orientación Alimentaria. Cuadernos de Nutrición 1987; 17-32.
- 7.18 Dewey KG. Principios de orientación para la alimentación complementaria del niño amamantado. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud, 2003.
- 7.19 Diccionario de nutrición y dietoterapia, 5ª. Edición, 2007.
- 7.20 Dietary Guidelines Alliance. Reaching Consumers with Meaningful Health Messages. <http://www.nal.usda.gov/fnic/consumer/consumer2.htm>, Sept 14, 2000.
- 7.21 Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, Selenium and carotenoids. Washington, Institute of Medicine 2000.
- 7.22 Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. ENSANUT.
- 7.23 ENSANUD 2006.
- 7.24 ENSANUT 2006.
- 7.25 ESPGHAN Committee on Nutrition. Complementary Feeding: A commentary by the ESPGHAN Committee on Nutrition. Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition. 2008, 46:99-110.
- 7.26 Expert Panel on the Identification, Evaluation, and Treatment of Overweight in Adults. Clinical guidelines on the identification, evaluation, and treatment of overweight and obesity in adults: executive summary. Am J Clin Nutr 1998;68:899-917.
- 7.27 Fleischer-Michaelsen K. Complementary feeding of young children in developing countries: a review of current scientific knowledge. Am J Clin Nutr 2000; 71:71:613s.
- 7.28 Flores Huerta S, Martínez Andrade G, Toussaint M G, Adell-Gras A, Copto-García A. Alimentación complementaria en los niños mayores de 6 meses de edad, bases técnicas. Boletín del Hospital Infantil de México Federico Gómez. Vol. 63, No.2 2006, pp.-129 144.
- 7.29 Flora, JA. The role of media across four levels of health promotion. Ann Rev of Pub Health. 1989; 10:181-201.
- 7.30 Freedman DS, Kettel Khan L, Serdula MK, Srinivasan SR, Berenson GS. BMI rebound, childhood height and obesity among adults: the Bogalusa Heart Study. Int J Obes 2001;25:543-49.
- 7.31 García-García E, Kaufer-Horwitz M, Pardío J y Arroyo P. La Obesidad. Perspectivas para su comprensión y tratamiento. Ed. Panamericana, 2010.
- 7.32 Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 1986; 11 (6) y 2001; 24 (1).
- 7.33 Hows on CP, Kennedy ET, Horwitz A. Prevention of micronutrient deficiencies. Tools for policymakers and public health workers. Washington, National Academy Press 1998.
- 7.34 Institute for Medicine, Nutrition during pregnancy. Washington, National Academy Press 1990.
- 7.35 The International Classification of adult underweight, overweight and obesity according to BMI. Disponible en: [http://apps.who.int/bmi/index.jsp?introPage=intro\\_3.html](http://apps.who.int/bmi/index.jsp?introPage=intro_3.html) (acceso 31 de agosto 2010)
- 7.36 International-Diabetes-Federation. Disponible en [http://www.idf.org/webdata/docs/Metac\\_syndrome\\_def.pdf](http://www.idf.org/webdata/docs/Metac_syndrome_def.pdf). Br J Diabetes Vasc Dis.2006;6(2):58-61.
- 7.37 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- 7.38 Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores.
- 7.39 Lifshitz F, Moses Finch N, ZifferLifshitz J. Children's Nutrition. Jones and Bartlett Publishers, Boston 1991.
- 7.40 Lineamientos para la publicitación del plato del bien comer. SSA.
- 7.41 Martínez-Hernández A, Astiazaran Anchia I, Madrigal-Fritsh H. Alimentación y salud Pública2a. edición Mc Graw-Hill Interamericana Madrid 2002.
- 7.42 Martorell R, Haschke F. Nutrition and growth. Nestle Nutrition Workshop Series. Pediatric Program vol 47 Philadelphia, Lippincott Williams & Wilkins 2001.
- 7.43 Martorell R, Stein A. The emergence of diet-related chronic diseases in developing countries. En Present knowledge in nutrition, Bowman B, Russel R (ed). Washington DC, ILSI, 2001; 665-85.
- 7.44 Morón C, Calderón T. La elaboración de guías alimentarias basadas en alimentos en países de América Latina. Alimentación, Nutrición y Agricultura 1999; 24:19-28.
- 7.45 Navarrete DA, Bressani R. Protein Digestibility and protein quality of common beans (*Phaseolus vulgaris*) fed alone and with maize, in adult humans using a short-term nitrogen balance assay. Am J Clin Nutr 1981; 34: 1893-8.
- 7.46 O'Donnell A, Bengoa JM, Torún B, Caballero B, Lara-Pantín, Peña M. Nutrición y alimentación del niño en los primeros años de vida. Washington, OPS 1997.
- 7.47 Organización Panamericana de la Salud. Principios de orientación para la alimentación complementaria del niño amamantado. Washington DC, 2003

- 7.48** Organización Panamericana de la Salud. Principios de orientación para la alimentación del niño no amamantado entre los 6 y los 24 meses de edad. Washington, D.C.: OPS, 2007.
- 7.49** Pardío J. La densidad energética de la dieta como adyuvante en la prevención y manejo de la obesidad.
- 7.50** Peña M, Molina V. Guías alimentarias y promoción de la salud en América Latina. Organización Panamericana de la Salud, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Washington DC. 1998.
- 7.51** Pi-Sunyer FX. Obesity: criteria and classification. *Proc Nutr Soc* 2000;59:505-9.
- 7.52** Position Paper of the ADA. Total diet approach to communicating food and nutrition information. *J Am Diet Assoc* 2002;102:100.
- 7.53** Preparation and use of food-based dietary guidelines. Report of a joint FAO/WHO consultation Nicosia, Cyprus. World Health Organization-Food and Agriculture Organization of the United Nations. WHO Geneva, 1996.
- 7.54** Prevention of micronutrient deficiencies. Tools for policy makers and public health workers. Washington, Institute of Medicine 1998.
- 7.55** Programa de Atención a la Salud del Niño. Manual de Procedimientos Técnicos 1998. Nutrición. Consejo Nacional de Vacunación.
- 7.56** Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- 7.57** Rivera-Dommarco J, Bourges-Rodríguez H, Arroyo P, Casanueva E, Chávez-Villasana A, Halhali A, Martínez-Salgado H, Maulén I, Villalpando S, Avila-Rosas H. Deficiencias de micronutrientes. En diez problemas relevantes de salud pública en México. De la Fuente JR, Sepúlveda-Amor J (compiladores), México CFE 1999: 15-57.
- 7.58** Rodríguez Sacristán Jaime. Psicopatología del niño y del adolescente. Universidad de Sevilla. 2da edición.
- 7.59** Salazar V.M. Disponible en: [http://www.svmicongreso.org/svmi.web.ve/revista/revista\\_assets/v23\\_N1.pdf](http://www.svmicongreso.org/svmi.web.ve/revista/revista_assets/v23_N1.pdf). *Med Interna (Caracas)* 2007;23(1):1-2
- 7.60** Secretaría de Salud-UNEMES; Mataix Verdú José et al. Nutrición y alimentación humana. Océano, editorial. Pp. 760. 2005; Sirvent Belando, Jorge Enrique, et. Al. Valoración antropométrica de la composición corporal. Cineantropometría Publicaciones Universidad de Alicante. 2009, 208 pp.
- 7.61** Serra-Majem L, Aranceta J, Mataix J. Documento de consenso. Guías alimentarias para la población española. Barcelona SENC-SGE editores 2000.
- 7.62** Schroeder DG, Martorell R. Poor fetal and child growth and later obesity and chronic disease: relevance for Latin America En Peña M, Bacallao J (eds.) Obesity and poverty: a new public health challenge. World Health Organization. Scientific Publication No. 576. Washington, DC, EUA, 2000;103-115.
- 7.63** SSA, IMSS, ISSSTE, D.F., INN-SZ, HIM-FG, UNICEF. Guía de orientación alimentaria. México, D.F. SSA 1998.
- 7.64** Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). National Institutes of Health. NIH Publication No. 01-3670. May 2001.
- 7.65** Uauy R, Hertrampf E, Dangour AD. Food-based dietary guidelines for healthier populations: International considerations. En Modern nutrition in Health and Disease Shils M, Shike M, Ross AC, Caballero B & Cousin AJ. 10th E Ed. Philadelphia, Lippincott, Williams & Wilkins 2006, 1701-242.
- 7.66** Uauy R, Hertrampf E. Food-based dietary recommendations: Possibilities and limitations En Present knowledge in nutrition, Bowman B, Russel R (ed). Washington DC, ILSI, 2001; 636-49.
- 7.67** Vargas Ancona L, Bastarrachea Sosa R, Laviada Molina R, González Barranco J, Avila Rosas H (editores). Obesidad en México. Fundación Mexicana para la Salud/Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán. México, 1999.
- 7.68** WHO (2000) Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic, Report of a WHO Consultation on Obesity.
- 7.69** Willett W. Nutritional epidemiology. Second edition, New York, Oxford University Press 1998.
- 7.70** Williamson DF. Issues for public health surveillance of obesity: prevalence, incidence, and secular trends En Peña M, Bacallao J (eds.) Obesity and poverty: a new public health challenge. World Health Organization. Scientific Publication No. 576. Washington, DC, EUA, 2000;87-93.
- 7.71** World Health Organization. Growth Reference 5-19 years. Disponible en: [http://www.who.int/growthref/who2007\\_bmi\\_for\\_age/en/index.htm](http://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/index.htm) (acceso: 31 de agosto 2010)
- 7.72** World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO Expert Committee. World Health Organ Tech Rep Ser 1995; 854:1-452.
- 7.73** World Health Organization. Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud. Disponible en: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/9789241599979/es/>
- 7.74** Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
- 7.75** Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-1993, Para el fomento de la salud del escolar.
- 7.76** Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.

**7.77** Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.

**7.78** Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

**7.79** Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**7.80** Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

**7.81** Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

**7.82** Norma Oficial Mexicana NOM-167-SSA1-1997, Para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores.

**7.83** Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.

**7.84** Norma Oficial Mexicana NOM-179-SSA1-1998, Vigilancia y evaluación del control de calidad del agua para uso y consumo humano, distribuida por sistemas de abastecimiento público.

**7.85** Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

**7.86** Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

## **8. Observancia de la Norma**

La vigilancia de la aplicación de esta Norma corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas en el ámbito de sus respectivas competencias.

## **9. Vigencia de la Norma**

Esta Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 29 de noviembre del 2012.- El Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, **Pablo A. Kuri Morales**.- Rúbrica.

## **10. Apéndices Normativos**

### **Apéndice Normativo A**

Grupos de Alimentos. Para fines de Orientación Alimentaria se identifican tres grupos.

#### **A1. Verduras y Frutas.**

**A1.1** Ejemplo de verduras: acelgas, verdolagas, quelites, espinacas, flor de calabaza, huauzontles, nopales, brócoli, coliflor, calabaza, chayote, chicharo, tomate, jitomate, hongos, betabel, chile poblano, zanahoria, aguacate, pepino, lechuga entre otras.

**A1.2** Ejemplo de frutas: guayaba, papaya, melón, toronja, lima, naranja, mandarina, plátano, zapote, ciruela, pera, manzana, fresa, chicozapote, mango, mamey, chabacano, uvas, entre otras.

#### **A2. Cereales.**

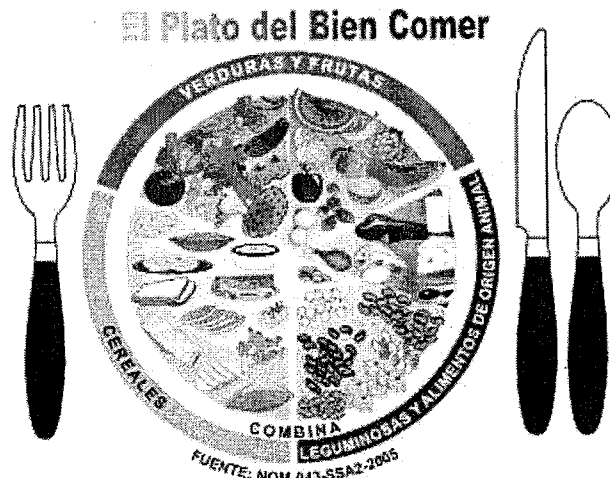
**A2.1** Ejemplo de cereales: maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y sus productos derivados como: tortillas y productos de nixtamal, cereales industrializados, pan y panes integrales, galletas y pastas.

**A2.2** Ejemplo de tubérculos: papa, camote y yuca.

#### **A3. Leguminosas y alimentos de origen animal.**

**A3.1** Ejemplo de leguminosas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, arveja, alubia y soya.

**A3.2** Ejemplo de alimentos de origen animal: leche, queso, yogurt, huevo, pescado, mariscos, pollo, carnes rojas y vísceras.



"Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación"

Esta representación gráfica de los grupos de alimentos no debe sufrir ninguna alteración o modificación, para su reproducción consultar la página [www.promocion.salud.gob.mx](http://www.promocion.salud.gob.mx)

**A4. Recomendaciones para integrar una alimentación correcta.**

**A4.1** En cada una de las comidas del día incluye al menos un alimento de cada uno de los tres grupos y de una comida a otra varía lo más posible los alimentos que se utilicen de cada grupo, así como la forma de prepararlos.

**A4.1.1** Come verduras y frutas en abundancia, en lo posible crudas y con cáscara, para disminuir la densidad energética en la dieta; prefiere las regionales y de temporada que son más baratas y de mejor calidad

**A4.1.2** Incluye cereales integrales en cada comida, combinados con semillas de leguminosas.

**A4.1.3** Come alimentos de origen animal con moderación, prefiere las carnes blancas como el pescado o el pollo sin piel a las carnes rojas como la de cerdo o res.

**A4.2** Toma en abundancia agua simple potable.

**A4.3** Consume lo menos posible grasas, aceites, azúcar, edulcorantes y sal, así como los alimentos que los contienen.

**A4.4** Se debe recomendar realizar al día tres comidas principales y dos colaciones, además de procurar hacerlo a la misma hora.

**A4.5** Cuando comas, que ésa sea tu única actividad. Come tranquilo, sabroso, en compañía y de preferencia en familia. Disfruta tu comida y evita realizar otras actividades que interfieran con la percepción del hambre y la saciedad.

**A4.6** Consume alimentos de acuerdo con tus necesidades y condiciones. Ni de más ni de menos.

**A4.7** Prepara y come tus alimentos con higiene, lávate las manos con jabón antes de preparar, servir y comer tus alimentos.

**A4.8** Acumula al menos 30 minutos de actividad física al día.

**A4.9** Mantén un peso saludable, el exceso y la insuficiencia favorecen el desarrollo de problemas de salud. Acude periódicamente a revisión médica.

**Apéndice Normativo B**

**Esquema de Alimentación Complementaria**

EDAD CUMPLIDA	ALIMENTOS A INTRODUCIR	FRECUENCIA	CONSISTENCIA
0- 6 meses	Lactancia materna exclusiva	A libre demanda	Líquida
6-7 meses	Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado)*, verduras, frutas, Cereales (arroz, maíz, trigo, avena, centeno, amaranto, cebada, tortilla, pan, galletas, pastas, cereales infantiles pre cocidos adicionados)	2 a 3 veces al día	Purés, papillas
7-8 meses	Leguminosas (frijol, haba, garbanzo, lenteja, alubia)	3 veces al día	Purés, picados finos, alimentos machacados

8-12 meses	Derivados de leche (queso, yogurt y otros) Huevo y pescado**	3-4 veces al día	Picados finos, trocitos
>12 meses	Frutas cítricas, leche entera*** El niño o niña se incorpora a la dieta familiar	4-5 veces al día	Trocitos pequeños

\* Excepto embutidos o carnes frías elaborados con cualquiera de estas carnes.

\*\*Se deben introducir si no existen antecedentes familiares de alergia al alimento, si es así, introducirlo después de los 12 meses.

\*\*\*La leche entera de vaca no se recomienda antes del primer año de la vida.

**B1.** Se recomienda introducir solo un alimento nuevo a la vez por dos o tres días, con el propósito de valorar su tolerancia y descartar alergia al mismo. Por ejemplo, si el lactante ha comido y tolerado manzana, pera y zanahoria, y se desea agregar calabacita a la dieta, se introducen estos cuatro alimentos durante tres o cuatro días, para después agregar uno nuevo más.

**B2.** Es conveniente garantizar el aporte de hierro y zinc por medio de la alimentación complementaria, por lo que se recomienda a partir de los seis meses de edad, el consumo diario de carne y otros alimentos de origen animal (1-2 onzas).

### Apéndice Normativo C

Clasificación del estado nutricional según el IMC, perímetro de cintura y el riesgo asociado de enfermedad, para mayores de 20 años\*

IMC					
Clasificación	Riesgo de comorbilidad*	Riesgo de comorbilidad* en relación al perímetro de cintura aumentado: Hombres >90 cm Mujeres > 80 cm	Puntos de corte principales	Puntos de corte adicionales	
<b>Bajo Peso</b>	Bajo pero con riesgo para otros problemas clínicos	-----	<18.50	Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad (Diario Oficial 4-ago-2010)	
Delgadez severa			<16.00		
Delgadez moderada			16.00 16.99		
Delgadez leve			17.00 18.49		
<b>Intervalo normal</b>		<b>Aumentado</b>	<b>18.50 24.99</b>	En población adulta general	En adultos de estatura baja Mujer < 1.50 m y Hombres <1.60 m
<b>Sobrepeso</b>	<b>Aumentado</b>	<b>Alto</b>	<b>≥25.00</b>	<b>&gt;25.00 29.9</b>	<b>23-25</b>
Pre-obesidad			25.00 29.99		
<b>Obesidad</b>	<b>Alto</b>	<b>Muy alto</b>	<b>≥ 30.00</b>	<b>≥ 30.00</b>	<b>≥ 25.00</b>
Obesidad grado I			30.00 34.99		
Obesidad grado II			<b>Muy alto</b>	<b>Extremadamente alto</b>	35.00 39.99
Obesidad grado III	<b>Extremadamente alto</b>	> 40.00			

\* Riesgo de padecer diabetes mellitus tipo 2, hipertensión y enfermedad cardiovascular. El perímetro de cintura aumentado puede ser un marcador para un riesgo mayor incluso en personas con peso normal.

**C1.** Circunferencia de Cintura: Es un indicador que evalúa el riesgo de las co-morbilidades más frecuentes asociadas a la obesidad, caracterizado por un exceso de grasa abdominal.

**C2.** Técnica de medición:



Para medir la circunferencia de cintura se localiza el punto inferior de la última costilla y el punto superior de la cresta iliaca, en la mitad de esta distancia se marca, en ambos costados y se coloca la cinta alrededor del abdomen a este nivel, asegurar que la cinta no apriete y esté en paralelo con el piso. La medición se hace al final de la espiración normal.



Adaptado de: Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO Expert Committee. Geneva, World Health Organization. WHO Technical Report Series, No.854. 1993.

## 11. Apéndices Informativos

### Apéndice Informativo A

#### RECOMENDACIONES PARA LA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA\*

- A1.** A partir de los 6 meses iniciar la alimentación complementaria y continuar con la lactancia materna de ser posible hasta los 2 años de edad.
- A2.** Alimentar a los lactantes directamente y asistir al niño o niña mayor cuando come por sí solo, respondiendo a sus signos de hambre y satisfacción
- A3.** Alimentar despacio y pacientemente y animar al niño o niña a comer, pero sin forzarlos
- A4.** Si el niño o niña rechaza varios alimentos, experimentar con diversas combinaciones sabores, texturas y métodos para animarlos a comer.
- A5.** Promover el consumo de alimentos de acuerdo con el Plato del Bien Comer.
- A6.** Evitar las distracciones durante las horas de comida si el niño o niña pierde interés rápidamente.
- A7.** Recordar que los momentos de comer son periodos de enseñanza y aprendizaje mutuos entre los padres de familia y los hijos, hablar con los niños y mantener el contacto visual.
- A8.** Lavarse las manos antes de preparar alimentos y lavar las manos de los niños antes de comerlos.
- A9.** Servir los alimentos inmediatamente después de su preparación y guardarlos de forma segura si no son consumidos al momento.
- A10.** Utilizar utensilios limpios para preparar y servir los alimentos. Deben emplearse utensilios adecuados, permitir que el niño intente comer solo, aunque se ensucie.
- A11.** Utilizar tazas y tazones limpios al alimentar al niño o niña.
- A12.** Evitar el uso de biberones.
- A13.** Introducir un solo alimento a la vez. Ofrecerlo durante dos o tres días, lo que permite conocer su tolerancia.
- A14.** Al inicio, no se deben mezclar los alimentos al momento de servirlos o prepararlos para poder ofrecer uno a la vez, esto permitirá conocer los sabores y su tolerancia.
- A15.** Iniciar con cantidades pequeñas de alimentos y aumentar la cantidad conforme crece el niño o niña, mientras se mantiene la lactancia materna
- A16.** Aumentar la consistencia y la variedad de los alimentos gradualmente conforme crece el niño o niña, adaptándose a sus requisitos y habilidades.
- A17.** A los 12 meses la mayoría de los niños o niñas pueden comer el mismo tipo de alimentos que el resto de la familia, bajo una alimentación correcta
- A18.** Aumentar el número de veces que el niño o niña consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. El número apropiado de comidas depende de la densidad energética de los alimentos locales y las cantidades normalmente consumidas durante cada comida. Para el niño o niña amamantado en promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño o niña debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño o niña. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que el niño o niña consume por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. Si la densidad energética o la cantidad de alimentos encada comida es baja, o el niño o niña ya no es amamantado, es posible que se requiera de comidas más frecuentes.
- A19.** A partir del 6o. mes se recomienda iniciar con el consumo de carnes y, a partir de los dos años de edad, se recomienda dar leche descremada.

**A20.** Variar los alimentos para cubrir las necesidades nutricionales. Deben consumirse alimentos de origen animal lo más frecuentemente posible. Las frutas y verduras ricas en vitamina A deben ser consumidas a diario.

**A21.** Debe ofrecerse agua simple potable. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar remplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.

## **Apéndice Informativo B**

### **FUENTES DE:**

#### **B1. Hierro:**

**B1.1** Alimentos de origen animal.- vísceras de cerdo, res y pollo: pulmón, hígado, moronga, carne de res seca, carnes rojas, huevo, acosiles, mariscos.

**B1.2** Leguminosas.- frijol, lenteja, habas, garbanzos secos, alverjón, soya.

**B1.3** Verduras.- chiles secos, calabacita, acelgas, espinacas, verdolagas, huauzontles, quelites, hojas de chaya, tomatillo, chile poblano, hongos, romeritos, coles de bruselas.

**B1.4** Cereales.- productos elaborados con harinas a base de granos enteros y adicionadas; cereales precocidos infantiles.

**B1.5** Otros.- frutas secas, cacahuates, semillas de girasol y nueces.

#### **B2. Zinc:**

**B2.1** Alimentos de origen animal.- leche y derivados, carnes, huevo, mariscos (ostras).

**B2.2** Leguminosas.- frijol y alubias.

**B2.3** Verduras.- germen de trigo.

**B2.4** Otros.- levadura de cerveza, cacahuete, semillas de girasol, semillas de calabaza, nuez, almendras.

#### **B3. Vitamina B12**

**B3.1** Alimentos de origen animal como hígado de res o cerdo, sardina, riñones, corazón de res, sesos, atún, lengua, pulpo, menudo, mortadela, carpa, trucha, huevo, quesos fuertes, yogurt, leche.

#### **B4. Vitamina C:**

**B4.1** Verduras (principalmente crudas, no fritas): chile poblano, hojas de chaya, chile, col de bruselas, zanahoria, calabaza, papa, pimienta roja, coliflor, brócoli, miltomate (tomate verde o tomatillo), chile seco, habas verdes, tomatillo, huauzontle.

**B4.2** Frutas: guayaba, marañón, nanche, kiwi, zapote negro, mango, limón, mandarina, papaya, fresa, toronja, naranja, tejocote, plátano, melón.

#### **B5. Vitamina D:**

**B5.1** Alimentos de origen animal como aceites de pescado, hígado y leche, pero su principal aportación es en la piel a través de la inducción por los rayos UV del sol.

#### **B6. Carotenos:**

**B6.1** Verduras.- chiles secos, hojas de chaya, chipilín, zanahorias, quelites, jitomate, miltomate, acelga, espinaca, berros, romeritos, verdolagas, nopales, huauzontles, calabaza amarilla, aguacate.

**B6.2** Frutas.- tejocote, mango, chabacano, melón, mandarina, marañón, plátano macho, ciruela, guayaba, plátano tabasco, mamey, higo, zarzamora, guanábana, papaya.

#### **B7. Fibra dietética:**

**B7.1** Cereales: tortillas y otros productos elaborados con maíz nixtamalizado, cebada, salvado, harinas integrales, avena, pan y cereales integrales.

**B7.2** Verduras (de preferencia crudas y con cáscara): brócoli, coles de bruselas, col, zanahoria, coliflor, elote, chícharos, espinacas, nopales, acelgas, huauzontles, verdolagas y berros.

**B7.3** Frutas (de preferencia crudas y con cáscara): chabacano, plátano, moras, dátiles, higos, guayaba, naranja y toronja en gajos, pera, manzana, mango y tamarindo.

**B7.4** Leguminosas: frijol, lentejas, habas, alverjón, garbanzos, soya.

**B7.5** Otros: orejones de chabacano o durazno, ciruela pasa, pasas, cacahuates, almendras y nueces.

#### **B8. Calcio:**

**B8.1** Cereales: tortillas y productos elaborados con maíz nixtamalizado.

**B8.2** Alimentos de origen animal: queso, leche, yogurt, acosiles, sardinas, charales, boquerones.

#### **B9. Acido fólico:**

**B9.1** Alimentos de origen animal.- hígado y otras vísceras.

**B9.2** Verduras.- berro, espinaca, lechuga, espárrago, betabel, acelga, alcachofas, brócoli, coliflor, chícharo, poro, aguacate, col, elote.

**B9.3** Frutas.- naranja, plátano.

**B9.4** Cereales.- productos elaborados con harinas adicionadas.

**B10** Acidos grasos omega 3:

**B10.1** Aceite de pescados azules tales como sardina, salmón, trucha, atún.

**B10.2** De origen vegetal el aceite de canola crudo.

**B11** Alimentos adicionados con uno o más de los nutrimentos señalados respectivamente, que aporten 10% o más de los Valores Nutrimtales de Referencia para una dieta de 2000 Kcal.

### Apéndice Informativo C

#### RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACION, CONSUMO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

##### C1. Preparación

**C1.1** Utilizar agua hervida, purificada o clorada y conservarla en recipientes limpios y tapados.

**C1.2** Consumir leche sometida a algún tratamiento térmico (pasteurizada, ultrapasteurizada, hervida, evaporada, en polvo, etc.). La leche bronca debe hervirse sin excepción.

**C1.3** Consumir cualquier tipo de carne bien cocida o asada.

**C1.4** La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas. Una vez descongelados no deben volverse a congelar.

##### C2. Utensilios

**C2.1** Evitar el uso de utensilios de barro vidriado para cocinar o conservar alimentos, ya que éstos contienen plomo, mismo que es dañino a la salud, o asegurarse que expresamente digan "sin plomo".

**C2.2** Los utensilios que estarán en contacto con los alimentos previamente debe lavarse y desinfectarse.

##### C3. Higiene

**C3.1** Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y de comer, así como después de ir al baño o de cambiar un pañal.

**C3.2** No toser o estornudar sobre los alimentos al prepararlos.

**C3.3** Lavar bien con agua potable y estropajo, zacate o cepillo las frutas y verduras.

**C3.4** 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. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir con las instrucciones señaladas por el fabricante. Desinfectar las verduras y frutas que no se puedan tallar, lavándolas primero al chorro de agua y las verduras con hojas, hoja por hoja.

**C3.5** Limpiar los granos y semillas secos, retirando materia extraña y lavarlos bien.

**C3.6** Lavar a chorro de agua las carnes y el huevo antes de utilizarlos, sin tallarlos.

**C3.7** Consumir, de preferencia, los alimentos inmediatamente después de cocinarlos.

**C3.8** 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 y tapados. Antes de consumirlos volver a calentarlos hasta que hiervan y se recomienda reutilizar los sobrantes una sola vez.

**C3.9** Cuando las latas o envases estén abombados, abollados u oxidados, deben desecharse.

**C3.10** No utilizar alimentos que ostenten fecha de caducidad vencida, éstos deben ser desechados para evitar intoxicaciones.

**C3.11** 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.

**C3.12** 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: para superficies de contacto directo con los alimentos, para la limpieza de mesas y superficies de trabajo, para la limpieza de pisos y demás instalaciones.

### Apéndice Informativo D

#### RECOMENDACION DE GANANCIA DE PESO PARA MUJERES EMBARAZADAS DE ACUERDO A SU PESO PREGESTACIONAL

Índice de masa corporal Pregestacional	Ganancia recomendada en kg. Durante el embarazo
Bajo ( menor de18.5)	12.5 a 18.0
Normal (18.6 25)	11.5 a 16.0
Alto (25.1 29.9)	7.0 a 11.5

Adaptado de: Casanueva E, Kaufer-Horwitz M, Pérez-Lizaur AB, Arroyo P (editores). Nutriología Médica (2ª. ed.), México, D.F. Editorial Médica Panamericana, 2009.

### Apéndice Informativo E

#### PREVENCIÓN DE LA ANEMIA FERROPRIVA

**E1.** Prevención mediante la alimentación.

**E1.1** Incrementar el contenido de hierro en la dieta (Apéndice Informativo B).

**E1.2** Seguir medidas para mejorar la absorción de hierro considerando que:

**E1.2.1** La vitamina C promueve la absorción de hierro (Apéndice Informativo B).

**E1.2.2** El consumo prolongado de antiácidos puede interferir con la absorción de hierro.

### Apéndice Informativo F

#### ALTERNATIVAS PARA LA MINISTRACION DE LA LECHE MATERNA Y SUCEDANEOS

La alimentación al pecho materno es insustituible por todas las ventajas que ofrece, tanto para la salud de la madre como para el crecimiento sano de los niños y las niñas, desde el nacimiento hasta el año o más de edad.

Para lograr el mantenimiento de una lactancia materna que confiera los beneficios que se esperan y que tenga una duración apropiada, es necesario promover una práctica adecuada y una técnica correcta.

Práctica de la lactancia: se refiere a las decisiones que la mujer hace con respecto a la manera en que llevará a cabo la lactancia, las cuales están influenciadas por el personal de salud y personas cercanas. Esta repercute sobre la frecuencia en la que se ofrece el pecho al lactante así como al grado de vaciamiento que se logre de la glándula mamaria.

No obstante, en ocasiones se presenta la necesidad de utilizar en la alimentación la lactancia materna indirecta o, por razones médicas, lactancia artificial. En ambos casos, es indispensable recomendar los cuidados que deben aplicarse en el manejo, preparación y conservación de la leche para que ésta sea aprovechada en la mejor nutrición de la o del bebé.

#### 8. Lactancia materna directa.

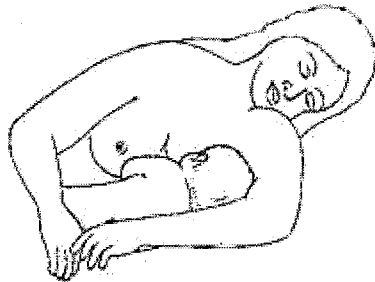
Para llevar a cabo una lactancia materna exitosa deben existir dos reflejos:

El reflejo de erección del pezón, que se provoca con un masaje ligero con los dos dedos en los pezones, este reflejo lo hace más saliente y fácil de tomar por el bebé.

El reflejo de búsqueda del bebé, que se produce tocando el borde inferior del labio del bebé. Este reflejo hace abrir la boca y buscar el pezón, siendo el momento para introducirlo.

Acostada en decúbito lateral.

#### POSICIÓN ACOSTADA



El cuerpo del bebé sigue el cuerpo de la madre, y están juntos abdomen con abdomen.

La madre ofrece el pecho del lado que está acostada

Esta posición y la de balón de fútbol son las más apropiadas para las madres que han tenido cesárea.

## POSICION DE "BALON DE FUTBOL" O EN "SANDIA"



### COMO RETIRAR EL PECHO

#### PARA CAMBIAR DE SENO O AL TERMINAR DE LACTAR:

Introducir suavemente el dedo meñique en la comisura labial del niño, con lo cual se rompe el vacío que se forma dentro de la boca y pueda soltar el pezón sin lastimar el seno.



#### Recomendaciones prácticas.

- La madre debe comprobar que el niño o niña esté con el pañal seco y limpio.
- La temperatura ambiental mayor de 36 grados disminuye el mecanismo de succión del niño o niña.
- Lavarse las manos con agua y jabón cada vez que vaya a amamantar.
- No es necesario lavar los senos, es suficiente el baño diario.
- Al terminar de dar de comer al niño o niña, aplicar una gota de leche sobre el pezón, lo cual lubrica y evita infecciones por su efecto protector.
- La mamá debe estar tranquila y cómoda mientras amamanta, independientemente de la posición.
- El tiempo promedio de lactancia para cada seno es de 10 a 15 minutos. Sin embargo, se debe respetar la necesidad individual de cada niño o niña, ya que unos comen despacio y otros más rápido.
- Se deben alternar los senos cada vez que se amamante, iniciando con el que se terminó de dar en la ocasión anterior.
- Se debe ayudar al bebé a eliminar el aire ingerido.
- La alimentación al seno materno debe ser a libre demanda, día y noche; es decir, alimentar cada vez que el niño o niña quiera sin un horario estricto.

En las primeras semanas el niño o niña come con intervalos cortos, en ocasiones hasta menos de dos horas; esto es normal debido a que el tiempo de vaciamiento gástrico es muy rápido. Esto ayuda a mantener el suministro de leche.

#### Posición sentada clásica:

1. Con la espalda recta, colocar una almohada bajo el niño o niña para que quede más cerca del pezón.
2. Acercar al niño o niña al pecho y no el pecho al niño o niña, ya que de hacerlo se provocará malestar en la espalda
3. Colocar al niño o niña sobre un brazo, de tal forma que se pueda contener con la mano del mismo brazo la pierna o las nalguitas del niño o niña.
4. Procurar que la cara quede exactamente frente al pecho lo que permitirá sostener el pecho con la otra mano, en forma de C. Es decir, con el pulgar hacia arriba de la areola y los otros cuatro dedos abajo del pecho.

5. La mano en esta posición permite dirigir fácilmente el pezón.
6. Tocar con el pezón el labio inferior del niño o niña para producir el reflejo de búsqueda.
7. Para abrir la boca se debe atraer al niño o niña rápidamente hacia el pecho para que logre tomar no sólo el pezón sino también parte de la areola.
8. El mejor estímulo para la producción de leche es la succión, por lo tanto mientras más amamanta, más leche tendrá.

## II. Lactancia materna indirecta

Cuando la mujer tiene que separarse de su hijo o hija lactante, es muy recomendable continuar con la lactancia materna exclusiva hasta que el menor cumpla 6 meses; o en su caso, que la lactancia continúe formando parte básica de la nutrición del infante hasta el año o más de edad.

Se debe buscar apoyo permanente para que la madre decida y logre mantener activo el periodo de lactancia.

Otras recomendaciones importantes serán el que la mujer inicie la extracción dos semanas antes de separarse del niño o niña, por tener que regresar al trabajo u otra causa, con el objeto de que tanto la madre como el hijo o hija se vayan acostumbrando.

Asimismo, la madre debe saber que al principio la extracción de leche es en poca cantidad y con la práctica ésta aumenta.

Se indicará a la madre cómo debe extraer su leche con tres sencillos pasos:

Preparación, estimulación y extracción, así como las medidas que aplicará en su almacenamiento y conservación.

1. Preparación. Realizar lavado de manos con agua limpia y jabón, secarlas con trapo o toalla limpia.
2. Estimulación. Debe llevarse a cabo en 2 fases.

### Fase I

1. Hacer masaje en la parte superior del pecho con los dedos en un mismo punto, oprimir firmemente con un movimiento circular hacia el tórax; después de unos segundos, dar masaje en otra área del pecho.
2. Continuar con el masaje en espiral alrededor del pecho, hasta llegar a la areola.

### Fase II

3. Frotar cuidadosamente el pecho, desde la parte superior hacia el pezón, de manera que produzca cosquilleo.
4. Continuar con este movimiento desde la base del pecho al pezón. Esto ayuda a relajar a la madre y estimula el "aflojamiento" de la leche.
5. Sacudir suavemente ambos pechos, inclinándose hacia delante. La fuerza de gravedad ayuda a la bajada de la leche.

### 3. Extracción

6. Colocar el pulgar sobre el pezón y los dedos índice y medio aproximadamente 3 o 4 cm atrás de él, formando una letra "C".
7. Empujar los dedos hacia la caja torácica, sin que se muevan del sitio donde los colocó.
8. Dar vuelta o girar los tres dedos como imprimiendo las huellas digitales en una hoja de papel. Este movimiento oprime y vacía los pechos.
9. Repetir en forma rítmica de 2 a 5 minutos para desocupar los depósitos lactíferos. Colocar los dedos, empujar hacia adentro, exprimir, empujar, girar.
10. Se alternará la extracción de ambos pechos, realizando cada vez la estimulación y los pasos de la extracción.
11. Deseche los primeros chorros de leche de cada pezón y al terminar la extracción mójelos con una gota de leche y déjelos secar al aire.
12. Se deben evitar movimientos bruscos o muy fuertes al apretar el pecho o el pezón porque puede dañar los tejidos y provocar moretones.
13. Al extraer la leche deposítela directamente en un recipiente con tapadera; al terminar tape el recipiente y colóquelo en el refrigerador o en otro recipiente con agua fría y manténgalo lejos del calor para su conservación.
14. La leche guardada en un lugar fresco y limpio puede ser consumida dentro de las primeras 8 horas; si se conserva en el refrigerador puede utilizarse para consumo hasta por 48 horas.

### III. Lactancia con sucedáneos

Cuando el médico contraindique la lactancia materna, se debe hacer énfasis en los cuidados para la preparación, el manejo higiénico y la ministración del sucedáneo recomendada para la alimentación del niño o la niña.

- La preparación del sucedáneo debe realizarse de acuerdo a las indicaciones médicas para evitar indigestión o desnutrición.
- El agua en la que se disuelve el sucedáneo debe hervirse al menos durante 3 minutos.
- En el caso de no disponer de refrigerador, preparar exclusivamente el sucedáneo que se va a proporcionar y desechar la que no se haya consumido en esa toma.

#### **IV. Manejo higiénico para la ministración de la leche materna indirecta o la lactancia con sucedáneo.**

Para la ministración de la leche materna indirecta o para el sucedáneo, debe utilizarse vaso, taza y cuchara. Este procedimiento es sencillo y barato.

Se recalcará que la falta de higiene en estos utensilios es la causa de la mayoría de enfermedades y muertes por diarrea en niños o niñas, por lo que se insistirá en extremar los cuidados de limpieza de las manos, del agua utilizada y el manejo higiénico de los utensilios.

Debe asegurarse que la taza, vaso, cuchara, el frasco para guardar la leche materna, o cualquier otro utensilio para la ministración de leche materna o sucedáneo estén bien lavados con agua y jabón y esterilizados, en especial durante los primeros meses de vida del niño o la niña; de acuerdo a los siguientes pasos:

1. Lavar perfectamente el interior y exterior de los utensilios (taza, vaso, cuchara, etc.) con agua, jabón, estropajo y cepillo, para tallar el interior de frascos donde se dificulta el acceso.
  2. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
  3. En el fondo de una olla o recipiente exclusivo para este fin, colocar una rejilla o paño.
  4. Introducir en la olla todos los utensilios boca abajo y agregar suficiente agua hasta cubrirlos.
  5. Colocar la olla en la estufa, a fuego alto, cuando el agua comienza a hervir, poner a fuego lento durante 30 minutos.
  6. Tirar el agua y dejar enfriar, sacar con las manos limpias la cuchara o las pinzas y utilizar éstas para sacar los demás utensilios.
  7. Verter la leche materna o el sucedáneo indicado por el médico en el utensilio que habitualmente use y ministrar de inmediato.
  8. Tirar sobrantes y guardar los utensilios esterilizados en un lugar fresco y limpio.
-

**Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.**

PABLO ANTONIO KURI MORALES, Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, con fundamento en los artículos 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o., fracciones XV y XVI, 13, apartado A, fracción I, 133, fracción I, 134 y 135, de la Ley General de Salud; 38, fracción II, 40, fracciones III y XI, 41, 43 y 47, fracción IV, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como 8, fracción V y 10, fracciones VII y XVI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y

#### **CONSIDERANDO**

Que el derecho a la salud es uno de los derechos humanos reconocidos en México para todas las personas, tal y como lo contempla el artículo 4o., de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en tratados internacionales de los que el estado mexicano es parte.

Que en todas las decisiones y actuaciones del estado se velará y cumplirá con el principio de interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Este principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez.

Que los ascendientes, tutores y custodios tienen la obligación de preservar y exigir el cumplimiento de estos derechos y principios.

Que en materia de derechos humanos de las personas menores de 18 años, existe un marco jurídico especializado, como son la Convención sobre los Derechos del Niño (CDN), la Convención Americana sobre Derechos Humanos y la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes (LGDNNA), donde se establece la obligación del Estado mexicano de garantizar el derecho a la salud de las personas pertenecientes a este Grupo Etario.

Este amplio marco jurídico reconoce tres principios rectores que debe de considerar el estado mexicano en su actuar al garantizar a las personas menores de 18 años el goce de sus derechos humanos: no discriminación, interés superior y reconocimiento de las capacidades evolutivas, de conformidad con sus intereses y necesidades.

Que la Ley General de Salud, establece el derecho a la protección de la salud de la población, a través de acciones de promoción de la salud, así como de prevención y control de enfermedades, entre otras.

Que en esta Norma se establecen lineamientos para realizar las acciones antes mencionadas por lo que se refiere al grupo entre 10 y 19 años de edad, debida a la problemática y trascendencia futura de la atención integral a su salud por lo que es un tema del más alto interés para la nación mexicana, ya que de las condiciones particulares de salud de cada persona integrante de este sector de la población, dependerá la calidad de vida que desarrollen durante la etapa adulta y la tercera edad, lo que tiene indudables repercusiones individuales políticas, económicas y sociales para toda la colectividad nacional;

Que su atención debe ser integral, con perspectiva de género e intercultural en apego a su derecho a la salud, sin discriminación y orientada a la prevención de enfermedades y la promoción de estilos de vida activa y saludable, debido a que la fase del desarrollo humano que abarca de los 10 a los 19 años de edad se considera una etapa en la cual aumentan ciertos tipos de riesgo por lo que hay que incrementar la eficacia de las acciones a lo largo de este periodo.

Que con fecha 15 de julio de 2014, en cumplimiento del acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades y de conformidad con lo previsto en el artículo 47, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-047-SSA2-2014, Para la atención a la Salud del Grupo Etario de 10 a 19 años de edad, a efecto de que dentro de los sesenta días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios ante dicho Comité Consultivo Nacional de Normalización;

Que con fecha 20 de febrero de 2015, en cumplimiento a lo previsto en el artículo 47, fracción III, el citado Comité Consultivo Nacional de Normalización, aprobó las respuestas a los comentarios recibidos, así como las modificaciones al proyecto que derivaron de las mismas, las cuales, con fecha previa, fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación, y

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, he tenido a bien expedir y ordenar la publicación de la siguiente:

#### **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-047-SSA2-2015, PARA LA ATENCIÓN A LA SALUD DEL GRUPO ETARIO DE 10 A 19 AÑOS DE EDAD**

#### **PREFACIO**

En la elaboración de esta Norma participaron:

SECRETARÍA DE SALUD.

Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud.

Dirección General de Promoción de la Salud.

Secretariado Técnico del Consejo Nacional para la Prevención de Accidentes.

Centro Nacional de Equidad de Género y Salud Reproductiva.

Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades.

Centro Nacional para la Prevención y Control del VIH/SIDA.



Centro Nacional para la Salud de la Infancia y la Adolescencia.  
Dirección General de Epidemiología.  
Comisión Nacional contra las Adicciones.  
Centro Nacional para la Prevención y el Control de las Adicciones.  
SECRETARÍA DE LA DEFENSA NACIONAL.  
Dirección General de Sanidad.  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA.  
Dirección de Innovación Educativa.  
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.  
Régimen Oportunidades.  
INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO.  
Dirección Médica.  
INSTITUTO NACIONAL DE LAS MUJERES.  
INSTITUTO MEXICANO DE LA JUVENTUD.  
INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.  
HOSPITAL INFANTIL DE MÉXICO FEDERICO GÓMEZ.  
COMISIÓN NACIONAL DE DERECHOS HUMANOS.  
PETRÓLEOS MEXICANOS.  
Coordinación Nacional de Control de Enfermedades.  
Subdirección de Servicios de Salud.  
AFLUENTES, S.C.  
Católicas por el Derecho a Decidir, A.C.  
Democracia y Sexualidad, A.C.  
Fundación Mexicana para la Planeación Familiar, A.C.  
Grupo de Información en Reproducción Elegida, A.C.  
IPAS MÉXICO, A.C.  
Sociedad Mexicana de Salud Pública, A.C.  
Comité Nacional Provida, A.C.

## ÍNDICE

0. Introducción.
  
1. Objetivo y campo de aplicación.
2. Referencias.
3. Definiciones.
4. Símbolos y Abreviaturas.
5. Disposiciones generales.
6. Atención integral para la salud del Grupo Etario.
7. Vigilancia epidemiológica.
8. Capacitación del personal de salud.
9. Concordancia con Normas Internacionales y Mexicanas.
10. Bibliografía.
11. Observancia de la Norma.
12. Vigencia.
13. Apéndices Normativos.
14. Apéndices Informativos.
0. Introducción

La adolescencia es un periodo de transiciones biológicas, psicológicas, sociales y económicas; una etapa transitoria desde las experiencias emocionales y las menos desarrolladas de la niñez y las más equilibradas de la adultez, que representan un ideal. Aunque hay suficientes publicaciones en las que se analiza este periodo, existe poco acuerdo sobre el comienzo y el final de la adolescencia y

sobre los límites de esta determinación. Desde la perspectiva biológica, el hincapié está en el comienzo y el final de la pubertad y desde el aspecto legal, se determina a partir de los diferentes grupos de edad establecidos por la ley. Entre quienes integran el Grupo Etario, la adquisición de habilidades, tales como: asumir la responsabilidad de sus propios actos y tomar sus propias decisiones, suele considerarse un aspecto importante que está más relacionado con la distinción entre la adultez y la adolescencia.

Si bien la adolescencia puede abarcar desde los 10 años o más, la mayoría de profesionales en ciencias sociales reconocen que, debido al importante crecimiento psicológico y social que se produce en esa década, tiene más sentido considerar los años de la adolescencia como una serie de fases y no como una etapa uniforme.

Teniendo esto en consideración, en materia de atención de la salud a esta población, las etapas previa y posterior a este periodo son de suma importancia para la adopción y mantenimiento de un estilo de vida que promueva la salud. La Organización Panamericana de la Salud destaca la importancia de la intervención temprana previa a la adolescencia, en lugar de hacerlo más tarde, cuando ya se han adquirido los patrones de conducta que comprometen la salud y posiblemente sea más difícil modificarlos. Esta intervención es más eficiente cuando la atención de la salud continúa hasta el inicio de la siguiente etapa de la vida.

Desde la perspectiva de la salud pública en nuestro país, existe una ausencia de normativa específica para determinar los mecanismos que lleven a preservar la salud durante esta etapa del desarrollo humano a fin de establecer hábitos y estilos de vida que promuevan que quienes integran el Grupo Etario, tengan amplios márgenes de seguridad de cursar una vida adulta y una senectud, lo más saludable posible.

El aumento de la población en este rango de edad genera una demanda específica permanente en los sistemas nacionales de salud, educación, trabajo y otros.

Quienes se ubican en el rango de edad del Grupo Etario, se exponen a situaciones de vulnerabilidad y riesgo, por lo que es factible que adquieran hábitos que requieren intervenciones específicas de los sectores público, privado y social, para atender los déficits que se presentan a su salud; las condiciones que afectan su estado de nutrición, como el sobrepeso, obesidad, bajo peso y conductas alimentarias de riesgo, con las consecuencias a largo plazo en el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas, como la diabetes, la hipertensión arterial y los accidentes cerebro vasculares; así como, el consumo de tabaco, de alcohol y de otras sustancias psicoactivas; el embarazo y las infecciones de transmisión sexual, incluyendo el VIH y el sida; la violencia física, sexual o emocional, las acciones de daño físico autoinfligido y los accidentes, son los principales retos que se deben atender desde una perspectiva de prevención y promoción de estilos de vida activa y saludable. Los problemas de salud tienden a ser muy diferentes de los que se presentan a edades más tempranas y están condicionados por una carga psicosocial elevada y un bajo tenor de trastornos orgánicos.

Asimismo, el tema de la violencia cobra especial importancia en este Grupo Etario, ya que, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, los costos directos, indirectos e intangibles de la violencia, considerando las consecuencias más graves de la violencia interpersonal y autoinfligida, es decir, las muertes por homicidio y suicidio, son más frecuentes entre los hombres jóvenes y en el caso de los homicidios en su mayoría son resultado de violencia interpersonal que ocurre en espacios públicos. La violencia que ocurre en espacios privados, especialmente en los hogares, afecta a un conglomerado importante de la población, principalmente a las mujeres, niñas y niños.

La atención de los daños a la salud a las personas de este Grupo Etario representa una importante carga económica y social para el país, reflejada en un elevado costo por concepto de atención curativa, costos indirectos por días no laborados por alguno de los padres o tutores, y en días de ausentismo escolar. Las secuelas por accidentes o uso de sustancias psicoactivas representan un cúmulo importante de años vividos con discapacidad. Aunado a las defunciones por estos mismos padecimientos que acumulan la mayor magnitud de años de vida potencialmente perdidos, debido a la edad temprana en que se presentan.

El Sistema Nacional de Salud debe proveer servicios de atención integral a la salud para este segmento de población, siempre en el marco del respeto a los Derechos Humanos, con perspectiva de género e interculturalidad referidos al mantenimiento de la vida, de sus capacidades, de manera específica y urgente, diseñando intervenciones preventivas y de promoción y educación para la salud, a fin de que esta población adopte por convencimiento propio y con apoyo de sus padres o tutores, estilos de vida activa y saludable; respetando la confidencialidad y coadyuvando en el desarrollo de la autonomía sobre la toma de decisiones, para promover conductas de autocuidado.

## **1. Objetivo y campo de aplicación**

**1.1** Esta Norma tiene por objeto establecer los criterios que deben seguirse para brindar la atención integral a la salud, la prevención y el control de las enfermedades prevalentes en las personas del Grupo Etario de 10 a 19 años de edad y la promoción de la salud, con perspectiva de género, pertinencia cultural y respeto a sus derechos fundamentales.

**1.2** Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para el personal de salud y las instituciones de los sectores público, social y privado del Sistema Nacional de Salud, que presten servicios de salud a las personas del Grupo Etario.

## **2. Referencias**

Para la aplicación correcta de esta Norma, deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o las que las sustituyan:

**2.1** Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, Del expediente clínico.

**2.2** Norma Oficial Mexicana NOM-005-SSA2-1993, De los servicios de planificación familiar.

**2.3** Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.

**2.4** Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.

**2.5** Norma Oficial Mexicana NOM-009-SSA2-2013, Promoción de la salud escolar.

**2.6** Norma Oficial Mexicana NOM-010-SSA2-2010, Para la prevención y el control de la infección por Virus de la Inmunodeficiencia Humana.

**2.7** Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-1994, Para la prevención y control de enfermedades bucales, para quedar como Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales.

**2.8** Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.

**2.9** Norma Oficial Mexicana NOM-017-SSA2-2012, Para la vigilancia epidemiológica.

**2.10** Norma Oficial Mexicana NOM-025-SSA2-1994, Para la prestación de servicios de salud en unidades de atención integral hospitalaria médico-psiquiátrica.

**2.11** Norma Oficial Mexicana NOM-028-SSA2-2009, Para la prevención, tratamiento y control de las adicciones.

**2.12** Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.

**2.13** Norma Oficial Mexicana NOM-032-SSA3-2010, Asistencia social. Prestación de servicios de asistencia social para niños, niñas y adolescentes en situación de riesgo y vulnerabilidad.

**2.14** Norma Oficial Mexicana NOM-039-SSA2-2002, Para la Prevención y control de las infecciones de transmisión sexual.

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

**2.16** Norma Oficial Mexicana NOM-046-SSA2-2005, Violencia familiar, sexual y contra las mujeres. Criterios para la prevención y atención.

### **3. Definiciones**

Para los efectos de esta Norma se entiende por:

**3.1 Atención integral para la salud de las personas del Grupo Etario**, al conjunto de servicios con enfoque de derechos humanos, género e interculturalidad y acciones que las instituciones de los sectores público, social y privado que integran el Sistema Nacional de Salud brindan a dichas personas, sin discriminación, con el fin de promover y proteger su salud.

**3.2 Bajo Peso**, al estado de nutrición identificado por ser menor a -2 Desviación Estándar, respecto a la mediana de la población de referencia.

**3.3 Cartilla de Snellen**, al instrumento utilizado para evaluar la agudeza visual. La cartilla consta de letras de tamaños graduados señaladas a un lado por la distancia a la que cada tamaño de letra subyace un ángulo de cinco minutos.

**3.4 Desnutrición**, al estado en el que existe un balance insuficiente de uno o más nutrientes y que manifieste un cuadro clínico característico.

**3.5 Droga**, se refiere a cualquier sustancia que previene o cura alguna enfermedad o aumenta el bienestar físico o mental. En Farmacología se refiere a cualquier agente químico que altera la bioquímica o algún proceso fisiológico o algún tejido u organismo.

**3.6 Educación entre pares**, al proceso de entrenar y motivar a las personas que formen parte del Grupo Etario a realizar actividades educativas con personas que sean similares en edad, contexto o intereses.

**3.7 Escala de Tanner**, a las mediciones físicas del desarrollo de los caracteres sexuales secundarios como son mamas, genitales y vello púbico.

**3.8 Esquema de vacunación**, al número ideal de dosis de vacunas que debe recibir la población, de acuerdo con su edad.

**3.9 Factores de Riesgo**, a toda circunstancia o situación que aumenta las probabilidades de una persona de contraer una enfermedad o cualquier otro problema de salud.

**3.10 Grupo Etario**, a la población de 10 a 19 años de edad.

**3.11 Índice de Masa Corporal (IMC)**, al indicador del estado de nutrición. Razón que se establece al dividir el peso corporal expresado en kilogramos entre la estatura o talla expresada en metros, elevada al cuadrado, representada por la siguiente fórmula:  $IMC = \text{Peso} / \text{Talla}^2$  (Kg/m<sup>2</sup>).

**3.12 Masa**, al aumento de volumen secundario a un crecimiento anormal de células, un quiste, cambios hormonales o reacción inmunitaria, localizada en cualquier parte del cuerpo.

**3.13 Metodologías participativas**, a los métodos y enfoques activos que animan y fomentan que las personas se apropien del tema y contribuyan con sus experiencias. Los participantes contribuyen de forma activa al proceso de enseñar y de aprender en vez de recibir pasivamente la información de expertos de afuera, que en ocasiones pueden desconocer o no entender debidamente los temas locales. Esta metodología fomenta que la gente comparta la información, aprendan unos de los otros y trabajen juntos para resolver problemas comunes.

**3.14 Obesidad**, para el Grupo Etario se determinará cuando el indicador de IMC se encuentra a partir de +2 Desviación Estándar, de acuerdo a los valores de referencia, previstos en la presente Norma.

**3.15 Perspectiva de género**, al concepto que se refiere a la metodología y los mecanismos que permiten identificar, cuestionar y valorar la discriminación, desigualdad y exclusión de las mujeres, que se pretende justificar con base en las diferencias biológicas entre

mujeres y hombres, así como las acciones que deben emprenderse para actuar sobre los factores de género y crear las condiciones de cambio que permitan avanzar en la construcción de la igualdad de género.

**3.16 Prueba de Adams**, a la prueba clínica que se utiliza para la detección de la escoliosis. El objetivo principal de su aplicación es determinar el grado de deformación que han sufrido los cuerpos vertebrales, y relacionarlos con el comportamiento de la columna vertebral a nivel torácico en la inclinación lateral.

**3.17 Salud, dignidad y prevención positivas**, a un amplio rango de temas de interés para las personas con VIH, relacionados con la salud y la justicia social. Incluye el principio fundamental de que la responsabilidad en la prevención del VIH debe ser compartida, contrario a la idea de que la responsabilidad de la prevención debe recaer en las personas con VIH; así como que las políticas y los programas para personas que viven con VIH deben ser diseñados e implementados promoviendo el mayor involucramiento de las personas que viven con VIH (Principio MIPA Mayor Involucramiento de las Personas Afectadas por la epidemia).

**3.18 Servicio Amigable**, al espacio o lugar donde se proporciona atención con calidad, considerando su edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez y con estricto apego a lo previsto en esta Norma y en las demás disposiciones aplicables, a las personas de este Grupo Etario, para contribuir a que tomen decisiones libres, responsables e informadas en materia de salud sexual y reproductiva. Se caracteriza porque la atención se proporciona por personal empático, sensibilizado y capacitado; en un clima de confidencialidad y privacidad, con trato digno, equitativo y respetuoso, sin discriminación de ningún tipo, respetando los derechos humanos, particularmente los sexuales y reproductivos, con perspectiva de género y considerando su pertenencia cultural.

**3.19 Sobrepeso**, para el Grupo Etario se determinará cuando el indicador IMC se encuentre a partir de +1 Desviación Estándar, de acuerdo a los valores de referencia previstos en esta Norma.

**3.20 Sustancia psicoactiva**, a la sustancia que altera algunas funciones mentales y a veces físicas, que al ser consumida reiteradamente tiene la posibilidad de dar origen a trastornos asociados a su uso y adicción. Esos productos incluyen las sustancias, estupefacientes y psicotrópicos clasificados en la Ley General de Salud, aquellos de uso médico, los de uso industrial, los derivados de elementos de origen natural, los de diseño, así como el tabaco y el alcohol.

#### 4. Símbolos y Abreviaturas

Clasificación Internacional de Enfermedades.

Centímetro.

Desviación Estándar.

Manual Diagnóstico y Estadístico de los Trastornos Mentales, quinta versión.

Infecciones de transmisión sexual.

Kilogramo.

Metro.

Metro cuadrado.

I sida Virus de la inmunodeficiencia humana, incluye al VIH-1 y al VIH-2/síndrome de inmunodeficiencia adquirida.

Mayor que.

Por ciento.

Grado.

#### 5. Disposiciones generales

**5.1** La atención integral de las personas del Grupo Etario, debe considerar las siguientes acciones:

**5.1.1** La atención inicial del motivo de consulta, la vigilancia de la nutrición, de la vacunación, de la salud sexual y reproductiva, de la salud mental, bucal y visual, y

**5.1.2** La detección y, en su caso, prevención de situaciones de riesgo como exposición al humo de tabaco proveniente de terceros, consumo de sustancias psicoactivas y adicciones.

**5.2** La estrategia es asegurar que de acuerdo con las necesidades de cada paciente y el criterio del personal de salud, la consulta incluya lo siguiente:

**5.2.1** Identificación de factores de riesgo;

**5.2.2** Evaluación clínica;

**5.2.3** Clasificación y/o diagnóstico;

**5.2.4** Tratamiento;

**5.2.5** Consejería en salud;

**5.2.6** Seguimiento del caso, y/o

**5.2.7** Referencia y contrarreferencia.

**5.3** El personal de salud de los establecimientos de atención médica que forman parte del Sistema Nacional de Salud deben proporcionar al menos una consulta integral anual a cada persona del Grupo Etario.

**5.3.1** El personal de salud debe contar con los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para brindar la atención integral a las personas del Grupo Etario.

**5.4** En cada consulta el personal de salud debe explicar a la persona del Grupo Etario cada una de las acciones de prevención y promoción que corresponda realizar de acuerdo a su edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez, mismas que están incluidas en la Guía Técnica para la Cartilla Nacional de Salud, Adolescentes de 10 a 19 años, que se encuentra en la página de internet [http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/cartillas/guia\\_adolescentes.pdf](http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/cartillas/guia_adolescentes.pdf)

Tratándose de menores de edad, la explicación a que se refiere el párrafo anterior, se otorgará también a la madre, el padre, el tutor o quien lo represente legalmente.

**5.5** Se debe revisar que su esquema de vacunación esté completo y, en su caso, se realizará la aplicación del biológico faltante correspondiente, registrándolo en la Cartilla Nacional de Salud para Adolescentes de 10 a 19 años y en el expediente clínico.

**5.6** Durante la revisión o exploración física de una persona del Grupo Etario, debe estar presente el personal médico y al menos un integrante más del personal de salud y tratándose de menores de edad, debe estar presente la madre, el padre, el tutor o quien lo represente legalmente conforme a las disposiciones aplicables.

**5.7** Durante la consulta integral, la atención proporcionada a las personas del Grupo Etario, debe: considerar la presencia y búsqueda intencionada de factores de riesgo y/o signos y síntomas que identifiquen cáncer, estrés y padecimientos de la salud mental, patología bucal, visual, auditiva, enfermedades relacionadas con la nutrición, consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas, volátiles (inhalables) y otras drogas, embarazo, prácticas sexuales sin protección, acosos y violencia; dar consejería y, de ser necesario, referirlos a servicios especializados o a las unidades de segundo y tercer nivel de atención, según corresponda.

**5.8** En el caso de la población del Grupo Etario que sea menor de edad o esté imposibilitada para dar su consentimiento, cuando se trate de procedimientos invasivos o esté en peligro su vida, órgano o alguna función, se estará a lo dispuesto en las disposiciones aplicables.

**5.8.1** La ausencia de responsables legales del menor de edad, no justificará la negativa de brindar la atención médica que corresponda, en caso de urgencia, supuesto en el que se incluirá una nota en el expediente clínico, que rubricará el responsable del servicio.

**5.9** Durante el desarrollo de las Semanas Nacionales de Salud, en todo el territorio nacional, las autoridades sanitarias federales y las de los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, fortalecerán las acciones de prevención y promoción de la salud de las personas del Grupo Etario.

**5.10** Se deben realizar acciones de información, comunicación, educación, prevención y promoción de la salud con énfasis en la salud sexual y reproductiva, nutrición, salud bucal, salud visual y auditiva, infecciones de transmisión sexual, incluyendo VIH y el sida, diagnóstico temprano de cáncer, salud mental, conductas alimentarias de riesgo, prevención y atención de la violencia, accidentes y lesiones, prevención del consumo del tabaco, alcohol y otras sustancias psicoactivas entre las personas del Grupo Etario, conforme a su edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez.

**5.11** La prestación de servicios de salud a las personas del Grupo Etario debe tener una estructura flexible, amigable, cálida, garantizando en todo momento la confidencialidad, la privacidad y el respeto a la dignidad, la inclusión y no discriminación, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables. Además, debe considerar su edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez. Se deben privilegiar las actividades de promoción y prevención de la salud física y mental.

**5.12** Se deben registrar las consultas y todas las acciones de atención integral a las personas del Grupo Etario, en los formatos correspondientes establecidos por cada institución.

**5.13** Al momento que el personal de salud del primer nivel de atención realice la referencia-contrarreferencia de la persona del Grupo Etario, se estará a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana referida en el punto 2.1, de la presente Norma.

**5.14** El personal de salud debe actuar en todo momento dentro del marco del respeto a los derechos humanos de las personas del Grupo Etario, con perspectiva de género y sus servicios deben salvaguardar la intimidad, la confidencialidad, la inclusión y no discriminación, el respeto y el consentimiento libre e informado, de conformidad con las disposiciones aplicables.

## **6. Atención integral para la salud del Grupo Etario**

**6.1** Las acciones que incluye la atención integral a las personas del Grupo Etario son las siguientes:

**6.1.1** Valoración del estado de salud;

**6.1.2** Nutrición;

**6.1.3** Información, orientación y sensibilización para la promoción de la Salud bucal;

**6.1.4** Información, orientación y sensibilización para la prevención de la Salud visual y auditiva;

**6.1.5** Información, orientación y sensibilización para la prevención de las ITS, incluyendo el VIH y el sida;

**6.1.6** Información, orientación y sensibilización para el diagnóstico temprano de cáncer;

**6.1.7** Salud sexual y reproductiva;

**6.1.8** Salud Mental;

- 6.1.9 Información, orientación y sensibilización para la prevención de conductas alimentarias de riesgo;
- 6.1.10 Información, orientación y sensibilización para la prevención y atención de la violencia;
- 6.1.11 Información, orientación y sensibilización para la prevención de accidentes y lesiones;
- 6.1.12 Información, orientación y sensibilización para la prevención del consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas y otras drogas;
- 6.1.13 Información, orientación y sensibilización para la promoción de la salud, y/o
- 6.1.14 Vigilancia Epidemiológica.

## **6.2 Valoración del estado de salud.**

6.2.1 Independientemente del motivo de la consulta, el personal de salud debe realizar la historia clínica completa que comprende el interrogatorio y la exploración física según corresponda, de acuerdo a lo indicado en el Apéndice A Informativo.

6.2.2 El personal de salud estará atento a identificar los principales problemas de salud en las personas del Grupo Etario, referidos en el Apéndice A Informativo.

## **6.3 Nutrición.**

En materia de nutrición, el personal de salud deberá realizar las siguientes acciones:

6.3.1 Se realizará por lo menos una evaluación al año del estado de nutrición a las personas del Grupo Etario. Las técnicas de medición y calibración del equipo antropométrico, se encuentran descritas en el Apéndice A Normativo.

6.3.2 Realizar la valoración del estado de nutrición basándose en los indicadores antropométricos peso corporal, talla corporal, IMC, así como signos y síntomas clínicos e historia dietética. Para emitir un diagnóstico del estado de nutrición de acuerdo a los patrones de referencia, ver lo dispuesto en el Apéndice A Normativo.

6.3.3 Brindar información y orientación sobre el crecimiento, necesidades energéticas y de nutrimentos de las personas del Grupo Etario, conforme a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.15, del capítulo de Referencias, de esta Norma. Así como los factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de enfermedades relacionadas con la alimentación.

6.3.4 Brindar orientación en temas de actividad física y alimentación correcta, como parte de un estilo de vida activa y saludable.

6.3.5 Durante la atención, se estará alerta sobre la detección de signos y síntomas de alarma que sugieren un posible estado de bajo peso, para su atención integral por parte del personal de salud, como lo son: un IMC por debajo de -2 DE, de acuerdo al Apéndice B Informativo.

6.3.5.1 En caso de detectar bajo peso, ingresar a control de nutrición, tomando en cuenta lo dispuesto por los protocolos, guías o lineamientos que para tal efecto tenga cada institución, hasta alcanzar la mediana de acuerdo a los patrones de crecimiento, previstos en la presente Norma.

6.3.6 Estar alerta y detectar los siguientes datos clínicos que sugieren un posible estado de sobrepeso u obesidad para su atención integral por parte del personal de salud, como lo son: sobrepeso: IMC por arriba de +1 DE, obesidad: IMC por arriba de +2 DE, de acuerdo al Apéndice B Informativo.

6.3.6.1 En caso de detectar sobrepeso u obesidad, ingresar a control de nutrición, tomando en cuenta lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.4, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

6.3.6.2 La población del Grupo Etario con sobrepeso u obesidad debe considerarse de alto riesgo para desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles, como son Diabetes Mellitus Tipo II, Hipertensión Arterial y Dislipidemias, por lo que debe alertarse a las personas del Grupo Etario sobre esta condición, fomentar la corresponsabilidad, así como la importancia del apego al tratamiento.

6.3.7 En caso de sospecha de diabetes mellitus o de hipertensión arterial, se procederá conforme a lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.8 y 2.12, del capítulo de Referencias, de esta Norma, respectivamente. En caso necesario referir al siguiente nivel de atención.

## **6.4 Salud Bucal.**

6.4.1 Para la vigilancia de la salud bucal, el personal de salud debe:

6.4.1.1 Realizar las acciones del Esquema Básico de Prevención contenido en el apartado de salud bucal de la Cartilla Nacional de Salud para Adolescentes de 10 a 19 años, cada 6 meses o por lo menos una vez al año.

6.4.1.2 En las embarazadas se llevará a cabo el esquema de atención contenido en el mismo apartado de la Cartilla Nacional de Salud, Adolescentes de 10 a 19 años y se insistirá sobre la importancia de los cuidados bucales y revisiones frecuentes durante su embarazo.

## **6.5 Salud visual y auditiva.**

6.5.1 Para la vigilancia de la salud visual, se debe realizar la valoración de trastornos de la agudeza visual por lo menos una vez al año, a través del examen con la Cartilla de Snellen. En caso de encontrarse alteraciones, se deberá referir al siguiente nivel de atención para el diagnóstico y tratamiento específico.

6.5.2 Para la vigilancia de la salud auditiva, se debe realizar la valoración de trastornos de la agudeza auditiva por lo menos una vez al año. En caso de encontrarse alteraciones, se debe referir al siguiente nivel de atención para el diagnóstico y tratamiento específico.

## **6.6 ITS, incluyendo el VIH y el sida.**

**6.6.1** Las personas del Grupo Etario que acudan a consulta médica o atención a la unidad de salud con posibilidad de haber adquirido una ITS, incluyendo infección por VIH o haber desarrollado sida, deben recibir, con calidad y calidez la consejería necesaria, el apoyo psicológico pertinente, las medidas de promoción y prevención, así como la referencia al nivel de atención que corresponda para la atención integral a la salud, el diagnóstico, el tratamiento y los cuidados específicos, de conformidad con lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma, respectivamente.

**6.6.2** En el caso del diagnóstico confirmado de ITS, entre ellas, de VIH o de sida, deberá ser proporcionada la información, con base en evidencia científica sobre el tratamiento, medidas preventivas y consultas de seguimiento de ser posible hasta el control de la enfermedad, de conformidad con lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

**6.6.3** Para diagnósticos confirmados de ITS, entre ellas, de VIH o de sida, se hará la notificación correspondiente, conforme a las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

**6.6.4** El personal de salud promoverá entre las personas del Grupo Etario, las actividades y medidas para la promoción de la salud y prevención de las ITS, incluido el VIH, asegurando que se proporcione información basada en evidencia científica, conforme a lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias de esta Norma, respectivamente.

**6.6.5** La prevención primaria, secundaria y las medidas de control deberán ser atendidas de conformidad con las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma, respectivamente, considerando el enfoque de salud, dignidad y prevención positivas.

**6.6.6** Para el diagnóstico mediante pruebas en secuencia, si el resultado de la primera prueba de anticuerpos es negativa, la prueba se informará como negativa. Si el resultado es positivo la muestra será analizada con una segunda prueba usando antígenos y/o plataforma diferentes a la primera prueba. Por lo que se deberá ofertar una segunda prueba en caso de resultado positivo, como lo especifica la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.6, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

## **6.7 Diagnóstico temprano de cáncer.**

**6.7.1** Los tipos de cáncer más frecuentes en las personas del Grupo Etario son las leucemias, linfomas, los tumores óseos, tumores del sistema nervioso central y tumores de células germinales.

**6.7.2** Los signos y síntomas que deben hacer sospechar de cáncer se señalan en el Apéndice B Normativo.

**6.7.3** Ante la presencia de uno o más de los signos y síntomas de sospecha de cáncer que se señalan en el Apéndice B Normativo, el personal de salud deberá referir a la persona del Grupo Etario de forma inmediata a la unidad médica especializada para la atención integral de dicha enfermedad.

**6.7.4** Hacer énfasis al momento de brindar información completa a la madre, el padre, el tutor o representante legal de la persona menor de edad del Grupo Etario, de los signos y síntomas de alarma que podrían llegar a presentarse y que pueden poner en riesgo su vida si no recibe atención médica oportuna.

**6.7.5** Los estudios de laboratorio a incluir en la evaluación inicial para un probable diagnóstico de cáncer en una persona del Grupo Etario, son los siguientes:

**6.7.5.1** Biometría hemática;

**6.7.5.2** Química sanguínea;

**6.7.5.3** Examen general de orina;

**6.7.5.4** Pruebas de función hepática, y

**6.7.5.5** Tiempos de coagulación.

**6.7.6** Los estudios de laboratorio y gabinete complementarios deberán realizarse, preferentemente, por especialistas en oncología pediátrica.

**6.7.7** Ante la presencia de una masa, deberá realizarse el abordaje diagnóstico pertinente para identificar el órgano de origen, la consistencia de la masa, su extensión y relación con estructuras adyacentes, conforme al Apéndice B Normativo. En caso de no contar con el método diagnóstico, deberá referirse de forma inmediata a un establecimiento de atención médica que cuente con los recursos humanos, infraestructura y equipamiento para la atención integral de las personas del Grupo Etario con cáncer.

**6.7.8** El diagnóstico, tratamiento, seguimiento y control de la persona del Grupo Etario que presente estas enfermedades, debe llevarse a cabo en un establecimiento de atención médica que cuente con los recursos humanos, infraestructura y equipamiento para la atención integral de la población del Grupo Etario con cáncer.

**6.7.9** El personal de salud debe alertar a los padres, tutores o representantes legales de cada persona del Grupo Etario que sea menor de edad, así como, a las y los adolescentes de 18 y 19 años del Grupo Etario, que la enfermedad que podrían estar presentando puede ser grave, pero tiene tratamiento y curación si es atendido oportunamente.

**6.7.10** El personal de salud debe brindar información que promueva estilos de vida activa y saludable, que disminuyan el riesgo de desarrollo de algún tipo de cáncer. Así como, promover la autoexploración con la finalidad de quienes integran este Grupo Etario identifiquen tempranamente una masa.

## **6.8 Salud sexual y reproductiva.**

**6.8.1** Durante la atención integral se deberán implementar las acciones para valorar el desarrollo sexual de las personas del Grupo Etario.

**6.8.2** El personal de salud de las instituciones que conforman el Sistema Nacional de Salud que proporcione atención integral a personas que formen parte del Grupo Etario en materia de salud sexual y reproductiva, deberá estar capacitado con información basada en evidencia científica y con recursos de las mismas instituciones.

**6.8.3** Durante la consulta de atención integral en materia de salud sexual y reproductiva, con base en evidencia científica documentada, el personal de salud, debe proporcionar orientación, consejería y, en el caso de instituciones públicas, cuando se cumpla con los requisitos que prevean las disposiciones que rigen para cada establecimiento, provisión de los métodos anticonceptivos para la prevención del embarazo no planeado, así como para la prevención de las ITS, entre ellas, el VIH y el sida, de conformidad con lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.1, 2.2, 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma, respectivamente. Tratándose de personas menores de edad del Grupo Etario, se dará a la madre, al padre, el tutor, o quien lo represente legalmente, la participación que les corresponda conforme a las disposiciones aplicables.

**6.8.4** En materia de salud sexual y reproductiva, se entiende por consejería integral al proceso de comunicación entre el personal de salud y la persona del Grupo Etario, que recibe ayuda para identificar y resolver sus dudas y necesidades en materia de salud sexual y reproductiva. La consejería se caracteriza por un intercambio de información de ideas, análisis y deliberación. Ésta se debe brindar en las Unidades de Salud, con perspectiva de género y derechos humanos, considerando la edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez de la persona integrante del Grupo Etario.

**6.8.5** Las personas del Grupo Etario podrán solicitar directamente al personal de salud, consejería en materia de planificación familiar, salud sexual y reproductiva, métodos anticonceptivos, prevención del embarazo no planeado y prevención de las ITS.

**6.8.6** Durante la consejería las personas del Grupo Etario, podrán hacerse acompañar por su madre, padre, tutor o representante legal o bien; manifestar que elige recibir los servicios de consejería sin ese tipo de acompañamiento. La manifestación de la elección de la persona del Grupo Etario respecto al acompañamiento, se hará constar a través del formato contenido en el Apéndice "C" Normativo de la presente Norma.

**6.8.7** En el supuesto de que la persona del Grupo Etario elija recibir la consejería sin el acompañamiento al que se refiere el punto 6.8.5 de esta Norma, quien otorgue la consejería, debe solicitar la presencia de al menos otro miembro del personal de salud durante el tiempo que dure la consejería.

**6.8.8** El personal de salud que proporciona atención en salud sexual y reproductiva a la población del Grupo Etario implementará estrategias para dar a conocer al Grupo Etario los beneficios y las alternativas para postergar el inicio de un embarazo y prevenir las ITS, mediante el uso simultáneo de un método anticonceptivo, sexo seguro y protegido, incluyendo el uso correcto y consistente del condón.

**6.8.9** En el caso de embarazo o sospecha de ello, éste será definido como de alto riesgo, de conformidad con lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.3, del capítulo de Referencias, de esta Norma, donde se hace referencia al nivel de atención médica que corresponda.

**6.8.10** En el caso de embarazo en menores de 15 años se deben buscar factores de riesgo, signos y síntomas para descartar posible violencia y/o abuso sexual y en su caso, el personal de salud debe proceder conforme a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.16 del capítulo de referencias de esta Norma.

**6.8.11** El personal de salud que proporciona atención en salud sexual y reproductiva a la población del Grupo Etario, debe fomentar en los integrantes de este Grupo, su participación mediante acciones de información, educación y comunicación, incluyendo la educación entre pares y metodologías participativas, para promover el acceso y uso de los servicios de salud, los cuales deben proporcionarse, con respeto, confidencialidad, privacidad, en un ambiente amigable y de confianza, conforme a su edad, desarrollo evolutivo, cognoscitivo y madurez.

**6.8.12** Las acciones comprendidas dentro de este Capítulo deben realizarse de conformidad con las Normas Oficiales Mexicanas citadas en los puntos 2.1, 2.2, 2.3, 2.6 y 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma y demás disposiciones aplicables.

## **6.9 Salud Mental.**

**6.9.1** El personal de salud debe estar atento a la presencia de signos y síntomas emocionales o del comportamiento, que puedan sugerir trastornos de la salud mental, a fin de detectar oportunamente los requerimientos de atención especializada y, en su caso, referir a los servicios médicos de atención integral que correspondan.

**6.9.2** El personal de salud estará atento a detectar los signos y síntomas que aparecen en el Apéndice C Informativo.

**6.9.3** En caso de detectar signos y síntomas que indiquen riesgo de suicidio será necesario canalizar inmediatamente a la persona del Grupo Etario a los servicios médicos de atención integral que correspondan.

**6.9.4** La atención y tratamiento a la persona del Grupo Etario en situaciones de riesgo para su salud mental, se realizarán por las instancias especializadas, de acuerdo con lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.10, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

## **6.10 Conductas Alimentarias de Riesgo.**

**6.10.1** Con el fin de detectar conductas alimentarias de riesgo, el personal de salud debe estar atento a signos y síntomas de desnutrición, mala nutrición, vómitos autoinducidos, abuso de laxantes, de diuréticos, de enemas e ingestión de anorexigénicos. En



caso de encontrar alguno de estos signos y/o síntomas, el personal de salud deberá hacer la referencia correspondiente a los servicios médicos de atención especializada en este tema.

**6.10.2** En la evaluación antropométrica, encontrar un IMC por debajo del mínimo de acuerdo a lo indicado en el Apéndice A Normativo.

**6.10.3** En la evaluación clínica encontrar datos de amenorrea, hipotensión, deshidratación, gingivitis, xerostomía, bradicardia, hipotermia, lanugo, piel reseca, uñas quebradizas, caída del cabello, lesiones o afectación del esmalte dentario y escoriaciones en las regiones interfalángicas.

**6.10.4** En la evaluación psicológica, detectar preocupación por el peso, distorsión de la autoimagen corporal, insatisfacción con partes del cuerpo o su totalidad, tendencia al perfeccionismo y obsesión por la comida, el peso y/o la figura.

**6.10.5** En la evaluación conductual, detectar la presencia de patrones de supresión de tiempos de comida, ayunos prolongados, dietas habituales o cualquier otra práctica con la finalidad de controlar o reducir el peso corporal, sin vigilancia médica o nutricional. También se puede reportar la práctica de actividad física de manera exagerada, tomar laxantes, diuréticos o pastillas para adelgazar, o cualquier otro producto con este fin.

### **6.11 Prevención y Atención de la Violencia.**

**6.11.1** El personal de salud deberá realizar las acciones de prevención, atención y referencia de los casos de violencia que detecte en el Grupo Etario, con la finalidad de eliminar o aminorar los daños a la salud que ésta ocasiona. La referencia incluye la realización de los procedimientos que aplican de acuerdo con la normativa vigente.

**6.11.2** En caso de detectar una situación de violencia en el Grupo Etario, durante la consulta médica se deberá realizar una entrevista focalizada a fin de identificar los tipos y ámbitos en que se manifiesta la violencia, para otorgar la atención médica requerida.

**6.11.3** Adicionalmente, en caso de identificar a víctimas de violencia sexual, se ofertará la prueba de detección para VIH, el tratamiento preventivo profiláctico de antirretrovirales, para evitar en la medida de lo posible la infección por VIH y la pastilla de anticoncepción de emergencia, la cual, debe ser ofertada en los primeros días posteriores a la relación sexual y hasta en un periodo máximo de 120 horas, para evitar embarazos no deseados. Para ello, se debe referir a los servicios de atención especializados con los que cada institución cuente, y tratándose de menores de edad el personal de salud debe incluir la participación de la madre, padre, tutor o quien lo represente legalmente de acuerdo con las disposiciones aplicables.

**6.11.4** En caso de identificación de casos de violencia sexual, el personal de salud debe proceder conforme a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.16, del Capítulo de Referencias, de esta Norma, así como en las demás disposiciones aplicables.

### **6.12 Accidentes y lesiones.**

**6.12.1** El personal de salud deberá proporcionar información sobre los factores de riesgo asociados a los accidentes enfatizando las siguientes acciones:

**6.12.1.1** Proporcionar información sobre el incremento del riesgo de accidentes graves al conducir bajo los efectos del alcohol u otras sustancias;

**6.12.1.2** Proporcionar información sobre las medidas que disminuyen la gravedad de las lesiones en accidentes de tránsito como: el uso correcto del cinturón de seguridad por todas las personas ocupantes del vehículo, el uso del casco durante la utilización de motocicletas y bicicletas; respetando los límites de velocidad;

**6.12.1.3** Proporcionar información sobre las medidas preventivas para evitar el atropellamiento de peatones, como son: respetar los señalamientos de tránsito y cruzar la calle en lugares seguros (cebra, topes, semáforo y uso de puentes peatonales), y

**6.12.1.4** Proporcionar información sobre el incremento de riesgo de accidentes graves al utilizar distractores como el teléfono celular, tabletas y otros aditamentos electrónicos que modifican el estado de alerta al manejar y desplazarse en la vía pública.

### **6.13 Prevención y atención del consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas, y otras drogas.**

**6.13.1** El personal de salud deberá realizar las siguientes acciones:

**6.13.1.1** Informar sobre los daños a la salud, consecuencias y otras situaciones de riesgo asociadas al consumo de tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas, y otras drogas, hacer extensivo tratándose de menores de edad, a la madre, padre, tutor o representante legal de la persona del Grupo Etario.

**6.13.1.2** Orientar sobre medidas preventivas y conductas responsables para evitar y, en su caso, retrasar la edad de inicio del consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas, y otras drogas.

**6.13.1.3** Realizar la detección temprana del consumo de tabaco, alcohol, sustancias psicoactivas, y otras drogas, de acuerdo con lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.11, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

**6.13.1.4** Durante la consulta médica se debe proporcionar la consejería en salud correspondiente en caso de que se detecte consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, y otras drogas y con base en el nivel de consumo, valorar la referencia a servicios de tratamiento especializado. En caso de que se detecte uso nocivo de alcohol en mayores de edad remítase al Apéndice D Informativo.

### **6.14 Promoción de la Salud.**

**6.14.1** Durante la consulta de atención integral, se deberán considerar los siguientes elementos de promoción de la salud:

**6.14.1.1** Orientar sobre la importancia de hábitos saludables para evitar riesgos, tener un crecimiento y desarrollo saludable;

**6.14.1.2** Orientar sobre la importancia y los beneficios de realizar actividad física para favorecer estilos de vida activa y saludable.

**6.14.1.3** En el caso de la población del Grupo Etario inactivo o sedentario, recomendar un aumento progresivo de la actividad física empezando con una actividad ligera y aumentar gradualmente el tiempo, duración, frecuencia e intensidad, hasta alcanzar los 60 minutos al día, y

**6.14.1.4** Fomentar 60 minutos de actividad física diaria de intensidad moderada a vigorosa; incluye juegos al aire libre, deportes, actividades recreativas y ejercicios estructurados en el contexto familiar, escolar o comunitario.

## **7. Vigilancia epidemiológica**

**7.1** La sospecha y confirmación de enfermedades transmisibles y no transmisibles en la población del Grupo Etario durante la consulta, serán objeto de notificación de acuerdo con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.9, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

## **8. Capacitación del personal de salud**

**8.1** La capacitación del personal de salud del Sistema Nacional de Salud, dedicado a la atención integral de la población del Grupo Etario, será responsabilidad de cada institución, en su ámbito de responsabilidad considerando el contenido de la presente Norma.

## **9. Concordancia con Normas Internacionales y Mexicanas**

**9.1** La presente Norma no es concordante con alguna Norma Internacional ni Mexicana.

## **10. Bibliografía**

**10.1** Advisory Committee on Population Health. The opportunity of adolescence: the health sector contribution. Canada 2000.

**10.2** Advocates for Youth, OPS/FNUAP. Guía para abogar por la salud integral de los y las adolescentes con énfasis en salud sexual y reproductiva. Organización Panamericana de la Salud, Washington, D.C., EUA, 1995.

**10.3** Breinbauer C., Maddaleno M., Youth: Choices and change, promoting healthy behaviors in adolescents. PAHO, Washington, D.C. EUA, 2005.

**10.4** Cole TJ, Bellizzi MC, Flegal KM, Dietz WH. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. *BMJ* 2000; 320:1-6.

**10.5** Directive General Health and Consumer Protection. Report on the state of young people's health in the European Union, a commission services working paper.

**10.6** Dorland, W.A. Dorland Diccionario Enciclopédico Ilustrado de Medicina. 30a. edición. España: Elsevier 2005.

**10.7** Goldenring JM, Rosen DS. Getting into adolescent heads: An essential update. *Contemp Pediatrics* 2004; 21: 64.

**10.8** Guía de intervención mhGAP para los trastornos mentales, neurológicos y por uso de sustancias en el nivel de atención de la salud no especializada. Organización Mundial de la Salud, 2011.

**10.9** Gutiérrez Junquera, C. Pavón Belinchón, P. "Hepatoesplenomegalia". Protocolos diagnósticos y terapéuticos en pediatría. Asociación Española de Pediatría, Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica, Serie Protocolos de la AEP, España 2002.

**10.10** Hidalgo San Martín A. Investigaciones en Salud del Adolescente. Instituto Mexicano del Seguro Social, México: Editores Rasmussen B., 2002.

**10.11** Instituto Mexicano de la Juventud. Jóvenes mexicanos, membresía formalidad, legitimidad legalidad. Encuesta Nacional de Juventud 2005. México 2006.

**10.12** Kroeger, Axel y Luna Ronaldo. Atención primaria de salud (Principios y métodos). Serie Paltex para Ejecutores de Programas de Salud No. 10. Segunda Edición. México: Organización Panamericana de la Salud y Editorial Pax. 1992.

**10.13** Kaul P, Kaplan DW. Caring for Adolescents in the Office. In: DE, Patel D, Pratt H, editors. *Essential Adolescent Medicine*. New York: McGraw-Hill 2006, 17-27.

**10.14** Lynøe N., Leijon M., Summary and conclusions. Methods of promoting physical activity. A systematic review. SBU, 2007.

**10.15** Manual para la Acreditación y Garantía de Calidad en Establecimientos para la Prestación de Servicios de Salud de SI Calidad. Secretaría de Salud. Actualización 2007.

**10.16** Munist M, Serrano C, Silber TJ, Suárez EN, Yunes J. La Salud del Adolescente y el Joven. Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C. Editores. Maddaleno M.

**10.17** Martínez, M.R. La salud del niño y el adolescente. 4a. Edición. México: Manual Moderno. 2001.

**10.18** Organización Mundial de la Salud. Global recommendations on physical activity for health, 2010.

**10.19** Organización Panamericana de la Salud/Fundación W.K. Kellogg. Lineamientos para la programación de la salud integral del adolescente y módulos de atención. OPS, Washington, D.C. EUA 1996.

**10.20** Organización Panamericana de la Salud/Fondo de Población de las Naciones Unidas. Recomendaciones para la atención integral de salud de los y las adolescentes con énfasis en su salud sexual y reproductiva. 2000.

**10.21** Organización Panamericana de la Salud/Fondo de Población de las Naciones Unidas/Fundación WK Kellogg. Manual de identificación y promoción de la resiliencia en niños y adolescentes. 1997.

**10.22** Organización Panamericana de la Salud/Fondo de Población de las Naciones Unidas/Fundación WK Kellogg. Manual de comunicación social para programas de promoción de la salud de los adolescentes. 2001.

**10.23** Organización Panamericana de la Salud. Jóvenes: opciones y cambios. Promoción de conductas saludables en los adolescentes, OPS Washington D.C. EUA 2008.

**10.24** Organización Panamericana de la Salud, Modelo de consejería orientada a los jóvenes, en prevención del VIH y para promoción de la salud sexual y reproductiva (una guía para proveedores de primera línea), OPS, Washington, D.C. EUA 2005.

**10.25** Organización Panamericana de la Salud. Planificación Local Participativa: metodologías para la promoción de la salud en América Latina y el Caribe. Serie Paltex para Ejecutores de Programas de Salud No. 41. OPS. Washington D.C. EUA 1999.

**10.26** Poder Ejecutivo Federal. Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012. Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, México 2007.

**10.27** Higashida Hirose B. Ciencias de la salud. México: McGraw-Hill. 4 ed. 2002.

**10.28** Rivera Luna R, "El niño con cáncer: los padecimientos más comunes para el médico no especialista", 1a. edición, Editores de Textos Mexicanos, México 2007.

**10.29** Rivera Luna, R. "Hemato-Oncología Pediátrica: Principios Generales", 1a. edición, Editores de Textos Mexicanos, México 2006.

**10.30** Secretaría de Desarrollo Social, Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Salud. Un México apropiado para la infancia y la adolescencia. Programa de Acción 2002-2010. México 2002.

**10.31** Secretaría de Salud, Informe nacional sobre violencia y salud. México, D.F. 2006.

**10.32** Secretaría de Salud. Estrategia nacional de promoción y prevención para una mejor salud. La salud, tarea de todos. DGPS/SSA, México 2007.

**10.33** Secretaría de Salud. Programa Sectorial de Salud 2007-2012.

**10.34** Silber TJ, Munist MM, Maddaleno M, Suárez EN. Manual de Medicina de la Adolescencia. Organización Panamericana de la Salud. 1992.

**10.35** Silber TJ, Munist MM, Maddaleno M, Suárez EN. Manual de Medicina de la Adolescencia. Organización Panamericana de la Salud. 1992.

**10.36** Surós Batlló, A. "Semiología médica y técnica exploratoria", 8a. edición, Elsevier Masson, España 2001.

**10.37** World Health Organization. Mental health policy and service guidance package: Child and adolescent mental health policies and plans. World Health Organization, 2005.

**10.38** World Health Organization. Mental health policy and service guidance package: Child and adolescent mental health policies and plans. World Health Organization, 2005.

**10.39** Peláez María, Torre Pilar e Ysunza Alberto, Elementos Prácticos para el Diagnóstico de Desnutrición. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán Centro de Capacitación Integral para Promotores Comunitarios. México, 1993.

## **11. Observancia de la Norma**

**11.1** La vigilancia de la aplicación de esta Norma, corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

Esta Norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 3 de junio de 2015.- El Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, **Pablo Antonio Kuri Morales**.- Rúbrica.

## **13. Apéndices Normativos**

### **APÉNDICE A NORMATIVO**

Las siguientes precisiones son pautas que el personal de salud deberá cumplir y ejecutar durante la práctica clínica para realizar una adecuada y completa valoración del estado de nutrición de las personas del Grupo Etario. Posteriormente, encontrará la descripción mínima indispensable para calibrar el equipo y realizar las mediciones antropométricas mencionadas en este Apéndice.

Para completar la valoración nutricional, se atenderán los Patrones de Crecimiento de la Organización Mundial de la Salud 2007, de acuerdo al IMC, los cuales se encuentran en los puntos A.3 y A.4, en forma de tabla para mujeres y hombres del Grupo Etario, así como la curva de puntuación Z para hacer una valoración completa de la relación del peso y la estatura.

#### **A.1 VALORACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN**

**A.1.1** Los indicadores antropométricos son:

**A.1.1.1** Peso Corporal;

**A.1.1.2** Talla, e

### **A.1.1.3 IMC.**

**A.1.2** Los indicadores clínicos se basan en:

**A.1.2.1** La historia de peso corporal (habitual, actual, máximo, mínimo y pérdida de peso >10% en un periodo de 6 meses);

**A.1.2.2** Historia dietética, la cual estima la ingesta alimentaria a través de un recordatorio de 24 horas (que consiste en registrar todos los alimentos y bebidas que el paciente consumió durante las 24 horas previas a la entrevista) o la frecuencia de consumo de alimentos (que consiste en preguntar al paciente la periodicidad con que consume diferentes alimentos de una lista predeterminada);

**A.1.2.3** Actividad física, especificar tipo, duración y frecuencia;

**A.1.2.4** Intolerancias alimentarias;

**A.1.2.5** Alergias alimentarias, y

**A.1.2.6** Presión arterial.

**A.1.3** Los signos de exceso o deficiencias de nutrimentos que se deben buscar en una exploración física son:

**A.1.3.1** Cabello: cambio de color, cambio de textura;

**A.1.3.2** Ojos: manchas de bitot, xerosis y xeroftalmia, queratomalacia, palidez de la conjuntiva del párpado inferior, vascularización de la córnea;

**A.1.3.3** Boca: estomatitis angular, queliosis, glositis, lengua atrófica, edema de la lengua, dientes jaspeados, dientes cariados, encías inflamadas o sangrantes, palidez de la lengua;

**A.1.3.4** Piel: palidez, xerosis, petequias, lesiones purpúreas, equimosis, edema, dermatitis, hiperqueratosis folicular, hiperpigmentación, úlceras, palidez debajo de las uñas;

**A.1.3.5** Uñas: forma de cuchara, quebradizas con bordes;

**A.1.3.6** Sistema nervioso central: apatía, irritabilidad, anestesia o cambios sensoriales, dolor en las pantorrillas, marcha anormal, pérdida de reflejos, desarrollo mental insuficiente, demencia;

**A.1.3.7** Esqueleto: deformidad, rosario de raquitismo, hinchazón ósea, manifestaciones esqueléticas de fluorosis;

**A.1.3.8** Abdomen: distensión abdominal, hepatomegalia, y

**A.1.3.9** Otros: aumento del volumen de la glándula tiroides, conforme a lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.14, del capítulo de Referencias, de esta Norma.

## **A.2 MEDICIONES ANTROPOMÉTRICAS Y CALIBRACIÓN DEL EQUIPO**

### **A.2.1 Medición del Peso Corporal:**

En caso de utilizar básculas portátiles, la calibración debe verificarse con la ayuda de objetos de peso conocido que rebasen los 5kg. En caso de utilizar básculas con plataforma, deben estar integradas por: plataforma de metal, barra horizontal móvil, pesa móvil y tornillo de ajuste; el estadímetro de la báscula debe tener una capacidad de medición hasta 1.96 m.

Técnicas para la medición antropométrica:

La persona del Grupo Etario debe estar sin zapatos, con ropa ligera o sólo con bata clínica.

Solicite que coloque simétricamente los pies en el centro de la báscula con talones de los pies juntos, puntas ligeramente separadas, en posición de firmes, con los hombros y brazos relajados a los lados del cuerpo y mirando al frente.

### **A.2.2 Medición de la Talla:**

Se realiza con un estadímetro, el cual consta de una cinta métrica de metal flexible con 2m de longitud y de una escuadra móvil con un ángulo de 90° o bien, se puede utilizar el estadímetro que se encuentra incluido en las básculas de plataforma con la barra y escuadra de metal, donde este último debe formar un ángulo de 90° con respecto a la barra graduada.

Técnicas para la medición antropométrica.

El o la integrante del Grupo Etario debe estar sin zapatos, ni adornos en la cabeza, gorros, sombreros, trenzas, peinados altos o cualquier otro objeto que interfiera con la medición.

La medición de la estatura se realiza con la persona del Grupo Etario de pie:

**A.2.2.1** Pedir que se coloque en el centro de la báscula con los talones juntos y puntas de los pies ligeramente separadas, la cabeza y hombros relajados, brazos colgando a los lados del cuerpo; espalda, nalgas y piernas bien pegados a la pared y la cabeza con la mirada hacia el frente, procurando que la línea media del cuerpo forme un ángulo de 90° y trace una línea imaginaria horizontal desde el conducto auditivo externo y el borde inferior de la órbita del ojo (Plano de Frankfurt).

**A.2.2.2** Bajar la escala hasta la punta de la cabeza, procurando que la escuadra quede justamente en contacto con la parte más alta de la cabeza (no del peinado).

En caso de que se cuente con un estadímetro portátil, se debe asegurar que la instalación del mismo sea correcta:

**A.2.2.2.1** Localizar una pared y un piso lo más liso posible, sin zoclo, ni grada, no inclinado o sin desnivel. La pared y el piso deben formar un ángulo recto de 90°.

**A.2.2.2.2** Para ser colocado se requieren dos personas. Una de ellas sitúa el estadímetro entre el piso y la pared, formando un ángulo de 90° sin soltarlo. La otra extiende la cinta métrica del estadímetro en forma vertical en dirección hacia el techo.

**A.2.2.2.3** Cuando la persona que sostiene el estadímetro indique que la cinta llegó a cero, ésta debe fijarse en la pared con un clavo.

**A.2.2.2.4** Verificar que los pies de la persona del Grupo Etario estén juntos; sus talones y nalgas toquen la pared, los brazos colgados a los costados y que tenga la mirada al frente.

**A.2.2.2.5** Bajar la escuadra del estadímetro y apoyarla sobre la cabeza de la persona del Grupo Etario (no del peinado).

**A.2.2.2.6** Realizar la lectura y registrar el valor en los formatos correspondientes.

### A.3 PATRONES DE CRECIMIENTO EN EL GRUPO ETARIO.

Estos patrones comúnmente son denominados "tablas o valores de crecimiento", los cuales proporcionan información sobre el crecimiento idóneo de niñas, niños y adolescentes. Dichos patrones señalan que niñas y niños nacidos en diferentes regiones del mundo a los que se ofrecen unas condiciones de vida óptimas cuentan con el potencial de crecer y desarrollarse hasta estaturas y pesos para la edad similares.

Los patrones de crecimiento infantil de la Organización Mundial de la Salud, son un instrumento que se utiliza para vigilar el bienestar de las y los niños y para detectar a niñas y niños o poblaciones que no crecen adecuadamente. Para poder emitir un diagnóstico utilizando los patrones es necesario obtener el IMC de la persona del Grupo Etario de la siguiente forma:

Ejemplo:

Mujer de 17 años, pesa 50.5kg y mide 1.55m

Paso 1: Se multiplica la estatura por la estatura:  $1.55m \times 1.55m = 2.40m$

Paso 2: Se divide el peso sobre el valor obtenido en el paso 1:  $50.5kg \div 2.4m^2 = 21.0Kg/m^2$

Paso 3: El IMC corresponde a = 21.0 kg/m<sup>2</sup>

Paso 4: Para conocer a que diagnóstico corresponde el valor de IMC se debe cruzar con la edad. Al visualizar en la tabla de mujeres, en la columna de edad, 17 años y un IMC de 21, corresponde a la mediana.

Paso 5: Para interpretar las filas de DE y emitir un diagnóstico, se debe tomar en cuenta lo siguiente:

**A.3.1** Si el valor de IMC se encuentra entre -1 DE y la Mediana: la persona del Grupo Etario se encuentra en los rangos de normalidad.

**A.3.2** Si el valor de IMC se encuentra entre -2 DE y -3 DE: la persona del Grupo Etario se encuentra en Bajo Peso.

**A.3.3** Si el valor de IMC se encuentra en +1 DE: la persona del Grupo Etario se encuentra con Sobrepeso.

**A.3.4** Si el valor de IMC se encuentra entre +2 DE y +3 DE: la persona del Grupo Etario se encuentra en Obesidad.

### A.3 TABLAS

#### ÍNDICE DE MASA CORPORAL

#### MUJERES, INTEGRANTES DEL GRUPO ETARIO.

EDAD.MESES	-3 DE	-2 DE	-1 DE	MEDIANA	+1 DE	+2 DE	+3DE
10.0	12.4	13.5	14.8	16.6	19.0	22.6	28.4
10.6	12.5	13.7	15.1	16.9	19.4	23.1	29.3
11.0	12.7	13.9	15.3	17.2	19.9	23.7	30.2
11.6	12.9	14.1	15.6	17.6	20.3	24.3	31.1
12.0	13.2	14.4	16.0	18.0	20.8	25.0	31.9
12.6	13.4	14.7	16.3	18.4	21.3	25.6	32.7
13.0	13.6	14.9	16.6	18.8	21.8	26.2	33.4
13.6	13.8	15.2	16.9	19.2	22.3	26.8	34.1
14.0	14.0	15.4	17.2	19.6	22.7	27.3	34.7
14.6	14.2	15.7	17.5	19.9	23.1	27.8	35.1
15.0	14.4	15.9	17.8	20.2	23.5	28.2	35.5
15.6	14.5	16.0	18.0	20.5	23.8	28.6	35.8
16.0	14.6	16.2	18.2	20.7	24.1	28.9	36.1
17.0	14.7	16.4	18.4	21.0	24.5	29.3	36.3
17.6	14.7	16.4	18.5	21.2	24.6	29.4	36.3
18.0	14.7	16.4	18.6	21.3	24.8	29.5	36.3

18.6	14.7	16.5	18.6	21.3	24.9	29.6	36.2
19.0	14.7	16.5	18.7	21.4	25.0	29.7	36.2

Fuente: Organización Mundial de la Salud 2007

### A.3 TABLAS

#### ÍNDICE DE MASA CORPORAL

#### HOMBRES, INTEGRANTES DEL GRUPO ETARIO.

EDAD.MESES	-3 DE	-2 DE	-1 DE	MEDIANA	+1 DE	+2 DE	+3DE
10.0	12.8	13.7	14.9	16.4	18.5	21.4	26.1
10.6	12.9	13.9	15.1	16.7	18.8	21.9	27.0
11.0	13.1	14.1	15.3	16.9	19.2	22.5	28.0
11.6	13.2	14.2	15.5	17.2	19.5	23.0	29.0
12.0	13.4	14.5	15.8	17.5	19.9	23.6	30.0
12.6	13.6	14.7	16.1	17.9	20.4	24.2	30.9
13.0	13.8	14.9	16.4	18.2	20.8	24.8	31.7
13.6	14.0	15.2	16.7	18.6	21.3	25.3	32.4
14.0	14.3	15.5	17.0	19.0	21.8	25.9	33.1
14.6	14.5	15.7	17.3	19.4	22.2	26.5	33.6
15.0	14.7	16.0	17.6	19.8	22.7	27.0	34.1
15.6	14.9	16.3	18.0	20.1	23.1	27.4	34.5
16.0	15.1	16.5	18.2	20.5	23.5	27.9	34.8
16.6	15.3	16.7	18.5	20.8	23.9	28.3	35.0
17.0	15.4	16.9	18.8	21.1	24.3	28.6	35.2
17.6	15.6	17.1	19.0	21.4	24.6	29.0	35.3
18.0	15.7	17.3	19.2	21.7	24.9	29.2	35.4
18.6	15.8	17.4	19.4	22.0	25.2	29.5	35.5
19.0	15.9	17.6	19.6	22.2	25.4	29.7	35.5

Fuente: Organización Mundial de la Salud 2007

### A.4 CURVAS

Las siguientes curvas contienen los mismos valores que las tablas (A.3), sin embargo esta representación gráfica es útil para visualizar y determinar la evolución del crecimiento de la persona del Grupo Etario. El gráfico está diseñado a partir de los 5 años de edad, para fines de esta Norma se tomará en cuenta al Grupo Etario.

**A.4.1** La interpretación se hace de la siguiente forma:

**A.4.1.1** Las personas del Grupo Etario situados por arriba de la línea amarilla (+1 DE) pueden tener problemas de salud relacionados al sobrepeso.

**A.4.1.2** Las personas del Grupo Etario situados por arriba de la línea roja (+2 DE) pueden tener problemas de salud relacionados a la obesidad.

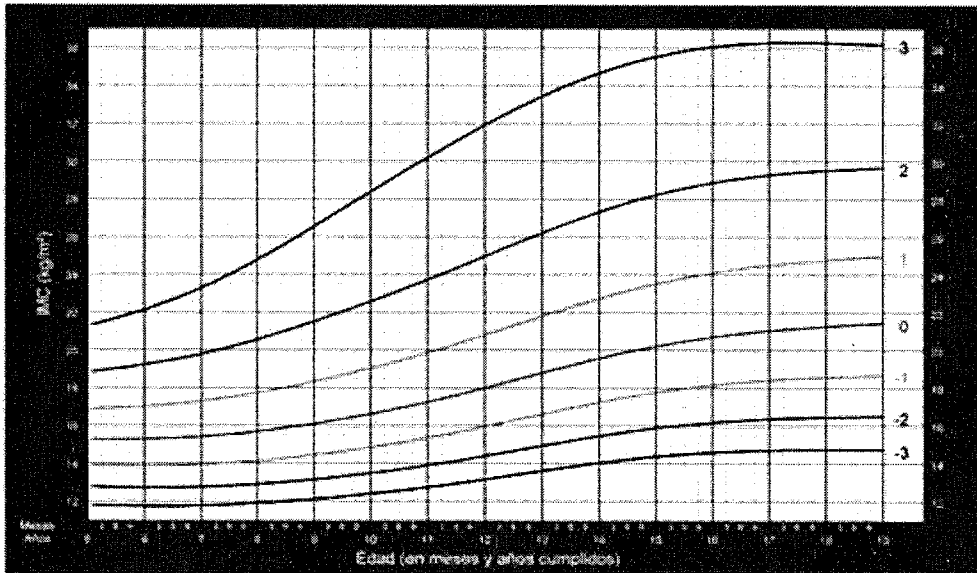
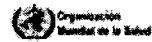
**A.4.1.3** Las personas del Grupo Etario situados entre las líneas amarilla o que el valor de IMC con relación a la edad, caen cercanos a la línea verde (+1 DE, 0, -1 DE), se encuentran en los rangos de normalidad.

**A.4.1.4** Las personas del Grupo Etario situados por debajo de la línea roja (-2 DE) pueden tener problemas de salud relacionados al bajo peso.

**A.4.1.5** Cuanto más alejados de las líneas rojas se encuentren, mayores serán las posibilidades de que tengan problemas de salud. En la práctica clínica, estos parámetros ayudan a diagnosticar enfermedades tempranamente y a vigilar la evolución durante el tratamiento.

## IMC para la edad NIÑAS

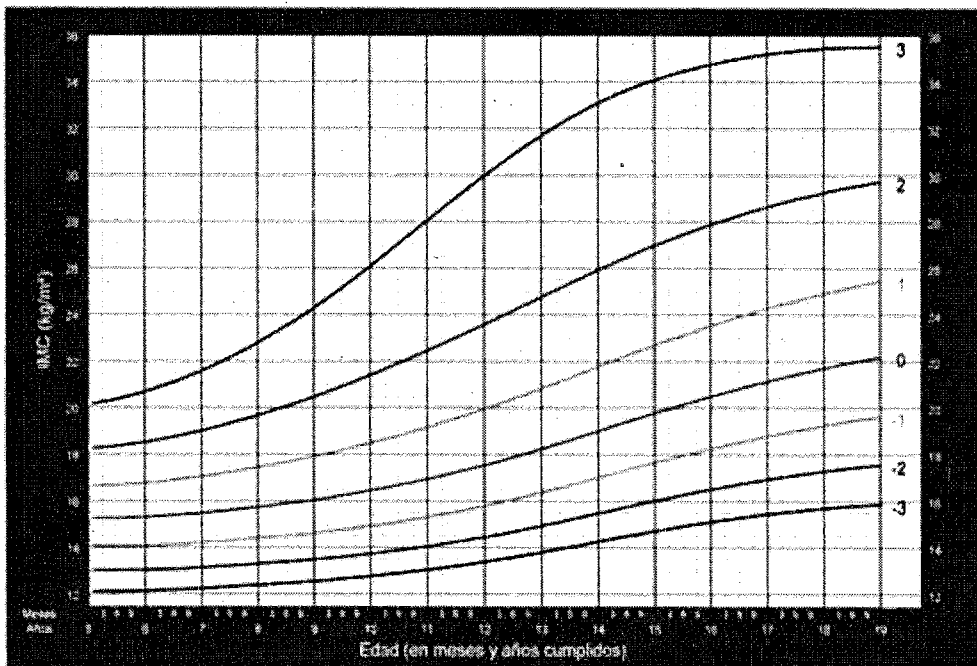
Puntuación Z (5 a 19 años)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

## IMC para la edad NIÑOS

Puntuación Z (5 a 19 años)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

### APÉNDICE B NORMATIVO.

LOS SIGNOS Y SÍNTOMAS QUE DEBEN HACER SOSPECHAR DE CÁNCER EN EL GRUPO ETARIO, SON LOS SIGUIENTES:

B.1 Fiebre persistente (más de 14 días de duración), sin causa aparente. Habiéndose descartado etiologías infecciosas e inmunológicas.

**B.2** Fiebre acompañada de uno o más de los siguientes signos o síntomas: sudoración profusa, palidez, pérdida de peso, astenia, adinamia, adenomegalias, hepatomegalia, esplenomegalia, dolor óseo, petequias, epistaxis y/o alteraciones en la biometría hemática.

**B.3** Dolor óseo y/o muscular persistente (más de dos semanas de evolución) y/o aumento de volumen de partes blandas, que puede o no relacionarse a traumatismo y/o a actividad física, y que no cede con analgésicos habituales.

**B.4** Aumento de volumen de alguna extremidad y/o claudicación, son signos que se presentan tardíamente en un tumor óseo.

**B.5** Pérdida o disminución de más del 10% del peso corporal en un lapso de seis meses o menos.

**B.6** Masas o tumoraciones, muchas veces de crecimiento rápido, asociadas o no a dolor. La localización varía de acuerdo al tipo de cáncer. En este grupo de edad son comunes a nivel asomino-pélvico, testicular y mediastinal. Las masas abdomino-pélicas pueden acompañarse de vómito, constipación, sangrado transvaginal o amenorrea, etc. y las masas mediastinales, suelen acompañarse de tos recurrente, datos de dificultad respiratoria, ingurgitación yugular, edema facial, entre otros.

**B.7** Epistaxis frecuentes, gingivorragia, equimosis y petequias sin explicación.

**B.8** Esplenomegalia, sin causa aparente.

**B.9** Las adenopatías con alguna de las siguientes características, que deben hacer sospechar de cáncer:

**B.9.1** Persistentes o progresivas a pesar de dar tratamiento con antibiótico y antiinflamatorio por un periodo de 14 días;

**B.9.2** Las que tienen una duración mayor de seis semanas;

**B.9.3** Las que tienen consistencia dura, leñosa o pétreas, adheridas a planos profundos;

**B.9.4** Las localizadas en sitios anatómicos donde no es habitual su presencia, como la región supraclavicular, epitroclear o triángulo cervical posterior;

**B.9.5** Toda adenopatía mayor a 2 cm de diámetro, independientemente de su localización, y/o

**B.9.6** Las acompañadas de fiebre persistente, pérdida de peso, hepatomegalia, esplenomegalia y otros síntomas sistémicos, sin evidencia de foco infeccioso;

**B.10** Cefaleas con algunas de las siguientes características:

**B.10.1** Cefalea de intensidad progresiva;

**B.10.2** Cefalea que no cede con analgésicos;

**B.10.3** Cefalea asociada al sueño y que por su intensidad despierta al paciente por la noche;

**B.10.4** Cefalea que se acompaña de náusea, vómito, cambios de conducta, humor, sueño y/o rendimiento escolar anormal, y/o

**B.10.5** Cefalea que se acompaña de un examen neurológico.

## APÉNDICE C NORMATIVO

### Formato para recibir Consejería sobre salud sexual y reproductiva en el Grupo Etario de 10 a 19 años sin acompañamiento

Por este medio, yo \_\_\_\_\_, del sexo **femenino / masculino**, de \_\_\_\_\_ años de edad, quiero manifestar mi elección de recibir consejería sobre salud sexual y reproductiva **SIN** el acompañamiento al que se refiere el numeral 6.8.6 de la Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA2-2015, Para la atención a la salud del Grupo Etario de 10 a 19 años de edad. El personal de salud me ha informado claramente que es mi derecho acceder a estos servicios, independientemente de mi edad, condición social, estado civil o cualquier otra característica.

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma de la usuaria/o

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del consejero y personal de salud

## 14. Apéndices Informativos

### APÉNDICE A INFORMATIVO

En la atención a las personas del Grupo Etario, el personal de salud de las instituciones de los sectores pública, social y privado que integran el Sistema Nacional de Salud, deben considerar durante la consulta médica la integración de una historia clínica, ya que es un documento que permite garantizar un adecuado diagnóstico y tratamiento médico.

A continuación se presentan los aspectos que son importantes considerar en la elaboración de la historia clínica.

#### A.1 HISTORIA CLÍNICA COMPLETA.

Se utiliza como herramienta orientada a promover la atención de calidad, así como un sistema de registro y análisis, la historia clínica completa puede ser utilizada en forma complementaria por las /os profesionales de la salud que atienden a las personas del Grupo Etario.

Incluye diferentes componentes que se describen a continuación:



**A.1.1 Interrogatorio:** La ficha de identificación de la persona del Grupo Etario, motivo de consulta, antecedentes personales patológicos, antecedentes familiares, etnia, familia, vivienda, educación, trabajo, vida social, hábitos, consumos de sustancias, antecedentes gineco-urológicos, sexualidad, violencia y situación psico-emocional.

**A.1.2 Exploración Física:** El examen físico permite la inclusión de hallazgos semiológicos que pueden o no tener relación con el motivo de la consulta. Aspecto general, signos vitales, peso, talla, piel, faneras y mucosas, cabeza, agudeza visual, agudeza auditiva, salud bucal, cuello y tiroides, tórax y mamas, cardiopulmonar, abdomen, genito-urinario, desarrollo puberal (Escala de Tanner), columna, extremidades, neurológico.

**A.1.3 Impresión diagnóstica integral:** Anotar todos los diagnósticos presuntivos más pertinentes en base a la CIE-10, incluyendo los de salud mental.

**A.1.4 Indicaciones e Interconsultas,** se deberá consignar las indicaciones brindadas a la persona del Grupo Etario y/o acompañante, los análisis complementarios e interconsultas requeridas.

**A.1.5 Firma del responsable:** Quien entrevistó a la persona del Grupo Etario y acompañante.

**A.1.6 Fecha próxima vista,** Establecer el día y mes.

**A.2 Alteraciones que pueden ser detectadas en el consultorio:**

**A.2.1** Agudeza visual, se deberá utilizar la Cartilla de Snellen.

**A.2.2** Alteraciones del desarrollo puberal, aplicar la escala de Tanner.

**A.2.3** Alteraciones posturales (escoliosis), aplicar la prueba de Adams.

**A.2.4** De resultar positivas dichas intervenciones, referir a la persona al segundo nivel de atención para su oportuno diagnóstico y tratamiento.

**A.3 Detecciones en el Grupo Etario,** el personal de salud deberá estar atento a los siguientes padecimientos que se presentan en este Grupo:

**A.3.1** Anemia, desmedro, sobrepeso y obesidad;

**A.3.2** Bulimia, Anorexia, comedores compulsivos, vigorexia;

**A.3.3** Miopía, Astigmatismo, alergias, conjuntivitis;

**A.3.4** Escoliosis. Caries, pérdida de piezas dentales, fracturas de molares, alteraciones en la mordida, subluxación de articulación temporo-mandibular;

**A.3.5** Consumo de sustancias;

**A.3.6** ITS, VIH y el sida;

**A.3.7** Embarazo en la persona del Grupo Etario;

**A.3.8** Leucemia Aguda, Linfoma de Hodgking, Tumores de células germinales ovario/testículo, Tumores de Sistema Nervioso Central;

**A.3.9** Depresión, Labilidad emocional, Esquizofrenia, Estado disfórico;

**A.3.10** Fracturas, Hematomas, Contusiones, Escoriaciones, fisuras anales;

**A.3.11** Hematomas vaginales, desgarros del periné, y

**A.3.12** Negligencia, abandono, insultos, maltrato, golpes, falta de afecto.

**A.4 Prueba de Tamizaje de Factores de Riesgo.**

La aplicación de la prueba de Tamizaje de Factores de riesgo, debe ser considerada durante la consulta médica, para identificar factores de riesgo a la salud de la persona del Grupo Etario.

El instrumento de tamizaje HEA<sup>2</sup>DS<sup>3</sup> es una herramienta para la revisión psicosocial que facilitará la detección oportuna de conductas de riesgo y factores protectores, en integrantes del Grupo Etario, además de servir como guía para la realización de consejería en salud preventiva dirigida. Esta herramienta de tamizaje deberá aplicar como mínimo una vez al año.

**A.4.1 Descripción del Tamizaje.**

El acrónimo HEADS<sup>2</sup> (por sus siglas en inglés Home, Education, Activity, Drugs, Suicide, Sexuality) se desarrolló por el pediatra norteamericano Henry Berman en 1972 y fue refinado por el Doctor Eric Cohen en 1985. En 2004 se agregó una "E" refiriéndose a "eating" y "S" para "safety" así pues con las modificaciones necesarias que resultaron al traducirlo al idioma español. HE<sup>2</sup>ADS<sup>3</sup> se convierte en HEA<sup>2</sup>DS<sup>3</sup> (los rubros se traducen sin problema, sólo la E adicional de "eating" se intercambia por una A adicional de "alimentación"). Las preguntas sobre drogas, sentimientos, sexualidad y seguridad, en particular, se deben realizar con la población del Grupo Etario, estableciendo un ambiente de privacidad y comodidad.

**A.4.1.2 Calificación de la prueba.**

Debido a que la prueba es de corte cualitativo, no se basa en ningún tipo de calificación o en un rango a evaluar, por lo que el médico deberá basarse en lo que el integrante del Grupo Etario le responda a las preguntas de los diferentes rubros de la Prueba de Tamizaje.

**A.4.1.3 Criterios de Referencia.**

Con base en lo anterior, la o el médico debe interpretar y evaluar las respuestas de la persona del Grupo Etario estableciendo un ambiente de empatía adecuado y en el caso que presente sintomatología de factores de riesgo debe referirla al nivel de atención correspondiente o, en su caso, solicitar una segunda consulta para ampliar la entrevista a profundidad.

#### **A.4.1.4 Procedimientos para la aplicación de la Prueba de Tamizaje.**

El instrumento de tamizaje HEA2DS3 es una herramienta para la revisión psicosocial que facilitará la detección oportuna de conductas de riesgo y factores protectores, en integrantes del Grupo Etario, además de servir como guía para la realización de consejería en salud preventiva dirigida. Esta herramienta de tamizaje se deberá aplicar como mínimo una vez al año.

#### **A.4.2 Procedimientos para la aplicación de la Prueba de Tamizaje.**

##### **A.4.2.1 Hogar.**

El hogar es fundamental en la vida de la persona del Grupo Etario y es un punto de partida lógico para el interrogatorio. Se deben evitar preguntas en las que se asuma la situación familiar de la persona e iniciar con preguntas abiertas como:

**A.4.2.1.1** ¿Quién vive contigo en tu casa?

**A.4.2.1.2** ¿Cómo te llevas con tu mamá y con tu papá?

**A.4.2.1.3** ¿Sientes que puedes hablar con tu mamá y con tu papá?

**A.4.2.1.4** ¿Cómo te llevas con tus hermanas y hermanos?

**A.4.2.1.5** Esclarecer relaciones con familiares ausentes (como en el caso de padres separados o divorciados).

**A.4.2.1.6** ¿Con quién acude para hablar de temas personales o difíciles?

**A.4.2.1.7** Pacientes que no tienen a quien recurrir en el hogar están predispuestos a presentar otras dificultades psicosociales.

##### **A.4.3 Educación.**

Quienes integran el Grupo Etario pasan una cantidad considerable de su tiempo en la escuela con sus pares. Este ambiente ejerce una influencia innegable sobre ellas y ellos. En este apartado se debe indagar sobre el aprovechamiento académico y la naturaleza de las relaciones que mantienen con sus profesoras/es y pares.

**A.4.3.1** ¿Cómo están tus calificaciones este año en comparación al año pasado?

**A.4.3.2** ¿Cuál es tu materia favorita? o ¿Cuáles materias son las que más se te dificultan?

Preguntas proyectivas como:

**A.4.3.3** ¿Qué te gustaría ser cuando seas grande?

Estas preguntas son importantes para esclarecer el plan de vida de la persona del Grupo Etario. Un indicador importante es que si la persona está deprimida o vive en ambientes de alto riesgo, se le dificulta pensar en planes a futuro.

Se debe además preguntar intencionadamente por indicios de acoso escolar, ya sea como víctimas o victimarios:

**A.4.3.4** ¿Existe alguien en la escuela que te molesta frecuentemente?

**A.4.3.5** ¿Te hacen a un lado tus compañeras y compañeros intencionadamente?

**A.4.3.6** ¿Tienes algún apodo en la escuela?

**A.4.3.7** ¿Evitas con frecuencia asistir a la escuela?

**A.4.3.8** ¿Alguna vez has agredido a tus compañeras o compañeros?

**A.4.3.9** ¿Peleas o discutes frecuentemente?

En este apartado, la labor de prevención va encaminada hacia el fortalecimiento del desempeño académico. Primero se deben reconocer los éxitos escolares alcanzados por los miembros del Grupo Etario. Luego, la consejería en salud se debe enfocar en formas específicas para mejorar el rendimiento académico y en recalcar los beneficios que se obtienen cuando esto se consigue.

##### **A.4.4 Alimentación.**

El personal médico tratante debe obtener un historial alimenticio en busca de patrones de alimentación poco saludables. Iniciar con la pregunta:

**A.4.4.1** ¿Qué piensas de tu peso?

Se recomienda seguir con preguntas específicas en relación a la dieta y a los hábitos alimenticios:

**A.4.4.2** ¿Desayunaste hoy?

**A.4.4.3** ¿Cuáles frutas y vegetales te gusta comer?

**A.4.4.4** ¿Cómo es tu horario de comidas?

**A.4.4.5** ¿Cuántas veces al día tomas refresco o consumes comida chatarra?

**A.4.4.6** Detallar la ingesta de alimentos en un periodo de 24 horas.

**A.4.4.7** Explorar antecedentes heredofamiliares en cuanto a la alimentación.

La consejería en salud preventiva se centra en la educación, por lo que a la persona del Grupo Etario se le debe explicar en qué consiste un plan de alimentación balanceado y porqué es importante que se respeten los horarios de comida. La idea es que entienda que no se trata de pasar hambre, si no de tomar mejores

decisiones en cuanto a la calidad y la cantidad de los alimentos que se consumen.

#### **A.4.5 Actividades.**

Para obtener un panorama más claro de los comportamientos de la persona del Grupo Etario es importante preguntar por las actividades que realiza y disfruta, así como por su horario de sueño. Preguntar acerca de sus amistades y qué actividades realiza cuando se juntan, abre el interrogatorio a preguntas subsecuentes en relación a conductas de riesgo fuera de la casa y la escuela. Comenzar con preguntas como:

**A.4.5.1** ¿Cómo pasas el tiempo con tus amigas y amigos?

**A.4.5.2** ¿Qué haces después de la escuela?

Se debe preguntar intencionadamente por las actividades físicas que realiza la persona del Grupo Etario. Esto se refiere al tiempo que pasa enfrente de una televisión o de una computadora. Una relación en la cual el "tiempo de pantalla" rebasa importantemente al tiempo dedicado a la actividad física es un factor de riesgo para el desarrollo de sobrepeso y de dificultades para entablar relaciones sociales.

#### **A.4.6 Drogas.**

El personal médico debe abordar estos temas con tacto y es de rigor interrogar a la persona del Grupo Etario en un ambiente confidencial y cómodo.

**A.4.6.1** ¿Estás utilizando drogas?

Preguntas como las anteriores predisponen a falta de apertura por parte de quienes integran el Grupo Etario.

Se sugieren preguntas como:

**A.4.6.2** ¿Alguna vez te han ofrecido tabaco, alcohol u otras drogas?

**A.4.6.3** ¿Alguna vez has probado tabaco, alcohol u otras drogas?

**A.4.6.4** ¿Qué piensa tu familia de tomar alcohol o de fumar cigarros?

**A.4.6.5** ¿Tus amigas y amigos toman?

**A.4.6.6** ¿Conoces a alguien con un problema de tabaco, alcohol u otras drogas?

El personal médico debe conocer y establecer una relación con el demás personal de salud e instancias capacitadas en el manejo de toxicomanías y trastornos por el uso de sustancias psicoactivas en su área para poder referir a la persona del Grupo Etario en el que se ha identificado tabaquismo y/o abuso de otras sustancias de manera oportuna y segura. En la consulta se recomienda que la consejería en salud tenga un impacto inmediato y se centre en evidenciar la pérdida de control que ocasiona el consumo de estas sustancias y los riesgos a los que se exponen al no estar en control de su entorno.

#### **A.4.7 Sentimientos/suicidio.**

Se deberá empezar con la pregunta:

**A.4.7.1** ¿Cómo te describirías a ti misma/o?

Esta pregunta permite entrar de lleno en la valoración de sentimientos de tristeza y minusvalía. Signos no verbales y somáticos tienden a predominar en personas del Grupo Etario deprimidas/os.

**A.4.7.2** ¿Te consideras una persona alegre o triste?

**A.4.7.3** ¿Te aíslas de tu familia o amistades?

Cuando se indaga acerca de ideación suicida, las preguntas se deben hacer con empatía, sin asignar culpas a las personas del Grupo Etario que hayan contemplado suicidarse.

**A.4.7.4** ¿Conoces a alguien que se haya suicidado?

**A.4.7.5** ¿Alguna vez has pensado en hacerte daño?

**A.4.7.6** ¿Alguna vez has pensado en suicidio?

**A.4.7.7** ¿Tienes un plan de cómo lo harías?, se pueden emplear para este fin.

Los esfuerzos de prevención en la visita inicial se deben enfocar en resaltar las cualidades positivas de la persona del Grupo Etario para fortalecer su autoestima. Quienes presenten datos de un trastorno depresivo o de ansiedad.

#### **A.4.8 Sexualidad.**

Preguntar primero por cambios fisiológicos como:

**A.4.8.1** Telarca;

**A.4.8.2** Pubarca;

**A.4.8.3** Menarca, y

**A.4.8.4** Regularidad de ciclos menstruales.

Es una forma de abordar el tema de sexualidad sin que la persona del Grupo Etario se incomode. Luego, se deben esclarecer las actitudes y actividades sexuales. Se sugiere una secuencia de preguntas:

**A.4.8.5** ¿Te sientes atraída/o por personas del sexo opuesto? o ¿Por personas de tu mismo sexo?

**A.4.8.6** ¿Tienes novio? ¿Novia?

**A.4.8.7** ¿Te has masturbado?

**A.4.8.8** ¿Has tenido relaciones coitales?

**A.4.8.9** ¿Sabés cómo protegerte de un embarazo o de infecciones de transmisión sexual?

**A.4.8.10** ¿Alguna vez te han forzado a tener relaciones sexuales?

La labor de prevención más valiosa que puede hacer el personal médico en cuanto a sexualidad es ofrecerle información precisa y aclarar dudas con naturalidad. Se debe hacer hincapié en que tener relaciones coitales no va a resultar en un impacto positivo sobre el orden social en el que se desenvuelve y más bien puede tener repercusiones muy serias en su vida, incluyendo un embarazo no deseado o el contagio de una infección de transmisión sexual. Dar consejería en salud individualizada sobre métodos anticonceptivos es parte esencial del abordaje en este rubro.

#### **A.4.9 Seguridad.**

El propósito de este último apartado es medir el grado de violencia al que está expuesta la persona del Grupo Etario en la casa, la escuela y cualquier otro lugar al que sea asidua. Se pueden retomar preguntas ya realizadas y profundizar en rubros anteriores en relación a malos tratos por parte de familiares y agresiones por parte de pares, incluyendo acoso escolar y acoso sexual:

**A.4.9.1** ¿Te sientes segura/o en tu casa? ¿En tu escuela?

**A.4.9.2** ¿Alguien alguna vez ha tratado de hacerte daño físico o sexual?

Se deben considerar también los espacios cibernéticos que frecuentan quienes integran el Grupo Etario, por lo que es común que no reconozcan qué actividades por internet los pueden estar poniendo en riesgo.

### **APÉNDICE B INFORMATIVO.**

#### **SIGNOS Y SÍNTOMAS DE DESNUTRICIÓN, BAJO PESO, SOBREPESO Y OBESIDAD**

##### **B.1 Desnutrición o Bajo peso:**

###### **B.1.1 Signos y Síntomas:**

**B.1.1.1** No tiene un IMC de acuerdo a su edad;

**B.1.1.2** Pérdida de apetito;

**B.1.1.3** Come con desgano o tarda mucho comiendo;

**B.1.1.4** Disminuye su ritmo usual de actividad o se cansa muy rápido;

**B.1.1.5** Letargo, fatiga, somnolencia, y

**B.1.1.6** Presenta enfermedades frecuentes o de mayor duración.

###### **B.1.2 Causas que lo pudieran originar:**

**B.1.2.1** Pérdida del apetito;

**B.1.2.2** Inadecuada desparasitación;

**B.1.2.3** Inadecuada ingestión de alimentos por falta de recursos económicos;

**B.1.2.4** Malos hábitos alimentarios;

**B.1.2.5** Malas prácticas de higiene en la selección, preparación e ingestión de alimentos, y

**B.1.2.6** Enfermedades recurrentes.

##### **B.2 Sobrepeso u Obesidad:**

###### **B.2.1 Datos clínicos:**

**B.2.1.1** IMC por arriba de lo esperado para la edad;

**B.2.1.2** Antecedentes familiares de obesidad;

**B.2.1.3** Antecedentes de alimentación complementaria durante los primeros seis meses de vida;

**B.2.1.4** Poca o nula actividad física;

**B.2.1.5** Malos hábitos de alimentación, y

**B.2.1.6** Dolor en articulaciones.

###### **B.2.2 Causas que lo pudieran originar:**

**B.2.2.1.** Consumo frecuente de alimentos de alta densidad energética;

**B.2.2.2** Inadecuada ingestión de alimentos;

**B.2.2.3** Sedentarismo;

**B.2.2.4** Malos hábitos alimentarios, y

### B.2.2.5 Malas prácticas en la selección, preparación e ingestión de alimentos.

## APÉNDICE C INFORMATIVO

### SIGNOS Y SÍNTOMAS DE TRASTORNOS EN LA SALUD MENTAL

En el transcurso de la consulta médica, el personal de salud de las instituciones de los sectores público, social y privado que integran el Sistema Nacional de Salud, debe indagar si la persona del Grupo Etario requiere atención médica especializada, cuando estén presentes signos y síntomas que sugieren trastornos emocionales. Dicha indagación debe realizarse de manera respetuosa y sencilla, evitando influir en la respuesta de la persona. Para ello se le debe notificar desde el inicio de la valoración que todo lo que mencione durante la consulta es estrictamente confidencial.

Para ello, se le puede pedir que platique un poco de sí misma/o, de lo que hace en un día común, de su familia, su pareja, sus amistades, su trabajo, su escuela o del lugar donde vive, haciendo preguntas casuales mientras se realiza la exploración física.

A continuación se presenta un compendio de los signos y síntomas que pueden indicar la presencia de un trastorno de salud mental, y que se deben indagar durante el desarrollo de la consulta médica. Es importante considerar que la presencia de un solo signo o síntoma de los aquí referidos, no determina el padecimiento de un trastorno, sino que se espera que el personal de salud de las instituciones de los sectores público, social y privado que integran el Sistema Nacional de Salud puedan, contar con una base mínima que justifique la derivación de la persona del Grupo Etario a una consulta especializada.

#### C.1 Signos y síntomas no verbales:

C.1.1 Lesiones autoinflingidas;

C.1.2 Dermatitis, dolores difusos y alteraciones físicas como la disminución o pérdida de la vista, parálisis de algún miembro, náuseas y/o vómito, etc., sin origen fisiológico evidente;

C.1.3 Tics nerviosos;

C.1.4 Movimientos estereotipados y/o repetitivos durante toda la entrevista, por ejemplo: mecerse;

C.1.5 Evitar mirar a los ojos de quien le entrevista;

C.1.6 Hablar con un tono de voz tan bajo que no se entienda lo que dice;

C.1.7 Respiración acelerada, y

C.1.8 Agitación psicomotora.

#### C.2 Signos y síntomas verbales:

C.2.1 Su relato es incoherente: sus frases no tienen una secuencia lógica o incluso son contradictorias, y

C.2.2 Cuando habla de datos concretos como son: su edad, la fecha, la hora, el lugar, etc., es incapaz de ubicarse correctamente en tiempo y/o espacio.

#### C.3 Signos y síntomas en su interacción con el medio ambiente:

C.3.1 Si cuando habla de su percepción del mundo y de la vida constantemente se describe como víctima o alguien incapaz de influir en los sucesos a su alrededor;

C.3.2 Si cuando habla de las personas con las que se relaciona o los sucesos que vive, no muestra emociones congruentes con lo que describe o incluso lo hace sin emoción alguna;

C.3.3 Si describe que la mayoría de sus relaciones se caracterizan por ignorar o ser ignorado o por agredir y/o ser agredido, ya sea verbal, física y/o sexualmente, y

C.3.4 Carece al menos de una relación donde la persona se sienta aceptada, escuchada, acompañada y protegida.

#### C.4 Signos y síntomas en su percepción:

C.4.1 Expresa desagrado y/o sufrimiento intenso por su apariencia e incluso dedica la mayor parte de sus actividades diarias a cambiar aquello que no le gusta y/o se aísla socialmente a raíz de ello;

C.4.2 Si considera la mayoría de los aspectos relacionados con la sexualidad como algo prohibido, malo o intolerable, y

C.4.3 Si expresa sentir poca satisfacción en su vida en general, pudiendo llegar a verbalizar deseos de morir.

#### C.5 Signos y síntomas conductuales:

C.5.1 Cuando habla de lo que hace, en la mayoría de las ocasiones, sus actos son impulsivos o se siente incapaz de controlar sus reacciones;

C.5.2 No tolera la frustración cuando las cosas no salen como lo desea o cuando no consigue lo que quiere;

C.5.3 Sufre gran angustia cuando enfrenta alguna situación que considera problemática y, además, se le dificulta mucho enfrentarla y/o resolverla;

C.5.4 Expresa sentir constantemente un enojo intenso cuyo origen no puede identificar;

C.5.5 Consume drogas con la intención de evadir la realidad;

C.5.6 Sus hábitos alimenticios son deficientes sin que su posición socioeconómica lo justifique;

C.5.7 Dice dormir más de 14 horas al día o menos de 4 diarias, y

C.5.8 Dedicar más de 2 horas diarias a mirarse en el espejo.

**C.6 Signos y síntomas directos:**

C.6.1 Cuando la persona del Grupo Etario realiza una demanda explícita de recibir atención psicológica o psiquiátrica;

C.6.2 Historia de fracaso escolar;

C.6.3 Aislamiento social constante, tanto de su familia como de sus pares;

C.6.4 Expresa tener ideas recurrentes que no puede evitar y que le provocan malestar;

C.6.5 Realiza conductas que le resultan molestas y que no puede dejar de hacer;

C.6.6 Historia de un elevado y recurrente consumo de drogas;

C.6.7 Historia de actos vandálicos y/o delictivos;

C.6.8 Maltrata y/o tortura animales o lo hizo en su infancia;

C.6.9 Le cuesta trabajo distinguir entre eventos que imaginó o soñó y aquellos que realmente sucedieron, e

C.6.10 Intentos previos de suicidio.

**APÉNDICE D INFORMATIVO**

**PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE TABACO, ALCOHOL, SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, Y OTRAS DROGAS**

Con base en resultados de estudios a nivel internacional y nacional, se observa que la adolescencia es la etapa en que se registran altos índices de consumo de sustancias psicoactivas, incluidos el tabaco y el alcohol. Por los riesgos que conlleva su consumo durante esta etapa de vida, es importante poder detectarlo de manera oportuna e intervenir tempranamente para evitar el curso de evolución hacia los trastornos por el uso de sustancias psicoactivas y otras drogas.

Debido entre otros factores, a la baja percepción que existe hacia el consumo de alcohol en los/as integrantes del Grupo Etario y al incremento que se reporta en Encuestas Estatales de Estudiantes de nivel medio y medio superior y en la Encuesta Nacional de Adicciones 2011 y en especial, en el incremento en las mujeres, es importante que el personal de salud coadyuve a su prevención y detección oportuna.

Con la finalidad de proporcionar información que sirva como herramienta en dicha tarea, se ha preparado lo siguiente:

**D.1 Consumo de alcohol durante la adolescencia:**

D.1.1 El consumo de alcohol durante la adolescencia, puede provocar alteraciones en el cerebro, comprometiendo funciones cognitivas complejas como la memoria, motricidad, emociones, entre otras. También incrementa peligrosamente la probabilidad de desarrollar alcoholismo (dependencia de alcohol).

Algunos de los efectos negativos del alcohol durante la adolescencia son:

D.1.1.1 Falta de la atención;

D.1.1.2 Alteraciones de la memoria;

D.1.1.3 Riesgo de muerte violenta;

D.1.1.4 Relaciones sexuales sin protección (relaciones sexuales con alguna persona desconocida, o de ser víctima o perpetrador de un asalto sexual);

D.1.1.5 Aumento de las probabilidades de deserción escolar;

D.1.1.6 Incremento de inasistencias a la escuela;

D.1.1.7 Aumento de probabilidades de consumir otras sustancias psicoactivas y otro tipo de drogas;

D.1.1.8 Intentos de suicidio, y

D.1.1.9 Otras conductas de alto riesgo.

**D.2 Consumo de bajo riesgo de alcohol:**

D.2.1 Los parámetros para determinar el consumo de bajo riesgo de alcohol, para mayores de edad que gozan de buena salud, son los siguientes:

<b>En Hombres mayores de 18 años de edad</b>	<b>En Mujeres mayores de 18 años de edad</b>
No más de una copa estándar por hora;	No más de una copa estándar por hora;
No más de 4 copas estándar por ocasión, y	No más de 3 copas estándar por ocasión, y
No más de 12 copas estándar a la semana.	No más de 9 copas estándar a la semana
<b>Se recomienda que tengan días libres de consumo.</b>	

**Equivalencias de Copa estándar:**

Una botella o una lata de cerveza = un jarrito = Un vaso de brandy Ron o whisky = Una copa de vino de mesa = Una copa de licor = Tequila mezcal = Ginébrn

Una cerveza de lata = 1 copa estándar.  
 Un jarrito de pulque = 1 copa estándar.  
 Una caguama = 3 copas estándar.  
 Una botella de destilados de ¼ = 6 copas estándar.  
 Una botella de destilados de ½ = 12 copas estándar.  
 Una botella de destilados de ¾ = 17 copas estándar.  
 Una botella de destilados de 1 litro = 22 copas estándar.  
 Una botella de vino de ¾ = 5 copas estándar.  
 Una botella de vino de 1 litro = 8 copas estándar.

**En México una unidad de bebida estándar tiene aproximadamente 13 gramos de etanol o alcohol etílico.**

**D.3 Señales de advertencia de problemas con el consumo de alcohol:**

**D.3.1** Falta a la escuela, está reprobando o tiene problemas de conducta;

**D.3.2** Abandona a viejas amistades y comienza a ver a nuevas amistades;

**D.3.3** Abandona actividades como los deportes;

**D.3.4** Se incrementan los secretos;

**D.3.5** Préstamos Inusuales de dinero;

**D.3.6** Cambios repentinos de humor, agresividad, irritabilidad;

**D.3.7** Comportamiento irresponsable, pobre juicio;

**D.3.8** Depresión;

**D.3.9** Olvidos, problemas del habla o dificultad para expresar los pensamientos, y

**D.3.10** Falta de coordinación, pérdida del equilibrio.

Se debe tener en cuenta que en este Grupo Etario es común la presencia de cambios de humor y de aficiones o intereses, así como patrones irregulares de dormir, por lo que se recomienda utilizar instrumentos de tamizaje.

**D.4 Recomendaciones para el manejo en la consulta médica:**

**D.4.1** Identifique los asuntos subyacentes más importantes para la persona del Grupo Etario, teniendo en cuenta que a menudo se les dificulta expresar sus problemas. Esto podría hacerse mediante preguntas abiertas que abarquen las áreas cubiertas por el acrónimo en inglés HEAD (Hogar, Educación / Empleo / Alimentación, Actividades, Drogas y alcohol, Sexualidad / Seguridad / Suicidio) y permitiendo tiempo suficiente para el debate.

**D.4.2** Considere que pueden presentar una dependencia grave de alcohol, aunque usualmente sus problemas por consumo de sustancias son menos graves que en las personas adultas. Es importante la aplicación de instrumentos de tamizaje que detectan problemas de tabaco, alcohol y de otras sustancias psicoactivas y otras drogas.

**D.4.3** Proporcione información a las madres, padres de familia tutores o representantes legales de las personas de este Grupo Etario, con respecto a los efectos que el alcohol y otras sustancias psicoactivas tienen en la salud y en su funcionamiento social.

**D.4.4** Promueva un cambio en el entorno, en lugar de enfocarse directamente en la persona del Grupo Etario como el problema. Por ejemplo, fomente la participación en la escuela o el trabajo y en actividades después de clase/trabajo que ocupen tiempo libre, y promueva la participación en actividades de grupo que faciliten la adquisición de habilidades y la contribución a sus comunidades. Es importante que se involucren en actividades que les interesen.

**D.4.5** Motive a las madres, padres de familia y personas adultas a cargo de personas de este Grupo Etario para que se mantengan informadas sobre dónde está, con quién está, qué está haciendo, cuándo volverá a casa, y a que esperen que se responsabilicen de sus actividades.

**D.4.6** Aliente a las madres y padres de familia y personas adultas a cargo de personas de este Grupo Etario a establecer expectativas claras (y que al mismo tiempo estén preparadas para negociarlas con personas del Grupo Etario y a analizar las consecuencias de su conducta y de su falta de cumplimiento con las expectativas).

**D.4.7** Recomiéndeles limitar las conductas propias que puedan estar contribuyendo al consumo de sustancias de sus hijos/as, incluyendo la compra o suministro de alcohol o la provisión de dinero que se gasta en el consumo de sustancias, teniendo en cuenta la posible influencia que su propio consumo de sustancias.

---





**Tabasco**  
cambia contigo

**SS**

Secretaría de  
Salud

Subsecretaría de Salud Pública  
Dirección de Programas Preventivos  
Departamento de Medicina Preventiva  
Programa Estatal de Nutrición



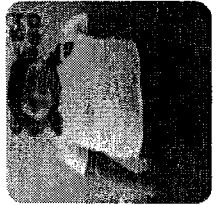
## SEMAFORIZACIÓN DE ALIMENTOS EN VINCULACIÓN

SS-SE-DIF

ALIMENTOS ALTAMENTE  
NUTRITIVOS  
(SUGERIDOS)

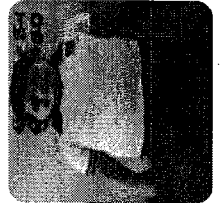
ALIMENTOS POCO NUTRITIVOS  
(RESTRINGIDOS)

ALIMENTOS SIN VALOR NUTRITIVO  
(PROHIBIDOS)



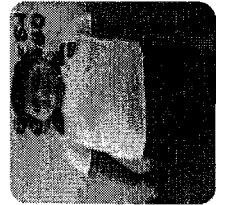
ALIMENTOS SUGERIDOS PARA UNA TIENDA DE CONSUMO ESCOLAR SALUDABLE  
SS-SE-DIF

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
FRUTA	NARANJA	1 PIEZA	ALIMENTOS RICOS EN VITAMINAS Y MINERALES ALIMENTOS RICOS EN FIBRA DIETÉTICA SE PUEDEN CORTAR EN GAJOS, TIRAS O RAYADOS
	MANZANA	1 PIEZA	
	MELÓN	1 TAZA	
	PAPAYA	1 TAZA	
	PINA	1 TAZA	
	PERA	1 PIEZA	
	MANGO	1 PIEZA	
	MANDARINA	1 PIEZA	
	PLÁTANO	½ PIEZA	
	CUAYABA	2 PIEZAS	
	PITAHAYA	½ PIEZA	
	UVA	12 PIEZAS	
	TUNA	1 PIEZA	
	COCO TIERNO	½ TAZA	
	SANDÍA PICADA	1 TAZA	
VERDURAS	JIGAMA PICADA	1 TAZA	APORTAN FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES SE PUEDEN CORTAR EN PALITOS, TIRAS O RAYADOS
	ELOTE	½ PIEZA	
	CHAYOTE	½ PIEZA	
	PEPINO PICADO	1 TAZA	
	ZANAHORIA RAYADA	½ TAZA	
PRODUCTOS INTEGRAL	BARRITAS DE PAIN	1 PAQUETE INDIVIDUAL	CONTIENE FIBRA, MENOS GRASAS ADICIONADAS CON VITAMINAS Y MINERALES (Zinc, Acido fólico, MEA)
	ERESA CON SALVADO DE TRIGO	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	GALLETAS DE Avena MANZANA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	MACANETA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS DE PAIN	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS MULTIBRAN 5	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS ALL BRAN	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	BARRAS DE GRANOLA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	GALLETAS DE SOYA	1 PAQUETE INDIVIDUAL	
	PAN TOSTADO INTEGRAL	1 PIEZA	



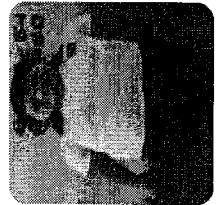
ALIMENTOS SUGERIDOS PARA UNA TIENDA DE CONSUMO ESCOLAR SALUDABLE  
SS-SE-DIF

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
PALOMITAS Y OLEAGINOSAS	PALOMITAS NATURALES CASERAS SOBRES CON PISTACHE Y PEBITAS CACAHUATES	50 GR 1 PAQUETE INDIVIDUAL BOLSITA DE 30 GR.	PROPORCIONAN PROTEINAS Y GRASAS POLINSATURADAS
	AGUA NATURAL DE GARRAFON	250 ml - 500 ml.	1 VASO O A LIBRE DEMANDA POR ACTIVIDAD FISICA.
BEBIDAS Y JUGOS	JUGOS DE FRUTAS NATURALES JUGO DE FRUTAS DE TEMPORADA AGUA DE JAMAICA AGUA DE NARANJA	200 ml. (VASO) 200 ml. (VASO)	1 VASO UTILIZANDO POCO AZUCAR, DE PREFERENCIA MORENA (DE CANA)
LECHES Y SUS DERIVADOS	LECHE DESCREMADA SEMI DESCREMADA RICIADOS DE FRUITA YOGURT NATURAL HELADOS DE FRUTAS SIN LECHE APROXIMACION LECHE PALETAS DE AGUAICÓN FRITAS	200 ml. (VASO) 200 ml. (VASO) 200 ml. (VASO) PIZZA PIZZA PIZZA	APORTA PROTEINAS, CALCIO, VITAMINAS, MINERALES SU CONTENIDO DE GRASA ES MINIMO



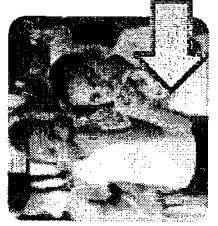
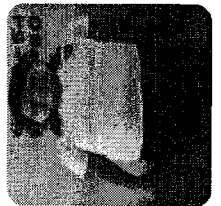
ALIMENTOS SUGERIDOS PARA UNA TIENDA DE CONSUMO ESCOLAR SALUDABLE  
SS-SE-DIF

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
OTROS ALIMENTOS	QUESADILLAS CON TORTILLA DE MAIZ O SINCRONIZADA AL COMAL SE PODRA UTILIZAR JAMON DE PAVO AGUACATE Y Jitomate QUESO PANELA	1 PIEZAS	APORTA PROTEINAS, CALCIO, CEREALES VITAMINAS Y MINERALES
	SANDWICH CON PAN INTEGRAL SE PODRA UTILIZAR JAMON DE PAVO QUESO PANELA LECHUGA JITOMATE POLLO ( EN ESCABECHE, ALA JARDINERA Y ENTOMATADO) CARNE (EN SALPICON, JARDINERA CON CHAYA) ENTOMATADAS (TORTILLA DE MAIZ, POLLO, SALSA DE JITOMATE) MOLLETES (PAN INTEGRAL, FRIJOLES LICUADOS Y QUESO PANELA)	1/2 PIEZA	APORTA PROTEINAS, FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES



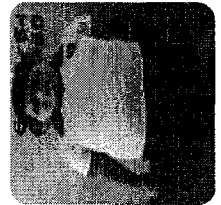
ALIMENTOS RESTRINGIDOS PARA UNA TIENDA DE CONSUMO ESCOLAR SALUDABLE  
SS-SE-DIF

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
DULCES Y CHOCOLATE	CARLOS V	25gr.	HECHOS A BASE DE LECHE  NO CONTIENEN CONSERVADORES
	CAJETOSO	40gr.	
	CHOCOLATE KINDER DELICE	1 pieza	
	CREMINO	1 pieza	
	PASITAS DE CHOCOLATE	40gr.	
	BUBU-LUBU	35gr.	
	KRANKY	40gr.	
	CHUPA CHUPS	1 pieza	
	TUTSI POPS	1 pieza	
	DULCIGOMAS	50gr.	
	JELLY BEANS		
	PALETAS DE CARAMELO MACIZOS	1 pieza	
	GUDU POP	1 pieza	
	PANDITAS	60gr.	
	DULCES DE MENTA		
	OLEAS CON RELLENO		
NUCITA			
PELON PELO RICO			
PALETA CORONADO			
PALETAS TARRITO			
PALETAS PERINÓ			
PALETA PINA			



**ALIMENTOS PROHIBIDOS PARA UNA TIENDA DE CONSUMO ESCOLAR SALUDABLE  
SS-SE-DIF**

ALIMENTO	PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
CARAMELOS	TAMARINDO (PULPARINDO)	1 PIEZA	NO CONTIENEN CONSERVADORES
	MAZAPAN	1 PIEZA	
	Tamarindo (pelón pelo rico)	1 PIEZA	
	Muecas	1 PIEZA	
	Pelucas	1 PIEZA	
	Skwinkles clásicos	1 PAQUETE	
	Gudi cubos	1 PAQUETE	
	Crazy clips	1 PIEZA	
	Panditas	1 PAQUETE	
	Ajmondras	1 PAQUETE	
SOPAS Y PASTAS	SOPAS INSTANTANEAS (CUALQUIER MARCA)		Estos productos por su alto valor energético, conservadores, edulcorantes y colorantes artificiales, además de su pobre aporte nutricional, son poco recomendables en tiendas escolares.
GALLETAS Y PASTELILLOS	GALLETAS CON ALTO VALOR CALORICO: CON RELLENO, CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PASTELILLOS INDUSTRIALIZADOS Y DE CUALQUIER TIPO: CON CHOCOLATE, RELLENOS Y ESCARCHADOS		
	REFRESCOS	REFRESCOS EMBOTELLADOS O ENLATADOS	
DULCES	PALETAS DE CARAMELO CON COLORANTES, AZULES, MORADOS Y AMARILLOS. CARAMELOS CON COLORANTES, AZULES, MORADOS Y AMARILLOS		
	FRITURAS	DE HARINA O PAPA, NINGUNA ESTÁ RECOMENDADA. (EN CUALQUIER MARCA)	





Secretaría de SALUD

Subsecretaría de Salud Pública



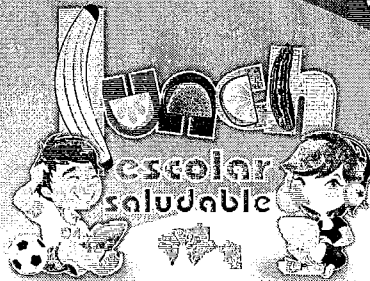
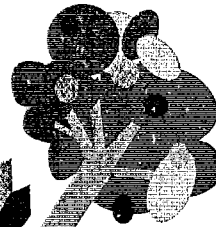
un ch

escolar  
saludable



Secretaría de SALUD

Subsecretaría de Salud Pública



**El Lunch Escolar Saludable, se terminó de imprimir en el mes de julio de 2017, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco. Se imprimieron 100 ejemplares.**



## DIRECTORIO

**DR. ROMMEL FRANZ CERNA LEDEER**  
*Secretario de Salud*

**Dr. Fernando Izquierdo Aquino**  
*Subsecretario de Salud Pública*

**Dr. Julio Alonso Manzano Rosas**  
*Subsecretario de Servicios de Salud*

**Dr. Carlos Mario de la Cruz Gallardo**  
*Director de Programas Preventivos*

**Dra. Isabel Cristina De la Cruz Narváez**  
*Jefa del Departamento de Medicina Preventiva*

**M. en C. Nut. Flora González de la Cruz**  
*Coordinadora del Programa Estatal de Nutrición*

### Colaboradores

Lic. Nut. Patricia León García

Lic. Nut. Enrique Hernández Pérez

Lic. Nut. Dellanira del C. Ángel Zacarías

ISC. Roberto Cárdenas Díaz

### Diseño:

LDCG. Jorge López García  
*Resp. Área de Diseño de la Coordinación de Promoción de la salud.*

### FLAUTITAS DE PAPA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Pzas.	Tortilla	128	1.2
¼ Pza.	Papa	55	0.2
¼ Taza	Lechuga	3.8	0.487
	<b>Total</b>	<b>186.8</b>	<b>1.88</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cose la papa, se pela para poder hacerla puré y se le agrega unas pizca de sal.
2. Se toman las tortillas, se rellenan con el puré de papa y se hacen los rollitos.
3. Se colocan en un sartén a dorar a fuego lento.
4. Ya desinfectada se pica la lechuga añadiéndole limón y sal en cantidad suficiente, se le vierte a las flautas.



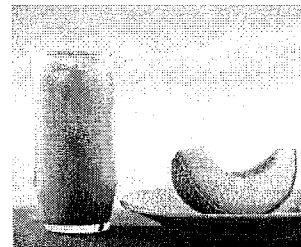
27

### AGUA DE MELÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 rda.	Melón	21	2.45
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>2.45</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta y se pela el melón tomando ½ rebanada.
2. Se licúa con 200 ml. de agua natural agregándole 1 cucharadita de azúcar.
3. Se le agrega hielo al gusto.





28



#### JITOMATES RELLENOS DE ATÚN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Pzas.	Jitomate	46	2.4
1 Lata	Atún	41	0
100 grs.	Jitomate en cuadritos	20	1.1
10 grs.	Cebolla	3.8	0.18
	<b>Total</b>	<b>110.8</b>	<b>3.68</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lava la lata de atún y se vacía en un tazón.
2. Se pica 1/2 pieza de jitomate y 1 Rda. de cebolla en cuadritos muy pequeños vaciándoselos al atún, con una pizca de sal y se mezclan.
3. Se corta la punta de los jitomates y se les vacía por dentro, para poder ser rellenos con el preparado de atún.

#### AGUA DE LIMÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Pza.	Limón	9	0.58
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>0.58</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se toma ½ de limón y se exprime en un vaso colocándole la cantidad suficiente de agua y 1 cucharadita de azúcar.
2. Se agrega hielo al gusto.
4. Para el agua, se cose la flor de la Jamaica y en un vaso

## Presentación

El *Lunch Escolar Saludable* es una guía básica cuyo objetivo primordial es darle a nuestros niños en edad escolar la energía y nutrientes indispensables para su organismo mediante una alimentación adecuada, económica y accesible.

Es importante señalar que los lunches incluidos de ninguna manera reemplazan alguno de los alimentos principales como el desayuno o la comida, estos son una pequeña colación, el *Lunch Escolar Saludable* es sumamente importante ya que los niños en actividad constante necesitan obtener energía durante todo el día; la clave está en poder darles alimentos nutritivos pero que al mismo tiempo les gusten.

Hay que tener en cuenta que las recomendaciones mostradas en el *Lunch Escolar Saludable*, les van a fomentar los buenos hábitos alimenticios durante toda la vida, por eso es indispensable NO IMPROVISAR; la idea es que cada día, el niño se encuentre con alimentos variados y balanceados presentados en forma agradable de manera que disfrute comerlos, ofreciéndoles variedad, colorido y presentaciones atractivas, involucrando a los niños pidiéndoles su opinión y dejándolos escoger entre algunos alimentos nutritivos, saludables y que sean prácticos a la hora de llevarlos a la escuela, para que el niño se alimente de manera rápida y le quede tiempo de ir a jugar con sus amiguitos.

El *Lunch Escolar Saludable* incluye:

1. Alimentos que proporcionan energía (como panes integrales, cereales integrales, galletas sin relleno, etc.)
2. Alimentos de origen animal bajos en grasa.
3. Alimentos lácteos descremados (leche, queso, yogurt, etc.).
4. Alimentos con alto contenido de fibra, vitaminas y minerales (frutas, verduras y cereales integrales).

### SALCHICHAS ENTOMATADAS

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza.	Salchicha	102	0
2 Piezas.	Jitomate	46	2.4
1 Rbda.	cebolla	3.8	0.18
C/S	Sal	c/s	c/s
	<b>Total</b>	<b>151.8</b>	<b>2.58</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se corta en rodajas el jitomate y se pica en rebanadas la cebolla.
2. Las salchichas se cortan en rueditas y en una sartén con una pizca de sal se vacía y se colocan a fuego lento junto con el jitomate y cebolla, hasta tomar una consistencia caldosa.



### AGUA DE MARACUYÁ

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 1/2 pza.	Maracuyá	16.5	1.8
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>35.5</b>	<b>1.8</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela y se licua la maracuyá con 1 cucharadita de azúcar y con 200 ml de agua se cuela y se sirve.
2. Se agrega hielo al gusto.





30



#### ENSALADA DE CODITOS CON ACELGAS

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Taza	Coditos	74	1
1 Pza.	Jamón	27	0
¼ Taza	Acelgas	8.5	0.31
2 ½ Cdas.	Media crema	47	0
20 grs.	Queso	29	0
<b>Total</b>		<b>185.5</b>	<b>1.31</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cocen los coditos con una pizca de sal, y 1 diente de ajo, posteriormente se enjuagan y dejan escurrir.
2. Se cocen las acelgas y se pican finamente.
3. Se corta el queso en cubos pequeños.
4. Se mezclan los coditos, las acelgas y el queso con 2 ½ cucharadas de media crema.

#### AGUA DE PAPAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Rbda.	Papaya	22	0.65
1 Cda.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>41</b>	<b>0.65</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. La papaya se desinfecta y se pela cortando ½ rebanada.
2. Se licúa con 200 ml de agua y se añade 1 cucharadita de azúcar.
3. Se sirve y se le agrega hielo al gusto.

## Índice

Características de una alimentación correcta	6	Tacos dorados de soya	35
Alimentación en el preescolar	7	Manjar	36
Consideraciones especiales en el preescolar	8	Torta de frijoles con queso panela	37
Sugerencias	8	Ensalada de jicama con manzana y jamón	38
Alimentación en el escolar	9	Croquetas de frijoles	39
Sugerencias	9	Ceviche de salchichas	40
Alimentación en el Adolescente	10	Pan tostado con queso panela	41
Consideraciones especiales	10	Ceviche de pejelagarto con totopos	42
Brochetas de fruta con yogurt	13	Ensalada de pollo	43
Rollitos de jamón y huevo	14	Platanitos rellenos de queso	44
Chaya con plátano	15	Sandwich de atún	45
Tacos de soya	16	Huevos a la mexicana	46
Soyatun	17	Huevo con flor de calabaza	47
Ceviche de soya	18	Tacos de pollo con nopales	48
Rollo de frijol	19	Burritos de flor de calabaza	49
Tortita de frijol	20	Quesadillas de nopal	50
Cuernito tropical	21	Verduras al queso	51
Flautas de hojuela de avena	22	Tacos de calabacitas guisadas	52
Frutas con yogurt	23	Bibliografía	53
Rollitos de jamón	24	Agradecimientos	54
Tortitas de chaya	25		
Rollitos de lechuga	26		
Flautitas de papa	27		
Jitomates rellenos de atún	28		
Salchichas entomatadas	29		
Ensalada de coditos con acelgas	30		
Galletitas de plátano	31		
Tostadas de soya	32		
Ensalada con piña	33		
Cuernito relleno	34		

### GALLETITAS DE PLÁTANO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Plátano verde	65	1.6
1 Cda.	Aceite	44	0
3 Cdas.	Frijoles machacados	65.5	4.3
	<b>Total</b>	<b>174.5</b>	<b>5.9</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

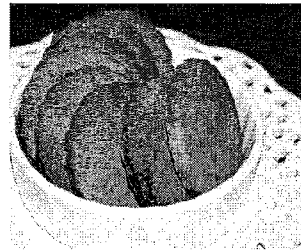
1. Se pelan los platanitos y se hacen en rodaja colocándolos en agua de sal, se sacan a escurrir.
2. En una sartén se coloca 1 cucharada de aceite y se vacían los platanitos en término medio; se sacan y se machacan para luego volverlos a colocar en la sartén hasta que estén dorados.
3. Se machaca el frijol en una sartén añadiéndole rebanadas de cebolla.

### AGUA DE CARAMBOLA

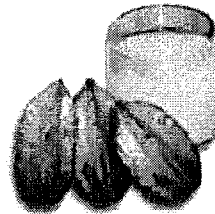
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 pza.	Carambola	38	3.05
1 Cda.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>3.05</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. La carambola se desinfecta y se pela sacándole el corazón.
2. Luego se licua con 200 ml de agua y se le agrega 1 cucharadita de azúcar.
3. Se agrega hielo al gusto.



31



## Características de una alimentación correcta

6

Es consumir los alimentos de los tres grupos que cada individuo requiere de acuerdo a la edad, el sexo, la actividad física y el estado de salud.

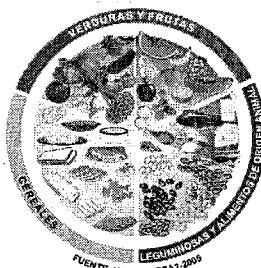
**Completa:** Debe incluir los tres grupos de alimentos, ya que no existe un solo alimento o grupo de alimentos que proporcionen al individuo todos los nutrimentos que requiere.

**Equilibrada:** Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.

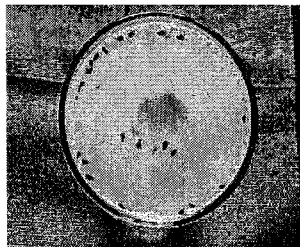
**Suficiente:** Se debe consumir la cantidad de alimentos necesarios según edad, sexo, actividad física, estatura y estado fisiológico.

**Higiénica:** Debe prepararse con la higiene necesaria para que no cause daños a la salud.

**Variada:** Debe incluir diferentes alimentos de los tres grupos en cada comida, de acuerdo a la disponibilidad, costumbres y condiciones económicas, debe de ser agradable en sabor, color, aroma y textura.



32



### TOSTADAS DE SOYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortillas	128	1.2
2 Cdas.	Soya	50.5	1.55
2 Cdas.	Frijoles	32.75	2.15
½ Taza	Lechuga	3.8	0.48
2 Rbdas.	Jitomate	10	0.55
	<b>Total</b>	<b>225.1</b>	<b>5.93</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se remoja la soya en agua caliente durante 15 o 20 min, pasarla por agua fría y exprimirla con las dos manos colocándola en un sartén y agregándole cebolla, ajo y jitomate.
2. Se frie la tortilla hasta estar completamente dorada y se pone a escurrir.
3. Se machaca el frijol, y se le unta al pan luego se le pone la soya, jitomate y lechuga.

### AGUA DE PITAHAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ pieza	Pitahaya	13	0.55
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>0.55</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela la pitahaya y se saca la pulpa.
2. Se licua con 1 cucharadita de azúcar y 200 mililitros de agua y se cuele.
3. Se le agrega hielo al gusto.

## Alimentación en el preescolar

7

Esta etapa es representada en la edad de 1 a 5 años. Es una etapa en la cual la alimentación desempeña un papel importante, ya que es en este período de la vida en que se inculcan los buenos hábitos y se fomenta la adecuada educación en nutrición.

Los preescolares deben recibir diariamente una alimentación completa y variada. Esta etapa es ideal ya que el niño aprende rápidamente, y es necesario enseñarle a comer y gozar de las diferentes combinaciones de alimentos. Las combinaciones correctas de alimentos permiten un aporte completo de todos los nutrientes.

El apetito de los niños no es muy bueno especialmente de los tres a los cuatro años y medio de edad, el juego y otras actividades lo distraen y el comer para ellos pasa a segundo término; si el niño no se alimenta bien durante mucho tiempo puede llegar a desnutrirse y esto puede afectar su desarrollo. Cuando se muestre inapetente se sugiere que a la hora de comer reciba los alimentos en presentaciones coloridas y armoniosas, convéncalo a manera de juego lo importante que es alimentarse, no lo presione, el comerá lo que más le guste, pero al sentirse agredido durante la comida preferirá no comer.

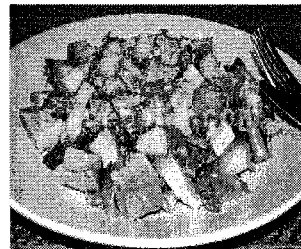
Haga de la hora de comer un momento agradable y placentero para todos, los problemas de casa déjeles para otra ocasión, no se preocupe mucho si no se alimenta como usted quiere, lo que consuma seguramente le permitirá jugar y ser un niño sano, solo si observa que esta desganado e inactivo, llévelo con el médico.

### ENSALADA CON PIÑA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/4 Taza	Lechuga	1.9	0.24
1/4 Taza	Zanahoria	12	0.85
30 grs.	Pollo	43	0
1/2 Rbda.	Piña	24.5	0.6
	<b>Total</b>	<b>81.4</b>	<b>1.69</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cocer el pollo con ajo y sal se enfría y luego se corta en trocitos.
2. La zanahoria se corta en tiras y se ponen a cocer.
3. La lechuga y la piña se pican en cuadritos.
4. En un recipiente se vacían todos los ingredientes y se mezclan.



33

### AGUA DE MANGO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/2 pza.	Mango	20.5	0.55
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>30.5</b>	<b>0.55</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se licua 1/2 pieza de mango agregándole 1 cucharadita de azúcar con 200 ml de agua.
2. Se le añade Hielo al gusto.



## Consideraciones especiales en el preescolar

- ⊗ El preescolar comienza a aprender a comer con los dedos, después usa cuchara y bebe en vaso.
- ⊗ De 5 a 6 años aprenderá a usar el cuchillo de plástico.
- ⊗ Rechaza alimentos que antes le gustaban.
- ⊗ Insiste comer una comida especial todo el día.
- ⊗ Se fija una determinada cantidad en el plato y no come más que eso.
- ⊗ En ocasiones rechaza los productos lácteos.

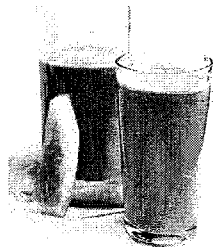
## Sugerencias

8

- ⊗ Programar los alimentos (desayuno, comida, y cena) variado con anticipación.
- ⊗ Reservar tiempo suficiente para ingerir los alimentos.
- ⊗ Consumir los alimentos sentado y tranquilo.
- ⊗ No premie o castigue el consumo de alimentos con golosinas.
- ⊗ No ponga al niño (a) a comer frente al televisor.
- ⊗ Dar refrigerios variados.
- ⊗ Presentar al niño (a) platillos coloridos para que sean más atractivos.
- ⊗ No forzar al niño a comer.
- ⊗ Sirva los platillos de forma atractiva a la vista del niño (a); por ejemplo: dibujar caritas, sándwich con figuras, etc.
- ⊗ Se recomienda dar colaciones, es decir, un alimento entre una comida y otra (fruta, gelatina, arroz con leche, etc.)



34



### CUERNITO RELLENO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
30 Grs.	Pollo	43	0
1/4 Taza	Lechuga	1.9	0.24
1 Rbda.	Aguacate	44	0
1 Rbda.	Jitomate	10	0.55
1 pieza	Cuernito	115	0.7
<b>Total</b>		<b>213.9</b>	<b>1.49</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cocó el pollo con ajo y cebolla, se deja enfriar y se deshebra.
2. Se pica el jitomate y la lechuga se finamente.
3. Se rellena el cuernito con pollo se le coloca la lechuga el jitomate y 2 rebanadas de aguacate.

### AGUA DE SANDÍA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/4 Taza	Sandía	12.7	0.2
<b>Total</b>		<b>12.7</b>	<b>0.2</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se saca la pulpa a la sandía, se licúa con 200 ml de agua y se cuela.
2. Se le agrega hielo al gusto.



## Alimentación en el escolar

Durante la etapa escolar el niño necesita de un aumento de la ingesta de alimentos. Por lo general el niño tiende a preferir alimentos dulces y rechaza las verduras u otros alimentos y eso depende mucho de los hábitos alimentarios durante su primera etapa de la vida.

En la edad escolar la alimentación es un factor clave para el proceso de aprendizaje. Por la gran cantidad de actividad física que realizan requieren de mayor cantidad de energía. Debemos cuidarlos de que no consuman demasiadas frituras y dulces que no benefician al organismo y pueden llegar a tener sobrepeso u obesidad.

- ⇒ Durante el desayuno, el niño debe de disponer de tiempo suficiente para comer sin prisa o ansiedad, para que realice una buena masticación.
- ⇒ El refrigerio o colación matutina o vespertina son muy importantes para el niño escolar, ya que pasa mucho tiempo entre el desayuno y la comida o entre la comida y la cena. El niño necesita energía para el desarrollo de sus actividades.
- ⇒ A la hora del recreo es recomendable un refrigerio con frutas de temporada y otros alimentos energéticos.
- ⇒ Se debe evitar consumir los alimentos que venden en la calle ya que generalmente no se preparan higiénicamente.
- ⇒ La tienda de consumo escolar debe de ofrecer al niño una selección adecuada de alimentos. Se debe de buscar la manera de que estas ofrezcan alimentos nutritivos.
- ⇒ Es necesario que los padres identifiquen cuales son las preferencias del niño y no forzarlo a comer algo que no le guste.

## Sugerencias

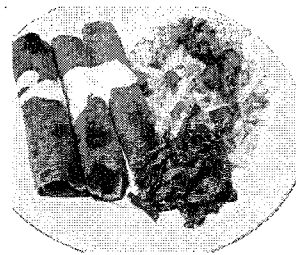
9

### TACOS DORADOS DE SOYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortilla	128	12
2 Cdas.	Soya	50.5	1.55
1/4 Taza	Lechuga	10.9	0.24
1/4 Pieza	Pepino	14	0.8
	<b>Total</b>	<b>194.4</b>	<b>3.79</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se remoja la soya en agua caliente durante 15 a 20 min. Se pasa por agua fría y exprime con las dos manos colocándola en una sartén, se le añade cebolla, ajo y jitomate hasta cocer.
2. Se agregan 2 cucharadas del preparado en la tortilla y se enrolla. En una sartén de teflón se colocan para ser dorados.
3. Se pica el pepino y la lechuga,, agregándole limón y sal en cantidad suficiente y se les vierten a los 2 taquitos.

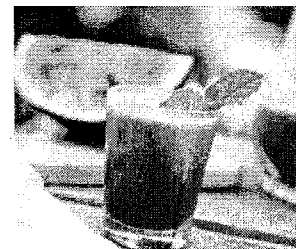


### AGUA DE SANDIA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Taza	Sandía	25.5	0.4
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>0.4</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pica la sandía, se licúa con 1 cucharadita de azúcar y con 200 ml de agua.
2. Se le añade hielo en cantidad suficiente.



35

## Alimentación en el Adolescente

La adolescencia se caracteriza por ser una de las etapas de la vida llenas de cambios físicos, psicológicos, sociales y culturales, que dan como resultado una transformación en los valores propios del ser humano.

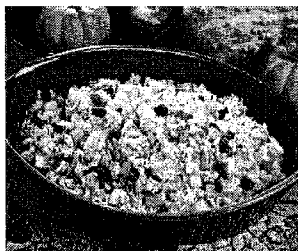
La alimentación es sumamente importante, ya que estos cambios están condicionados a un aumento de requerimiento nutricional y energético, puesto que aumenta considerablemente de estatura, masa muscular y esquelética, además de que se involucran en actividades de mayor demanda de energía, como el ejercicio físico y el deporte. Sobretudo requieren aumento en el consumo de alimentos ricos en calcio y hierro.

## Consideraciones especiales

# 10

Los hábitos que se adquieren en la adolescencia serán determinantes en la edad adulta, y en lo que se refiere a la alimentación, el adolescente tiende a comer sin orden, sin horarios, sin combinaciones adecuadas de alimentos, en cantidades a veces abundantes y a veces ridículamente pequeñas, con marcadas predilecciones por productos de bajo valor nutricional como refrescos, pizzas, hamburguesas, etc.

A medida que crece su independencia y su mayor participación en la vida social, se ven influenciados en sus costumbres alimentarias. Con frecuencia comen rápido y fuera de casa, comienzan a comprar sus alimentos por sí mismos, las mujeres tienden a omitir más alimentos que los varones es una etapa propensa a adicciones como tabaco o alcohol, los cuales provocan una alteración en la ingesta de los principales nutrimentos y energía.



# 36



### MANJAR

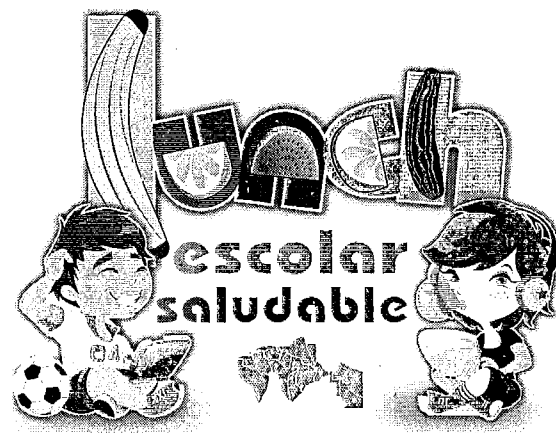
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Manzana	62	2.8
2 Cdás.	Arroz	76	0.2
200 Ml	Leche	86	0
C/S	Canela	c/s	c/s
<b>Total</b>		<b>224</b>	<b>3</b>

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lava el arroz y en un recipiente con agua en cantidad suficiente se pone a cocer, con unas rajitas de canela.
2. Ya cocida se escurre y se coloca en otro recipiente con leche y se deja hervir.
3. Se enfría.
4. Se pela la manzana, se corta en cuadritos y se le agrega al arroz.

### AGUA NATURAL

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
	Agua natural	0	0
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b>0</b>

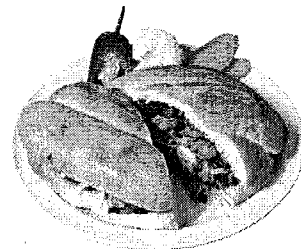


#### TORTA DE FRIJOLES CON QUESO PANELA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Telera chica	140	0
¼ Taza	Frijoles	120	0.5
45 grs.	Queso panela	55	0
1 Taza	pepinos	25	0.5
C/S	Sal y limón	c/s	c/s
<b>Total</b>		<b>340</b>	<b>1</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

- 1.- Se corta la telera y se extrae el migajón, se untan los frijoles y se agrega el queso panela
- 2.- Se pelan y cortan los pepinos en rodajas o palitos: se les agrega sal y limón.



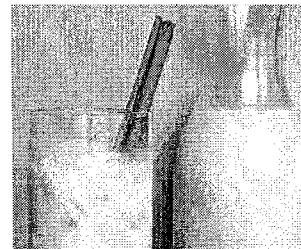
37

#### AGUA DE HORCHATA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
5 ml.	Jarabe de Horchata	16.5	0
<b>Total</b>		<b>16.5</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se disuelve la horchata en 650 ml. de agua.
2. Se agrega hielo al gusto.





38



#### ENSALADA DE JICAMA CON MANZANA Y JAMÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Manzana	60	1.0
1 Taza	Jicama cruda	50	0.5
50 Grs.	Jamón de pavo	55	0
2 Cdas.	Mayonesa	45	0
1 Rbda.	Pan tostado	70	0
	<b>Total</b>	<b>280</b>	<b>1.5</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

- 1- Comprar el jamon en trozo y cortarlo en cuadros pequeños
- 2- Se pela y se ralla la jicama; la manzana se ralla con todo y cascara
- 3- En un recipiente se mezclan todos los ingredientes junto con la mayonesa y se deja enfriar
- 4- Se acompaña con galletas o pan tostado.

#### AGUA DE TAMARINDO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
.	Tamarindo	60	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>79</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

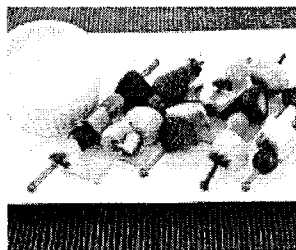
1. Se licua la pulpa de tamarindo con agua y 1 cucharada de azúcar.
8. Se sirve y se le agrega hielo al gusto.

#### BROCHETAS DE FRUTA CON YOGURT

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Rbda.	Papaya	22	0.65
½ Rbda.	Melón	10.5	1.2
½ Taza	Yogurt	69.5	0
½ Pza.	Guineo	50	1.3
<b>Total</b>		<b>152</b>	<b>3.15</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se corta el melón y papaya en cuadros pequeños, el guineo se corta en ruedas.
2. Se van insertando en los pinchos las frutas, primero la papaya, después el guineo y al último el melón hasta completar 3 pares de cada uno
3. Se cubre la brocheta con una capa de yogurt y listo.



13

#### AGUA DE MARACUYÁ

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 1/2 pza.	Maracuyá	16.5	1.8
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>35.5</b>	<b>1.8</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela y se licua la maracuyá con 1 cucharadita de azúcar y con 200 ml de agua se cuela y se sirve.
2. Se agrega hielo al gusto.



#### CROQUETAS DE FRIJOLES

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
100 grs.	Frijoles	120	1.5
2 Cdas.	Aceite vegetal	45	0
15 grs.	Queso de hebra	45	0
4 Piezas	Galletas saladas	70	0
<b>Total</b>		<b>280</b>	<b>1.5</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se amasa el frijol junto con la ralladura de queso hasta hacer una pasta y se forma la croqueta.
2. En una sartén calentada previamente se dora la croqueta.
3. Se acompaña con galletas saladas.



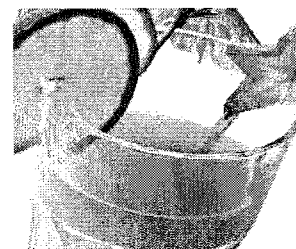
39

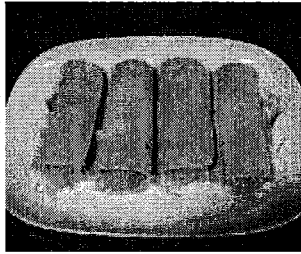
#### AGUA DE NARANJA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Naranja	36	1.5
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>35.5</b>	<b>1.5</b>

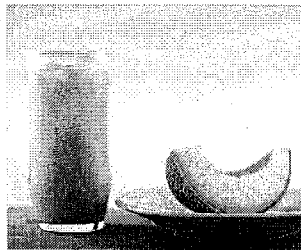
#### MODO DE PREPARACIÓN

5. Se exprime la naranja en un vaso colocándole la cantidad suficiente de agua y 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.





14



#### ROLLITOS DE JAMÓN Y HUEVO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 pzas.	Jamón de pavo	54	0
1 pza.	Huevo	66	0
1 pza.	Jitomate	23	1.2
<b>Total</b>		<b>143</b>	<b>1.2</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

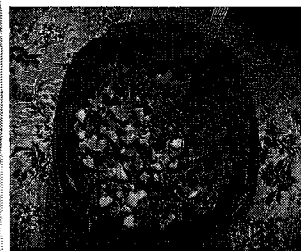
1. Se cocer el huevo y se pica en cuadritos colocándolo en una sartén.
2. Se le pica un jitomate y se espera a que éste se cosa agregándole suficiente sal.
3. Se toman las 2 rebanadas de jamón, se rellenan del preparado y se enrollan.

#### AGUA DE MELÓN

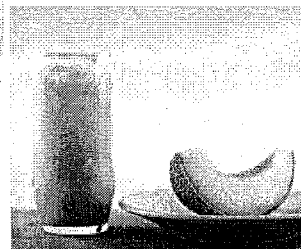
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 rda.	Melón	21	2.45
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>40</b>	<b>2.45</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta y se pela el melón tomando ½ rebanada.
2. Se licúa con 200 ml. de agua natural agregándole 1 cucharadita de azúcar.
3. Se le agrega hielo al gusto.



40



#### CEVICHE DE SALCHICHAS

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Salchicha de pavo	120	0
½ Pieza	Jitomate	25	1.2
30 Grs.	Cebolla	12	0.6
C/S	Cilantro y limón	0	0
4 Piezas	Galletas saladas	115	0
<b>Total</b>		<b>157</b>	<b>1.8</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lava y corta en cuadritos pequeños la salchicha, jitomate cebolla y cilantro, luego se añaden unas gotas de limon y se revuelve bien.
2. Se sirve acompañado de las galletas saladas.

#### AGUA DE MELÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 rda.	Melón	21	2.45
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>40</b>	<b>2.45</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta y se pela el melón tomando ½ rebanada.
2. Se licúa con 200 ml. de agua natural agregándole 1 cucharadita de azúcar.
3. Se le agrega hielo al gusto.

### CHAYA CON PLÁTANO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Taza	Chaya	14	0.55
1 pza.	Plátano	65	1.5
1 pza.	Jitomate	23	1.2
	<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>3.35</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lava la chaya, se pela el plátano y se hace en rodajas y se colocan en un recipiente con poquita agua.
2. Se licua jitomate y se le vierte sobre la chaya y el plátano, agregarle sal y se espera a que este bien cocido.



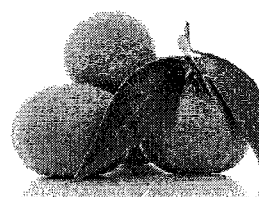
15

### AGUA DE MANDARINA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 pieza	Mandarina	28	0.2
1/2 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>0.2</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

3. Se pela la mandarina y se exprime en un vaso con agua agregándole 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.

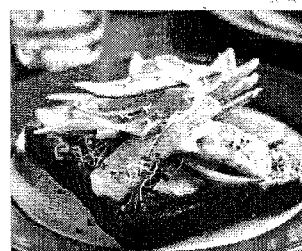


### PAN TOSTADO CON QUESO PANELA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Pan tostado	140	0
30 Grs.	Queso panela	55	0
2 Cdas.	Miel de abeja	40	0
	<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se coloca la rebanada de queso sobre el pan tostado y se baña con la miel.



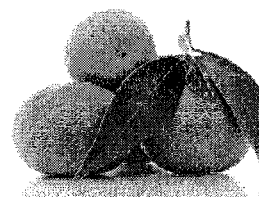
41

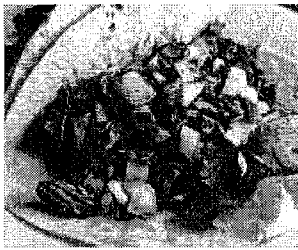
### AGUA DE MANDARINA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 pieza	Mandarina	28	0.2
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>0.2</b>

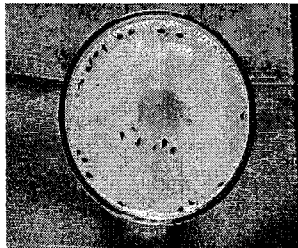
#### MODO DE PREPARACIÓN

3. Se pela la mandarina y se exprime en un vaso con agua agregándole 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.





16



#### TACOS DE SOYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 pzas.	Tortillas	128	1.2
12.5 grs.	Soya	50.5	1.55
1 pza.	Jitomate en cuadritos	20	1.1
10 grs.	Cebolla en cuadritos	3.8	0.18
10 grs	Cebolla	3.8	0.18
	<b>Total</b>	<b>206</b>	<b>4.21</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

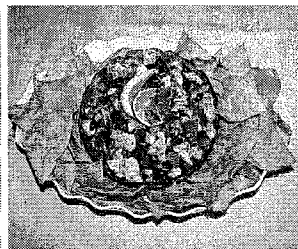
1. Se remoja la soya en agua caliente durante 15 o 20 minutos.
2. Pasarla por agua fría y exprimirla con las dos manos.
3. Se coloca en un sartén y se le añade cebolla, jitomate y ajo.
4. Se extienden las tortillas y se preparan los tacos.
5. Se pica cebolla y jitomate finamente colocándole cantidad suficiente a los tacos.

#### AGUA DE PITAHAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
¼ pieza	Pitahaya	13	0.55
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>0.55</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela la pitahaya y se saca la pulpa.
2. Se licua con 1 cucharadita de azúcar y 200 mililitros de agua y se cuele.
3. Se le agrega hielo al gusto.



42



#### CEVICHE DE PEJELAGARTO CON TOTOPOS

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
60 Grs.	Pejelagarto	58	0
50 Grs.	Jitomate	25	1
25 grs.	Cebolla	25	0
C/S	Cilantro y Limón	0	0
4 Piezas	Totopos de maíz	115	0
	<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>1</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se asa el pejelagarto y sedeshobra de forma cuidadosa para no dejar ninguna espinitas.
2. Se pican las verduras y se mezcla todo con el limón.
3. Se sirve con los totopos.

#### AGUA DE LIMÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
¼ pza.	Limón	9	0.58
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>0.58</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se exprime en un vaso con agua (200 ml) 1/2 de pieza de limón se le agrega 1 cucharadita de azúcar se disuelve y se sirve.
2. Se le agrega hielo en cantidad suficiente.

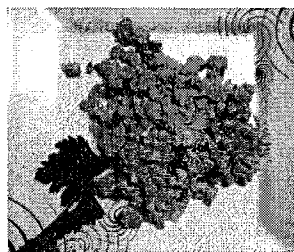


### SOYATUN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
25 grs.	Soya	101	3.1
½ lata	Atún	20.5	0
2 ½ Cda.	Media crema	47	0
10 grs.	Cebolla	3.8	0.18
1 Pza.	Jitomate	20	1.1
<b>Total</b>		<b>192</b>	<b>4.38</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se remoja la soya en agua caliente durante 15 a 20 minutos, pasarla por agua fría y exprimirla con las dos manos.
2. Se coloca en un recipiente agregándole cebolla, jitomate y 1/2 latita de atún.
3. Se le vierte 2 1/2 cucharadas de media crema y se mezcla.



17

### AGUA DE MARACUYÁ

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 1/2 pza.	Maracuyá	16.5	1.8
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>35.5</b>	<b>1.8</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela y se licua la maracuyá con 1 cucharadita de azúcar y con 200 ml de agua se cuele y se sirve.
2. Se agrega hielo al gusto.

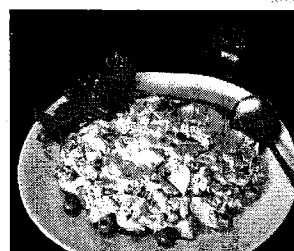


### ENSALADA DE POLLO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
90 Grs.	Pechuga de pollo	55	0
100 Grs.	Papa	60	0
200 Grs.	Zanahoria	35	0
C/S	Mayonesa	25	0
2 Cdas.	Granos de chícharo	16	0.8
4 Piezas	Galletas saladas	115	0
<b>Total</b>		<b>286</b>	<b>0.8</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lavan, pelan y cortan en cuadros las papas y se cocen al vapor o en baño maría.
2. Se limpia, coce y deshebra el pollo.
3. Se dejan enfriar, posteriormente se mezcla todo en un recipiente junto con la mayonesa y los chícharos.
4. Se sirve acompañado de galletas saladas,



43

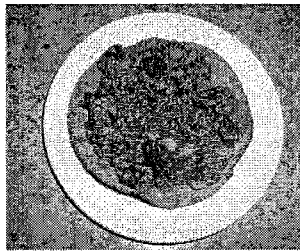
### AGUA DE PAPAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Rbda.	Papaya	22	0.65
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>41</b>	<b>0.65</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

6. La papaya se desinfecta y se pela cortando 1/2 rebanada.
7. Se licúa con 200 ml de agua y se añade 1 cucharadita de azúcar.
8. Se sirve y se le agrega hielo al gusto.





18



#### CEVICHE DE SOYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
25 grs.	Soya	101	3.1
10 grs.	Jitomate en cuadritos	20	1.1
10 grs.	Cebolla en cuadritos	3.8	0.18
1 Pza.	Limón	18	1.16
C/S	Cilantro	0	0
<b>Total</b>		<b>143</b>	<b>5.54</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se remoja la soya en agua caliente durante 15 a 20 min, pasarla por agua fría y exprimirla con las dos manos.
2. Se coloca en un recipiente agregándole cebolla, jitomate y cilantro picados.
3. Se le añade limón y sal en cantidad suficiente.

#### AGUA DE LIMÓN

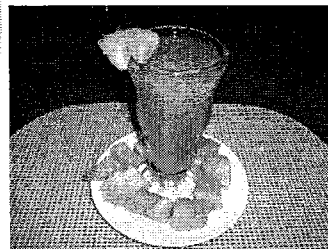
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
¼ pza.	Limón	9	0.58
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>28</b>	<b>0.58</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se exprime en un vaso con agua (200 ml), 1/2 de pieza de limón se le agrega 1 cucharadita de azúcar se disuelve y se sirve.
2. Se le agrega Hielo en Cantidad Suficiente.



44



#### PLATANITOS RELLENOS DE QUESO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
100 Grs.	Plátano semimaduro	120	0
60 Grs.	Queso crema o seco	90	0
2 Cdas.	Aceite vegetal	65	0
<b>Total</b>		<b>275</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cocer el plátano cortado en trozos.
2. Cuando esta cocido se hace una tortilla semigruesa, se introduce el queso triturado y se enrolla de tal forma que parezca un plátano pequeño.
3. Se fríe en la sartén calentado previamente hasta que se dore.

#### AGUA DE PIÑA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
¼ rbda.	Piña	24.5	0.6
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>43.5</b>	<b>0.6</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta la piña y se toma 1/2 rebanada quitándole el corazón.
5. Se licua con 200 ml de agua y se agrega 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.

**ROLLO DE FRIJOL**

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
3 Cdas.	Frijoles	65.5	4.3
30 grs.	Pollo	43	0
50 grs.	Jitomate en cuadritos	10	0.55
50 grs.	Cebolla en cuadritos	3.8	0.18
½ Pza.	Plátano macho	32.5	0.8
<b>Total</b>		<b>155</b>	<b>5.83</b>

**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Ya estando cocido el frijol se escurren y vacían en una sartén para machacarlo hasta alcanzar una consistencia pastosa.
2. Se deja enfriar y se tuesta hasta hacerlo como una tortilla.
3. Se coce el pollo y se pica para sazonarlo con jitomate y cebolla picados.
4. El plátano se fríe en tiras.
5. Se toma la tortilla de frijol, se le coloca una capa del pollo guisado, encima una capa de platanitos, se enrolla y listo.



19

**AGUA DE PAPAYA**

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Rbda.	Papaya	22	0.65
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>41</b>	<b>0.65</b>

**MODO DE PREPARACIÓN**

6. La papaya se desinfecta y se pela cortando 1/2 rebanada.
7. Se licúa con 200 ml de agua y se añade 1 cucharadita de azúcar.
8. Se sirve y se le agrega hielo al gusto.



**SANDWICH DE ATÚN**

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Rbdas.	Pan integral	134	2.2
1/5 Lata	Atún en agua	36	9.2
1/3 Pieza	Aguacate	54	0
¼ Pieza	Jitomate	9.5	0.65
<b>Total</b>		<b>233.5</b>	<b>12.05</b>

**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Se coloca una rebanada de pan integral sobre un área firme; mientras se drena el atún con agua, para después colocarlo sobre el pan.
2. Posteriormente se le colocan las rebanadas de aguacate y jitomate.
3. Finalmente se coloca la otra rebanada de pan integral y se calienta para servir.



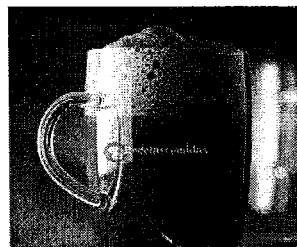
45

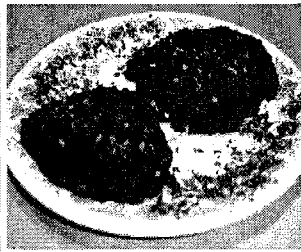
**AGUA DE CACAO**

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
C/S	Cacao	0	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>19</b>	<b>0</b>

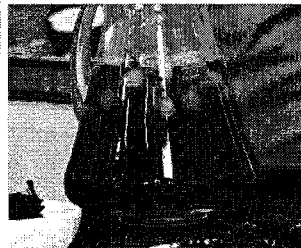
**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Se saca las semillas del cacao maduro y se batan en una jarra con agua. Se agrega 1 cucharadita de azúcar y luego se cuela.
4. Se le agrega hielo al gusto.





20



#### TORTITA DE FRIJOL

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
3 Cdas.	Frijoles	65.5	4.3
100 grs.	Jitomate en cuadrillos	20	1.1
100 grs.	Cebolla en cuadrillos	3.8	0.18
2 1/2 Cdas..	Media crema	47	0
40 grs.	Queso	58	0
<b>Total</b>		<b>194</b>	<b>5.58</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

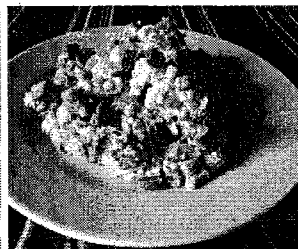
1. Ya estando cocido el frijol se escurre y se vierte en un sartén para machacarlo hasta alcanzar una consistencia pastosa.
2. Se pica el jitomate y cebolla en cuadrillos pequeños.
3. Estando tibio el frijol hacerlo en tortillitas, luego se les vierte una capa de la salsa y se decora con queso y media crema.

#### AGUA DE JAMAICA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
C/S	Jamaica	0	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>19</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se hierva la flor de la Jamaica y en un vaso con agua se coloca cantidad suficiente de la esencia agregándole 1 cucharadita de azúcar.
2. Se le agrega hielo al gusto.



46



#### HUEVOS A LA MEXICANA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Huevo	63	0
1 1/2 Cdtas.	Aceite	66	0
1/2 Pieza	Jitomate	9.5	0.65
1/2 Taza	Cebolla	11.5	0.05
1/2 Taza	Pimiento morrón	8.5	0.55
1 Pieza	Tortilla de maíz	64	0.6
<b>Total</b>		<b>222.5</b>	<b>1.85</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. En una sartén con la lumbre baja se vacía el aceite, al que posteriormente se le agrega el jitomate, cebolla y pimiento morrón finamente picados.
2. Cuando estos hayan adquirido una consistencia blanda se agrega el huevo, los cuales deben estar agitándose para evitar que se peguen a la sartén, se agrega una pizca de sal.
3. Se sirve y acompaña con la tortilla de maíz.

#### AGUA DE PITAHAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/2 pieza	Pitahaya	13	0.55
1 Cdila.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>32</b>	<b>0.55</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela la pitahaya y se saca la pulpa.
2. Se licua con 1 cucharadita de azúcar y 200 mililitros de agua y se cuele.
3. Se le agrega hielo al gusto.

### CUERNITO TROPICAL

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/3 Taza	Cuernito	98	0
1 Rbda.	Jamón de pavo	27	0
2 Hojas	Lechuga	9.5	0.12
1/2 Rbda.	Piña	25	0.6
1/2 Cdita.	Mayonesa	17	0
<b>Total</b>		<b>176</b>	<b>0.72</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se le unta al cuernito 1/2 cucharadita de mayonesa, se le coloca una rebanada de jamón de pavo.
2. Se pica la piña en tiras y se le agrega al cuernito.
3. Las hojas de lechuga se desinfectan bien y se le agregan al cuernito.



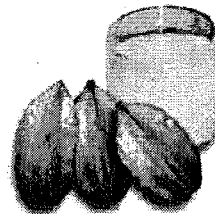
21

### AGUA DE CARAMBOLA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 pza.	Carambola	38	3.05
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>57</b>	<b>3.05</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. La carambola se desinfecta y se pela sacándole el corazón.
2. Luego se licua con 200 ml de agua y se le agrega 1 cucharadita de azúcar.
3. Se agrega hielo al gusto.

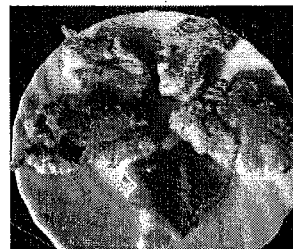


### HUEVO CON FLOR DE CALABAZA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Huevo	63	0
2 Cdtas	Aceite	88	0
1/2 Taza	Flor de calabaza	10	0.6
C/S	Cebolla, pimiento morrón	c/s	c/s
1 Pieza	Tortilla de maíz	64	0.6
<b>Total</b>		<b>225</b>	<b>1.2</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lava la flor de calabaza con agua fría, se quita el centro y se pica en tiras.
2. Se pica finamente la cebolla y el pimiento morrón (suficiente, solo para dar sabor a la preparación).
3. Se coloca el aceite a fuego lento, donde se vacía la cebolla y el pimiento morrón.
4. Cuando estos adquieran una consistencia blanda se agrega la flor de calabaza y finalmente el huevo.



47

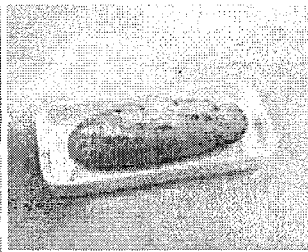
### AGUA DE NARANJA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Naranja	36	1.5
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>35.5</b>	<b>1.5</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

5. Se exprime la naranja en un vaso colocándole la cantidad suficiente de agua y 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.





22



#### FLAUTAS DE HOJUELA DE AVENA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 pzas.	Tortillas	128	1.2
50 grs.	Jitomate en cuadritos	10	0.55
10 grs.	Cebolla en cuadritos	3.8	0.18
1/4 Pza.	Chile Morrón	10	0
1/2 Taza	Lechuga	3.8	0.48
20 Grs.	Queso	29	0
3 Cdas.	Avena de hojuela	32.5	2.05
<b>Total</b>		<b>194</b>	<b>4.46</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

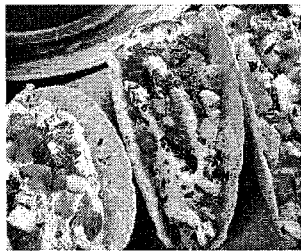
1. En una tasita se remoja la avena durante 3 horas, luego se exprime con las dos manos.
2. Se pica cebolla, jitomate, chile morrón vaciándolos en una sartén junto con la avena ya exprimida, y se pone a fuego lento hasta cocer.
3. En las tortillas se vierten 2 cucharadas de la avena guisada y se enrollan para ser doradas en un sartén.
4. Se pica lechuga, se le agrega encima de las flautas y se les desmorona el queso.

#### AGUA DE SANDÍA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/4 Taza	Sandía	12.7	0.2
<b>Total</b>		<b>12.7</b>	<b>0.2</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se saca la pulpa a la sandía, se licúa con 200 ml de agua y se cuele.
2. Se le agrega hielo al gusto.



48



#### TACOS DE POLLO CON NOPALES

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortilla de maíz	128	1.2
60 Grs.	Polo deshebrado	90	0
1/2 Taza	Nopal cocido	11	1.5
<b>Total</b>		<b>229</b>	<b>2.7</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta el nopal.
2. Se cuece el pollo, y se deshebra.
3. A fuego lento se mezclan los nopales y el pollo deshebrado.
4. Sobre un plato se extienden las tortillas a las que se les agrega el pollo con nopal.

#### AGUA DE JAMAICA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
C/S	Jamaica	0	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
<b>Total</b>		<b>19</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se hierve la flor de la Jamaica y en un vaso con agua se coloca cantidad suficiente de la esencia agregándole 1 cucharadita de azúcar.
2. Se le agrega hielo al gusto.

#### FRUTAS CON YOGURT

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Rbda.	Papaya	44	1.3
1 Rbda.	Melón	21	2.45
1 Taza	Yogurt	139	0
	<b>Total</b>	<b>204</b>	<b>3.75</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pica en cuadritos pequeños la papaya y el melón y se colocan en una tacita.
2. Se les agrega una taza de yogurt natural.



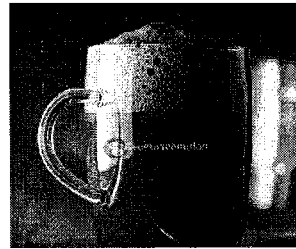
23

#### AGUA DE CACAO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
C/S	Cacao	0	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se saca las semillas del cacao maduro y se batan en una jarra con agua, Se agrega 1 cucharadita de azúcar y luego se cuele.
4. Se le agrega hielo al gusto.

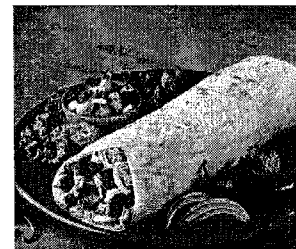


#### BURRITOS DE FLOR DE CALABAZA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortilla de maíz	128	1.2
1 Taza	Flor de calabaza	20	1.2
1 Taza	Nopales asados picados	22	3.0
1/3 Pieza	Aguacate	54	0
	<b>Total</b>	<b>225</b>	<b>5.4</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se extiende la tortilla sobre un plato.
2. Se mezcla la flor de calabaza y los nopales asados, los cuales se colocan en la parte media de la tortilla.
3. Sobre la verdura se coloca rebanas de aguacate.
4. Se cubre la mezcla con el resto de la tortilla.
5. Se calienta y sirve.



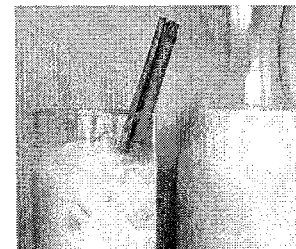
49

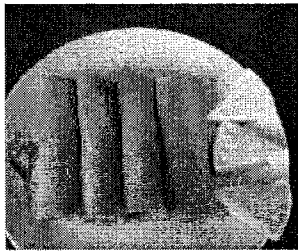
#### AGUA DE HORCHATA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
5 ml.	Jarabe de Horchata	16.5	0
	<b>Total</b>	<b>16.5.5</b>	<b>0</b>

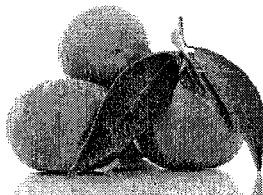
#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se disuelve la horchata en 650 ml. de agua.
2. Se agrega hielo al gusto.





24



#### ROLLITOS DE JAMÓN

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Pzas.	Jamón de pavo	54	0
1/4 Taza	Zanahoria	12	0.85
1/4 Taza	Jicama	10.5	0.2
	<b>Total</b>	<b>76.5</b>	<b>1.05</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se cortan en tiras pequeñas las jicamas y las zanahorias.
2. Estas tiras se colocan en las rebanadas de jamón para posteriormente enrollarlos.

#### AGUA DE MANDARINA

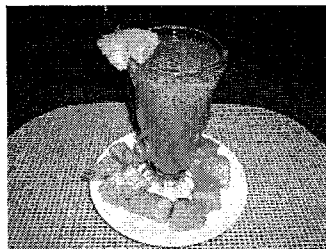
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Mandarina	2	0.2
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>0.2</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se pela la mandarina y se exprime en un vaso colocándole la cantidad suficiente de agua y 1 cucharadita de azúcar.
2. Se le agrega Hielo al gusto.



50



#### QUESADILLAS DE NOPAL

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortilla de maíz	128	1.2
40 Grs.	Queso panela	58	0
1/2 Taza	Nopal cocido	11	1.5
1/6 Pieza	Aguacate	37	0
	<b>Total</b>	<b>185.5</b>	<b>2.7</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta el nopal, y se asa.
2. Se rebana el queso panela.
3. Se extienden las tortillas de maíz.
4. Se coloca el queso panela y los nopales asados sobre las tortillas de maíz.
5. En una sartén se colocan listas para calentar y servir.

#### AGUA DE PIÑA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1/2 rbd.	Piña	24.5	0.6
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>43.5</b>	<b>0.6</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta la piña y se toma 1/2 rebanada quitándole el corazón.
5. Se licua con 200 ml de agua y se agrega 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.

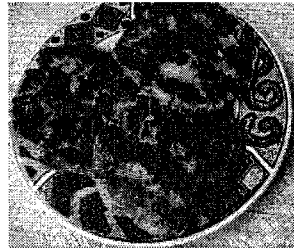


#### TORTITAS DE CHAYA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pieza	Huevo	66	0
¼ Taza	Chaya	14	0.55
¼ Cdita.	Aceite	22	0
	<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>0.55</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se lavan una a una las hojas de chaya y se ponen a cocer con una pizca de sal.
2. Ya cocidas se escurren, se pica finamente la chaya y se coloca en una taza añadiéndole 1 pieza de huevo, una pizca de sal y se mezcla todo.
3. En una sartén se agrega aceite colocándolo a fuego lento ya que el aceite esté caliente se agrega 1 cucharada de la mezcla de chaya con huevo.
4. Ya que se haya cocido de un lado se le da vuelta y esperar que se cosa del otro lado para poder ser servido.



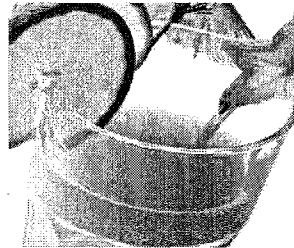
25

#### AGUA DE NARANJA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
1 Pza.	Naranja	36	1.5
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>35.5</b>	<b>1.5</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

5. Se exprime la naranja en un vaso colocándole la cantidad suficiente de agua y 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.



#### VERDURAS AL QUESO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ Taza	Zanahoria	26	0.6
¼ Taza	Calabacita	22	0.8
¼ Taza	Chayote	19	0.5
80 Grs.	Queso fresco	116	12.2
1 Pieza	Huevo duro	63	5.5
1/6 Pieza	Aguacate	27	0.35
	<b>Total</b>	<b>273</b>	<b>19.95</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Las verduras deben estar totalmente desinfectadas.
2. Cortar las verduras en cubos medianos (por lo que es aconsejable no cortar la fruta muy grande, sin restos de la cascara ni con semillas).
3. Se colocan en baño maría, hasta que adopten una consistencia blanda.
4. El huevo duro se corta en rodajas y el queso fresco se corta en cubos pequeños.
6. En un recipiente se colocan las verduras, agregándole el huevo y queso fresco.
7. Para servir se le coloca rebanadas de aguacate.



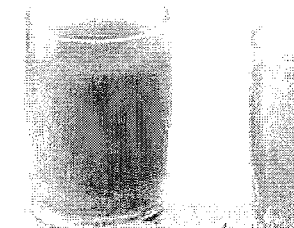
51

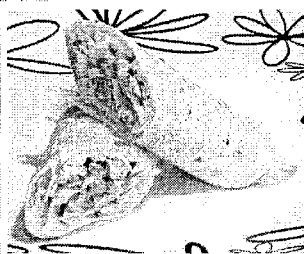
#### AGUA DE MANGO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ pza.	Mango	20.5	0.55
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>30.5</b>	<b>0.55</b>

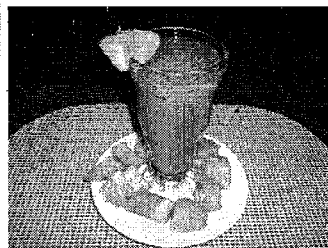
#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se licua 1/2 pieza de mango agregándole 1 cucharadita de azúcar con 200 ml de agua.
2. Se le añade Hielo al gusto.





26



#### ROLLITOS DE LECHUGA

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Pzas.	Jamón	54	0
40 grs.	Queso fresco	58	0
2 hojas	Lechuga	1.9	0.24
	<b>Total</b>	<b>113.9</b>	<b>0.24</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se toman 2 hojas de lechuga y se desinfectan bien, se escurren y se extienden.
2. Se corta el jamón y el queso en tiras delgadas.
3. Se colocan encima de la lechuga extendida, se enrolla con cuidado y se les agrega una pizca de sal.

#### AGUA DE PIÑA

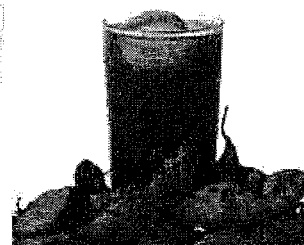
Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
½ rbd.	Piña	24.5	0.6
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>43.5</b>	<b>0.6</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta la piña y se toma 1/2 rebanada quitándole el corazón.
5. Se licua con 200 ml de agua y se agrega 1 cucharadita de azúcar.
6. Se le agrega hielo al gusto.



52



#### TACOS DE CALABACITAS GUIADAS

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
2 Piezas	Tortilla de maíz	128	1.2
1 Taza	Calabacita guisada	44	2.4
40 Grs.	Queso panela	58	0
1/3 Pieza	Aguacate	54	0
	<b>Total</b>	<b>284</b>	<b>3.6</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se desinfecta la calabacita.
2. Se corta en cubos medianos.
3. Se coloca en baño maría con una rodaja de cebolla, jitomate y pimienta morrón, hasta que adquiera una consistencia blanda.
4. En un plato se extienden las tortillas a las que se le coloca la preparación.
5. Se coloca los cubos de queso y aguacate en cubos.

#### AGUA DE TAMARINDO

Cant.	Ingredientes	KCAL.	FIBRA
	Tamarindo	60	0
1 Cdita.	Azúcar	19	0
	<b>Total</b>	<b>79</b>	<b>0</b>

#### MODO DE PREPARACIÓN

1. Se licua la pulpa de tamarindo con agua y 1 cucharada de azúcar.
8. Se sirve y se le agrega hielo al gusto.

## Bibliografía

**Tabla de valor nutritivo de alimentos**, Edición internacional, Mc Graw Hill Interamericana Editores S.A de C.V, 2000.

**Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes**, 3era. edición, México D. F., julio del 2008.

**La alimentación de la familia**, Yakult, Dirección General de Promoción de la Salud, Febrero 2010.

**Mejorando la alimentación familiar**, Subsecretaría Estatal de Salud de Nuevo León, 1995.

**Recetario de cocina con productos regionales**, Programa Estatal de Nutrición, Departamento de Promoción de la Salud, Secretaría de Salud, Tabasco, 1997.

**NOM-043-SSA2-2005**, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

**Recetario con Productos Regionales**, Programa Estatal de Nutrición y Promoción de la Salud, 2010.

## Agradecimientos

Estado	Nombre
Balancán	Jeni del Carmen Cruz Chan
	Luz del Alba Mosqueda Fernández
Cárdenas	María Cristina Ramírez García
Centla	Erika Villanueva Jiménez
Centro	Romana Cornelio Ramírez
Comalcalco	Perla Cristell Carreto Valenzuela
Cunduacán	Lupita Jannet Zapata Custodio
Emiliano Zapata	José María Rendón José
Huimanguillo	Ángel de la Rosa Garduza
Jalapa	Anayelli Álvarez Cornelio
Jalpa de Méndez	Rosalía Triano Rabanales
Jonuta	Ana María López Ruíz
Macuspana	Adriana Jiménez de la Cruz
Nacajuca	Patricia Contreras de la O
Paraíso	Olga Egna Ávalos Pérez
Tacotalpa	Guadalupe Aurelio Morales
Teapa	Kristel Nicte-Ha Aguilar Jiménez
Tenosique	Lauro Esteban Castro Vázquez



Secretaría de **SALUD** Subsecretaría de Salud Pública

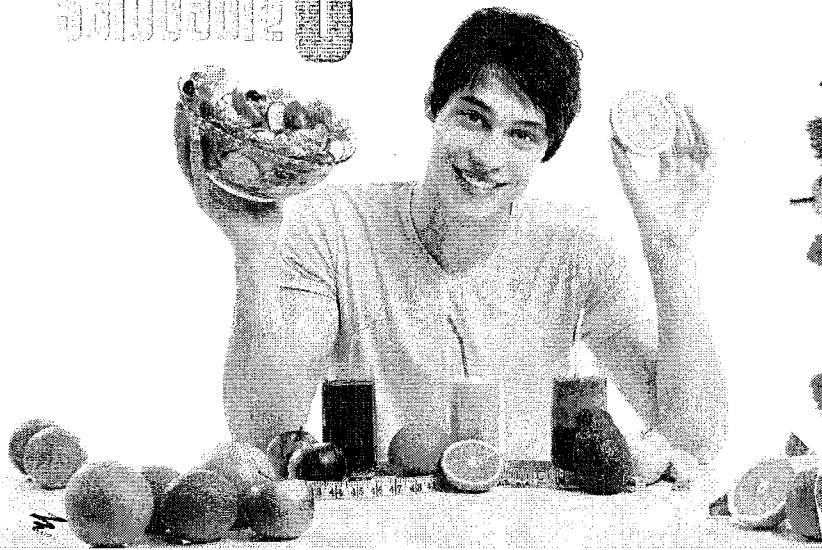


# menú desayuno saludable



# menu desayuno saludable

Secretaría de **SALUD** Subsecretaría de Salud Pública



## DIRECTORIO

**DR. ROMMEL FRANZ CERNA LEDEER**  
*Secretario de Salud*

**Dr. Fernando Izquierdo Aquino**  
*Subsecretario de Salud Pública*

**Dr. Julio Alonso Manzano Rosas**  
*Subsecretario de Servicios de Salud*

**Dr. Carlos Mario de la Cruz Gallardo**  
*Director de Programas Preventivos*

**Dra. Isabel Cristina De la Cruz Narváez**  
*Jefe del Departamento de Medicina Preventiva*

**M. en C. Nut. Flora González de la Cruz**  
*Coordinadora del Programa Estatal de Nutrición*

### **Colaboradores**

Lic. Nut. Patricia León García

Lic. Nut. Enrique Hernández Pérez

Lic. Nut. Dellanira del C. Ángel Zacarías

ISC. Roberto Cárdenas Díaz

**Diseño:**  
LDCG. Jorge López García  
*Resp. Área de Diseño de la Coordinación de Promoción de la salud.*

La alimentación es el conjunto de actividades y procesos por los cuales se ingiere alimentos, para obtener energía necesaria para el mantenimiento de la vida y el desarrollo; comprende factores socioculturales, afectivos y psicológicos, ya que el lugar y tipo de alimento que se ingiere, tienen un significado y valor, tanto que es un acto social, donde se produce una comunicación y se da un proceso de unión e identificación en grupo. El componente afectivo inicia desde el momento en que la madre alimenta al bebe a través del seno materno, donde se desencadenan una serie de sentimientos de seguridad, bienestar y afecto.

El Recetario Menú Desayuno saludable es una herramienta para brindar Orientación Alimentaria es una guía que contribuye a la concientización en la disponibilidad de alimentos, la ventaja de seleccionar los de bajo costo, así como el valor nutritivo de los mismos, remarcando la importancia de respetar las raciones que corresponden a las necesidades nutricionales de cada individuo (Preescolar, Escolar, Adolescente, Adulto y Adulto Mayor), por ello en la NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, se menciona que la alimentación debe de satisfacer a las tres partes fundamentales que conforman al individuo: Biológica, Social y Psicológica.

## Presentación

En este documento se presentan diferentes lunch que cumplen con las características de una alimentación correcta como lo es ser completa, equilibrada, suficiente, higiénica y variada fueron diseñados en base al **Plato del bien Comer** siendo este una valiosa herramienta que propone elegir los alimentos de manera práctica e ilustrada, es así que este plato incluye a los tres tipos de alimentos que fueron escogidos de acuerdo a la cultura alimentaria del país.

### **Grupos de alimentos:**

**Verduras y Frutas:** aportan Vitaminas y Minerales de excelente calidad.

**Cereales y Tubérculos:** aportan energía

**Leguminosas y Alimentos de Origen Animal:** aportan proteínas (de origen vegetal y de origen animal)

## Índice

Orientación alimentaria	6
El Plato del Bien Comer	7
Frutas y Verduras	8
Cereales, grasas y azúcares	9
Alimentos de origen animal y leguminosas	10
A tomar en cuenta	11
Sincronizadas	13
Tamalitos de Frijol	14
Salpicón de Res	15
Asado de Res	16
Huevo con Longaniza	17
Enchiladas de Pollo	18
Huevo con Jamón	19
Club Sandwich de Pollo	20
Tortitas de Tinga	21
Pollo con papas	22
Fruta con Yogurth	23
Picadillo de Res	24
Huevo con Ejotes	25
Ensalada de Pollo	26
Bistec a la Mexicana	27
Hamburguesa de Res	28
Enchiladas Suizas	29
Tiras de Pollo con Verduras	30
Entomatadas de Pollo	31
Burritos de Res	32
Enfrijoladas con Pollo	33
Bibliografía	34
Agradecimientos	35

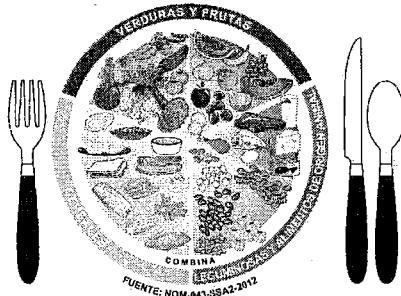
El Plato del Bien Comer es la herramienta que facilita el intercambio de alimentos del mismo grupo. Es la representación gráfica de los grupos de alimentos para la población mexicana.

Clasifica los alimentos en tres grupos, pero no por ello, uno es más importante que otro, los tres grupos son indispensables para dar variedad a la alimentación y asegurar el consumo de los nutrimentos necesarios con el fin de mantener un adecuado estado de salud.

No olvide incluir al menos un alimento de cada grupo en cada una de las tres comidas, y procure comer alimentos distintos cada día.

## El Plato del Bien Comer

### El Plato del Bien Comer



## Orientación alimentaria

Durante toda nuestra vida la relación con la comida y los afectos causan ciertos estados emotivos como la ansiedad, la depresión, la alegría y el estrés, los cuales influyen en la alimentación, muchas veces el tipo y la cantidad de alimento que se ingiere están condicionados por estos estados de ánimo.

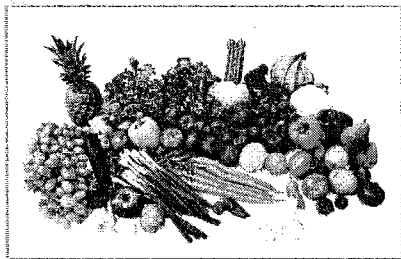
La **Orientación Alimentaria** consiste en educar a la población en el ámbito de una adecuada nutrición, al educar es más factible que los hábitos de vida sean adoptados y así hacer posible un verdadero cambio que promueva la salud de la población, mejorando hábitos, costumbres alimentarias e implementación de la **Actividad Física** adecuándolo a sus requerimientos y necesidades fisiológicas.

Es necesario inculcar desde las etapas más tempranas de la vida, hasta las edades más avanzada conceptos que logren influenciar de manera positiva los **hábitos de alimentación y Actividad Física** logrando así evitar el desarrollo de enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión, cáncer, así como problemas de obesidad y desnutrición.

Hablar de una **ración** no se refiere a la cantidad de comida que eliges para comer o la cantidad que se encuentra en el plato, a eso se le llama una **porción**, cuando hablamos de **raciones**, éstas son cantidades específicas de comida, definidas por medidas estándar, como tazas, gramos o piezas. Por ejemplo hablamos de una ración: 1 Taza de papaya, 1 Pza. de tortilla, 1 Pza. de manzana y 40 grs. de queso panela y cuando hablamos de una **Porción**: Pollo con verduras (existen varias raciones de alimentos en esta preparación).

Respetar las Raciones y Porciones de alimentos contribuye a mantener una dieta saludable, se ingiere alimentos para que el organismo tome de ellos los compuestos, y de estos los nutrimentos, como no hay alimentos completos debemos combinarlos entre sí, los grupos de alimentos nos sirven para intercambiar o sustituir un alimento del mismo grupo por otro, ya que tiene una cantidad equivalente de hidratos de carbono, proteínas y grasas. Con ello el individuo día a día se encargara de variar su alimentación buscando un equilibrio entre los grupos de alimentos y sus necesidades.

## Verduras y Frutas



### Verduras

Aumentar el consumo de verduras y frutas es un componente necesario para reducir la creciente carga mundial de enfermedades crónicas. Es conveniente seleccionar aquellas que se pueden consumir crudas (dan volumen, saciedad, vitaminas, minerales y tiene alto contenido de fibra), también incorporar una porción de vegetales cocidos.

Seleccionar formas de cocción que eviten el exceso de aceite y se recomienda que su consumo sea (hervidas, al vapor, al horno).

Los vegetales aportan gran cantidad de fibra soluble e insoluble, son bajos en calorías, no contienen grasa ni colesterol y aportan gran cantidad de vitaminas y minerales.

### Frutas

Del grupo de las frutas preferimos las crudas y enteras ya que dan volumen, saciedad.

Aportan vitamina C, fibra soluble e insoluble y tienen alto contenido de fibra, vitaminas y antioxidantes.

Cuanto más colorida sea la selección más completa y variada será la alimentación y el aporte de nutrimentos.



### Cereales

De estos alimentos se obtiene la mayor cantidad de energía que utiliza el organismo, sin embargo, deben consumirse con moderación y de acuerdo con sus actividades físicas, para mantener un peso adecuado. De preferencia elija cereales integrales y sus derivados, que por su alto contenido de fibra permiten una función intestinal adecuada. También es importante que combine cereales con leguminosas, porque aportan un mayor valor nutritivo, además, de esta manera es posible disminuir el consumo de carne.

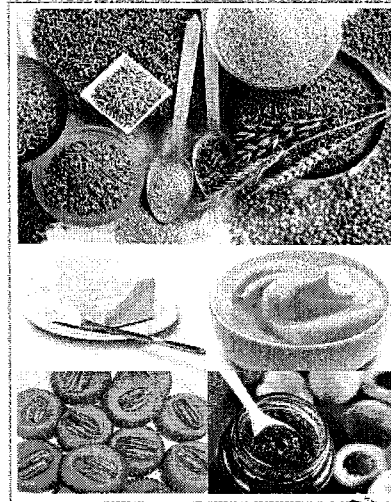
### Grasas

Aceite, manteca, margarina, crema, mayonesa. De los cuales se recomienda evitar su consumo, ya que pueden predisponer a desarrollar obesidad o diabetes, por lo que se debe elegir principalmente aceite vegetal. Estos alimentos son ricos en calorías aportando ácidos grasos esenciales.

### Azúcares

Azúcar, miel, dulce de leche, jaleas y mermeladas. La principal función del azúcar es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta desciende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia). El azúcar pura en cantidad excesiva puede ser peligrosa porque favorece la gordura, la diabetes y fatiga las células del páncreas.

## Cereales, grasas y azúcares



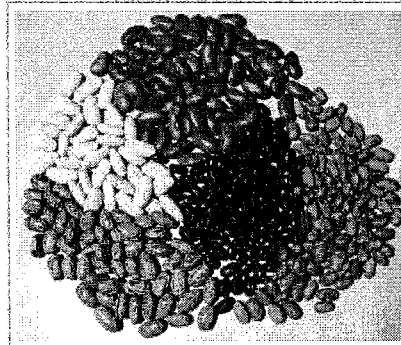
### Leche y derivados

El grupo de lácteos se puede encontrar en diferentes presentaciones como leche líquida, en polvo, con bajo contenido de lactosa, fortificada, condensada, adicionada, variedad de yogurt y toda la variedad de quesos.

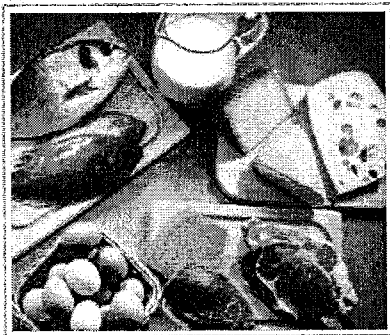
Los alimentos de este grupo aportan calcio, proteínas de alto valor biológico (proteínas completas con alta disponibilidad y utilización en el organismo para el crecimiento y reparación de tejidos), vitamina B2, vitamina A y vitamina D. El aporte de grasas dependerá del porcentaje del mismo.

### A tomar en cuenta

- 3 Los alimentos de cada grupo se complementan.
- 3 Solo se puede sustituir un alimento del mismo grupo.
- 3 Para comer bien, incluya al menos un alimento de cada grupo en cada una de las comidas del día.
- 3 Coma la mayor variedad posible de alimentos.
- 3 Coma de acuerdo con sus necesidades y condiciones. Ni de más, ni de menos.
- 3 Consuma lo menos posible de grasas, aceite, azúcar y sal.
- 3 Beba agua natural de acuerdo con sus necesidades diarias y sus actividades. En general se recomienda la ingestión de seis a ocho vasos de agua al día.



## Leguminosas y Alimentos de origen animal



### Leguminosas

Se presentan en general, como granos secos separados de las vainas donde se producen (garbanzos, lentejas, alubias, habas, frijol y sus variedades).

La soya también es una leguminosa de gran interés en nutrición por ser el alimento de origen vegetal con mayor contenido en proteína altamente disponible.

### Carnes

El grupo de las carnes esta formado por carne vacuna, ovina, porcina, de ave, pescados, mariscos y crustáceos. Se recomienda seleccionar cortes magros, sin grasa y pollo sin piel. Consumir pescado al menos una vez a la semana. Las carnes vacunas aportan mayor cantidad de hierro, dan mayor saciedad, implican mayor trabajo de masticación y digestión.

Los alimentos de este grupo aportan hierro, proteínas de alto valor biológico, vitamina B12 y Niacina. Dependiendo de la carne y el corte seleccionado aportan variable cantidad de grasa. Los pescados aportan ácidos grasos esenciales. En este grupo también esta incluido el huevo, ya que nos proporciona una cantidad de proteínas y grasas, por lo que su consumo no debe ser mayor a cuatro o cinco veces por semana.

menú  
desayuno  
saludable

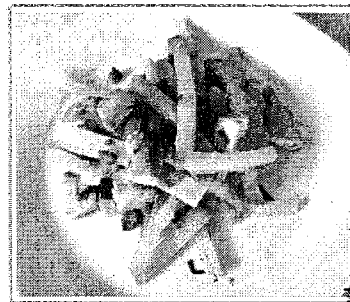
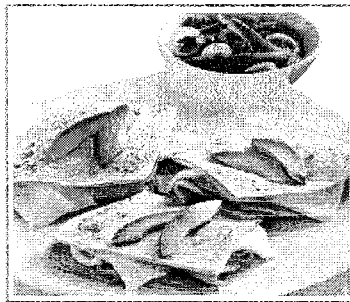
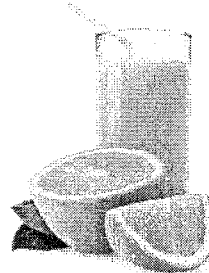
MENU 1			
SINCRONIZADAS	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
TORTILLA DE MAÍZ	2 PIEZAS	60 GR	128
QUESO OAXACA	2 REBANADAS	60 GR	190
JAMÓN DE PAVO	2 REBANADAS	42 GR	54
CHAMPIÑONES COCIDOS	1/4 TAZA	20 GR	4
TOTAL			376

AGUA DE NARANJA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
NARANJA	1 PIEZAS	80 ML	36
AZÚCAR	1 CUCHARADITA	5 GR	19
AGUA	200ML		
TOTAL			55

CHAYOTES PICADOS	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CHAYOTE PICADO	½ TAZA	80 GR	19
CEBOLLAS	¼ TAZA	50 GR	21
MARGARINA	1CUCHARADITA	5 GR	39
PIMIENTA	C/S	C/S	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			79

13

TOTAL: 510 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$24.00



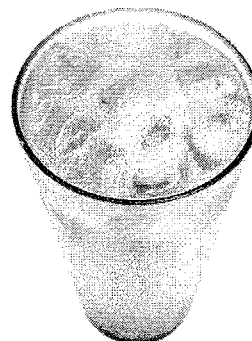
MENU 3			
SALPICÓN DE RES	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CARNE DE RES		80 GR	78
CEBOLLA	½ TAZA	100 GR	42
PEPINO	½ TAZA	52 GR	7
CILANTRO	½ TAZA	30 GR	8
LIMÓN	1 PIEZA	50 GR	30
SAL	C/S	C.S	LIBRE
TOTAL			165

GUARNICION	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
REBANADA DE AGUACATE	¼ DE PIEZA	40 GR	41
TORTILLAS DORADAS	2 PIEZAS	50 GR	120
TOTAL			161

HORCHATA CON LECHE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CONCENTRADO DE HORCHATA	2 CUCHARADAS	20 GR	43
LECHE DESCREMADA	½ TAZA	120ML	58
CANELA	C/S	C.S	LIBRE
AGUA	½ TAZA	120ML	LIBRE
VAINILLA	C/S	C.S	LIBRE
TOTAL			101

15

TOTAL: 424 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$21.00



14

TOTAL: 507 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00



MENU 2			
TAMALITOS DE FRIJOL	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
MASA DE MAÍZ		100 GR	154
FRIJOL NEGRO COCIDO	1/2 TAZA	90 GR	131
ACEITE	2CUCHARADITA	10 GR	88
CEBOLLA	1/2 DE TAZA	50 GR	21
PIMIENTO MORRÓN	1/2 DE PIEZA	20 GR	5
CILANTRO	1/2 DE TAZA	15 GR	4
JITOMATE	C/S	50 GR	10
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			413

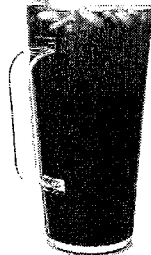
SALSA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
JITOMATE	2 PIEZAS	100 GR	20
CEBOLLA	1/2 DE TAZA	50 GR	21
AJO	C/S	C/S	LIBRE
CHILE SERRANO	1 PIEZA	5 GR	4
TOTAL			45

AGUA DE LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LIMÓN	1 PIEZA	50 GR	30
AZÚCAR	1 CUCHARADITA	10GR	19
AGUA	1 TAZA	240 ML	LIBRE
TOTAL			49



16

TOTAL: 437 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$24.50

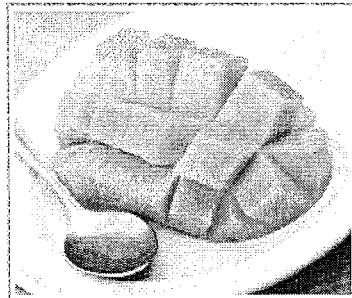


MENU 4			
ASADO DE RES	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
BISTEC DE RES		120 GR	156
PIMIENTA EN POLVO	C/S	C/S	LIBRE
AJO EN POLVO	C/S	C/S	LIBRE
NARANJA AGRIA	1/2 PIEZA	50 GR	18
CEBOLLA	1/2 TAZA	100 GR	42
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 GR	44
SAL AL GUSTO	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			260

ENSALADA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LECHUGA ITALIANA	2 TAZAS	100 GR	15
JITOMATE	1 PIEZA	50 GR	10
CEBOLLA	1/2 DE TAZA	50 GR	21
ZANAHORIA RAYADA	1/2 TAZA	55 GR	24
LIMÓN	1/2 PIEZA	25 ML	30
TOTAL			100

AGUA DE JAMAICA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
FLOR DE JAMAICA	1 TAZA	50 GRS	LIBRE
AZÚCAR MORENA	1 CUCHARADITA	10 GRS	19
AGUA	1 TAZA	240 ML	LIBRE
TOTAL			19

FRUTA PICADA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
MANGO PICADO	1 TAZA	165 GRS	58
TOTAL			58



MENU 5			
HUEVO CON LONGANIZA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
HUEVOS	2 PIEZAS	92 GR	184
LONGANIZA		45 GR	78
CEBOLLA	¼ DE TAZA	50 GR	21
PIMIENTO MORRÓN	¼ DE PIEZA	20 GR	5
SAL	C/S	C.S	LIBRE
TOTAL			288

FRIJOL CON QUESO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
FRIJOL COCIDOS	¼ DE TAZA	50 GR	65
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
CEBOLLA	¼ DE TAZA	50 GR	21
PIMIENTO MORRÓN	¼ DE TAZA	20 GR	5
TORTILLA DE MAÍZ	1PIEZAS	30 GR	64
TOTAL			199

AGUA DE MATAÍ	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
MATAÍ	1 TAZA	50 GR	LIBRE
AZÚCAR MORENA	1 CUCHARADITA	10 GR	19
AGUA		240 ML	LIBRE
TOTAL			19



TOTAL: 506 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$17.50

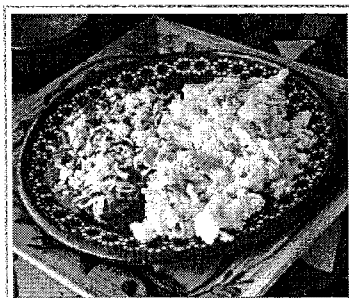


17

MENU 7			
HUEVO CON JAMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
HUEVO	2 PZAS	88 GR	132
JAMÓN	2 REBANADA	36 GR	38
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
TORTILLA	2 PZAS	60GR	128
TOTAL			342

FRIJOL MACHACADOS	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
FRIJOL	¼ TZA	110 ML	112
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
TOTAL			156

AGUA DE SANDIA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AGUA	200 ML	200 ML	0
SANDIA	¼ TZA	80 GR	26
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			45



TOTAL: 543 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00



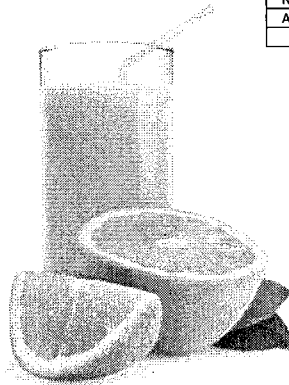
19

18

TOTAL 549 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$24.00

MENU 6			
ENCHILADAS DE POLLO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
POLLO DESEBRADO	½ TAZA	76 GR	86
TORTILLA	3 PZAS	90 GR	192
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 GR	44
MOLE POBLANO	20 GRs	20 ML	114.6
CEBOLLA MORADA	½ TAZA	60 GR	19
QUESO BLANCO	17.5GRs	17.5GR	38.5
TOTAL			494.1

AGUA DE NARANJA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AGUA	200 ML	200 ML	LIBRE
NARANJA	1PZAS	76 GR	36
AZUCAR	CUCHARADITA	5 GR	19
TOTAL			55



20

TOTAL: 540 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$25.00

MENU 8			
CLUB SANDWICH DE POLLO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PAN BIMBO BLANCO	3 REBANADAS	81 GR	213
POLLO DESEBRADO	2/4	76 GR	86
TOCINO	1 RABANADA	8 GR	44
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
JAMON	1 REBANADA	18 GR	19
CEBOLLA	½ TAZA	60 GR	19
JITOMATE	1 PZA	94 GR	20
LECHUGA	1 1/2 TAZA	80 GR	11.5
TOTAL			457

AGUA DE LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AGUA	200 ML	200 ML	LIBRE
LIMON	1PZA	25 GR	40
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			59

VERDURA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
ZANAHORIA RAYADA	½ TAZA	55 GR	24



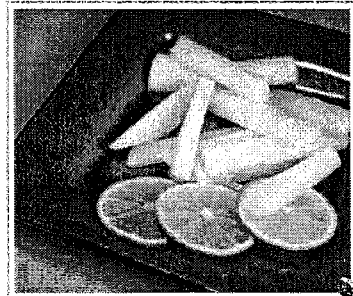
MENU 9			
TORTITAS DE TINGA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PAN DE HAMBURGUESAS	1PZA	52 GR	134
CARNE DE RES DESEBRADA	2/4 TZA	76 GR	188
JITOMATE	1 PZA	94 GR	20
CEBOLLA	1/4 TAZA	60 GR	19
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
CHILE COLOR	C/S	C/S	LIBRE
AJO	1/4 DIENTE	C/S	LIBRE
MAYONESA	1 CUCHARADITA	5 GR	36
TOTAL			441

AGUA DE JAMAICA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AGUA	200 ML	200 ML	0
JAMAICA	C/S	C/S	LIBRE
JGO DE LIMON	1 PIEZA	20GRS	LIBRE
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			19

JICAMA CON LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
JICAMA	1/4 TAZA	50 GR	21
JGO DE LIMON	1 PIEZA	20 GR	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			21

TOTAL: 481 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00

21

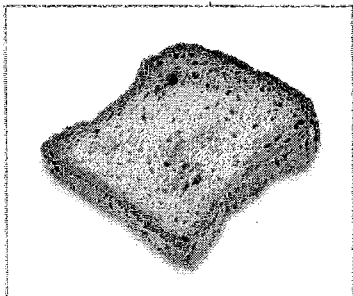
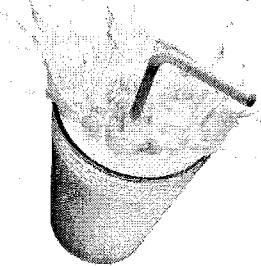


MENU 11			
FRUTA C/YOGURTH	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PAPAYA	2/3 TZA.	112	44
PLATANO	1/2 PZA.	54	48
SANDIA PICADA	1 TZA.	160	48
YOGURTH LIGHT	3/4 TZA.	180G	95
GRANOLA	3 CDAS.	18 G	70
PAN TOSTADO	1 PZA.	20G	82
TOTAL			387

HORCHATA C/LECHE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CONCENTRADO DE HORCHATA	2 CDAS	20G	40
LECHE SEMIDSCREMADA	1/2 TZA	120 ML	58
VAINILLA	C/S	0	LIBRE
AGUA	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			98

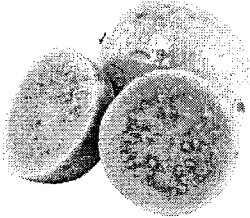
TOTAL: 485 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$17.00

23



22

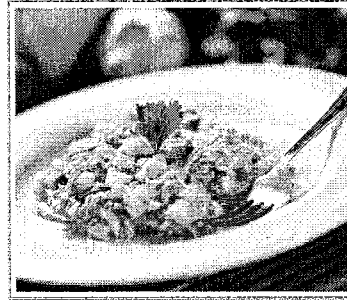
TOTAL: 509 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00



MENU 10			
	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
POLLO CON PAPA	60GRS	60 GR	76
POLLO DESEBRADO			
PAPA	1/2 PZA	52 GR	55
JITOMATE	1 PZA	94 GR	20
CEBOLLA	1/2 TAZA	60 GR	19
ACEITE	1 CUCHARADITA	5 ML	44
TORTILLA	3 PZAS	90 GR	192
		TOTAL	406

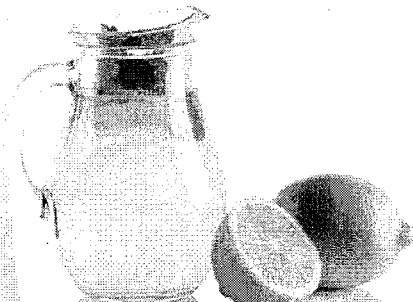
AGUA DE MELON			
	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AGUA	200 ML	200 ML	0
MELON	1 TZA	160 GR	42
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
		TOTAL	61

FRUTA GUAYABA			
	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
GUAYABA	2 PZAS	83 GR	42



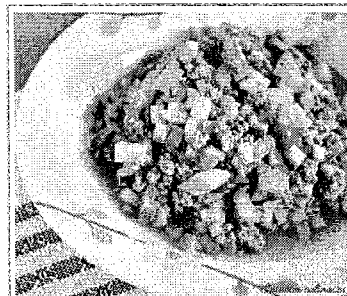
24

TOTAL: 459 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$21.00



MENU 12			
	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PICADILLO DE RES			
CARNE MOLIDA	90 GR	90 GR	162
PAPA	3/4 PZA	105 GR	72
ZANAHORIA	1/2 TZA	64 GR	26
CHICHARO COCIDO	1/5 TZA.	32GR	27
JITOMATE SALADET	1 PZA	62 GR	11
CEBOLLA MORADA	1/4 TZA	30 GR	9.5
PIMIENTO MORRON	1/4 PZA.	18 GR	4
TORTILLA	2 PZAS	60 GR	128
		TOTAL	440

AGUA DE LIMON			
	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LIMON	1 PZA.	20 ML	
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR.	19
AGUA	C/S	C/S	LIBRE
		TOTAL	19





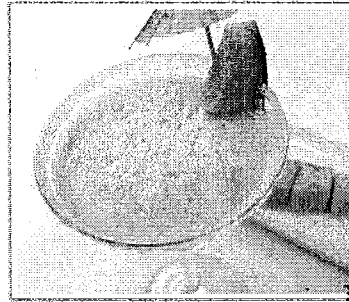
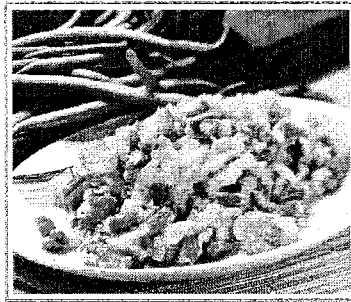
**MENU 13**

HUEVO C/EJOTES	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
HUEVO	2 PZAS.	92 GR	184
EJOTE	1/2 TZA	63G	22
JITOMATE SALADET	1  PZA.	62G	11
CEBOLLA PICADA	1 CDA.	15G	4.5
TORTILLA	2 PZAS.	60 G	128
<b>TOTAL</b>			<b>350</b>

25

LICUADO DE MELÓN	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LECHE	1 TZA.	240 ML	110
MELÓN	1 TZA.	160	54
AZÚCAR	1 CUCHARADITA	10G.	19
AGUA	C/S	C/S	LIBRE
<b>TOTAL</b>			<b>183</b>

TOTAL: 533 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$17.00



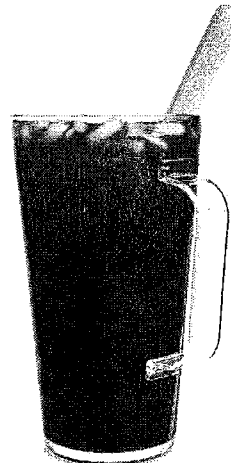
**MENU 15**

BISTEC A LA MEXICANA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
BISTEC DE RES.	120G	156	
JITOMATE SALADET	2 PZAS.	124G	22
CEBOLLA MORADA	1/4 TZA	30	9.5
PIMIENTO	1/4 PZA.	18 G	4
PIMIENTA	C/S	C/S	LIBRE
AJO	C/S	C/S	LIBRE
ARROZ	20G	72	
ACEITE	2 CDITA	10ML	90
TORTILLA	2 PZAS.	60 G	128
<b>TOTAL</b>			<b>482</b>

27

TOTAL: 501 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00

AGUA DE JAMAICA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
JAMAICA	C/S	C/S	LIBRE
AZÚCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
<b>TOTAL</b>			<b>19</b>



26

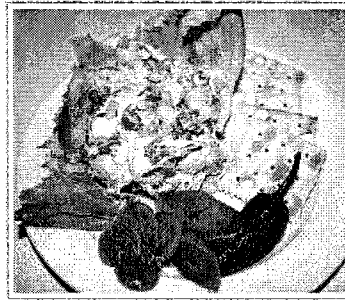
TOTAL: 451 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$23.00



MENU 14			
ENSALADA DE POLLO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
POLLO		90 GR	102
PAPA	3/4 PZA.	105 GR	72
ZANAHORIA	1 TZA.	128 GR	52
CREMA	2 CDAS.	30 GR	40
MAYONESA	1 CDITA.	5 GR	34
PIMIENTA	C/S	C/S	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
GALLETAS SALADA INTEGRAL	4 PZAS.	26 GR	70
TOTAL			370

AGUA DE TAMARINDO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PULPA DE TAMARINDO S/ AZUCAR		12.5	7.1
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10G	19
TOTAL			20.1

FRUTA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PERA	1 PZA.	91	55



28

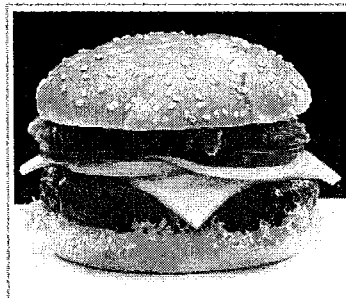
TOTAL: 530 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$25.00



MENU 16			
HAMBURGUESA DE RES	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CARNE MOLIDA	90GR	90 GR	162
PAN MOLIDO	2.5	2.5 GR	20
HUEVO	0.5 PZA.		33
CEBOLLA		20 GR	23
ACEITE	2 CUCH.	10 ML	88
PIMIENTA, AJO Y SAL	C/S	C/S	LIBRE
PAN PARA HAMBURGUEZA	1 PZA.		130
QUESO AMARILLO TIPO AMERICANO	1 REB.	12 GR	45
TOTAL			501

ENSALDA DE LECHUGA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LECHUGA	1/4TZA	14 GR	8
TOMATE	2 RDAS.	20 GR	2
TOTAL			10

AGUA DE JAMAICA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
JAMAICA		10 GR	LIBRE
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			19



MENU 17			
ENCHILADAS SUIZAS	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
TORTILLA DE MAIZ	2 PZAS.		220
POLLO DESHEBRADO		40 GR	43
PIMIENTA, AJO Y SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			263

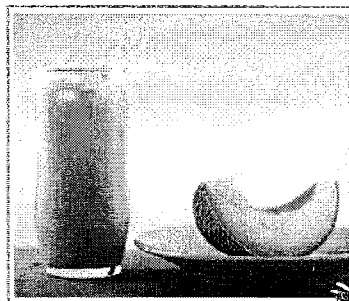
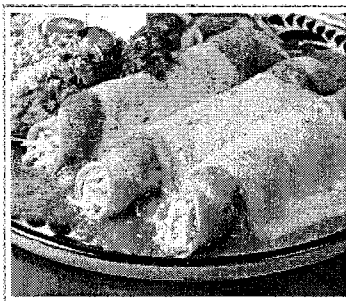
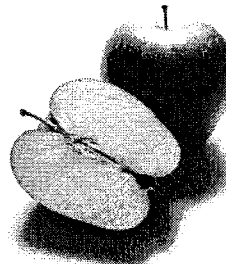
SALSA DE TOMATE			
TOMATE VERDE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
		25 GR	10
CEBOLLA		10 GR	23
TOTAL			33

AGUA DE MELON			
AGUA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
	200 ML	200ML	LIBRE
MELON		200 GR	42
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			61

POSTRE			
MANZANA	CANTIDAD	GRAMOS	KCAL
	1 PZA.	90 GR	62

29

TOTAL: 419 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$22.00



MENU 19			
ENTOMATADAS DE POLLO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
POLLO DESHEBRADO		80GR	86
TORTILLA DE MAIZ	3 PIEZAS	90GR	128
MEDIA CREMA	2 CUCHA	20 ML	47
QUESO PANELA	2 CUCHA	20 GR	85
PIMIENTA Y AJO	C/S	C/S	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			346

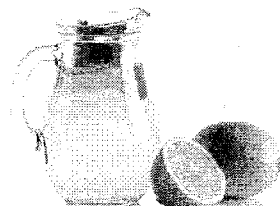
SALSA MEXICANA			
TOMATE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
	25	25 GR	10
CEBOLLA	10	10 GR	23
CILANTRO	1/4 TZA	10 GR	4
CHILE SERRANO	1 PIEZA	10 GR	5
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			42

AGUA DE LIMON			
LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
	1 LIMON	20 ML	LIBRE
AGUA	200 ML	200 ML	LIBRE
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10GR	19
TOTAL			38

POSTRE			
PLATANO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
	1/2 TAZA	80 GR	56

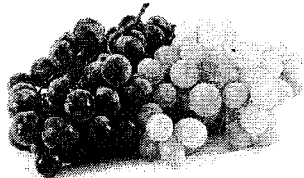
34

TOTAL: 463 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$20.00



30

TOTAL: 493 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$25.00



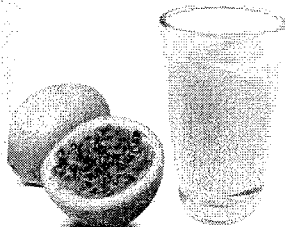
MENU 18			
TIRAS DE POLLO CON VERDURAS	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
PECHUGA DE POLLO EN TIRAS		40 GR	143
PIMIENTO MORRON	1/4 PZA.	32 GR	9
CALABACITA ITALIANANA	1/4 PZA.	45 GR	9
ZANAHORIA	1/4 TZA.	32 GR	14
PAPA	1/4 TZA.	25 GR	55
PIMIENTA Y AJO	C/S	C/S	LIBRE
TORTILLA	2 PIEZAS	90 GR	128
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			357

SALSA			
TOMATE VERDE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
CEBOLLA	1/4 PZA.	10 GR	3
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			12
AGUA DE PAPAYA			
PAPAYA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			63
POSTRE			
UVA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
	1/2 TAZA (40)	40 GR	61



32

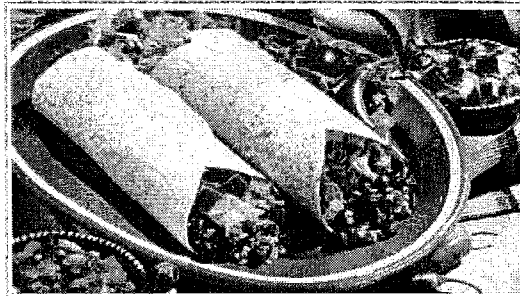
TOTAL: 476 KCAL  
COSTO DE MENÚ: \$25.00



MENU 20			
BURRITAS DE RES	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
TORTILLA DE HARINA	2 PZAS.	90 GR	220
CARNE DE RES		60 GR	108
TOMATE	1/4 TZA.	20 GR	10
CEBOLLA	1/4 TZA.	10 GR	23
PIMIENTA Y AJO	C/S	C/S	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			361

ENSALADA DE LECHUGA			
LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LECHUGA	1 PIEZA	25 ML	20
CILANTRO	1/4 TZA.	30 GR	8
SAL	1/4 TZA.	10 GR	4
SAL	C/S	C/S	LIBRE
TOTAL			32

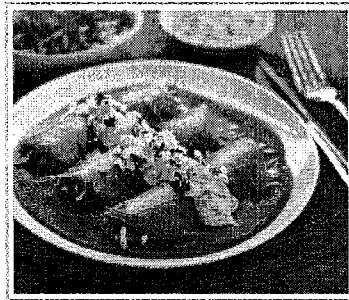
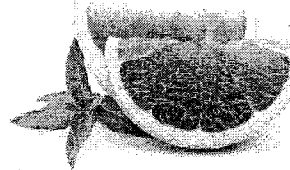
AGUA DE MARACUYA			
MARACUYA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
AZUCAR	2 PIEZAS	70 GR	28
	1 CUCHARADITA	10 GR	19
TOTAL			47



MENU 21			
ENFRIOLADAS DE POLLO	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
POLLO DESHEBRADO		76GR	86
TORTILLA DE MAIZ	2 PIEZAS	90 GR	128
MEDIA CREMA	2 CUCH	35 ML	47
FRIJOLES	1/3 TZA	60 ML	96
PIMIENTA Y AJO	C/S	C/S	LIBRE
SAL	C/S	C/S	LIBRE
		TOTAL	357

ENSALADA DE LECHUGA	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LIMON	1 PIEZA	25 ML	20
LECHUGA	1/2 TZA	35 GR	8
CILANTRO	1/4 TZA	10 GR	4
SAL	C/S	C/S	LIBRE
		TOTAL	32
AGUA DE BETABEL CON LIMON	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
LIMON	3 PIEZAS	75 GR	40
BETABEL	1/4 TZA	40 GR	17
AZUCAR	1 CUCHARADITA	10 GR	19
		TOTAL	76
POSTRE	CANTIDAD	UNIDAD	KCAL
TORONJA	1 PIEZA	100 GR	75

TOTAL: 540 KCAL  
COSTO DE MENU: \$24.00



35

## Agradecimientos

Lic. Nut. Yeni de la Cruz Chan  
 Lic. Nut. Adriana Jiménez de la Cruz  
 Lic. Nut. Erika Villanueva Jiménez  
 Lic. Nut. Romana Cornelio Ramírez  
 Lic. Nut. Perla Cristell Carreto  
 Lic. Nut. Lupita Jannet Zapata Custodio  
 Lic. Nut. José María Rendón José  
 Lic. Nut. Ángel de la Rosa Garduza  
 Lic. Nut. Victor Hugo Salado Macedo  
 Lic. Nut. Rosalia Triano Rabanales  
 Lic. Nut. Karla Isabel Mañez Aguirre  
 Lic. Nut. Anayelli Álvarez Cornelio  
 Lic. Nut. Patricia Contreras de la O  
 Lic. Nut. Olga Egna Avalos Pérez  
 Lic. Nut. Guadalupe Aurelio Morales  
 Lic. Nut. Copitzi de Ángel Domínguez Cano  
 Lic. Nut. Beatriz Adriana Pérez Montoya

Balancan  
 Cárdenas  
 Centla  
 Centro  
 Comalcalco  
 Cunduacan  
 Emiliano Zapata  
 Huimanguillo  
 Jalapa  
 Jalpa de Méndez  
 Jonuta  
 Macuspana  
 Nacajuca  
 Paraiso  
 Tacotalpa  
 Teapa  
 Tenosique

## Bibliografía

**Tabla de valor nutritivo de alimentos**, Edición internacional, Mc Graw Hill Interamericana Editores S.A de C.V, 2000.

**Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes**, 3era. edición, México D. F., julio del 2008.

**Recetario de cocina con productos regionales**, Programa Estatal de Nutrición, Departamento de Promoción de la Salud, Secretaría de Salud, Tabasco, 1997.

**NOM-043-SSA2-2005**, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

**Recetario con Productos Regionales**, Programa Estatal de Nutrición y Promoción de la Salud, 2010.

**Guía de Alimentos para la Población Mexicana**, Secretaría de Salud, México DF, Octubre 2010.

**Alimentación y Nutrición**, PROFECO, México, Junio 2008.

El **Menú Desayuno Saludable 3**, se terminó de imprimir en *Arte y Diseño, Centro Creativo*, en el mes de julio de 2017, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco. Se imprimieron 100 ejemplares.

Secretaría de SALUD

Subsecretaría de Salud Pública



# Recetario Regional

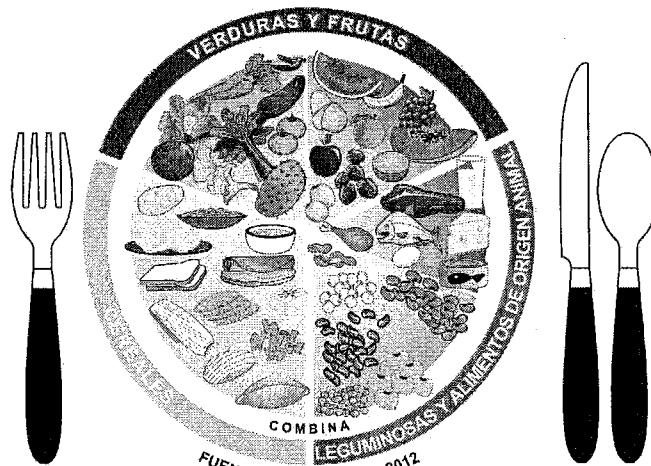


Secretaría de SALUD

Subsecretaría de Salud Pública



# El Plato del Bien Comer



# RECETARIO

**DR. ROMMEL FRANZ CERNA LEDEER**  
*Secretario de Salud*

**Dr. Fernando Izquierdo Aquino**  
*Subsecretario de Salud Pública*

**Dr. Julio Alonso Manzano Rosas**  
*Subsecretario de Servicios de Salud*

**Dr. Carlos Mario de la Cruz Gallardo**  
*Director de Programas Preventivos*

**Dra. Isabel Cristina De la Cruz Narváez**  
*Jefe del Departamento de Medicina Preventiva*

**M. en C. Nut. Flora González de la Cruz**  
*Coordinadora del Programa Estatal de Nutrición*

### Colaboradores

Lic. Nut. Patricia León García

Lic. Nut. Enrique Hernández Pérez

Lic. Nut. Dellanira del C. Ángel Zacarías

ISC. Roberto Cárdenas Díaz

**Diseño:**  
LDCG, Jorge López García  
*Resp. Área de Diseño de la Coordinación de Promoción de la salud.*

### TORTITAS DE FRIJOL Y ARROZ

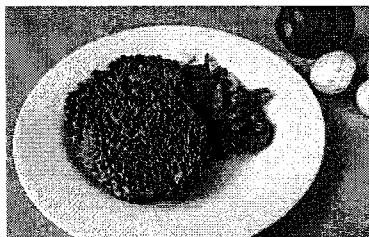
#### INGREDIENTES:

- ¼ Kilo de frijol cocido
- 1 1/3 Taza de arroz cocido
- 2 Cucharadas soperas de galletas salada molida
- 2 Cucharadas soperas de harina de trigo
- 2 Chiles serranos picados
- 1 Rama de perejil picado
- ½ Taza de aceite
- ? Salsa en cantidad suficiente

#### Manera de hacerse:

Moler el frijol con el arroz; agregar la galleta molida, el perejil, los chiles y un poco de sal. Revolver y formar tortillas (ruedas).

Revolver las tortas en la harina y freír en el aceite, dorando por ambos lados.



### SOPA DE FRIJOL MOLIDO

#### INGREDIENTES:

- 1 Taza de frijol negro
- 1 Cebolla chica
- 2 Ramitas de epazote
- 8 Tazas de agua
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Limpie y lave los frijoles y póngalos a secar al sol. Una vez secos, tuéstelos en una sartén o comal. Muéloslos en un molino hasta obtener una harina fina.

Poner a hervir el agua añadiéndole la cebolla, el epazote y la sal. Vacíe la harina de frijol moviendo constantemente para que no se pegue. Dejar cocer y espesar. Sírvese caliente.





#### ATOLE DE FRIJOL

##### INGREDIENTES:

10	Grs. De masa
3	Cucharadas (p/servir) de frijol crudo
5	Cucharadas cafeteras de leche
1	Cucharada cafetera de azúcar
1	Rajita de canela
1	Vaso de agua

##### Manera de hacerse:

El frijol ya cocido se pasa por el colador. Se le agrega la leche en polvo con la mitad de agua. En el resto de agua se disuelve la masa. Se pone al fuego y se le agrega el azúcar y la canela. Debe moverse constantemente hasta obtener la consistencia deseada. Se sirve caliente.



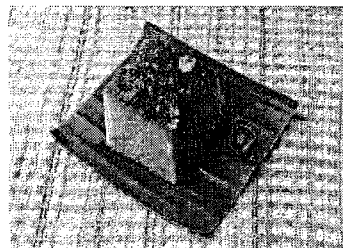
#### NATILLAS DE FRIJOL

##### INGREDIENTES:

3	Cucharadas (p/servir) de frijol cocido
5	Cucharadas cafeteras de leche
1	Cucharada cafetera de azúcar
10	Grs. De masa
½	Taza de agua

##### Manera de hacerse:

El frijol ya cocido se pasa por el colador con la leche en polvo incorporando el agua. Se pone al fuego hasta que se espese y se le agrega el azúcar. Se mueve constantemente para evitar que se pegue. Se sirve fría.





### ARROZ

Arroz con atún o sardina  
 Arroz con pollo  
 Sopa de arroz con frijol y macal  
 Arroz con leche  
 Galletas de arroz  
 Tostaditas de arroz



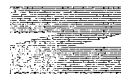
### CALABAZA

Sopa de calabacita con flor de Calabaza  
 Punta de calabaza  
 Empanaditas de flor de calabaza  
 Calabacitas con queso  
 Crema de calabaza  
 Calabacitas guisadas



### CHAYA

Chaya con plátano verde  
 Enrolladito de chaya  
 Rollo de chaya  
 Tamalitos de frijol con chaya  
 Tortitas de masa y chaya  
 Empanaditas de chaya  
 Puchero vaquero con chaya  
 Taquitos de chaya  
 Tortitas de chaya en salsa  
 Souffle de chaya  
 Sopa de chaya  
 Chaya con calabaza  
 Crema de chaya  
 Sopa de chaya y macal  
 Chaya con verduras



### CHAYOTE

Chayotes rellenos  
 Chayotes con queso  
 Guiso de chayote  
 Sopa de chayotes

### CHIPILIN

Chipilin con frijoles  
 Tamalitos de chipilín

### FRIJOLES

Picaditas de frijol  
 Tamalitos de frijol y momo  
 Tortitas de frijol y arroz  
 Sopa de frijol molido  
 Atole de frijol  
 Natilla de frijol

### NOPALES

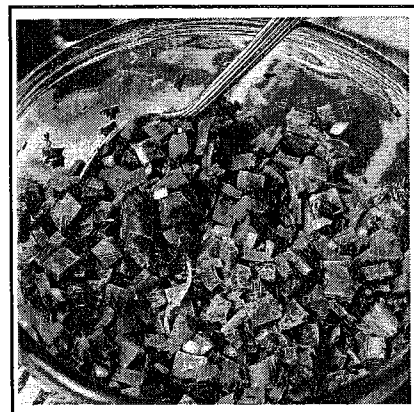
Nopales con chorizo o longaniza  
 Nopales con chile rojo  
 Nopalitos rellenos  
 Nopales con frijoles

### PLATANO

Tortilla de plátano macho y frijoles  
 Mermelada de plátano  
 Hojuelas de plátano  
 Puré de plátano  
 Melcocha de plátano  
 Plátanos rellenos de chaya  
 Rollitos de plátano con chaya  
 Plátanos verdes con chaya  
 Panuchos de plátano con flor de calabaza  
 Torta de plátano con queso

### SOYA

Preparación de la soya  
 Queso de soya  
 Tamalitos de soya rellenos  
 Empanaditas de soya  
 Tostadas de soya



# NOPALES

## Nutrientes

Se usan las pencas más tiernas cuando tienen 10 a 25 centímetros de largo y unos 10 centímetros de la parte más ancha, se le quitan las espinas.

Después de hervirlos se enjuagan primero con agua caliente y después con agua fría para cortarles la "baba".

Entonces pueden prepararse al gusto ya sea en ensaladas o guisados. Los nopales son muy ricos en Calcio y en Celulosa.

## 30 YUCA

Tortitas de yuca  
Yuca frita  
Tortitas de yuca o macal  
Tortitas de yuca II  
Yuca frita capeada

## 41 REFRESCOS

Refresco de matail  
Refresco de semilla de cacao  
Refresco de chaya  
Puré de jitomate

## 43 DULCES

Dulce de nance  
Dulce de guapaque  
Dulce de papaya

## 45 TAMALITOS

Tamales de pejelagarto  
Tamales de maíz nuevo  
Tamalitos revueltos de pescado

## PAPILLA

Papilla de guayaba  
Papilla de camole  
Papilla de macal con chaya

## VARIOS

Pescado con momo  
Huevo guisado con queso

## BIBLIOGRAFIA

### NOPALES CON CHORIZO O LONGANIZA

#### INGREDIENTES:

8 Nopales limpios y picados en cuadritos  
2 Tomates  
2 Ajos  
2 Cucharaditas de aceite  
150 Grs. De chorizo o longaniza  
\* Mínimo de sal.  
\* Chile

#### Manera de hacerse:

Se pone a cocer los nopales con poca agua y sal, ya cocidos se escurren.  
Se muelen los tomates, el chile y el ajo. Se pone en un sartén al fuego. Se agrega el aceite y el chorizo, se fríe a fuego lento. Una vez frito el chorizo agregue la sal, los nopales y sal si desea. Deje 10 minutos y sírvase.



### NOPALES CON CHILE ROJO

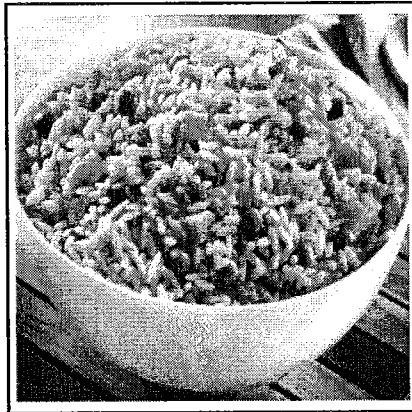
#### INGREDIENTES:

8 Nopales limpios y picados en cuadritos  
1 Chiles ancho  
2 Dientes de ajo  
5 Cucharaditas de aceite  
½ Tortilla  
\* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se pone a cocer los nopales con agua hirviendo con la sal y cebolla. Una vez cocidos, escórralos. Remoje el chile, muélato con la cebolla, el diente de ajo y un trozo de tortilla. Después fríalo en aceite, agregue los nopales y deje que hierva.





# ARROZ

## Nutrientes

El arroz es un cereal que una vez industrializado lo podemos consumir en harinas y pan.

Los valores nutritivos varían de acuerdo a su industrialización, por lo que es necesario consumirlo con otros alimentos que contengan vitaminas y minerales para evitar enfermedades de carencias.

La forma adecuada de preparar el arroz es al vapor y de esta manera conservar los elementos nutritivos.

7

## NOPALES CON FRIJOLES

### INGREDIENTES:

- 1 Nopales limpios
- 1 Taza de frijol negro
- 1 Cebolla chica
- 8 Cucharadas soperas de aceite
- 1 Ramita de epazote
- 10 Tazas de agua
- \* Mínimo de sal

### Manera de hacerse:

Limpie los frijoles, lávelos y póngalos a cocer con 10 tazas de agua, la cebolla y una cucharada de aceite; cuando estén casi cocidos agregue la sal.

Lave los nopales y el epazote al chorro de agua. Poner a cocer los nopales con poco agua y sal, ya cocidos enjuagarlos y escurridos. Ya cocidos los frijoles agregue los nopales y el epazote y deje hervir.



31

### ARROZ CON ATUN O SARDINA

#### INGREDIENTES:

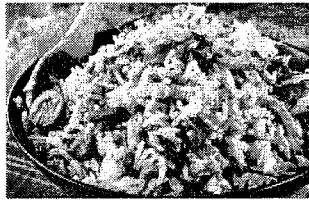
- 2 Tazas de arroz
- 1 Lata de atún o sardina
- 1 Jitomates
- ½ Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de aceite
- \* Mínimo de sal

#### Manera de hacerse:

Se dora el arroz en aceite caliente añadiéndole la cebolla hasta acitrionar,

Enseguida el tomate molido, las especias, la sal y el agua necesaria dejándose hervir a fuego lento y tapado.

Unos minutos antes de cocerse se le añade el atún o sardina desmenuzando, déjese a fuego lento hasta que el arroz esté completamente cocido.



### ARROZ CON POLLO

#### INGREDIENTES:

- 150 grs. De arroz
- ½ Cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 3 Piezas de pollo
- 3 Jitomates
- ?Mínimo de sal
- ?Mínimo de aceite.

#### Manera de hacerse:

Se cuece el pollo con agua y sal, se lava el arroz, se fría, ya dorándose se añade la cebolla hasta que acitrone, se agrega el jitomate dejándolo sazonar. Se incorpora el caldo de pollo.

Cuando ya esta cocido el arroz se agrega el pollo.



8

### NOPALITOS RELLENOS

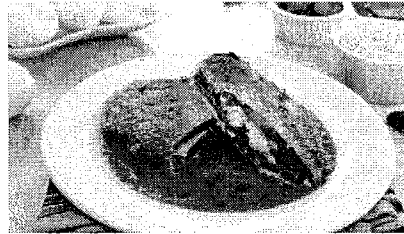
#### INGREDIENTES:

- 20 Nopalitos tiernos
- 115 Grs. De queso fresco
- ¼ Cucharadita de bicarbonato
- 1 Huevos
- 3 Cucharadas de harina
- 4 Chiles habanero
- 2 Cebollas
- 1 Diente de ajo
- \* Aceite

#### Manera de hacerse:

Se cuecen los nopales en agua hirviendo con sal, el bicarbonato y una cebolla. Ya cocido se escurren bien, se revuelven en harina, se unen de dos en dos poniendo entre ellos una rebanada de queso; se pasan por los huevos batidos y se frien.

El tomate, los chiles anchos, cebolla y ajo se licuan, se muelen y se prepara la salsa, agregándosele los nopalitos rellenos ya fritos y espera a que de un solo hervor y se sirve inmediatamente.



32

### SOPA DE ARROZ CON FRIJOL Y MACAL

#### INGREDIENTES:

- 1 Taza de arroz
- 3 Taza de frijol , cocido y caldoso
- 2 Macales pelados y picados
- 3 Dientes de ajo
- ½ Cebolla
- 3 Tazas de agua
- \* Aceite el necesario
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Remojar el arroz en agua caliente durante 15 minutos, enjuagar en agua fría y escurrir.

Dorar en aceite y añadir el ajo y la cebolla picada, agregar el epazote, los macales picados y un poco de sal.

Cuando el arroz este blando y casi seco, agregar los frijoles caldosos y dejar al fuego durante 5 minutos.



### ARROZ CON LECHE

#### INGREDIENTES:

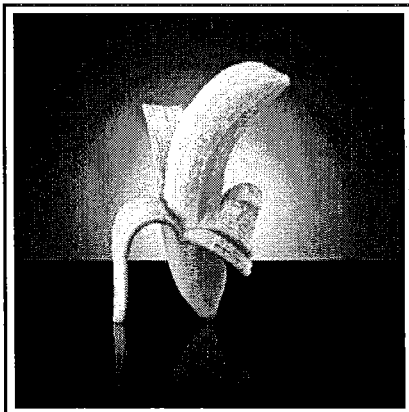
- 1 Taza de arroz
- 2 Tazas de leche descremada.
- 1 Taza de agua
- \* Canela al gusto

#### Manera de hacerse:

Se lava el arroz y se cuece en 1 taza de agua sin sal, ya cocido se le añade la leche diluida en el resto del agua, se le agrega el azúcar y la canela, se deja hervir a que reviente el arroz.



9



## PLATANO

### Nutrientes

Es el fruto más popular y económico que se encuentra en todas las épocas del año.

El plátano verde puede sustituir a la papa en muchas preparaciones. El plátano maduro se utiliza como fruta fresca.

La producción de este alimento es de alto valor dietético por la riqueza que tiene en azúcar, vitaminas y Minerales y de precio más bajo que el de otras frutas.

### GALLETAS DE ARROZ

#### INGREDIENTES:

- 50 grs. De masa
- 1 Cucharada p/servir de arroz crudo
- 5 Cucharadas cafeteras (bien llena) de leche
- 3 Cucharadas soperas (bien llenas) de panela

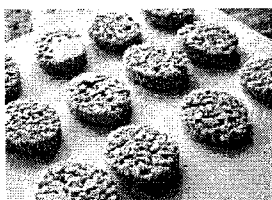
#### Manera de hacerse:

El arroz se pone a cocer con la panela y la canela.

A la masa se le integra el arroz, ya cocido y se le va agregando la leche poco a poco.

De esta mezcla se toman pequeñas bolitas con la que se les dará forma a las galletas.

Se ponen al comal hasta que se tuesten.



10

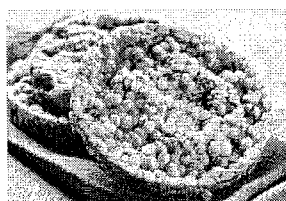
### TOSTADITAS DE ARROZ

#### INGREDIENTES:

- 1 Taza de arroz
- 2 Huevos
- 1/2 Cebolla
- 1 Macito de cilantro
- 1 Chile dulce
- \* Aceite
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se limpia y se lava el arroz, se pone a cocer, a medio cocer se le agrega la sal, cebolla, el chile dulce y el cilantro, ya cocido se revuelve con los huevos, se hacen las tortillas y se frien en aceite.



### TORTILLAS DE PLATANO MACHO Y FRIJOLES

#### INGREDIENTES:

- 1 Plátano macho grande no muy maduro
- 1/4 Taza de frijoles refritos
- 3 Cucharadas soperas de harina de trigo
- \* Aceite para freir

#### Manera de hacerse

Lavar el plátano y partirlo a lo ancho, ponerlo a cocer con cáscara en suficiente agua. Ya cocido pelarlo y molerlo.

Hacer tortas pequeñas, rellenarlas con los frijoles refritos, pasarlas por la harina y freirlas con el aceite por los dos lados (usé poco aceite).

### MERMELADA DE PLATANO

#### INGREDIENTES:

- 1 Kilo de plátano macho maduro
- 2 Taza de azúcar
- 4 Tazas de agua hervida

#### Manera de hacerse:

Lavar y cortar los plátanos maduros a la mitad, quitando las venas para evitar que ennegrezcan los plátanos, con el fondo de un vaso machacar a que no queden pedazos enteros. Mezclar el agua con azúcar y cuando hierva se le añade el plátano moviendo constantemente por espacio de 15 minutos aproximadamente hasta que el plátano cambie de color y tome consistencia de mermelada.

Envasar en un frasco limpio y hervido llenándolo hasta dejar es espacio libre de 3 cm. Libre del borde, se tapa y se voltea durante 5 minutos, después se coloca en posición normal y se aprieta nuevamente la tapa.

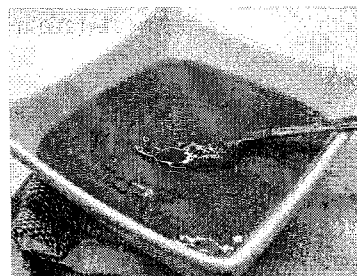
### TORTILLAS DE PLATANO MACHO

#### INGREDIENTES:

- 2 Plátanos verdes
- 1 Kilo de masa de maíz
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se pone a cocer los plátanos con poco agua, luego se quitan las cáscaras y se muelen, una vez molido se revuelve con la masa y se le agrega sal al gusto, luego se hacen las tortillas y se cuecen en el comal.



34



# CALABAZA

## Nutrientes

Es una verdura de frutos, su tamaño y color es de acuerdo a la variedad.

Se consume cocida en guisos o en ensaladas, contiene Calcio y Vitamina "A".

La flor de calabaza se recolecta antes que empiece a crecer el fruto.

11

### HOJUELAS DE PLÁTANO

#### INGREDIENTES:

- 1 Plátanos tiernos
- ½ Barra de mantequilla
- 1 Huevo

#### Manera de hacerse:

Se cuece el plátano, se muele muy bien y se le pone su punto de sal y se amasa con un poquito de mantequilla, se hacen unas tortillas de un dedo de grueso y se le cortan en cuadritos y se fríen en manteca bien caliente, según se van sacando se les espolvorea el azúcar encima.

### PURE DE PLÁTANO

#### INGREDIENTES:

- 2 Plátanos grandes maduros
- 3 Cucharadas de azúcar
- 2 Tazas de leche hervida
- \* Un poco de sal

#### Manera de hacerse:

Se pelan los plátanos, se muelen y se le agrega la leche caliente, el azúcar y la sal, poniendo a la lumbre a que se espese, sin dejar de moverse; se le añade un trocito de mantequilla. Este puré es muy indicado para carnes y pescados.

### MELCOCHA DE PLÁTANO

#### INGREDIENTES:

- 2 Plátanos bien maduros

#### Manera de hacerse:

Los plátanos que ya están con la cáscara negra se pelan y se machacan muy bien. Se ponen al fuego en una cazuela sin agua, moviendo la masa con cuchara de madera constantemente hasta que queden como cajeta o melcocha.

Se sirve como postre con un poco de crema o son muy útiles para endulzar atoles, licuados, masas y para rellenar empanadas. La melcocha de plátano ahorra azúcar y nulre.

### PLÁTANO RELLENOS DE CHAYA

#### INGREDIENTES:

- ½ Litro de aceite
- 3 Plátanos no muy maduros cocidos
- 3 Tazas de hojas de chaya cocida y picada
- 2 Tomates picados
- 1 Cebolla picada

#### Manera de hacerse:

Se machacan los plátanos y se hacen la masa. La chaya picada se sofríe con el tomate y la cebolla. Se hacen tortillas con la masa de plátano y se rellenan con un poco de chaya sofrida, se envuelve con la misma masa y se fríen.

35



**SOPA DE CALABACITAS CON FLOR DE CALABAZA**

**INGREDIENTES:**

- 7 Calabacitas picadas
- ½ Litro de caldo de res o de pollo
- 1 Diente de ajo
- 12 flores de calabaza
- 1 Cucharada de mantequilla

**Manera de hacerse:**

Se realiza un caldo de res o de pollo, agregándosele un diente y medio de ajo medio machacado para darle sabor, se lavan las flores y mezclan con el caldo, las calabacitas se cortan en cuadritos y se frien (pueden ser en mantequilla), ya frito se le agrega la flor de calabaza licuado con el caldo y se le pone al fuego por 10 minutos agregándosele la sal y pimienta al gusto.



12

**PUNTA DE CALABAZA**

**INGREDIENTES:**

- 10 Cogollitos de calabaza
- ½ Kilo de tomates
- 3 Chiles serranos
- ½ Cebolla
- 3 Huevos
- 1 Cucharada cafetera de aceite

**Manera de hacerse:**

Se cuecen los cogollitos de calabaza, se pican y se frien en aceite bien caliente con tomate, chile y cebolla.

Se le agrega huevos batidos revolviéndolo todo muy bien.



**ROLLITOS DE PLÁTANO CON CHAYA**

**INGREDIENTES:**

- 3 Plátanos verde pelados
- ½ Cebolla morada picada
- 12 hojas de chaya
- ½ taza de aceite
- ? Mínimo de sal

**Manera de hacerse:**

Se cuece el plátano; después de cocido se pica, se sazona al gusto. Las hojas enteras de chaya se pasan por agua hirviendo, se escurren y a cada hoja se le coloca el plano para luego enrollarlo.

**PANUCHOS DE PLÁTANO CON FLOR DE CALABAZA**

**INGREDIENTES:**

- 6 Plátanos verdes
- 10 Flores de calabaza
- \* Mínimo de sal

**Manera de hacerse:**

Se rebana en ruedas el plátano crudo, se frien en aceite bien caliente, se escurre para luego machacarlos de tres en tres las rebanadas, formando pequeñas tortillas. La flor de calabaza se pasa por agua hirviendo se escurre bien y se pica; para formar los panuchos se toman las tortilla del mismo y se frien, se sirven calientes, se pueden acompañar con alguna ensalada de lechuga, repollo, pepino, etc.

**PLÁTANOS VERDES CON CHAYA**

**INGREDIENTES:**

- ½ Kilo de costillas de puerco
- 3 Plátanos verdes
- 3 Tomates
- ½ Cebolla
- \* Achiote al gusto
- \* Chaya al gusto

**Manera de hacerse:**

Se cuece la costilla, cuando estén blandita, se le agrega la chaya y después el plátano verde en rebanadas, se sofríe el tomate, la cebolla y el achiote; se le vacía la carne de puerco y se le deja que hierva.

**TORTA DE PLÁTANO O CAMOTE CON QUESO**

**INGREDIENTES:**

- ½ Pieza de plátano macho
- 1 Rebanada mediana de queso
- 2 Cucharadas cafeteras de aceite

**Manera de hacerse:**

Se lava el plátano o camote, se cuece a parte en agua hirviendo con cáscara y se machaca sin cáscara. Se forman las tortillas con el queso en medio y se frien en aceite.

#### EMPANADITAS DE FLOR DE CALABAZA

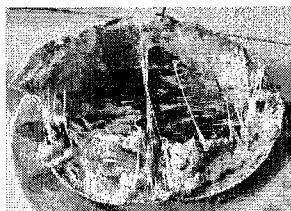
##### INGREDIENTES:

- 20 Piezas de flor de calabaza
- 3 Cucharadas de harina de trigo
- 2 Cucharaditas de sal
- 1 Mazo de cilantro
- 1 Pza de tomate
- 1/2 Pza. De pollo
- 1/2 Paquete de masa (MASECA)
- 1/2 taza de aceite
- 1/2 Pza de cebolla
- 1 Pza. De chile dulce
- 1 Diente de ajo
- \* Hojas de epazote

##### Manera de hacerse:

Se prepara la masa. Las flores de limpien y se lavan. Luego se cuecen con una pizca de sal. En un sartén se calienta al aceite, se le agrega la cebolla picada, chile en rajitas y las flores de calabaza, todo se fríe y se agregan hojitas de epazote.

Se hacen las tortillas con la masa y se les coloca en medio el guiso de la flor de calabaza y se doblan.



#### CALABACITAS CON QUESO

##### INGREDIENTES:

- 2 Calabacitas medianas
- 1/4 Pza. De elote
- 1 Rebanada mediana de queso
- 1 Tomate chico
- 2 Cucharadas cafeteras de aceite
- \* Cebolla al gusto
- \* Sal y ajo al gusto

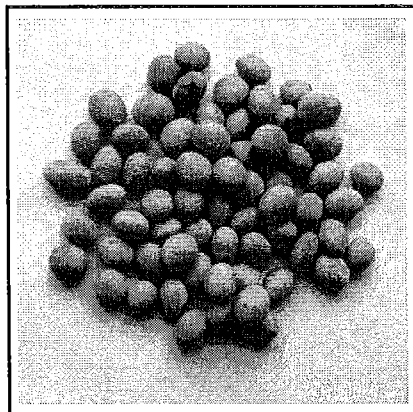
##### Manera de hacerse:

Se lava el elote, se desgrana y se cuece. La calabacita se lava y se corta en trocitos. El tomate y la cebolla se lavan y se pican con el ajo, se guisan en el aceite, agregándole las calabacitas y el elote desgranado y cocido.

Cuando están casi cocidas las calabacitas se les agrega el queso.



13



## SOYA

### Nutrientes

El grano de soya, es alargado como un frijol, pequeño o redondo y se produce en vainas que contiene dos o tres semillas.

Hay gran numero de variedades de soya, pero en alimentación humana, se emplea generalmente la soya amarilla.

37

### CREMA DE CALABAZA

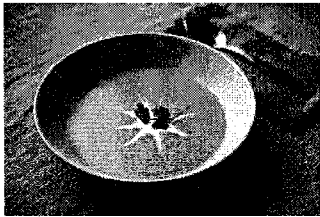
#### INGREDIENTES:

- 1 Pieza de calabaza
- 1 Taza de leche
- 1 Diente de ajo
- 1 Rebanada de cebolla
- \* Mínimo de aceite
- \* Mínimo de sal

#### Manera de hacerse:

Se pone a cocer la calabaza y se licua con la leche. La cebolla y el diente de ajo se pican finamente y se acitronan con lo mínimo de aceite.

Luego se le agrega la calabaza licuada con la leche y se le agrega lo mínimo de sal, se deja hervir y se sirve caliente.



### CALABACITAS GUIADAS

#### INGREDIENTES:

- 3 pzas. De calabacitas
- 1 Tomate
- ½ Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Taza de chile picoso
- 2 Cucharadas de aceite
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se lavan las calabacitas y se parten en cuadritos, el tomate se lava, se pica lo mismo que la cebolla, el ajo y el Chile.

En un sartén o una cazuela se pone el aceite a calentar y ya caliente se vacía el ajo, luego la cebolla, las calabacitas picadas y el tomate y la sal.

Se tapa dejando que hierva a fuego lento, luego se le agrega el chile y unas hojitas de epazote lavadas, se le puede poner una pizca de pimienta y de canela en polvo.



14

### COMO SE PREPARA LA SOYA

La soya remojarla en agua caliente por un ratito ( 20 minutos aproximadamente ). Pasarla por agua fría y exprimirla, apretarla con las manos para quitarle el agua y no nos salpique en la freidora caliente. Se fríe en aceite caliente a que quede bien doradita, y después se puede poner el guiso que quiera.

### TAMALITO DE SOYA RELLENO

#### INGREDIENTES:

- 1 Kilo de masa
- 1 Kilo de okara (masa de soya)
- 150 Grs. De hoja de chipilin o chaya
- ? Hoja de plátano
- \* Aceite

#### Manera de hacerse:

Se revuelven todos los ingredientes juntos una vez ya hecha la mezcla se envuelve en la hoja plátano y se pone a cocer en una vaporear agregándole agua y un poquito de sal, hasta que este cocida. Se acompaña con una salsa de tomate.

### TOSTADAS DE SOYA

#### INGREDIENTES:

- 10 pzas. Tortillas
- 3 tazas Frijol
- 200 grs. Soya
- 500 ml. Aceite
- 2 dientes de ajo
- 100 grs. Queso
- ½ taza Lechuga o repollo (picada)
- 10 pzas. Rabanitos
- 100 grs. Cebolla
- 1 cuchara Tomate o puré

#### Manera de hacerse:

Las tortillas chicas se frien en aceite caliente a que queden bien doraditas y se van escurriendo del aceite. Se muele el frijol con su propio caldo. La soya ya remojada y exprimida se guisa con ajo, cabolla, tomate o puré. Luego untar el frijol en la tortilla, se le pone la soya guisada, en sima el repollo o lechuga (bien desinfectado) y rueditas de rabanito. Luego se le riega la salsa o caldo y se la desmorona un poco de queso rayado encima.

### QUESO DE SOYA

#### INGREDIENTES:

- 1 litro Leche de soya
- 5 pzas. Jugo de limon
- 1 cucharada de aceite de cocina
- Mínimo de sal

#### Manera de hacerse:

Una vez obtenida la leche de soya se calienta hasta hervir y se van agregando gotas de limon para "cortarla", hecho esto se deja enfriar.

Ya fría la leche, se escurra el suero y la masa que queda en el queso, al que se le agrega sal, aceite de cocina y se amasa dándole la forma que se desee (cuadrado, redondo etc.,)

### EMPANADITAS DE SOYA

#### INGREDIENTES:

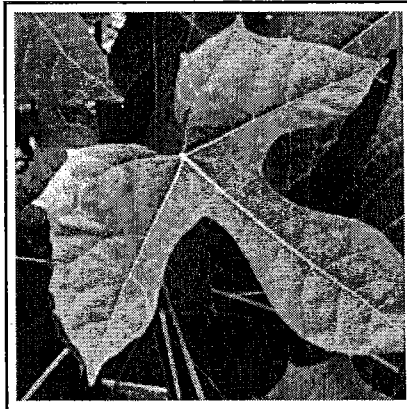
- 1 kg. Masa
- 300 grs. Soya
- 100 grs. Cebolla
- 100 ml. Tomate o puré
- 1 Pizca Ajo
- 500 ml. Aceite
- 1 taza Lechuga o repollo (picada)
- 200 grs. Queso
- Knor-Tomate al gusto
- Mínimo de Sal

#### Manera de hacerse:

Después de remojada la soya en agua caliente, exprimirla y sofreirla con aceite ; se le tira la cebolla y el ajo picado a seguir friéndola y se sazona con sal y knor-tomate .

Se extiende la masa a manera de tortillas. Se van rellenas cada tortilla de soya ya guisada y se doblan, luego se frien en el aceite bien caliente si se quiere, se sirven con lechuga o repollo rebanado y bien desinfectado, espolvoreándole queso rallado.

38

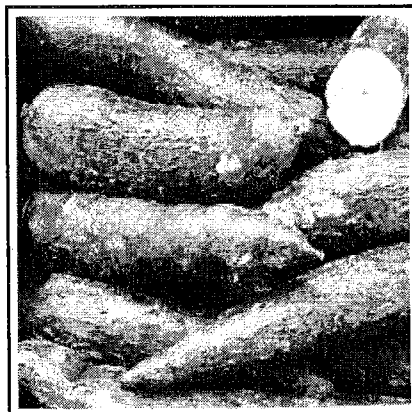


# CHAYA

## Nutrientes

Es una fuente de Vitamina "A" y se debe lavar muy bien antes de consumirla, cuando se utilice cocida, de preferencia debe realizarse con poco agua y si es posible al vapor. El no consumir este alimento acarrea diversos problemas como vista débil y dificultad para ver de noche, así como enfermedades de la piel, resequedad, granitos, etc.

15



# YUCA

## Nutrientes

Es una raíz feculenta muy voluminosa, producida por arbustos de 2 a 3 metros de altura.

La yuca se utiliza algunas veces preparada como el camote y se emplea para elaborar, pan mezclado con harina de maíz o de trigo.

39

CHAYA CON PLÁTANO VERDE

INGREDIENTES:

- ¼ Kilo de hoja de chaya
- 1 Kilo de plátano verde
- 2 Chile dulces picados
- 2 Cebollas chicas picadas fina mente
- 2 Dientes de ajo picado finamente
- 2 Tomates picados
- \* Sal, pimienta, comino y naranja agria

Manera de hacerse:

Se lava y cuecen las hojas de chaya y se pican, el plátano verde se pela y se ponen a cocer con un poco de sal y se pica también.

En aceite se frien la cebolla, ajo, chile dulce y tomate picado; ya que este bien frito se le agrega la chaya y el plátano verde, la sal, pimienta, comino y se deja cocer 20 minutos aproximadamente.

EMPANADITAS DE CHAYA

INGREDIENTES:

- 1 Kilo de chaya
- 1 Kilo de masa
- ½ Kilo de tomate
- 1 Cebolla
- \* Sal y pimienta al gusto
- \* Aceite.

Manera de hacerse:

Se cuecen la hojas de chaya y se pican nuevamente.

Se frien en aceite con el tomate y media cebolla.

16

Se le agrega sal y pimienta al gusto. Se hacen tortilla con la masa y se rellenan con la chaya frita y se frien el aceite.

ENROLLADITO DE CHAYA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de arroz
- ¼ kilo de carne molida
- ½ kilo de hoja de chaya grande
- ½ kilo de tomate

Manera de hacerse:

Se cuecen las hojas de chaya procurando que queden enteras.

Se cuece la carne molida con el arroz, se hacen los tacos con dos hojas de chaya y la carne con el arroz. Se cuecen a vapor durante 5 minutos sola mente.

Se sirven con salsa de tomate frita en aceite. Si se desea se cubren con crema.

TAMALITO DE FRIJOL CON CHAYA

INGREDIENTES:

- 100 Hojas de chaya
- 1 Kilo de masa de maíz
- \* Aceite
- \* Frijol pelón

Manera de hacerse:

Se pican las hojas de chaya, se le agrega masa, el frijol previamente cocido y aceite (se revuelve hasta que este suave la masa).

Una vez revuelto se hacen tamalitos con esta masa y se envuelven en hoja de plátano. Se cuecen en baño maría, al servirlo se acompañan con una salsa de tomate.

TORTILLA DE YUCA

INGREDIENTES:

- 2 Yucas
- 1 Kilo de masa de maíz
- \* Mínimo de sal

Manera de hacerse:

Se lavan las yucas y se cortan en tiritas, se muelen crudas. Se revuelven muy bien. Con la masa y se hacen las tortillas y se ponen a cocer en el comal.

YUCA FRITA

INGREDIENTES:

- 250 Grs. De yuca
- 6 Dientes de ajo
- \* Aceite, sal

Manera de hacerse:

La yuca se pela y se parte en trozos, ya sea en tiras o en cuadrillos, se cuece en agua caliente; los ajos se pelan y se machacan o muelen, con un poco de sal la yuca se unta en ajo y se fríe.

TORTITA DE YUCA II

INGREDIENTES:

- 200 Grs. De yuca
- 1 Pizca de sal
- 1 Huevo
- \* Aceite (el necesario para freir)

Manera de hacerse:

40

Se pela la yuca y se cuece durante 40 minutos con sal, se le quitan las hebras y se machaca; se agrega un huevo y se amasa; se forman las tortillas y se frien en el aceite.

TORTA DE YUCA O MACAL

INGREDIENTES:

- 3 Yuca o macal
- 2 Huevos
- 1 Barra de mantequilla
- \* Azúcar, canela ( al gusto )

Manera de hacerse:

Se pela los macales o yuca y se cuecen bien, luego se muelen y se les agrega azúcar, canela y mantequilla. Se ponen en una cazuela en papeles de aluminio y se hornean (si no se tiene horno se cuece a fuego lento colocándole la tapa de la cacuela brasa suficiente para lograr un mejor cocimiento).

YUCA FRITA CAPEADA

INGREDIENTES:

- 3 Pzs de yuca o camote
- 3 Huevos
- 1 Cucharada de harina de maizena
- \* Aceite y mínimo de sal.

Manera de hacerse:

Se lava y se pela la yuca, se pone a cocer a partir de agua hirviendo. Ya cocida se parte en rajadas gruesas. A los huevos se les separan las yemas de las claras y en un plato hondo se baten las claras a punto de turrón, luego se vacían las yemas y una cucharadita de maizena. Las rajadas de yuca cocidas se bañan con el huevo batido y se frien a fuego bajo.

### ROLLO DE CHAYA

#### INGREDIENTES:

- ½ Kilo de hoja de chaya cocida y picada
- 1 Kilo de masa
- 200 gramos de pepita molida
- 6 Huevos cocidos
- 1 Kilo de tomate
- 1 Cebolla
  - \* Hoja de plátano, chile y sal al gusto
  - \* Aceite

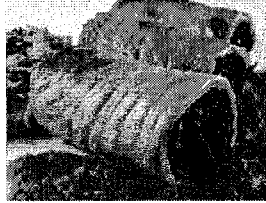
#### Manera de hacerse:

La masa y el aceite se revuelven con la sal amasando bastante, después se le agrega la chaya bien escurrida y picada. El tomate se cuece, se muele con el chile.

La cebolla se fríe y se le agrega el tomate y sal y se deja a sazonar,

La hoja de plátano se extiende, se tuesta la masa grande, en medio se le espolvorea a la pepita molida y se acomodan los huevos cocidos partidos y se le pone salsa de tomate.

Se enrolla la masa apretando bien y se envuelven en la hoja de plátano. Se cuece a vapor. Al servirse se rebana y a cada rebanada se le espolvorea más pepita, se cubre con la salsa.



### SOOFFLE DE CHAYA

#### INGREDIENTES:

- 1 Kilo de chaya
- 3 Huevos
- 1 Lata de crema (para adornar)
- 3 Cucharadas de cebolla picada
- 2 Zanahorias cocidas ya picadas
  - \* Mantequilla, sal y pimienta al gusto

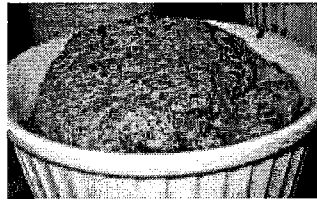
#### Manera de hacerse:

Se lava la chaya, se cuece y se pica finamente. La cebolla se sofríe en la mantequilla (o aceite) se agrega la chaya y se frien también.

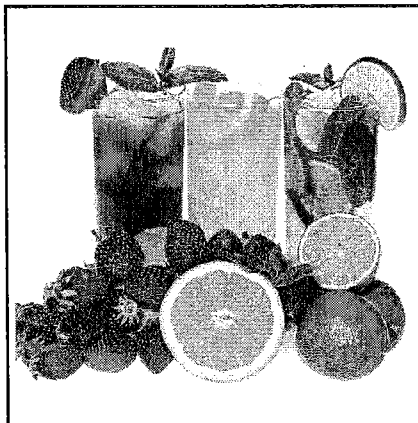
Ya frita la chaya, se le agregan las yemas de huevo, las claras se baten a punto de turrón y se incorporan a la mezcla con movimientos envolvente.

Se vierte toda la mezcla en un molde de corona bien engrasado con mantequilla.

Se cuece a baño maría durante 20 minutos aproximadamente. La yema y las verduras se utilizan para adornar. Si se desea se le agregan otras verduras.



17



# REFRESCOS

#### TORTITA DE MASA Y CHAYA

##### INGREDIENTES:

½ kilo de masa de maíz  
 10 o mas hojas de chaya  
 \* Aceite vegetal, chile verde  
 habanero al gusto  
 \* Mínimo de sal.

##### Manera de hacerse:

Se lavan las hojas de chaya y se pican; ya picadas se revuelven con la masa y la manteca. Posteriormente se hacen tortitas con la palma de las manos y se frien en aceite.

Pera enriquecer el sabor se le puede añadir chile verde

#### PUCHERO VAQUERO CON CHAYA

##### INGREDIENTES:

300 Gr. De chaya  
 ½ Kilo de carne salada  
 2 Plátanos macho  
 1 Cebolla chica  
 1 Chile dulce  
 2 Tomates  
 \* Pimienta grande, clavo, comino y sal al gusto

##### Manera de hacerse:

Se lava la carne y se pone a cocer. Cuando ya este casi suave se le agrega el plátano picado y la chaya cruda picada. Se sofríe el tomate picado, la cebolla picada, el chile dulce y cuando este todo bien frito, se le agrega la carne dejando que hierva durante un rato.

18

#### TAQUITOS DE CHAYA

##### INGREDIENTES:

½ Kilo de hoja de chaya  
 ½ Kilo de tortilla de maíz  
 1 Kilo de tomates  
 ¼ Cebolla  
 \* Aceite, sal y pimienta al gusto

##### Manera de hacerse:

Se cuece la chaya, se pica y se sofríe con ½ kilo de tomate y cebolla.

Se sazona con la sal y la pimienta. Ya frita se hacen los tacos con las tortillas y se frien en aceite. Se acomodan en un platón y se bañan con la salsa de tomate. Si se desea se le agrega crema.

#### TORTITAS DE CHAYA EN SALSA

##### INGREDIENTES:

½ Kilo de hoja de chaya  
 ½ Kilo de tomate  
 1 Cebolla mediana  
 3 Huevos  
 \* Sal y chile al gusto

##### Manera de hacerse:

La chaya ya cocida se pica, se bate agregándose las yemas y se revuelven con la chaya. Se toman porciones con una cuchara y se van friendo en aceite caliente.

Se quita la cáscara al tomate y se licua con la cebolla, el chile y los dientes de ajo, se pone a sazonar con unacuchara de aceite, se acomodan las tortillas en un plato y se bañan.

#### REFRESCO DE MATALI

##### INGREDIENTES:

Hojas de matali  
 Jugo de limon  
 Azúcar  
 Agua natural

##### Manera de hacerse:

se licuan, se balen o se cuecen las hojitas de matali con un poco de agua. Se cuele y luego se le agrega limon, azúcar y agua al gusto.

#### REFRESCO DE SEMILLA DE CACAO

##### INGREDIENTES:

Cacao en mazorca  
 Azúcar  
 Agua natural

##### Manera de hacerse:

Se parte la mazorca de cacao y se extrae la semilla. Se vacía en una jarra, se le agrega agua al gusto, se bate muy bien procurando no romper la semilla, se le agrega lo mínimo de azúcar.



42

#### REFRESCO DE CHAYA

##### INGREDIENTES:

20 Hojas de chaya  
 2 o 3 Limones  
 1 Litro de agua  
 \* Mínimo de azúcar

##### Manera de hacerse:

Se licua la chaya cruda o ligeramente cocida en el litro de agua, se añade el jugo de limon y se endulza al gusto.

#### PURE DE JITOMATES

##### INGREDIENTES:

1 ¼ Kilo de jitomate  
 2 Cebollas picadas  
 8 Ramitas de hierbabuena  
 1 Cucharadas de azúcar y una de sal  
 1200 ML. De agua  
 2 Limones, la ralladura y el jugo  
 Tiempo de cocción 30 minutos.

##### Manera de hacerse:

Ponga todos los ingredientes excepto el jugo de limon en una cacerola, tápela y déjela hervir, baje el fuego y cueza durante 10 a 15 minutos o hasta que los tomates estén cocidos licue y cuele la mezcla para obtener el jugo. Ponga el jugo en la cacerola y añada el jugo de limon y déjela hervir.

Rectifique el sazón y la consistencia y añada agua si lo desea. Viértelas en las botellas ya preparadas dejando un espacio libre de 1 a 2.5 cm. De la botella, esterilicelas por el proceso de baño maría. Obtene 2 ¼ litros aproximadamente

#### CHAYA CON VERDURAS

##### INGREDIENTES:

- ½ Kilo de chaya
- ½ Kilo de zanahoria (o la verdura que desee)
  - \* Jugo de limon, sal y pimienta al gusto

##### Manera de hacerse:

Se cuece la chaya y se corta en tiras alargadas. Se rebana la zanahoria cocida, se revuelve con la chaya y se sazona con limon, la sal y la pimienta.

#### SOPA DE CHAYA

##### INGREDIENTES:

- 250 grs. De chaya picada
- 125 grs. De pasta de fideo
- 1 Tomate
- 2 Cebollas
  - \* Sal, pimienta al gusto y aceite para freir

##### Manera de hacerse:

Se sofríe la pasta de fideos y se hecha en el agua hirviendo, se le agrega la chaya cruda, bien picada, el tomate y la cebolla sofritos y se deja hervir hasta que se cueza el fideo.

#### CHAYA CON CALABAZA

##### INGREDIENTES:

- ½ Kilo de hoja de chaya
- ¾ Kilo de calabazas tiernas
- 1 Taza de elote tierno o una lata
- 1 Cebolla picada al gusto
- 3 Tomates picados
  - \* Sal, pimienta y chile al gusto

##### Manera de hacerse:

Se cuece la chaya y se pica, se frie junto con la calabaza, cebolla, tomate y elote tierno. Se deja freir durante 30 minutos aproximadamente, hasta que quede todo bien

#### CREMA DE CHAYA

##### INGREDIENTES:

- ½ Kilo de hojas de chaya
- ¼ Lata de leche evaporada
- ½ Cebolla
- 3 Cucharadas de mantequilla, sal y pimienta al gusto
  - \* Agua la necesaria

##### Manera de hacerse:

Se lavan las hojas de chaya y se cuecen. Se muelen y se sofríen en la mantequilla junto con la cebolla picada, se le agrega la leche y se deja hervir durante 20 minutos. Se sirve controlitos de pan frito en aceite o si se prefiere en mantequilla.

19



# DULCES

43



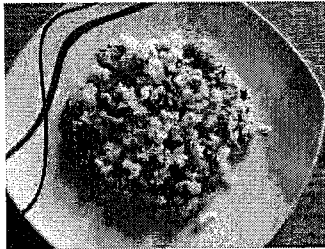
#### CHAYA CON VERDURAS

##### INGREDIENTES:

- ½ Kilo de chaya
- ½ Kilo de zanahoria (o la verdura que desee)
- \* Jugo de limon, sal y pimienta al gusto

##### Manera de hacerse:

Se cuece la chaya y se corta en tiras alargadas. Se rebana la zanahoria cocida, se revuelve con la chaya y se sazona con limon, la sal y la pimienta.



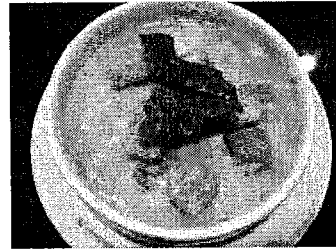
#### SOPA DE CHAYA Y MACAL

##### INGREDIENTES:

- 30 Hojas de chaya
- 1 Kilo de macal
- 50 Grs. De mantequilla
- \* Agua suficiente

##### Manera de hacerse:

Ya pelado y cocido el macal se pica con las hojas de chaya cocidas previamente. Se sazona con la mantequilla. Ya sazonado se le agrega el agua donde se coció la chaya, se le pone sal al gusto.



20

#### DULCE DE NANCE

##### INGREDIENTES:

- 1 Kilo de nance
- ½ Kilo de azúcar
- 1 Litro de agua
- \* Canela al gusto

##### Manera de hacerse:

Se pone a hervir el agua y se agregan los nances, ya cocidos, se deja enfriar y se machacan, ya machacados se dejan cocer a fuego lento agregándole el azúcar y la canela, se mueve constantemente, para que no se pegue, dejándolo hervir de 10 a 15 minutos hasta que la consistencia sea espesa.

#### DULCE DE GUAPAQUE

##### INGREDIENTES:

- Guapaque
- Azúcar y agua

##### Manera de hacerse:

Se pela el guapaque, se pone a cocer con agua y azúcar, se deja en el fuego hasta formar un almibar (miel).

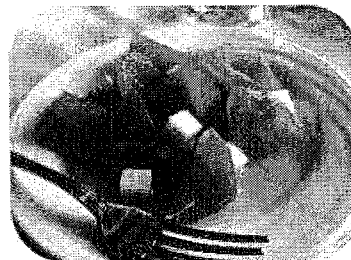
#### DULCE DE PAPAYA

##### INGREDIENTES:

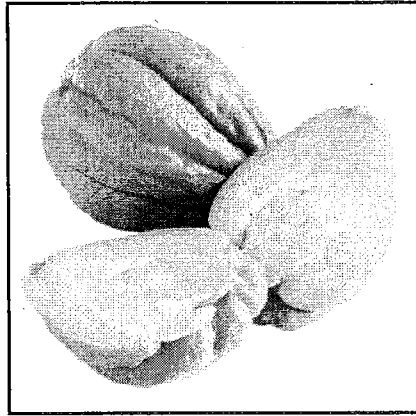
- 1 Papaya mediana verde
- 2 Cucharaditas de cal
- 1 Kilo de azúcar
- 1 Litro de agua
- \* Hoja de higo

##### Manera de hacerse:

Se pela la papaya, después de peladas le quita la semilla y se corta en trozo. Se pone a cocer en agua con dos cucharaditas de cal durante 15 min., se lava hasta que quede limpia. El agua, el azúcar y las hojas de higo se ponen a hervir cuando tienen el punto de almibar, se vacía la papaya y se deja a hervir durante 10 min. Se apaga y se deja reposar en la miel.



44



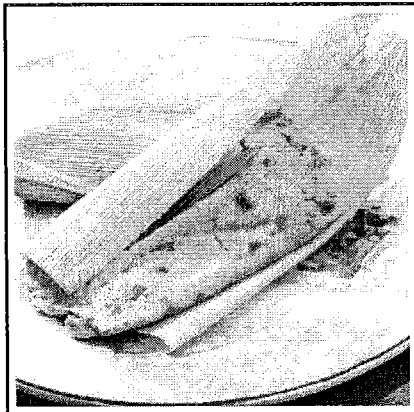
# CHAYOTE

## Nutrientes

El chayote es de color blanco, verde claro o verde oscuro, redondo o en forma de pera, liso o cubierto de espinas y los chayotes de mejor calidad no tienen espinas.

El chayote se puede almacenar por varios meses sin que se altere o se modifique mucho el valor nutritivo.

21



# TAMALITOS

45

### CHAYOTES RELLENOS

#### INGREDIENTES:

- 3 Chayotes de cáscara dura
- 2 Huevos
- 1/2 Barra de mantequilla
- 1/2 Taza de leche
- 1/2 Bolsa de polvo de pan
- \* Azúcar, pasas, canela (al gusto)

#### Manera de hacerse:

Se cuecen los chayotes y se parten por mitad. Se escarban bien procurando no romper las cáscaras y se muele muy bien. Se bate la pulpa del chayote con los huevos, azúcar, mantequilla, pasas, almendras, pedazos de canela, se le pone leche y polvo de pan, se pone al fuego y se está meneando hasta que endurece. Se rellenan con esto las cáscaras, se cubren con huevo batido y se hornean.

### CHAYOTES CON QUESO

#### INGREDIENTES:

- 1 Rebanada (chica) de chayote
- 1 Rebanada mediana de queso
- 1/4 Jitomate mediano
- 1 Cucharada cafetera de cebolla
- \* Ajo y mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se pela, se lava y se cose el chayote con poca sal. Ya cocidos se parten en cuadros grandes, se agrega el jitomate, la cebolla y el ajo previamente sazonado y se deja que de un hervor se le agrega el queso dejándolo en el fuego hasta que el queso se derrita.

### GUIISO DE CHAYOTES

#### INGREDIENTES:

- 3 Pzas. De chayote
- 1 Pza. De tomate
- 1/2 Pza. De cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Pza. de chile
- \* Unas ramitas de cilantro
- \* Aceite

#### Manera de hacerse:

Se lavan y pelan los chayotes, luego se parten en cuadritos. En un sartén se ponen a calentar el aceite a fuego lento, se coloca la cebolla, el ajo y el tomate en el sartén y se vacía el chayote picado; se tapa y se deja hervir hasta que el chayote se cueza, al final se le agrega el chile picado.

### SOPA DE CHAYOTE

#### INGREDIENTES:

- 1 Rebanada (chica) de chayote
- 1 Rebanada mediana de queso
- 1/2 Jitomate chico
- 1 Cucharada sopera de cebolla
- 10 Grs. De masa
- \* Cucharada cafetera de aceite.

#### Manera de hacerse:

Se lava, se muele y se fríe el jitomate y la cebolla en la manteca. El chayote se lava, se pela y se pica en cuadritos, se le agrega jitomate sazonado anteriormente, se cose con suficiente agua, cuando está hirviendo se agrega la masa desecha en poco agua y se deja hervir. Casi para hervir se desmorona el queso y se sirve bien caliente.

NOTA: si se desea esta sopa se puede preparar con calabacita o camote.

22

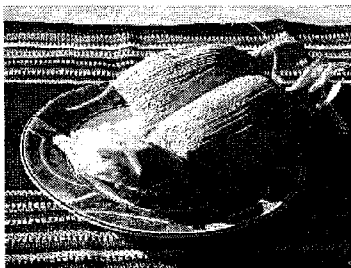
### TAMALITOS DE PEJELAGARTO

#### INGREDIENTES:

- 1 Pejelagarto asado
- 1/2 Kilo de tomates
- 3 Chiles serranos
- 1/2 Cebolla
- 1 Rama de epazote
- 1/2 Kilo de masa para tamal
- \* Achiote
- \* 4 cucharadas de aceite

#### Manera de hacerse:

Se despica el pejelagarto asado y se fríe con tomate, chile, cebolla, unas ramas de epazote y achiote. Se hace la masa de tamal, se vacía un poco de ellas en las hojas de plátano, se les pone el pejelagarto en el centro y se envuelven poniéndose luego a cocer.



46

### TAMALITOS DE MAIZ NUEVO

#### INGREDIENTES:

- 10 Elotes
- 1 Barrita de mantequilla
- \* Azúcar al gusto
- \* Pizca de sal
- \* Canela molida

#### Manera de hacerse:

Se le quita la hoja de maíz y se raspa el grano con un cuchillo, se muele en el molino, que quede muy fino y se le agrega azúcar y mantequilla. Se envuelve en las hojas de maíz y se pone a cocer.

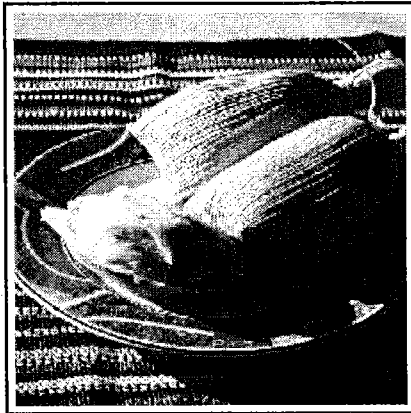
### TAMALITO REVUELTOS DE PESCADO

#### INGREDIENTES:

- 2 Kilos de masa de maíz
- 2 Kilos de carne de pescado (pejelagarto)
- 1 Chile dulce
- 1 Cebolla mediana
- 3 Tomates maduros
- \* Aceite
- \* Mínimo de sal
- \* Achiote al gusto
- \* Hojas de epazote al gusto
- \* Hoja de plátano

#### Manera de hacerse:

El pescado asado o cocido, se desmenuza y se fríe con chile, cebolla, tomate, hoja de epazote. Se revuelve la masa con el achiote, el aceite, la sal y el pescado guisado procurando que la masa quede suave; que al ponerse en una hoja se extienda demasiado, se pone a cocer en vaporera durante una hora aproximadamente.



# CHIPILÍN

## Nutrientes

Es una planta comestible, silvestre, de hojas aromáticas que se utilizan para aderezar los frijoles, tamales, arroz y otros platillos. Se le conoce también como chepil o chipilin.

Es rico en: Calcio, Hierro y Vitamina "A".

23



# PAPILLAS

47

### CHIPILIN CON FRIJOLES

#### INGREDIENTES:

- ½ Cebolla chica
- 200 Gr. De chipile
- 6 Cucharadas soperas de aceite
- 2 Tazas de frijol cocido
- 1 ½ tazas de caldo de frijol
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Lavar las ramitas de chipile al chorro de agua, rebane la cobolla y acitronela en aceite caliente y agregue los frijoles. Al hervir, añada el chipile, el caldo de frijol y la sal. Cueza a fuego lento.

Cuando esté cocido el chipile, rellrar del fuego y servir.



24

### TAMALITOS DE CHIPILIN

#### INGREDIENTES:

- 1 ½ Kilo de masa
- 3 Mazos de hoja de chipile
- ½ Kilo de puerco deshebrado
- \* Hojas de plátano
- \* Mínimo de sal.
- \* Aceite

#### Manera de hacerse:

Se bate la masa de maíz en agua y se cuefa muy bien, poniéndole sal y hojas de chipile, se cuece sin dejar de menear y cuando va a hervir, se le agrega suficiente aceite a que quede la masa suave. Si gusta le puede poner puerco deshebrado.

Se cuece la carne de puerco con ajo y sal, después se deshebra la carne. Se revuelve la masa de maíz agregándole poco a poco el caldo donde se coció la carne.

Se envuelve en hojas de plátano y se pone a cocer con suficiente agua.



### PAPILLA DE GUAYABA

#### INGREDIENTES:

- 1 Guayaba chica
- 5 Cucharadas cafeteras (bien llenas) de leche
- 1 Cucharada cafetera (bien llena) de azúcar

#### Manera de hacerse:

Se lava muy bien la fruta, se le coloca en el colador junto con la leche, se machaca muy bien hasta formar la papilla. Se es necesario se le puede agregar azúcar. Se le proporciona al niño inmediatamente.

NOTA: puede prepararse con papaya, melón, plátano, etc.

### PAPILLA DE MACAL CON CHAYA

#### INGREDIENTES:

- 1 Macal mediano
- 1 Hoja chica de chaya
- 5 Cucharadas cafeteras (bien llenas) de leche
- \* Mínimo de sal.

#### Manera de hacerse:

Se pela y se lava muy bien el macal y la chaya, se pone a cocer a partir de agua hirviendo. Ya cocidas se ponen en el colador junto con la leche en polvo y se machacan bien.

NOTA: esta técnica se realiza con cualquier verdura que se encuentre disponible como zanahoria con chaya, camote con chaya, calabacita con chaya, chayote con chipilin, papa con hierbabuena.

### PAPILLA DE CAMOTE

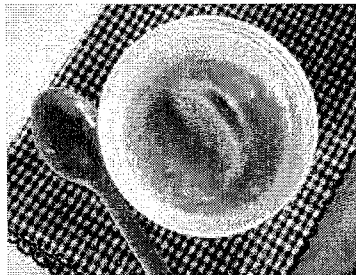
#### INGREDIENTE:

- 1 trozo de chico de camote
- 5 cucharadas cafeteras bien llenas de leche
- \* agua al gusto

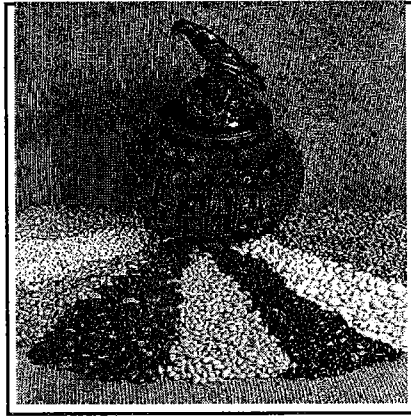
#### Manera de hacerse:

Se lava, se pela y se pone a cocer el camote. Ya que esta cocido, se pone en colador junto con la leche en polvo y se machaca bien hasta que salga la pulpa. En caso de que quede espeso, se le agrega agua en cantidad suficiente hasta dar la consistencia de papilla.

NOTA: esta misma técnica de preparación se puede hacer con papa, calabacita, chayote, zanahoria, plátano macho, manzana.



48



# FRIJOLES

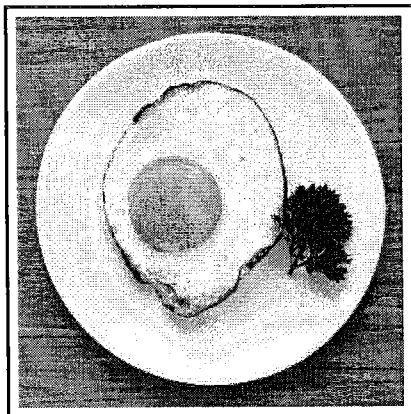
## Nutrientes

Existen diversas variedades de frijol, de diferentes color, tamaño y sabor.

El frijol contiene gran cantidad de proteínas solubles especialmente en agua con sal.

En 100 gms. De frijoles crudos hay cerca de 5 miligramos de Vitamina "C", pero al hervir por varias horas se destruyen estas vitaminas.

**25**



# VARIOS

**49**

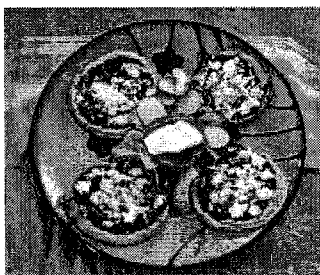
#### PICADITAS DE FRIJOL

##### INGREDIENTES:

- ¼ Kilo de cocido
- 1 Kilo de masa
- ½ Cebolla
- ½ Kilo de tomates
- 1 Aguacate
- 200 grs. De queso desmoronado

##### Manera de hacerse:

Se amasa la masa, se hacen tortillas chicas y se frien, se licua o se muele el frijol y se fríe. Se hace una salsa con cebolla, el tomate y el aguacate, chile al gusto. Se desmorona el queso. A las tortillas fritas se les unta frijol y encima se le pone salsa y queso.



26

#### TAMALITO DE FRIJOL Y MOMO

##### INGREDIENTES:

- 1 ½ Kilo de masa
- ½ Kilo de frijol molido
- \* Aceite
- \* Mínimo de Sal

##### Manera de hacerse:

Se muelen los frijoles cocidos y se revuelven con la masa de maíz, sal, manteca y pedacitos de hoja de momo, luego se envuelven en hojas de plátano y se cuecen.



#### PESCADO CON MOMO

##### INGREDIENTES:

- 4 Mojarras o postas de róbalo
- 8 o 10 Hojas de momo o acuyo
- 4 Tomates (rebanados)
- 1 Cebolla (rebanada)
- \* Hojas de plátano
- \* Chile al gusto (rebanado)

##### Manera de hacerse:

Las mojarras se aliñan, se limpian y se untan de limon, pimienta y sal, se colocan las hojas de plátano limpiadas previamente, encima se acomodan las hojas de momo y sobre estas las mojarras o el róbalo, encima se le acomodan las rebanadas de tomate, cebolla, dos cucharadas de aceite y se cubren con las hojas de momo, se envuelven con las hojas de plátano a manera de tamal y se agrega una taza de agua para que se cocine al vapor directamente a la lumbre.



#### HUEVO GUISADO CON QUESO

##### INGREDIENTES:

- 1 Rebanada mediana de queso
- 1 Cucharada cafetera de huevo
- 1 Tomate chico
- 1 Cucharada cafetera de aceite
- \* Cebolla al gusto
- \* Ajo sal al gusto
- \* Mínimo de sal

##### Manera de hacerse:

Se revuelve el huevo y de ahí se toma la cucharada cafetera.

Se lava el tomate y la cebolla y se muelen con la sal, se guisan en el aceite.

El queso partido en trocitos y el huevo se revuelven y se fríe, se agrega la salsa ya que esta y se sirve.



50



# BIBLIOGRAFÍA

**La cocina tradicional con productos autóctonos regionales,** Dirección General Materno Infantil, México, 1993.

**Cuadro Básico de Alimentos,** Jurisdicción Sanitaria de Balancán, Secretaría de Salud, Tabasco, 1991.

**Cultura Alimentaria,** Programa de Orientación Alimentaria, DIF, México, 1991.

**Mejorando la alimentación familiar,** Subsecretaría Estatal de Salud de Nuevo León, 1995.

**Recetario de cocina con productos regionales,** Programa Estatal de Nutrición, Departamento de Promoción de la Salud, Secretaría de Salud, Tabasco, 1997.



El **Recetario Regional**, se terminó de imprimir en *Arte y Diseño, Centro Creativo*, en el mes de julio de 2017, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco. Se imprimieron 100 ejemplares.

Oficio del Gobierno de Tlaxcala, por medio del cual remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, para promover la buena alimentación en toda la población para disminuir el número de casos de enfermedades crónicas.

"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

No. Oficio DPS/ **000481** /2018

SANTA ANA CHIAUTEMPAN, TLAX A **05 MAR 2018**

**SEN. ADRIANA DÁVILA FERNÁNDEZ**  
VICEPRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA  
COMISIÓN PERMANENTE DE LA LXIII LEGISLATURA  
DEL CONGRESO DE LA UNIÓN  
PRESENTE.

**DIRECTO**  
Remítase al Promovente.  
Abril 17 del 2018.

Sirva la presente para enviarle un cordial y afectuoso saludo, así mismo y el alcance a los  
oficios no. DGPL-1P3A.-5788.28, DGPL-1P3.-5809.28, donde se exhorta a la Secretaria  
de Salud en el estado para implementar acciones encaminadas a fomentar la buena  
alimentación en toda la población para disminuir las enfermedades, por tal motivo me  
permito comunicar a usted las acciones realizadas a través de la Estrategia Estatal para la  
Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, bajo los ejes estratégicos  
de Salud Pública, Promoción de la Salud y Comunicación Educativa, para tal efecto anexo  
informe de acciones estatales..

Sin más por el momento, le envié un cordial y afectuoso saludo.

ATENTAMENTE

**DR. ALBERTO JONGUITUD FALCÓN**  
SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL  
DEL O.P.D. SALUD DE TLAXCALA

c.c.p. Archivo

OSV/MCRP/DT/G/JCAZ

Ignacio Picazo Nte.No.25  
Col. Centro Chiautempan, Tlax. C.P. 90800  
Teléfonos: (246)46 2 10 60 Ext. 8052



"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

## NFORME DE ACCIONES ESTATALES

La Estrategia Estatal para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, ha implementado acciones para promover estilos de vida saludables con énfasis en actividad física en sus diferentes modalidades, alimentación correcta y consumo de agua simple potable, rescate de la cultura alimentaria tradicional, lactancia materna exclusiva y alimentación complementaria correcta, bajo los siguientes pilares y ejes estratégicos.

### 1. Salud pública

Preservar la salud a nivel poblacional a través de la promoción de estilos de vida saludables, campañas de educación, así como el monitoreo del comportamiento de sus principales determinantes, como lo es la mala alimentación y el sedentarismo.

#### 1.1 Promoción de la Salud

El programa de Alimentación y Activación Física brinda orientación alimentaria y actividad física en el entorno escolar, laboral y comunitario, fomentando estilos de vida saludables a través de alimentación correcta, consumo de agua simple potable, lactancia materna, alimentación complementaria correcta, rescate de la cultura alimentaria tradicional saludable y la actividad física en sus diferentes modalidades. Implementando mecanismo de coordinación interinstitucional e intersectorial para garantizar un adecuado desempeño de la Estrategia.

Actividad	Instituciones Involucradas	Población Objetivo
Eventos educativos con los siguientes temas: alimentación correcta, consumo de agua simple potable y etiquetado de alimentos.	<p>SESA</p> <p>Ayuntamientos</p> <p>Escuelas de nivel preescolar, básico, media superior.</p> <p>Centros de salud del primer nivel de atención y unidades médicas de segundo nivel</p> <p>PROFECO</p>	<p>Preescolares</p> <p>Escolares</p> <p>Adolescentes</p> <p>Adultos</p>

"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

<p>Eventos educativos para difundir la cultura alimentaria tradicional y el fomento del consumo de alimentos regionales.</p>	<p>SESA Ayuntamientos Escuelas de nivel preescolar, básico, media superior. Secretaria de Fomento Agropecuario (SEFOA). SAGARPA SLOW FOOD</p>	<p>Preescolares Escolares Adolescentes Adultos</p>
<p>Proyecto supervisión y capacitación de los lineamientos para el expendio y distribución de alimentos dentro de las cooperativas o comedores escolares de los planteles educativos.</p>	<p>SESA CECYTE-EMSAD Ayuntamientos Escuelas de nivel preescolar, básico, media superior. Directivos de planteles educativos</p>	<p>Alumnos Padres de familia Personal docente Manejadores Alimentos</p>
<p>A través de las unidades móviles se realiza evaluación del estado nutricional con orientación alimentaria personalizada, se promueve la actividad física y el levantamiento de encuesta de hábitos alimentarios y de actividad física.</p>	<p>SESA Ayuntamientos Escuelas de nivel preescolar, básico, media superior. Directivos de planteles Educativos PROFECO</p>	<p>Preescolares Escolares Adolescentes Adultos</p>
<p>Eventos educativos de lactancia materna y alimentación complementaria correcta</p>	<p>SESA (Centros de salud del primer nivel de atención y unidades médicas de segundo nivel) Ayuntamientos Industria Química del Itsmo S.A. de C.V.</p>	<p>Mujeres embarazadas Mujeres lactancia</p>

"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

<p>Capacitaciones a personal de salud en temas de alimentación correcta y consumo de agua simple potable, actividad física en sus diferentes modalidades, rescate de la cultura alimentaria tradicional saludable, lactancia materna exclusiva y alimentación complementaria correcta</p>	<p>Programa Alimentación y Actividad Física  Centros de salud y unidades médicas del segundo y primer nivel de atención</p>	<p>Médicos, enfermeras, y equipos zonales.</p>
<p>Proyecto Entornos Laborales Saludables, cuyo objetivo es generar conciencia sobre la importancia de adquirir estilos de vida saludables y el autocuidado de salud entre los trabajadores de la iniciativa privada, a través de 5 pilares estratégicos: 1. Mediciones (peso, talla, perímetro de cintura y de cadera), 2. Orientación Alimentaria, 3. Actividad Física, 4. Autocuidado de la Salud y 5. Difusión del mensaje. Alineación con el Reto de Réstale Kilos por tu Salud</p>	<p>SESA Industria química del Istmo S.A. de C.V. Baekerles de México S.A. de C.V. Berteleu S.A. de C.V.</p>	<p>Adultos</p>
<p>Proyecto Entornos Escolares Saludables, cuyo objetivo es generar conciencia sobre la importancia de adquirir estilos de vida saludables y el autocuidado de salud entre los trabajadores de la iniciativa privada, a través de 5 pilares estratégicos: 1. Mediciones (peso, talla, perímetro de cintura y de cadera), 2. Orientación Alimentaria, 3. Actividad Física, 4. Autocuidado de la Salud y 5. Difusión del mensaje.</p>	<p>SESA CECYTE- EMSAD Preescolar Antonio Díaz Valera Preescolar José Manuel de Herrera</p>	<p>SESA Ayuntamientos Directivos de planteles educativos</p>
<p>Eventos educativos de actividad física en las modalidades de: caminata, carrera, actividad física aeróbica, circuitos de acción motriz, cuadrangulares e Interescolar.</p>	<p>SESA Ayuntamientos Escuelas de nivel preescolar, básico, media superior. Directivos de planteles</p>	<p>Preescolar Escolares Adolescentes Adultos</p>

"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

	<p>educativos</p> <p>DIF ESTATAL</p> <p>Centros de Salud y Unidades Médicas del primer nivel de atención</p>	
<p>Asesoría y acompañamiento para la recuperación de espacios para la actividad física</p>	<p>SESA</p> <p>Ayuntamientos</p> <p>San José el Tetel, Yahuquemehcan</p> <p>Guadalupe Texmolac, Xaloztoc</p>	<p>Preescolar</p> <p>Escolares</p> <p>Adolescentes</p> <p>Adultos</p>
<p>Evento Nado por mi Corazón, cuyo objetivo es crear conciencia sobre la importancia de promover el autocuidado del corazón y de salud antes de realizar alguna actividad física, en este caso la natación.</p> <p>El reto para las albercas es registrar al mayor número de participantes mayores de 12 años y que cada uno de los inscritos nadara 1km en una sola exhibición, sin afectar su estado de salud.</p> <p>A los participantes se les realiza valoración del estado nutricional</p> <p>(Toma de peso, talla, circunferencia de cintura) y toma de signos vitales (presión arterial, frecuencia cardiaca) antes de nadar.</p>	<p>SESA</p> <p>IMSS</p> <p>ISSSTE</p> <p>Centro Deportivo Oberlicht</p> <p>Instituto del Deporte de Tlaxcala</p> <p>Alberca Municipal de Apizaco "Armada de México"</p> <p>Centro de Deportes Delta Club</p>	<p>Escolares.</p> <p>Adolescentes</p> <p>Adultos</p>

### 1.2 Comunidad Educativa

El propósito es generar un cambio de conducta en la población de los diversos grupos de edad a través de la promoción de estilos de vida saludables, utilizando los diferentes medios de comunicación, que incluyen desde los masivos de cobertura estatal hasta mensaje en estilos de concurrencia población.

"2018, Año del Bicentenario del Natalicio de Ignacio Ramírez Calzada, El Nigromante"

Campaña	Medios de difusión	Población objetivo	Áreas de publicación
Campaña de alimentación correcta: su objetivo se basa en transmitir de manera sencilla y directa algunas recomendaciones que se deben tomar en cuenta al momento de consumir alimentos fuera y dentro de casa a fin de garantizar una alimentación correcta en la población tlaxcalteca.	Radio Televisión Periódico Vallas Espectaculares Redes Sociales	Preescolar Escolares Adolescentes Adultos	*CORACYT *Radio Huamantla *FM Centro *Stereo Max *Facebook *Vías públicas (Vallas)
Campaña de actividad física: su objetivo se basa en promover la actividad física para la prevención del sobrepeso y la obesidad.	Radio Televisión Periódico Vallas Espectaculares Redes Sociales	Preescolar Escolares Adolescentes Adultos	*El Sol de Tlaxcala *Periódico Síntesis *Centros de Salud *Hospitales *Presidencias municipales y de comunidad *Escuelas *Empresas
Campaña de Lactancia Materna: su objetivo se basa en promover la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida y a partir de esta edad iniciar con alimentación complementaria, además de continuar con leche materna hasta los dos años de edad.	Radio Televisión Periódico Vallas Espectaculares Redes Sociales	Mujeres embarazadas Mujeres lactantes	
Campaña de Rescate de la Cultura Alimentaria: su objetivo se basa en impulsar y promover el cultivo, preparación y consumo de alimentos regionales que contribuya a una alimentación saludable entre la población Tlaxcalteca	Radio Televisión Periódico Vallas Espectaculares Redes Sociales	Preescolar Escolares Adolescentes Adultos	



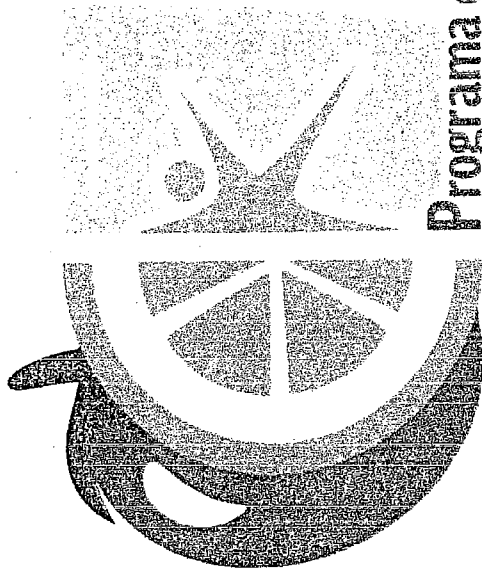
SALUD



O.P.D. SALUD

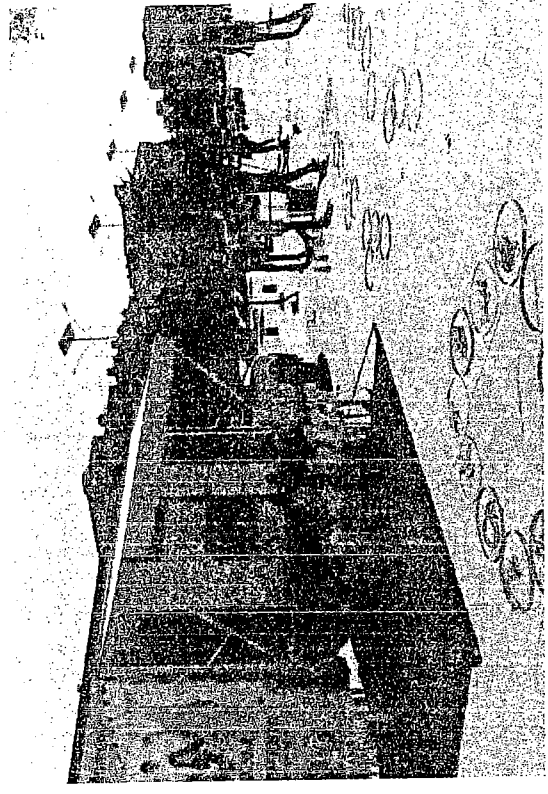
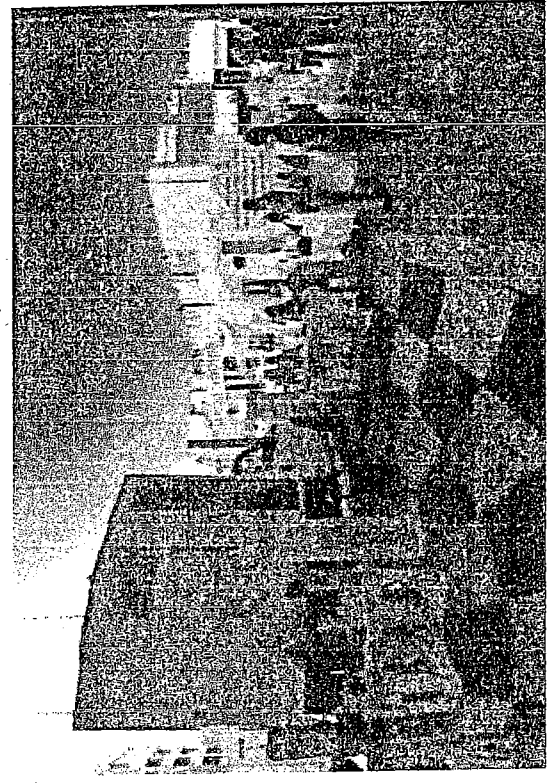


# Avances en Salud Pública



Programa de Alimentación  
y Actividad Física

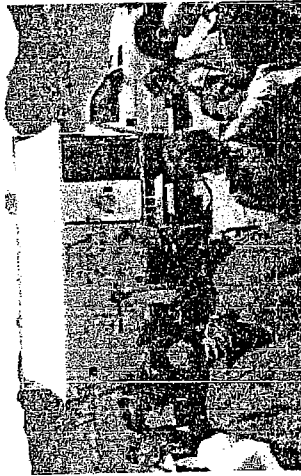
Tlaxcala cuenta con 2 unidades móviles con el propósito incentivar a la población el cambio de hábitos, actitudes y conductas que mejoren la salud tanto individual, como familiar y comunitaria.



## Eventos educativos de alimentación correcta y consumo de agua simple



Encuesta de hábitos



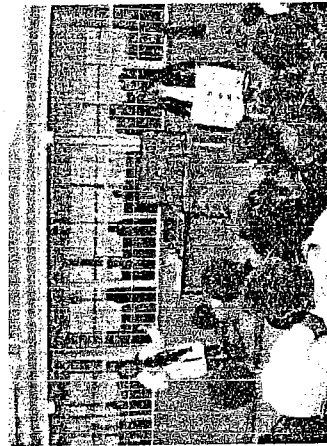
Combinación de alimentos



Plato del bien comer



Lectura etiquetado de alimentos

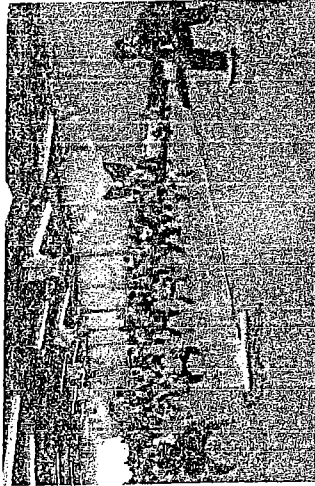


Beneficios del consumo de agua a simple

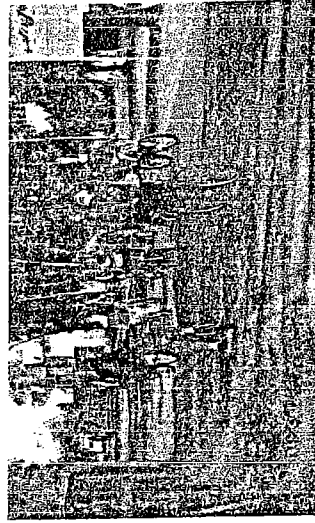


Refrigerio saludable

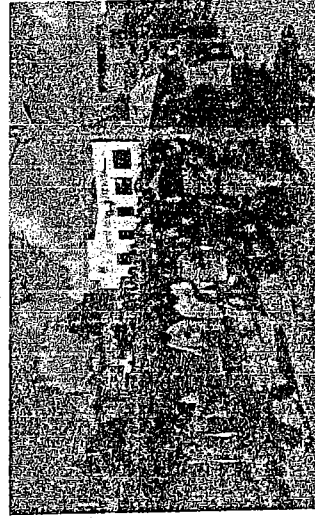
## Eventos educativos de actividad física



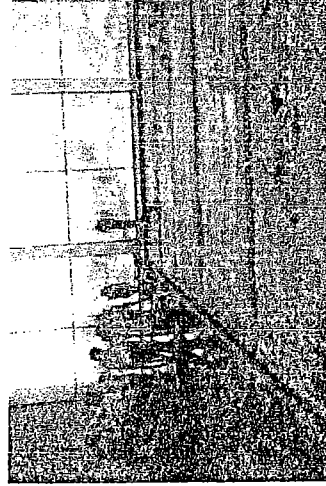
Actividad física aeróbica



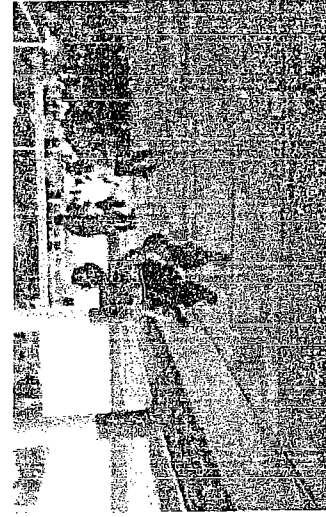
Cruzada para el uso de la bicicleta



Caminatas



Nado por mi corazón



Circuitos de acción motriz

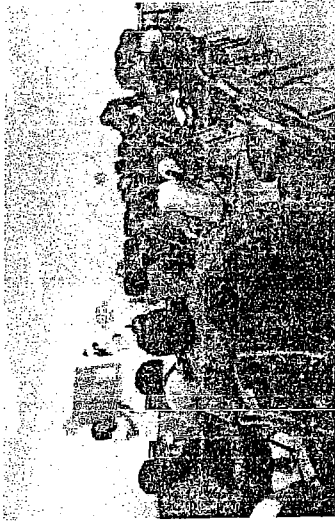


Actividad física organizada

## Eventos educativos de lactancia materna



Beneficios de la lactancia materna para la mamá



Beneficios de la lactancia materna para el bebé



Alimentación complementaria correcta

## Muestras gastronómicas de rescate de la cultura alimentaria tradicional saludable



Muestra gastronómica a base de maíz



Muestra gastronómica a base de conejo, carpa e insectos



Muestra gastronómica a base de verduras y frutas de la región

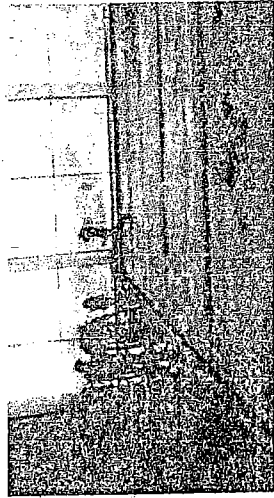
# Eventos Educativos Intersectoriales



Curso de verano  
SESA-DIF



Entornos laborales saludables  
SESA-ASERTEC /SESA-BETERLEU



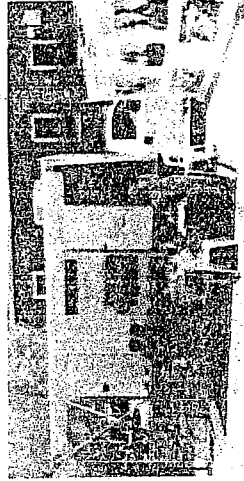
Nado por mi corazón  
SESA-IMSS-IDET



Entornos Escolares Saludables  
SESA-CECYTE-EMSAD



Carrera Nocturna Feria Tlaxcala  
SESA-IDET- PATRONATO DE FERIA



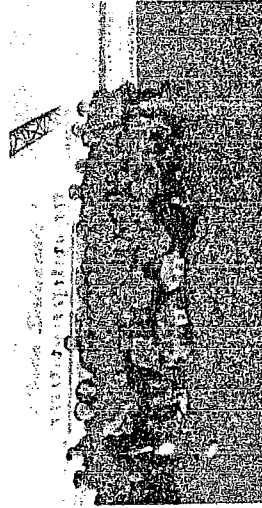
Feria Regreso a Clases  
SESA-PROFECO



( Muestras Gastronómicas  
SESA-EKOHUERTOS, SLOW  
FOOD, CCGM



Jornadas del Adulto Mayor  
SESA-SEDESOL

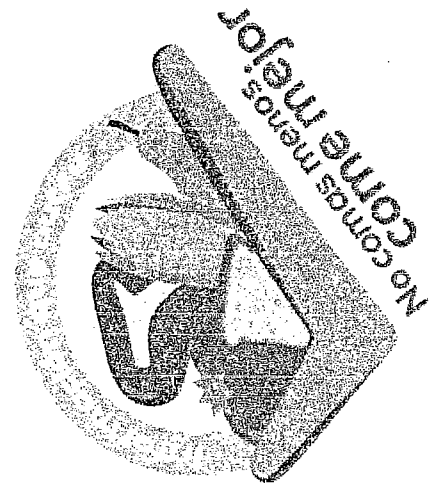
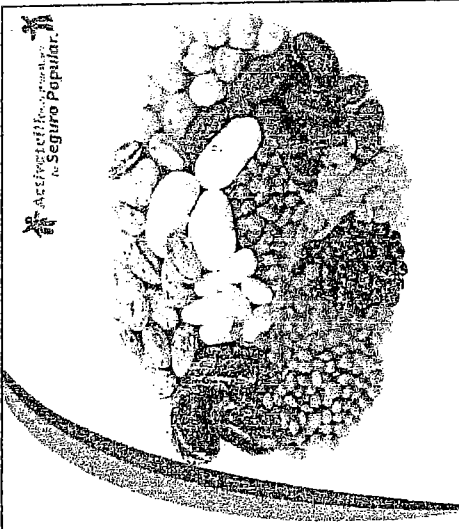


Vida Saludable  
Modulo Medico del Gobierno del Estado

# Campañas de Mercadotecnia

## Alimentación Correcta

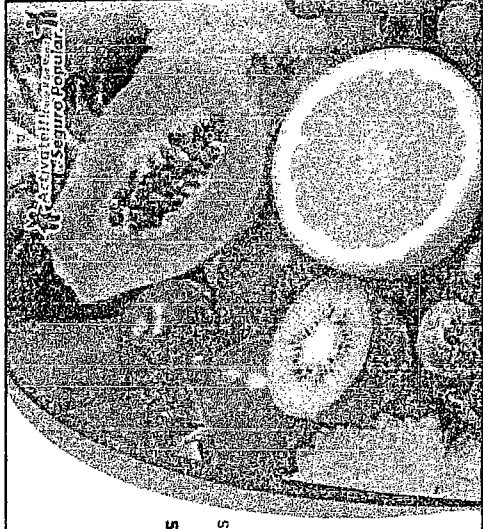
Transmitir de manera sencilla y directa algunas recomendaciones que se deben tomar en cuenta al momento de consumir alimentos fuera y dentro de casa a fin de garantizar una alimentación correcta en la población tlaxcalteca.

**Las Leguminosas** son la principal Fuente de Proteínas que requiere nuestro cuerpo para que tengas un excelente día.

#NoComasMenosComeMejor  
#InformaciónQueNutre

ACTIVIDADES DE MERCADOTECNIA  
ALIMENTACIÓN CORRECTA



**Las Frutas y Verduras** son la principal Fuente de Vitaminas, Minerales, Antioxidantes y Fibra, dando variedad y color a tus alimentos.

#NoComasMenosComeMejor  
#InformaciónQueNutre

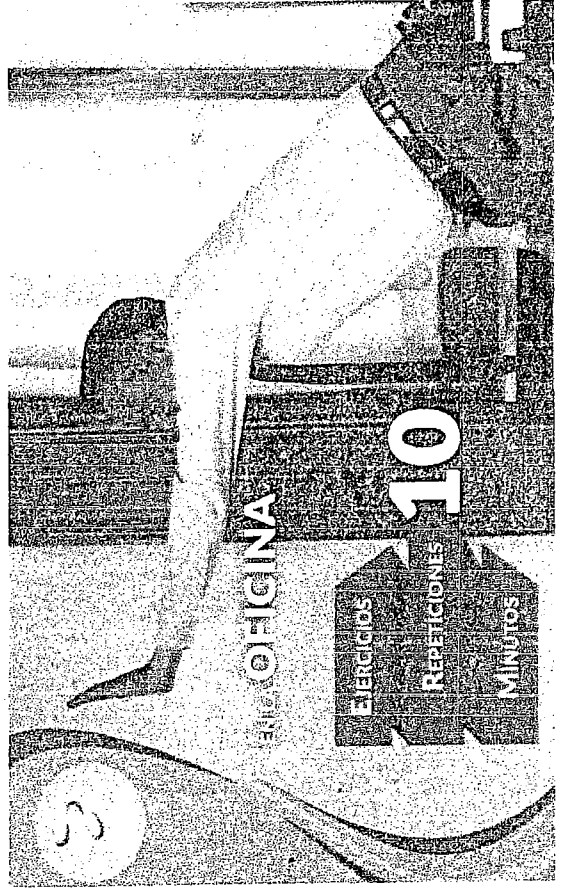
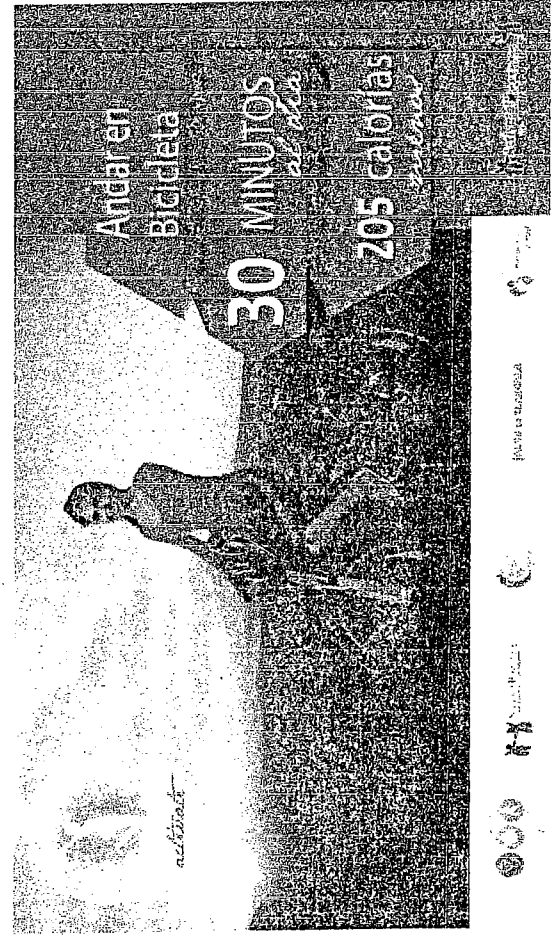
ACTIVIDADES DE MERCADOTECNIA  
ALIMENTACIÓN CORRECTA

## Actividad Física



Promover la actividad física es un forma eficaz para la prevención del sobrepeso y la obesidad.

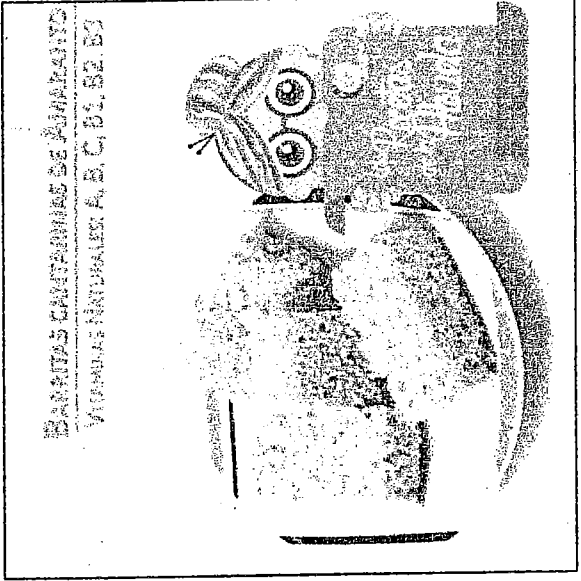
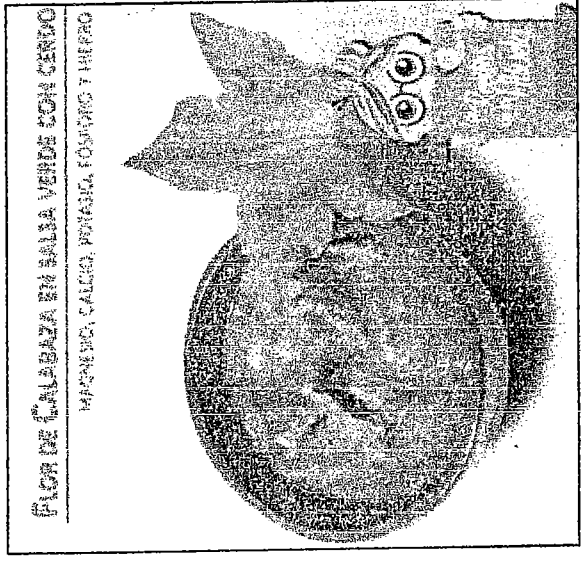
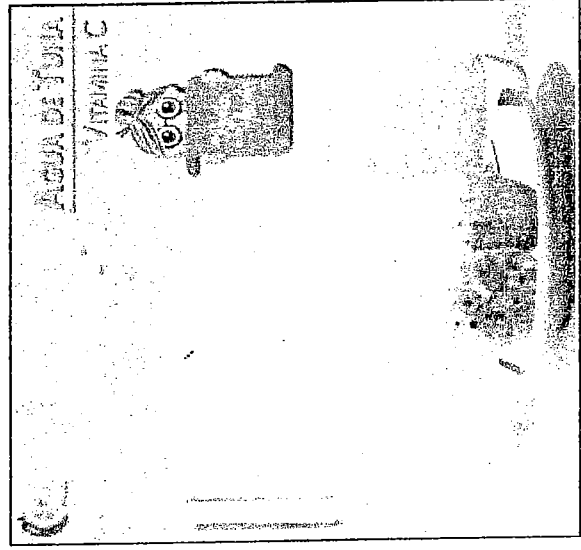
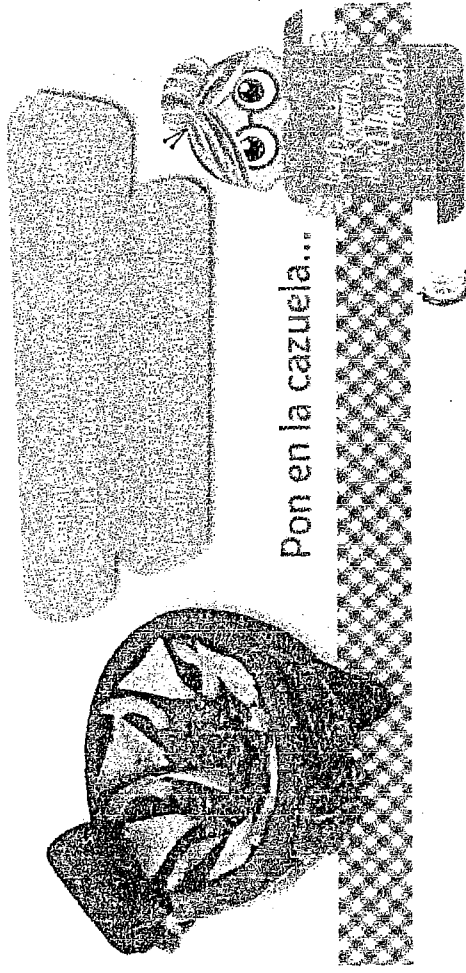
Se difundirán cuatro actividades deportivas: Correr, andar en Bicicleta, Jugar Básquetbol y Jugar Fútbol.





## Rescate de la Cultura Alimentaria

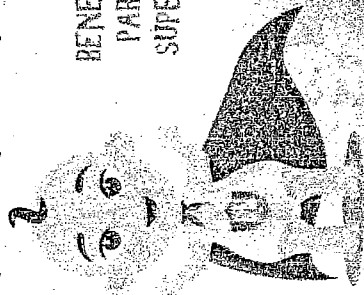
Impulsar y promover el cultivo, preparación y consumo de alimentos regionales que contribuya a una alimentación saludable entre la población tlaxcalteca.



# Lactancia Materna

## LACTANCIA MATERNA

Super Leche para tu Super Bebe



**BENEFICIOS  
PARA EL  
SUPER BEBE**

1. Mayor contenido de grasas y proteínas que el resto de leches.
2. Tiene más calcio que el resto de leches.
3. Mayor contenido de vitaminas y minerales que el resto de leches.

Es fundamental promover el inicio de la Lactancia Materna, es decir sin agua ni formulas.

La OMS recomienda que la Lactancia Materna sea exclusiva los 6 primeros meses de vida y a partir de esta edad iniciar con alimentación complementaria, además de continuar con leche materna hasta los dos años de edad.

**LECHE MATERNA  
EL ALIMENTO  
QUE TU BEBÉ  
ESPERA Y NECESITA  
DESDE SU PRIMER DÍA  
DE VIDA**

**100%**  
GRATIS  
ECOLÓGICO  
Y NATURAL

**MATERNA**

100% GRATIS ECOLÓGICO Y NATURAL

UNIVERSIDAD DE TUCUMÁN  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

UNIVERSIDAD DE TUCUMÁN  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

UNIVERSIDAD DE TUCUMÁN  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

**LA LACTANCIA MATERNA,  
FORTALECE EL VÍNCULO AFECTIVO  
ENTRE MADRE E HIJO.**

**El Superleche  
para tu Super  
Bebé**

Oficio de la Secretaría de Salud de Guerrero, con el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, para que a nivel nacional se ponga en circulación la campaña de salud "Check Up", con la finalidad de detectar y tratar a tiempo la diabetes, obesidad e hipertensión.

37

23-37

Promoviente

5



ESTADO DE GUERRERO  
27 de febrero de 2011



Secretaría  
**de Salud**

SECRETARÍA DE SALUD Y SERVICIOS  
ESTATALES DE SALUD.

DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS  
JURÍDICOS Y DERECHOS HUMANOS.

OFICIO: SSA/DGAJDH/201/2018.

ASUNTO: Se Informa sobre acciones que dan cumplimiento al Acuerdo aprobado en sesión de fecha 17 de enero de 2018.

Remítase al Promoviente.  
Abril 17 del 2018.

Chilpancingo, Guerrero; a 26 de marzo de 2018.

DIP. EDGAR ROMO GARCÍA  
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA  
DE LA LXIII LEGISLATURA DE LA CAMARA  
DE DIPUTADOS DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN  
P R E S E N T E

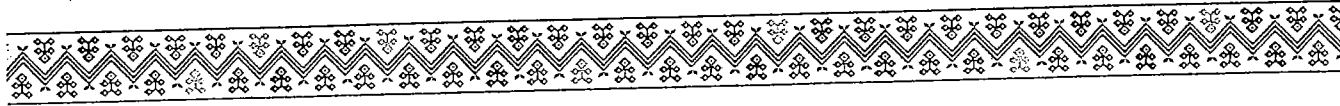
RESIDENCIA  
DE LA MESA DIRECTIVA  
COMI 1 PM 2 21

006503

Por instrucciones del Dr. Carlos de la Peña Pintos, Secretario de Salud del gobierno del Estado, en cumplimiento al Acuerdo Parlamentario emitido en sesión de fecha 17 de enero del año 2018, por la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, en el que: *"Único...exhorta a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, al Instituto Mexicano del Seguro Social, al Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, y a sus homólogos en las 32 Entidades Federativas del país, para que se fortalezcan las campañas de prevención y atención de diabetes, obesidad e hipertensión, entre las que pueden estar la campaña de salud check-up y la aplicación de exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo estas enfermedades..."*

Adjunto al presente remito a Usted, las acciones que dan cumplimiento al Acuerdo antes citado, y que la Secretaría de Salud en Guerrero, realiza para la Detección Temprana de Diabetes, Hipertensión Arterial y Obesidad, con la aplicación del Cuestionario de Factores de Riesgo para la Detección de Enfermedades Crónicas no Transmisibles en la población mayor de 20 años de edad, que acude por primera vez en el año a las Unidades de Primer Nivel de Atención en las 7 jurisdicciones Sanitarias que conforman el Estado, mismas que se intensifican con el Día Mundial de la Hipertensión Arterial, Semana Nacional por un Corazón Saludable y Semana Nacional de Diabetes, para lo cual el Programa de Salud del Adulto Mayor a Nivel Central; así como las estadísticas de los objetivos alcanzados.

Lo anterior con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1°, 4° y 8° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 11 fracción VI, 11 BIS fracciones





GOBIERNO DEL ESTADO  
**GUERRERO**  
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS



Secretaría  
**de Salud**

SECRETARÍA DE SALUD Y SERVICIOS  
ESTATALES DE SALUD.

DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS  
JURÍDICOS Y DERECHOS HUMANOS.

I, inciso h) y XIV, 17 QUINQUES Y 17 SEXIES de la Ley Numero 1212 de Salud del Estado de Guerrero, así como en términos del Acuerdo SSA/001/2017 por el que se delegan facultades al C. Director General de Asuntos Jurídicos y Derechos Humanos dependiente de la Secretaría de Salud del Estado de Guerrero y Servicios Estatales de Salud, publicado el 06 de Octubre de 2017, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guerrero.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
GUERRERO  
2015 - 2021



**EL DIRECTOR GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS  
Y DERECHOS HUMANOS**  
de Salud

DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS  
JURÍDICOS Y DERECHOS HUMANOS

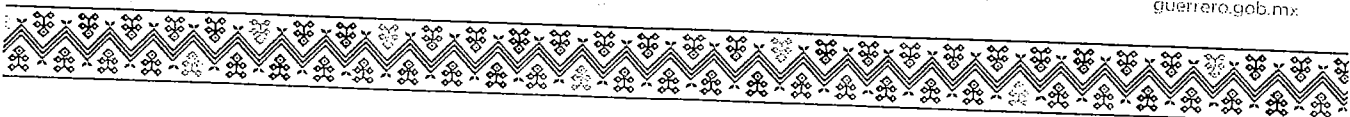
U 2 ABR 2018

**LIC. FRANCISCO JAMIER GUERRA ZERMEÑO**

**DES-PACHADO**

C.c.p. DR. CARLOS DE LA PEÑA PINTOS, Secretario de Salud del Estado. Para su conocimiento.

C.c.p. C. PEDRO OCAMPO SOLIS, Secretario Particular del C. Gobernador del Estado, en cumplimiento a su oficio SPG/0112/2018.  
FJGZ/cla.





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021

**SECRETARIA PARTICULAR  
SISTEMA INTEGRAL DE ATENCIÓN  
CIUDADANA**



Secretaría  
**de Salud**

REQUERIM. 01 091

**MEMO. No. SSA/CG/SPG/151/2018**

Chilpancingo, Gro. Miércoles, 24 de Enero de 2018

**LIC. FRANCISCO JAVIER GUERRA ZERMEÑO  
DIRECTOR GRAL. DE ASUNTOS JURÍDICOS Y DERECHOS HUMANOS.  
P R E S E N T E.**

POR INSTRUCCIONES DEL C. DR. CARLOS DE LA PEÑA PINTOS, SECRETARIO DE SALUD EN EL ESTADO; ME PERMITO ENVIAR A USTED PARA SU ATENCIÓN Y EFECTOS PROCEDENCIALES, EL SIGUIENTE DOCUMENTO:

**NOMBRE:** LIC. CELIA QUIROZ VARGAS  
**CARGO:** SECRETARIA PARTICULAR DEL C. GOBERNADOR DEL EDO. DE GUERRERO  
**No. DE OFICIO:** SPG/0112/2018  
**ASUNTO:** SE REMITE ACUERDO APROBADO POR EL HONORABLE CONGRESO DE LA UNIÓN

**ATENCIÓN:** NORMAL  
**INDICACIÓN:** PARA SU ATENCIÓN Y RESPUESTA  
**ANEXOS:** S/A



LE SOLICITO ATENTAMENTE DAR RESPUESTA AL PETICIONARIO Y MARCAR COPIA AL ÁREA DE CONTROL DE GESTIÓN DE ESTA SECRETARÍA PARTICULAR A MI CARGO HACIENDO REFERENCIA AL NÚMERO DE OFICIO, DE LA ATENCIÓN QUE SE SIRVA BRINDAR AL DOCUMENTO REMITIDO, CON EL FIN DE INTEGRAR UN REGISTRO PUNTUAL DE DESAHOGO DE ASUNTOS TURNADOS AL ÁREA BAJO SU RESPONSABILIDAD.

**ATENTAMENTE**

**LIC. LEONARDO MORALES VÁZQUEZ  
SECRETARIO PARTICULAR DEL C. SECRETARIO DE SALUD**

C.C.P.- DR. CARLOS DE LA PEÑA PINTOS.- SECRETARIO DE SALUD.- EN ATENCIÓN A SUS INDICACIONES.- PRESENTE.

ARCHIVO.

LMV\*Japg

DICTAMEN QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA SE FORTALEZCAN LAS CAMPAÑAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN.

### HONORABLE ASAMBLEA

A la Segunda Comisión de Trabajo de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, en el Primer Receso del Tercer Año de Ejercicio Constitucional de la LXIII Legislatura, le fue turnada para su análisis y dictamen, la Proposición con Punto de Acuerdo, por el que se exhorta a la Secretaría de Salud, al Instituto Mexicano del Seguro Social, Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado y las 32 entidades federativas a poner en marcha la campaña de salud nacional check up y la aplicación de exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo la diabetes, obesidad e hipertensión, a cargo del Diputado Federal Elías Octavio Íñiguez Mejía, del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional.

Con fundamento en el artículo 78 fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; de los artículos 116, 127 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; así como de los artículos 58, 60, 87, 88, 176 y demás aplicables del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, los legisladores integrantes de esta Segunda Comisión, sometemos a la consideración del Pleno el presente Dictamen, de conformidad con la siguiente:

*Aprobado, comuníquese.  
Enero 17 del 2018.*

### METODOLOGÍA

- I. En el capítulo "ANTECEDENTES" se da constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, del recibo de turno de la referida Proposición y de los trabajos previos de la Comisión sobre el tema en análisis, en caso de que los hubiere.
- II. En el capítulo "CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN" se exponen los motivos y alcance de la propuesta en estudio, así como se hace referencia a los temas y al contenido de la Proposición.



III. En el capítulo "CONSIDERACIONES", la Comisión expresa los argumentos de valoración de la propuesta, así como los razonamientos y motivaciones que sustentan el Dictamen de la Proposición en análisis.

## I. ANTECEDENTES

1. Con fecha 4 de enero de 2018 el Diputado Federal Elías Octavio Íñiguez Mejía del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, presentó ante el Pleno de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión la proposición de mérito.
2. En esa misma fecha la Presidencia de la Mesa Directiva de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, dispuso que dicha proposición con Punto de Acuerdo se turnara para su estudio y dictaminación a la Segunda Comisión, de Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, por lo que en este acto se emite el Dictamen correspondiente, de conformidad con lo siguiente:

## II. CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN

El legislador proponente del punto de acuerdo que se dictamina señala expresamente en sus consideraciones:

*"La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4, establece que toda persona tiene derecho a la protección de la salud y que la ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la federación y las entidades federativas en materia de salubridad general conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de la propia Constitución.*

*En este sentido, la Ley General de Salud reglamenta el derecho a la protección de la salud que establece el artículo 4 de la Constitución; es de aplicación en toda la república y sus disposiciones son de orden público e interés social. En este sentido, la Ley General de Salud establece las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y la concurrencia de la federación y las entidades federativas en materia de salubridad general.*

*Datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) han colocado a nuestro país dentro de los primeros lugares de enfermedades crónico degenerativas, como la diabetes, o de otras, como la obesidad. De ahí*





*que sea vital prevenir y detectar a tiempo problemas de salud a través de check-ups médicos periódicos, acordes a los antecedentes familiares, hábitos y características de sexo y edad de cada persona.*

*El check-up es un examen o grupo de pruebas médicas que tienen como finalidad la detección temprana de alguna enfermedad; con el objetivo de incrementar las posibilidades de cura a través de un tratamiento en las primeras etapas del padecimiento.*

*El examen médico incluye una gama de exámenes clínicos y procedimientos de tecnología, con los que el médico podrá conocer el estado de salud del paciente, y con ello tomar acciones de tratamiento que eviten o retarden la presencia de enfermedades que afectan la calidad de vida a corto, mediano o largo plazo.*

*La inicia con la valoración del doctor. En ella se describe la historia clínica del individuo: antecedentes familiares con respecto a enfermedades, hábitos y actividades de riesgo. De aquí parte la premisa de los diferentes tipos de check-up que necesite y se adecue a la necesidad del paciente:*

*Básico: En la mayoría de los casos va orientado a adultos jóvenes de 20 a 35 años. Y está compuesto por análisis que permiten ver los niveles de ácido úrico, calcio y fosforo, entre otros.*

*Completo o ejecutivo: Éste suele estar diseñado para personas mayores de 40 años. Está compuesto por valoraciones nutricionales, de odontología, oftalmología, y otros diagnósticos multidisciplinarios.*

*Las check-up en realidad tienen una infinidad de test para detectar ciertos estudios, por lo que es necesario recurrir a un médico especializado para determinar qué tipo de examen es el que necesita el paciente, y sea quien designe cuál es el que necesitas. La ventaja de estos es que en conjunto los exámenes pueden ser más baratos.*

*Los precios varían de acuerdo al tipo de examen que más se adecue al paciente, el rango de precios oscila entre los 300 y los 3 mil 500 pesos. Sin embargo, las personas que son derechohabientes cuentan con la disposición de este servicio, en las instituciones públicas. Pero en la gran mayoría de los casos la cobertura del sector salud en el ramo público son que en materia de check-up, en vez de realizar uno de carácter general, lo hacen más bien focalizado casi siempre para detectar alguna manifestación física derivada de alguna dolencia o padecimiento, es*



PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

## SEGUNDA COMISIÓN RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA

*decir, en lugar de ser preventivo, es más bien reactivo, para ubicar el órgano que está generando un problema determinado.*

*Para afrontar esto se requiere que las instituciones de salud de cada estado se coordinen para implementar este servicio de manera adecuada, para que los médicos especialistas en la materia, revisen la condición de los pacientes y verifiquen que tipo de examen del tipo check-up es el que requiere. Todo con la finalidad de evitar gastos innecesarios que pueda contraer a futuro y que le imposibilite seguir con sus actividades normales.*

*De lo anterior se desprende que la necesidad de que las instituciones de salud pongan a disposición de la población diversos programas de revisiones y tratamientos médicos, se debe principalmente a que en el país existe un sin número de enfermedades que afectan a la población, entre ellas se tienen identificadas nueve las enfermedades crónico-degenerativas de mayor incidencia en la población mexicana, que además de cobrar el mayor número de vidas, demandan al Estado mayores recursos presupuestarios para su atención cada año. La diabetes, la obesidad y la hipertensión son los enemigos número uno de la salud pública en México.*

*Asimismo, y de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en la población mexicana, en unos años, habrá más adultos mayores de 60 años que niños menores de 14 años. Los que se traduce que para el año 2050 se estima a una cifra de 17.4 millones de niños de 0 a 14 años y 28 millones de personas de más de 65 años, quienes representarán una cuarta parte de la población. Con el tiempo, ese grueso sector de la población de tipo geriátrico demandará tratamientos que requerirán una mayor carga presupuestaria.*

*En relación con los datos anteriores, se busca que toda esa población que se acerca a la tercera edad no se vea obstaculizada su vida con alguna de las enfermedades que afectan alguna parte de su cuerpo, adicional de la búsqueda de una mejor esperanza de vida evitado y ofreciendo atenciones anticipadas a ciertas enfermedades antes de que su desarrollo afecte la condición de vida de las personas.*

*La propuesta dada tiene estrecha relación con los lineamientos establecidos en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, y con los objetivos del Programa Sectorial de Salud 2013-2018, el cual tiene objetivos (estrategias y líneas de acción) a los que deberán apegarse las diferentes instituciones de la Administración Pública Federal para*



*materializar el derecho a la protección de la salud y los cuales deberán ser congruentes por un lado con las metas nacionales establecidas en el Plan Nacional de Desarrollo 2013 – 2018.*

*Con la finalidad de que el sector salud público tenga un avance en la disminución y mejor oferta de calidad en los servicios y tratamientos de las enfermedades que sean detectados durante la aplicación de los diferentes tipos de exámenes de check-up , así como el ahorro financiero que implicaría para la Secretaría de Salud.*

#### *Punto de Acuerdo*

*Único. Se exhorta a la Secretaría de Salud federal, al IMSS, ISSSTE y a las 32 entidades federativas a que a nivel nacional se ponga en circulación la campaña de salud check-up y se ponga en marcha la aplicación de los exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo la diabetes, obesidad e hipertensión”.*

### III. CONSIDERACIONES

I.- Esta Segunda Comisión de Trabajo de la Comisión Permanente conoce la obligación que tienen las autoridades de garantizar la salud a toda la población mexicana, conforme lo establece la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. En este sentido, se debe remarcar que en nuestro país una de las principales causas de muerte es la diabetes. Los números que presenta son muy preocupantes, ya que según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) 70 de cada 100 mil habitantes mueren por diabetes cada año, y lo más triste es que la mayoría de los casos que se detectan, sucede cuando la enfermedad ya es avanzada.

Igualmente de preocupante es la hipertensión arterial, ya que uno de cada 4 adultos en México la padecen, y según datos la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016 (ENSANUT 2016), solamente el 60% de la población con hipertensión arterial tenía conocimiento previo de que padecía esta enfermedad. Según los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012, se estima que en México hay 22.4 millones de adultos de 20 años o más que padecen esta patología, de los cuales 11.2 millones tienen diagnóstico médico; lo que sólo refleja la falta de acciones y programas para que se facilite otorgar un diagnóstico a toda la población.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

## SEGUNDA COMISIÓN RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA

Estas enfermedades normalmente se ligan con la obesidad, y en México tenemos un grave problema con eso ya que el país pertenece a las naciones con mayor obesidad en adultos en el mundo, esto de acuerdo a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), la cual está compuesta por 35 países alrededor del mundo, con representación de cada continente.

II. Los integrantes de la Segunda Comisión creemos en la factibilidad de que se lleven a cabo campañas donde se realicen distintos exámenes de forma gratuita para la población, con el fin de diagnosticar de manera anticipada cualquier padecimiento y poder tratarlo a tiempo, ya que con un diagnóstico oportuno se pueden prevenir a tiempo las complicaciones, mejorando así la calidad y esperanza de vida de la población.

Como lo señala el Diputado Federal Elías Octavio Íñiguez Mejía, en la Proposición que presenta, muchas veces existe voluntad de las personas por hacerse exámenes médicos, pero los precios que estos pueden generar, hacen que la población no llegue a realizárselos. En este orden de ideas, esta Comisión Dictaminadora considera viable y fundamentada la solicitud del suscrito Diputado Federal Elías Octavio Íñiguez Mejía, para se ponga en circulación la campaña de salud check-up y se ponga en marcha la aplicación de los exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo la diabetes, obesidad e hipertensión

Por lo anteriormente expuesto, los legisladores integrantes de la Segunda Comisión, de Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión, someten a la consideración de esta Soberanía el siguiente:

### PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión hace un atento y respetuoso exhorto a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), al Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE), y a sus homólogos en las 32 entidades federativas del país, para que se fortalezcan las campañas de prevención y atención de diabetes, obesidad e hipertensión, entre las que pueden estar la campaña de salud check-up y la aplicación de exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo estas enfermedades.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

SEGUNDA COMISIÓN  
RELACIONES EXTERIORES,  
DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA

Dado en la sala de reuniones de la Segunda Comisión de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión, a los 16 días del mes de enero del año 2018.


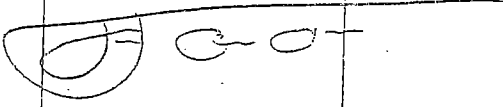

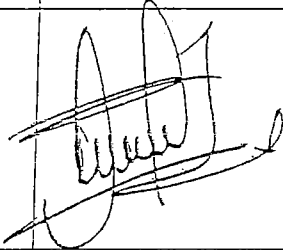

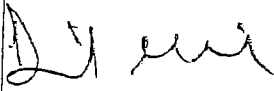



PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

SEGUNDA COMISION DE TRABAJO  
RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACION PÚBLICA  
Primer Receso del Tercer Año de Ejercicio de la LXIII Legislatura

DICTAMEN QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA SE FORTALEZCAN LAS CAMPAÑAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN.

Dictamen 15

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 Dip. Luis Fernando Antero Valle (PAN)			
 Dip. Gloria Himelda Felix Niebla (PRI)			
 Sen. Daniel Gabriel Ávila Ruiz (PAN)			
 Dip. José Guadalupe Hernández Alcalá (PRD)			







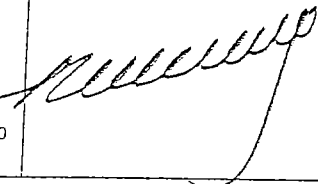


PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

SEGUNDA COMISION DE TRABAJO  
RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACION PÚBLICA  
Primer Receso del Tercer Año de Ejercicio de la LXIII Legislatura

DICTAMEN QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA SE FORTALEZCAN LAS CAMPAÑAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN.

Dictamen 15

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 Dip. Adolfo Mota Hernández (PRI)			
 Dip. Ramón Bañales Arámbula (PRI)			
 Sen. Diva Hadamira Gastelum Bajo (PRI)			
 Dip. Sen. Ma. Del Rocío Pineda Gochi (PRI)			





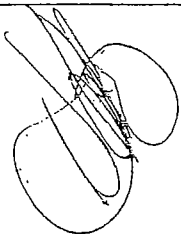

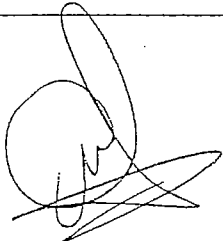


PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

SEGUNDA COMISION DE TRABAJO  
RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACION PÚBLICA .  
Primer Receso del Tercer Año de Ejercicio de la LXIII Legislatura

DICTAMEN QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA SE FORTALEZCAN LAS CAMPAÑAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN.

Dictamen 15

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 Sen. María Verónica Martínez Espinoza (PRI)			
 Sen. Sonia Mendoza Díaz (PAN)			
 Dip. María Verónica Agundis Estrada (PAN)			
 Sen. David Monreal Ávila (PT)			








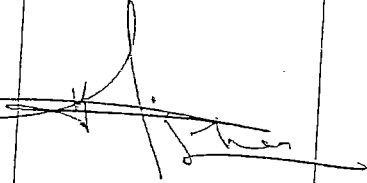


PODER LEGISLATIVO FEDERAL  
COMISION PERMANENTE

SEGUNDA COMISION DE TRABAJO  
RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACION PÚBLICA  
Primer Receso del Tercer Año de Ejercicio de la LXIII Legislatura

DICTAMEN QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA SE FORTALEZCAN LAS CAMPAÑAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN.

Dictamen 15

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 Dip. Germán Ernesto Ralis Cumplido (MC)			
 Dip. Ana Guadalupe Perea Santos (PES)			
 Dip. Luis Manuel Hernandez León (NA)			



Gobierno del Estado de  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**Particular del  
C. Gobernador**

**OFICIO No. SPG/0112/2018**

**ASUNTO:** Se remite Acuerdo aprobado por el Honorable Congreso de la Unión.

Chilpancingo, Gro., enero 23 de 2018.

**Dr. Carlos de la Peña Pintos**  
Secretario de Salud  
Presente

Por este medio, me permito turnar a usted para su conocimiento, oficio número D.G.P.L.63-II-7-3088 dirigido al **Lic. Héctor Antonio Astudillo Flores**, Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Guerrero, signado por el **Dip. Rafael Hernández Soriano**, Vicepresidente de la Mesa Directiva de la Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, mediante el cual hace del conocimiento que se aprobó el Acuerdo: **"Único.-...exhorta a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, al Instituto Mexicano del Seguro Social, al Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, y a sus homólogos en las 32 Entidades Federativas del país, para que se fortalezcan las campañas de prevención y atención de diabetes, obesidad e hipertensión, entre las que pueden estar la campaña de salud check-up y la aplicación de exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo estas enfermedades"**.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterarle mis consideraciones y el respeto de siempre.

Atentamente  
"Sufragio Efectivo. No Reelección"  
La Secretaría Particular del C. Gobernador

GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE  
Y SOBERANO DE GUERRERO  
SECRETARÍA PARTICULAR

*Celia Quiroz Vargas*  
**Lic. Celia Quiroz Vargas**

C.c.p. **Lic. Héctor Antonio Astudillo Flores**.- Gobernador Constitucional del Estado.- Para su superior conocimiento.- Presente.  
C.c.p. **Florencio Salazar Adame**.- Secretario General de Gobierno.- Para su conocimiento.- Presente.  
C.c.p. Archivo.

CQV\*FAMB\*jac.



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 2021



Secretaría  
de Salud

**SECRETARÍA DE SALUD**

336

Blyrd. René Juárez Cisneros No. 62, Cd. de los Servicios, C.P. 39074  
Tel. (747) 471 98 01, 471 98 02  
Chilpancingo, Guerrero

24 ENE 2018

SISTEMA INTEGRAL DE GOB.MX  
ATENCIÓN CIUDADANA





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021

**SECRETARÍA DE SALUD**  
**SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES**  
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO DE ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS



Secretaría  
**de Salud**

**MEMORÁNDUM No. DSS/SAM/DECD/185/2018**

Asunto: Punto de Acuerdo Campañas de Prevención y Atención ECNT.

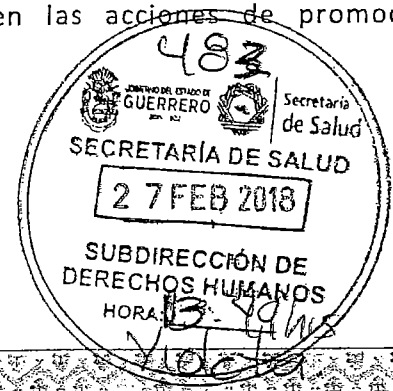
Chilpancingo de los Bravo, Gro., 26 de Febrero del 2018.

**LIC. FRANCISCO JAVIER GUERRA ZERMEÑO**  
EL DIRECTOR DE ASUNTOS JURIDICOS Y  
DERECHOS HUMANOS

En seguimiento al **Oficio No SSA/DGAJDH/SDHEL/091/2018**, en el que hace alusión al **Oficio No SPG/0112/2018**, mediante el cual se hace del conocimiento que se aprobó el Acuerdo: "Único...Exhorta a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, al Instituto Mexicano del Seguro Social, al Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, y sus homólogos en las 32 Entidades Federativas del país, para que se fortalezcan las campañas de prevención y atención de diabetes, obesidad e hipertensión, entre las que pueden estar la campaña de salud **check-up** y la aplicación de exámenes a la población con la finalidad de detectar y tratar a tiempo estas enfermedades.

Derivado de lo anterior, informo a Usted de que esta Secretaria de Salud, realiza acciones de Detección temprana de Diabetes, Hipertensión Arterial y Obesidad, mediante la aplicación del Cuestionario de Factores de Riesgo para la detección de Enfermedades Crónicas no Transmisibles en la población mayor de 20 años de edad, que acude de primera vez en el año a las Unidades de Primer Nivel de Atención en las 7 Jurisdicciones Sanitarias, estas mismas actividades se intensifican en el Día Mundial de la Hipertensión Arterial, Semana Nacional por un Corazón Saludable y Semana Nacional de Diabetes, para lo cual el Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor a Nivel Central, emite los Oficios circulares correspondientes, donde se detalla la normatividad a seguir para el desarrollo de cada una de ellas, como se describe a continuación:

- **Oficio No DSS/SAM/DECD/0541/2017**, en el cual se instruye a las Jurisdicciones Sanitarias, para que el marco del "Día Mundial de la Hipertensión Arterial", que se celebra el 17 de Mayo, se intensifiquen las acciones de promoción, prevención y control de este padecimiento.





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021

**SECRETARÍA DE SALUD**  
**SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES**  
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO DE ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS



Secretaría  
**de Salud**

- **Oficio No DSS/SAM/DECD/1603/2017**, en el que se instruye a las Jurisdicciones Sanitarias a realizar acciones de detección, promoción, seguimiento y control de las enfermedades crónicas no transmisibles, en la **Semana Nacional del Corazón** del 25 al 29 de Septiembre del 2017, bajo el lema **"Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina"**.
  
- **Oficio No: DSS/SAM/DECD/2337/2017**, se envía a las 7 Jurisdicciones Sanitarias los Lineamientos de la **Semana Nacional de Diabetes**, Logo Oficial, Matriz de resultados (compuesto de 2 pestañas: detecciones e intervenciones) y Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica, la cual se llevó a cabo del 13 al 17 de Noviembre del 2017, bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.
  
- **Oficio No: DSS/SAM/DECD/077/2018**, en el que se adjuntan las metas de los Programas de Diabetes y Obesidad, donde se incluye el número de detecciones para Diabetes, Hipertensión y obesidad, dirigidas a población blanco, las cuales una vez recibidas en las Jurisdicciones Sanitarias son programadas y entregadas a cada una de las Unidades de Salud, para llevar a cabo las acciones correspondientes.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterarle mis consideraciones y el respeto de siempre.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIO DE SALUD**

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano Castro.- Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCH/L/JDAN/SNFC



Av. Ruffo Figueroa No. 6, Col. Burócratas, C.P. 39090, Chilpancingo, Gro.  
Teléfonos: 494 31 00 Ext. 1433 - 1187 y 01 747 471 7589. E-mail: ssa.cronicogro@yahoo.com.mx



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y/O SERVICIOS  
ESTATALES DE SALUD  
SECCIÓN: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE  
ENFERMEDADES  
ÁREA: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/0541/2017.**

**Asunto:** "Día Mundial de la Hipertensión Arterial

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 19 de Abril de 2017.

### **Circular que se enviara a las 7 jurisdicciones sanitarias**

La Hipertensión afecta a entre el 20% y el 40% de los adultos en Latinoamérica y el Caribe, lo que representa alrededor de unas 250 millones de personas; siendo el principal factor de riesgo para desarrollar enfermedades cardiovasculares como Enfermedades Isquémicas del Corazón y Enfermedades Cerebrovasculares. Cada año, alrededor de 1.6 millones de personas mueren por estas enfermedades, de ellos, medio millón antes de cumplir los 70 años.

Por lo anterior, la Organización Mundial De La Salud (OMS) designa **el día 17 de Mayo como el "Día Mundial de la Hipertensión Arterial"**, para intensificar las acciones de promoción, prevención y control de este padecimiento, a fin de prevenir muertes por enfermedades cardiovasculares, siendo el lema de la campaña: **"CONOCE TUS NÚMEROS"**.

Por lo anterior instruyo a usted, se fortalezcan las actividades que se mencionan en el anexo en las Unidades de Salud, así mismo establecer coordinación con el Área de Promoción de la Salud de la Jurisdicción Sanitaria a su cargo.

No omito mencionar, que el informe numérico y fotográfico de actividades realizadas deberá ser enviado a más tardar el día 09 de Junio del año en curso, al correo electrónico: [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx)

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

- Anexo formato para concentrar la información

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

TPC/JCHL/JDANVEASU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto: Semana Nacional por un Corazón Saludable**

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

Dr. Enrique Robles Romero,  
Jefe de la Jurisdicción Sanitaria,  
01 Tierra Caliente, Tlapehuala.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

\* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p. Dra. Leticia Rojas Núñez, Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 01 Tierra Caliente.  
TPC/JC/LUDANE/SU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: **SUBSECRETARIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES**  
SECCIÓN: **DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD**  
ÁREA: **SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA**  
DEPTO.: **ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS**

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

**Dr. Felipe Gaspar Aguilar,**  
**Jefe de la Jurisdicción Sanitaria 02 Norte,**  
**Iguala de la Independencia.**

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovechó la ocasión para enviarle un cordial saludo.

- \* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE

EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p. Dra. María Yamel Muñiz Mareno, Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 02 Norte  
TPC/JC/LIDAN/EASU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

**Dr. Saúl Romero Téllez,**  
Jefe de la Jurisdicción Sanitaria 03 Centro,  
Chilpancingo de los Bravos Gro.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

\* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE

EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p. Dra. Leticia Orio Victoria, Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 03 Centro.

TPC/JC/LUDANE/SU







GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

**Dr. José Luis Morales Alvarado,**  
Jefe de la Jurisdicción Sanitaria 04 Montaña,  
Tlapa de Comonfort Gro.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

\* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p. Dra. Concepción Salgado Díaz Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 04 Montaña.

TPC/JC/ELNDAN/EASU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

**Dr. Juan Manuel Barjas Álvarez,**  
Jefe de la Jurisdicción 05 Costa Grande,  
Petatlan Gro.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

\* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p. Dra. María Isabel Cabrera Romero, Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 05  
Costa Grande  
TPC/JD/LUDANEASU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

Dr. Macario Navarrete Chávez,  
Jefe de la Jurisdicción Sanitaria,  
06 Costa Chica,  
Ometepec, Gro.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

\* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD  
  
DE TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.C.P. Dra. Hermina Abarca Moctezuma, Encargado del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, Jurisdicción Sanitaria 06 Costa Chica  
TPC/JUSAN/BAJU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y CONTROL  
DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPTO.: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

**OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/1603/2017**

**Asunto:** Semana Nacional por un Corazón Saludable

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 18 de Agosto de 2017.

Dr. Eduardo Diego Valderrama,  
Jefe de la Jurisdicción Sanitaria, 07 Acapulco,  
Acapulco Gro.

Como parte de las actividades del Programa de Salud en el Adulto y el Adulto Mayor, cada año se lleva a cabo la "**Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017**", en el marco del Día Mundial del Corazón, para fortalecer las acciones de Promoción, Detección, Prevención, Seguimiento y Control de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles; así mismo la identificación temprana de complicaciones, la cual se realizará del 25 al 29 de septiembre del presente año, con el lema "Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina", así como las actividades que se mencionan en el anexo.

Por lo anterior solicito a usted, gire instrucciones al responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para que difunda estas actividades a las unidades de salud de esa jurisdicción sanitaria.

No omito mencionar que el reporte final de las actividades realizadas en la "Semana Nacional por un Corazón Saludable", se enviará al correo [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx) del 04 al 06 de octubre del 2017, favor de NO ENVIAR reportes de manera física, todo será por vía electrónica.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

- \* Se anexa lineamiento y metas

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p. Dra. Ma. Del Carmen Sánchez Castrejón, Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor,  
Jurisdicción Sanitaria 07 Acapulco.

TPC/JC/LSD/AN/ESU



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**CIRCULAR QUE SE ENVIARÁ A LAS 7 JURISDICCIONES SANITARIAS**

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la gestión para la **iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla**.

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

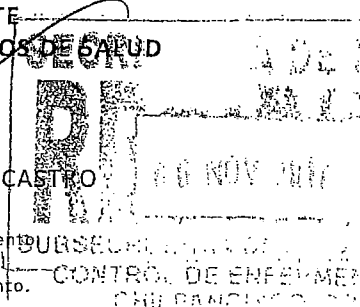
- ✚ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✚ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✚ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ✚ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO



C.c.p.- Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.- Responsables Jurisdiccionales del PSAAM.- para su conocimiento.  
C.c.p.- Coordinadores de la UNEME-EC 02 Norte y 07 Acapulco.- para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCVL/SAM/SNY/C





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO.: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. ENRIQUE ROBLES ROMERO**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
01 TIERRA CALIENTE.

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la **gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla.**

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ↓ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ↓ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogroyshoo@com.mx](mailto:ssa.cronicogroyshoo@com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. Leticia Rojas Núñez.- Responsable Jurisdiccional 01 Tierra Caliente del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p. Expediente.

TPC/JCH/LADAN/SN/PC





DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES
SECCIÓN: DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

DR. FELIPE GASPAS AGUILAR
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA
02 NORTE

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la Semana Nacional de la Diabetes 2017, que incluye el Día Mundial de la Diabetes, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema "Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable".

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales, así como realizar la gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla.

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial ssa.cronicogro@yahoo.com.mx, el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

ATENTAMENTE
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

- C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.
C.c.p.-Dra. Yamel Muñiz Moreno.- Responsable Jurisdiccional 02 Norte del PSAAM.-para su conocimiento.
C.c.p.- Dr. Enrique López Montiel.- Coordinador de la UMEME-EC de Iguala 02 Norte.- para su conocimiento.
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCAL/JDAR/SNTC





OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. SAÚL ROMERO TELLEZ**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
03 CENTRO

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la **gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla.**

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ✚ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✚ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✚ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ✚ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. Leticia Orio Victorio.- Responsable Jurisdiccional 03 Centro del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHL/VDAN/SNTC







GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. JOSÉ LUIS MORALES ALVARADO**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
04 MONTAÑA.

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la gestión para la **iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla**.

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ↓ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ↓ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

**DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO**

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. Concepción Salgado Díaz.- Responsable Jurisdiccional 04 Montaña del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JC/LUDAN/SNTC





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. JUAN MANUEL ÁLVAREZ BARAJAS**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
05 COSTA GRANDE.

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema "**Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable**".

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la **gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla**.

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ↓ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ↓ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ↓ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

  
DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. María Isabel Cabrera Romero.- Responsable Jurisdiccional 05 Costa Grande del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JHL/IDAN/SST





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. MACARIO NAVARRETE CHÁVEZ**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
06 COSTA CHICA.

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la **gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla.**

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ± Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ± Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ± Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ± Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. Adriana Hermila Abarca Moctezuma.- Responsable Jurisdiccional 06 Costa Chica del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCH/IDAN/SNAC





GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015 - 2021



Secretaría  
**de Salud**

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/2337/2017.

Asunto: Lineamientos Semana Nacional de la Diabetes 2017.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 17 de Octubre de 2017.

**DR. EDUARDO DIEGO VALDERRAMA**  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
07 ACAPULCO.

Por medio de la presente, remito los lineamientos de la **Semana Nacional de la Diabetes 2017**, que incluye el **Día Mundial de la Diabetes**, por lo que las actividades y materiales promoverán la importancia de un acceso asequible y equitativo para todas las mujeres que viven con Diabetes a los medicamentos esenciales para su tratamiento, así como a la educación y la información de autogestión que requieren para lograr un resultado óptimo en el control de la Diabetes. Por lo que el desarrollo de las actividades de la campaña será bajo el lema **"Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable"**.

Derivado de lo anterior, instruyo a Usted brinde las facilidades y el apoyo necesario al Personal del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor, para la realización de las actividades descritas en los lineamientos, como la **gestión de apoyos para donaciones y patrocinios, mensajes en Redes Sociales**, así como realizar la **gestión para la iluminación azul de monumentos emblemáticos y edificios como símbolo de concientización sobre la situación de la diabetes y la importancia de prevenirla.**

Adjunto al presente un disco compacto con la siguiente información:

- ✦ Lineamientos para la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✦ Logo de la Semana Nacional de la Diabetes 2017.
- ✦ Matriz de Resultados (Compuesto de 2 pestañas: Detecciones e Intervenciones).
- ✦ Formato para reporte narrativo y evidencia fotográfica.

No omito mencionar, que el Informe Final, tendrá que ser remitido al Departamento de Enfermedades Crónico Degenerativas al correo oficial [ssa.cronicogro@yahoo.com.mx](mailto:ssa.cronicogro@yahoo.com.mx), el día 01 de Diciembre del 2017.

Sin más por el momento, me despido enviándole un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
**EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD**

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.- para su conocimiento.  
C.c.p.-Dra. Ma. Del Carmen Sánchez Castrejón.- Responsable Jurisdiccional 07 Acapulco del PSAAM.-para su conocimiento.  
C.c.p.- Lic. Armando Campos Agatón.- Administrador de la DUEME-EC de Acapulco.- para su conocimiento.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCH/NDAN/SNTC



GUERRERO

de Salud

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. ENRIQUE ROBLES ROMERO  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
01 TIERRA CALIENTE  
PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMAS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano Garcia.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio  
C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHLNDAN/SMEC/LOLB/s.v.e.





GUERRERO



Secretaría  
de Salud

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICAS Y DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. FELIPE GASPAR AGUILAR  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
02 NORTE  
PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

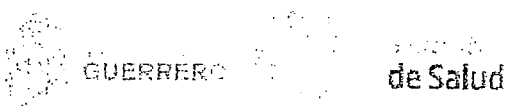
ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMAS PATIÑO CASTRO

- C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio
- C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.
- C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHLADAN/SMT/UCOEB/s.v.e.





DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. SAÚL ROMERO TELLEZ  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
03 CENTRO  
PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio  
C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.-  
presente.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHL/JDAN/SNTC/UCOEB/s.v.e.



GUERRERO

de Salud

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. JOSÉ LUIS MORALES ALVARADO  
JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
04 MONTAÑA  
PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envió cordiales saludos.

ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

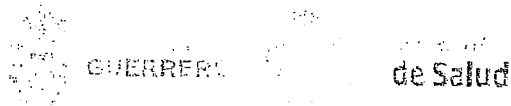
DR. TOMAS PATIÑO CASTRO

C.c.p.- Dr. Armando Bibiano Garcia.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio  
C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.  
C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHL/JDAN/SNT/C/UGEB/s.v.e.







DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
 SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
 SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
 ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
 DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. JUAN MANUEL ÁLVAREZ BARAJAS  
 JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
 05 COSTA GRANDE  
 PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

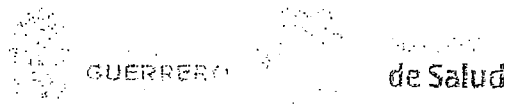
ATENTAMENTE  
 EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMAS PATIÑO CASTRO

- C.c.p.- Dr. Armando Bibiano Garcia.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio
- C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.
- C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHLNDAN/SMT/CIU@SB/s.v.e.





DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
 SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
 SECCIÓN: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
 ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
 DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. MACARIO NAVARRETE CHÁVEZ  
 JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
 06 COSTA CHICA  
 PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

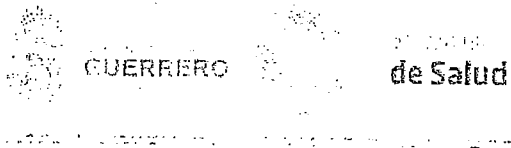
ATENTAMENTE  
 EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMÁS PATIÑO CASTRO

- C.c.p.- Dr. Armando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio
- C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.
- C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHL/JDANSNTC/JOEB/s.v.e.





DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD  
 SUBSECRETARÍA: PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
 SECCIÓN: DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD  
 ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
 DEPARTAMENTO: ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS

OFICIO NÚMERO: DSS/SAM/DECD/077/2018

Asunto: Metas 2018 DM, OBESIDAD Y GAM'EC.

Chilpancingo de los Bravo, Gro., 07 de febrero de 2018.

DR. EDUARDO DIEGO VALDERRAMA  
 JEFE DE LA JURISDICCIÓN SANITARIA  
 07 ACAPULCO  
 PRESENTE

Para fortalecer los indicadores del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor en su componente de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas; adjunto al presente las metas 2018 del programa de Diabetes Mellitus, Obesidad y la Estrategia de Grupos de Ayuda Mutua Enfermedades Crónicas; con el objetivo de que sean difundidas al personal bajo su liderazgo, y con el compromiso de implementar las estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento de las mismas.

De acuerdo a lo anterior cabe señalar que se vigilará y evaluará de manera trimestral los avances de cada uno de los indicadores durante el presente año, lo que permitirá detectar áreas de oportunidad para la mejora de los programas.

Sin otro particular, le envío cordiales saludos.

ATENTAMENTE  
 EL DIRECTOR DE SERVICIOS DE SALUD

DR. TOMAS PATIÑO CASTRO

- C.c.p.- Dr. Amando Bibiano García.-Subsecretario de Prevención y Control de Enfermedades.-igual fin.-edificio
- C.c.p.- Responsable del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor.-7 Jurisdicciones Sanitarias.-para su conocimiento y seguimiento.- presente.
- C.c.p.- Expediente.

TPC/JCHL/DAN/SNT/C/UCB/s.v.e.





**GUERRERO**  
POR NECESITA A TODOS  
SECRETARÍA DE SALUD



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**GUERRERO**  
2015-2018

ESTADO DE GUERRERO  
SECRETARÍA DE SALUD  
DEPTO. DE ENFERMEDADES CRONICO DEGENERATIVAS



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

DETECCIONES INTEGRADAS DE RIESGO CARDIOVASCULAR (HIPERTENSIÓN ARTERIAL, DISLIPIDEMIA Y OBESIDAD)  
33% DE HTA, 7% DISLIPIDEMIAS Y OBESIDAD 33% (POB. DE 20 AÑOS Y MÁS)  
METAS 2018

JURISDICCIÓN SANITARIA	POBLACIÓN DE RESPONSABILIDAD DE 20 AÑOS Y MÁS 2018	%	META DE DETECCIONES HTA+OBESIDAD 2018 (33%*2)	META DE DETECCIONES DE DISLIPIDEMIAS 2018 (7%)	META DE INTEGRADA HTA+OBESIDAD Y DISLIPIDEMIAS 2018 (HTA+OBESIDAD+DISLIPIDEMIAS)	ENERO 9.06*	FEBRERO 9.90*	MARZO 8.48*	ABRIL 10.17*	MAYO 9.28*	JUNIO 9.64*	JULIO 7.73*	AGOSTO 8.29*	SEPTIEMBRE 8.45*	OCTUBRE 8.02*	NOVIEMBRE 7.00*	DICIEMBRE 4.01*
01 TIERRA CALIENTE	128,282	33	84,666	8,980	93,646	8,475	9,271	7,941	9,524	8,672	9,027	7,239	7,763	7,913	7,511	6,555	3,755
02 NORTE	229,509	33	151,476	16,066	167,542	15,163	16,587	14,208	17,039	15,514	16,151	12,951	13,889	14,157	13,437	11,728	6,718
03 CENTRO	310,125	33	204,683	21,709	226,391	20,488	22,413	19,198	23,024	20,964	21,824	17,500	18,768	19,130	18,157	15,847	9,078
04 MONTAÑA	176,773	33	116,670	12,374	129,044	11,679	12,775	10,943	13,123	11,950	12,440	9,975	10,698	10,904	10,349	9,033	5,175
05 COSTA GRANDE	192,222	33	126,867	13,456	140,322	12,699	13,892	11,899	14,271	12,993	13,527	10,847	11,633	11,857	11,254	9,823	5,627
06 COSTA CHICA	208,277	33	137,463	14,579	152,042	13,760	15,052	12,893	15,463	14,079	14,657	11,753	12,604	12,847	12,194	10,643	6,097
07 ACAPULCO	308,230	33	203,432	21,576	225,008	20,363	22,276	19,081	22,883	20,836	21,691	17,393	18,653	19,013	18,046	15,751	9,023
ESTATAL	1,553,418	33	1,025,256	108,739	1,133,995	102,627	112,266	96,163	115,327	105,008	109,317	87,658	94,008	95,822	90,946	79,380	45,473

Fuente: Dirección General de Información en Salud (estimaciones de CONAPO). 2017

METODOLOGIA: 1.- OBTENER LA POBLACIÓN DE RESPONSABILIDAD DE 20 AÑOS Y MÁS. POR JURISDICCIÓN SANITARIA. 2017

2.- APLICAR EL INDICADOR DE LA META DE DETECCIÓN (33% DE HTA+33% DE OBESIDAD).

3.- OBTENER LA META DETECCIONES DE DISLIPIDEMIAS (7%) A LA POBLACION DE RESPONSABILIDAD DE 20 AÑOS Y MAS.

4.- SUMAR DETECCIONES DE HTA+DISLIPIDEMIA+OBESIDAD (ESTA ES LA META DE DETECCION INTEGRADA DE RC.V. 2017). LA FORMULA QUEDA ASI: 33%+7%+33%

5. APLICAR EL % POR MES



**GUERRERO**  
GOBIERNO DEL ESTADO DE  
SECRETARÍA DE SALUD



**GUERRERO**  
GOBIERNO DEL ESTADO DE  
SECRETARÍA DE SALUD

**ESTADO DE GUERRERO  
SECRETARÍA DE SALUD  
DEPTO. DE ENFERMEDADES CRONICO DEGENERATIVAS**



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**DETECCIONES DE DIABETES MELLITUS**

33%

**METAS 2018**

JURISDICCIÓN SANITARIA	POBLACIÓN DE RESPUESTA RÁPIDA DE MANEJO MASIVO	DETECCIONES DE DIABETES MELLITUS (ESTIMACIONES DE CONAPO 2018)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
01 TIERRA CALIENTE	128,282	42,333	3,590	4,678	3,746	4,559	3,848	4,398	3,243	3,192	3,649	3,145	2,714	1,571
02 NORTE	229,509	75,738	6,422	8,368	6,703	8,157	6,885	7,869	5,802	5,711	6,529	5,627	4,855	2,810
03 CENTRO	310,125	102,341	8,679	11,309	9,057	11,022	9,302	10,633	7,839	7,717	8,822	7,604	6,560	3,797
04 MONTAÑA	176,773	58,335	4,947	6,446	5,163	6,283	5,303	6,062	4,468	4,398	5,028	4,334	3,739	2,164
05 COSTA GRANDE	192,222	63,433	5,379	7,009	5,614	6,832	5,766	6,591	4,859	4,783	5,468	4,713	4,066	2,353
06 COSTA CHICA	208,277	68,731	5,828	7,595	6,083	7,402	6,248	7,141	5,265	5,182	5,925	5,107	4,406	2,550
07 ACAPULCO	308,230	101,717	8,626	11,240	9,002	10,955	9,246	10,568	7,792	7,669	8,768	7,558	6,520	3,773
<b>ESTATAL</b>	<b>1,553,418</b>	<b>512,628</b>	<b>43,471</b>	<b>56,645</b>	<b>45,368</b>	<b>55,210</b>	<b>46,598</b>	<b>53,262</b>	<b>39,267</b>	<b>38,652</b>	<b>44,189</b>	<b>38,088</b>	<b>32,860</b>	<b>19,018</b>

Fuente: Dirección General de Información en Salud (estimaciones de CONAPO 2018).

**METODOLOGÍA:**

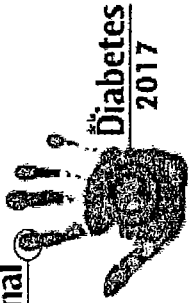
1.- OBTENER LA POBLACIÓN DE RESPONSABILIDAD 2018, DE 20 AÑOS Y MAS DE EDAD, POR JURISDICCION SANITARIA.

2.- APLICAR EL INDICADOR DE LA META DE DETECCIÓN (33 %).

3.- \*OBTENER LA META POR MES APLICANDO EL PORCENTAJE CORRESPONDIENTE.



**Semana  
Nacional**



**Diabetes  
2017**

**MATRIZ DE RESULTADOS**

Entidad Federativa:	Guerrero
Responsable que reporta:	Dr. José D. Astudillo Nava/Dra. Sayuri N. Tejeda Castro

Total población de 20 años y más	Total detecciones programadas					Totales
	Obesidad	Diabetes	Hipertensión Arterial	Dislipidemia	Síndrome Metabólico	
01 Tierra Caliente	8054	7604	8054	1863	564	26139
	677	677	677	156	47	2234
02 Norte	1209	1209	1209	280	85	3992
03 Centro	1629	1629	1629	377	114	5378
04 Montaña	928	928	928	215	65	3064
05 Costa Grande	1012	1012	1012	234	71	3341
06 Costa Chica	1096	1096	1096	253	77	3618
07 Acapulco	1503	1053	1503	348	105	4512
<b>Total</b>	<b>8054</b>	<b>7604</b>	<b>8054</b>	<b>1863</b>	<b>564</b>	<b>26139</b>

Población de 20 años y más	Total detecciones realizadas					Totales
	Obesidad	Diabetes	Hipertensión Arterial	Dislipidemia	Síndrome Metabólico	
Mujeres	5,648	5,366	5,783	1,201	556	18,704
Hombres	2,322	2,332	2,460	409	164	7,737
<b>TOTALES</b>	<b>7,970</b>	<b>7,948</b>	<b>8,193</b>	<b>1,610</b>	<b>720</b>	<b>26,441</b>

Población de 20 años y más	Detecciones positivas registradas en la campaña
----------------------------	-------------------------------------------------

más	Obesidad	Diabetes	Hipertensión Arterial	Dislipidemia	Síndrome Metabólico	Totales
Mujeres	1,211	895	411	160	153	2,830
Hombres	337	278	172	77	52	916
<b>TOTALES</b>	<b>1,548</b>	<b>1,173</b>	<b>583</b>	<b>237</b>	<b>205</b>	<b>3,746</b>



## Resumen narrativo de actividades

Máximo 2 cuartillas

Entidad Federativa	Guerrero
Nombre del Responsable Estatal	Dr. José D. Astudillo Nava
Teléfono celular	747 47 1 75 89
Correo electrónico	Ssa.cronicogro@yahoo.com.mx

Como parte de las acciones preventivas del Programa de Salud del Adulto y Adulto Mayor y en el marco de la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, se llevó a cabo la Semana Nacional de Diabetes bajo el lema **“Mujeres y Diabetes: nuestro derecho a un futuro saludable”** del 13 al 17 de Noviembre del año en curso, en el Estado de Guerrero por lo que se realizaron actividades de promoción, prevención y control de la Diabetes, mediante la participación activa de la población y las personas que viven con Diabetes, siendo el objetivo el favorecer la adopción de estilos de vida saludable, una alimentación correcta y el autocuidado de la salud.

En el rubro de detecciones se realizaron **26,441 Cuestionarios de Factores de Riesgo para la detección de Enfermedades Crónico Degenerativas**, de los cuales el 70.73% corresponde a Mujeres y el 29.26% a Hombres, siendo positivas 3,746 que representa el 14.16% del total de detecciones realizadas, a las cuales deberán contar con la confirmación diagnóstica, de acuerdo a normatividad.

El total de intervenciones realizadas enfocadas en educación para la salud fueron: 658 Sesiones educativas realizadas, 12 Talleres de cocina, en cuanto a difusión en medios de comunicación se elaboraron 93 mantas, 266 periódicos murales, 290 perifoneos locales, 41 mensajes en redes sociales, distribuyéndose 1,647 trípticos y volantes, en el rubro de las actividades realizadas con la participación social y comunitaria fueron 83 desfiles.

En coordinación con la Federación Mexicana de Diabetes, se realizó el evento cumbre en el marco del Día Mundial de la Diabetes, con sede el Centro Internacional Acapulco, logrando reunir a 700 personas para la formación del círculo azul, contando con la presencia de la Presidenta Estatal del DIF Sra. Mercedes Calvo de Astudillo y representantes de Instituciones como IMSS, ISSSTE, UAGRO, SEDENA, SEMAR y Asociación para la Actualización de Médicos del Estado de Guerrero, A.C. Con el objetivo de concientizar a la población estudiantil sobre el incremento en la prevalencia de este padecimiento, se llevó a cabo un Simposium denominado **“Abordaje Multidisciplinario del paciente con Diabetes”** dirigida a estudiantes de medicina, nutrición y psicología, así como la Conferencia dirigida a 100 pacientes, para mejorar la adherencia terapéutica, con la participación de médicos, psicólogos, nutrición y podología.



# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional



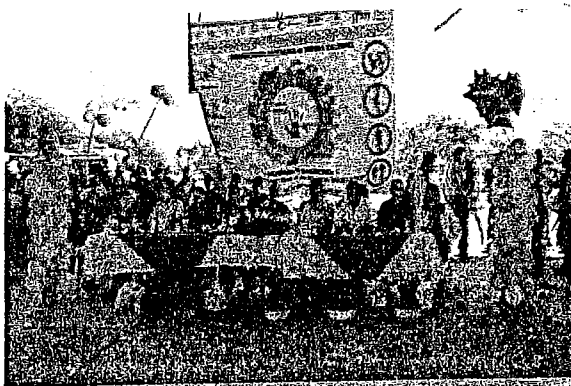
## Diabetes 2017



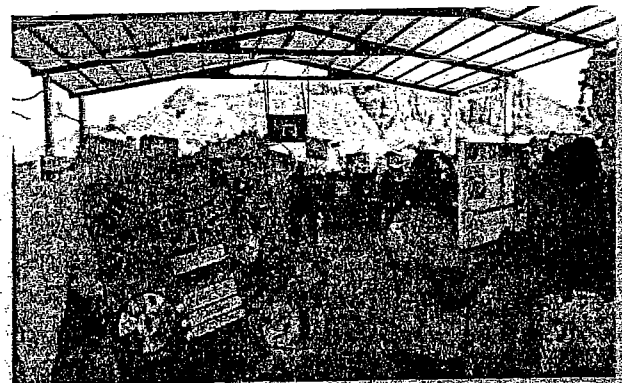
Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Jurisdicción Sanitaria 01 Tierra Caliente

Actividades realizadas en la localidad de Changata Municipio de Ajuchitlan del Progreso.



Evento Inaugural



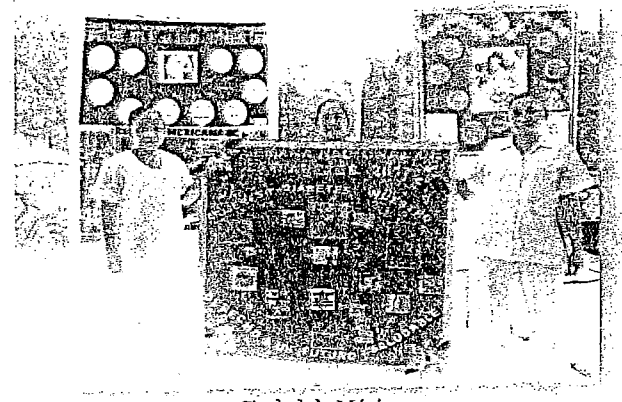
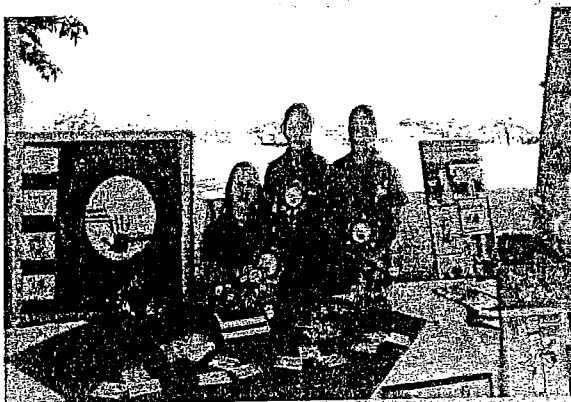
Concurso de Carteles



Participación de los Alumnos de Secundaria



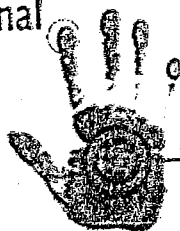
Stands Informativos



# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

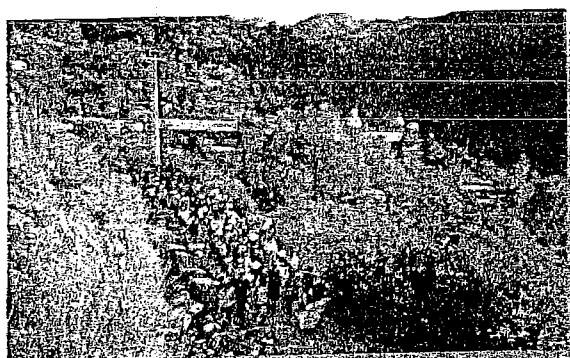


## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Actividades en San Miguel Tecomatlan



Desfile alusivo a la Semana Nacional de la Diabetes 2017



Actividad Física

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

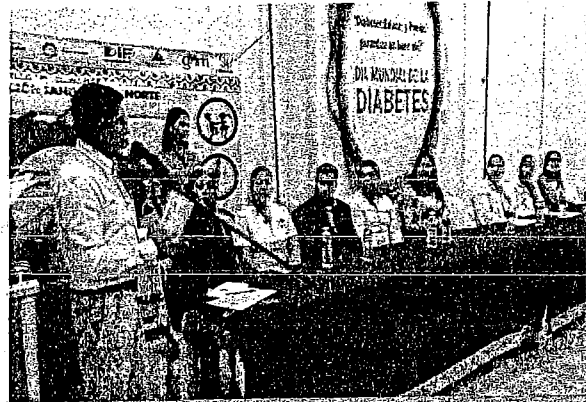
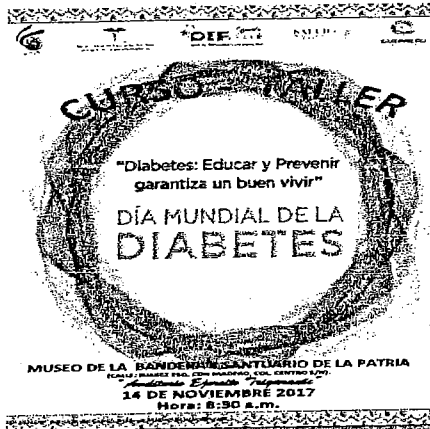


## Diabetes 2017

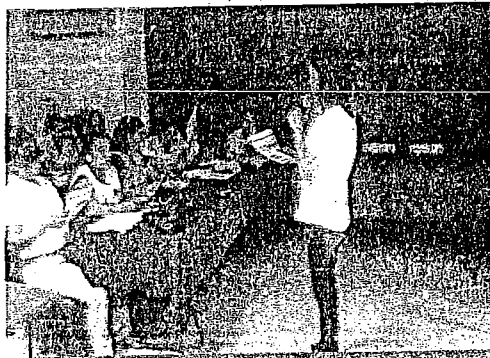


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Jurisdicción Sanitaria 02 Norte



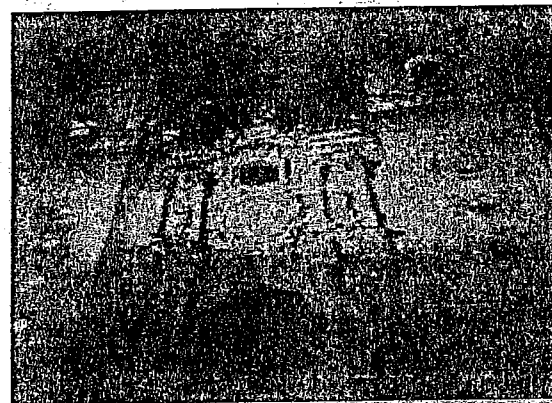
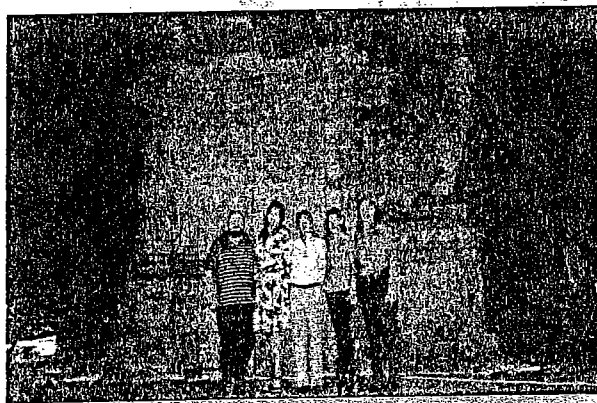
Curso- Taller "Día Mundial de la Diabetes"



Capacitación a Auxiliares de Prospera,  
para la detección de Factores de Riesgo  
para Enfermedades Crónicas



Nota Periodística



Iluminación del Monumento a la Revolución en Iguala de la Independencia y la Iglesia de Santa Prisca en Taxco.

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

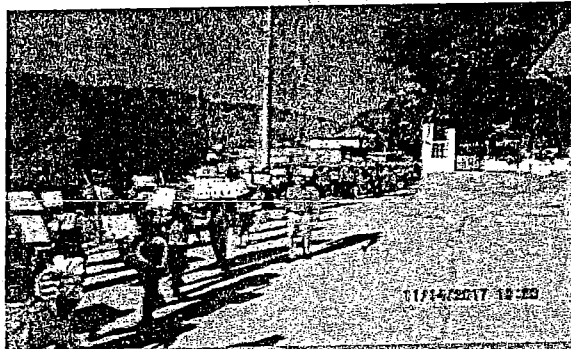


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Jurisdicción Sanitaria 03 Centro



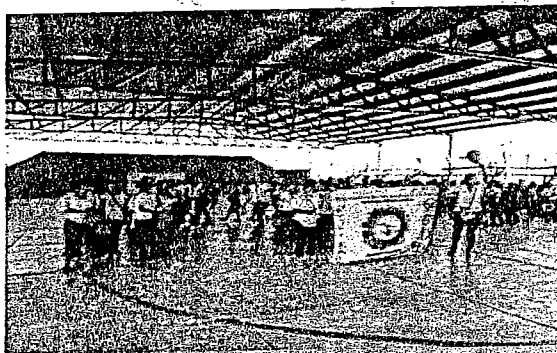
Detecciones de DM y Talleres Educativos en el C.S Tixtla



Desfile alusivo al Día Mundial de la Diabetes en el  
Municipio de Mochitlan.



Cartel alusivo a la Semana Nacional de la Diabetes en  
Zumpango del Rio.



Evento Alusivo a la Semana Nacional de DM  
Municipio de Leonardo Bravo.



Actividad Física Juan R. Escudero

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

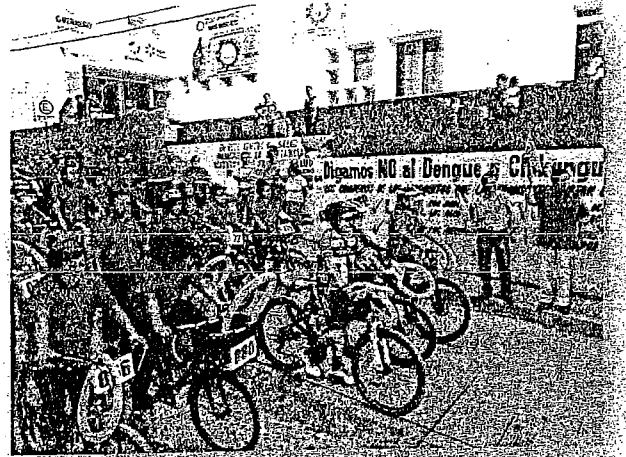


## Diabetes 2017

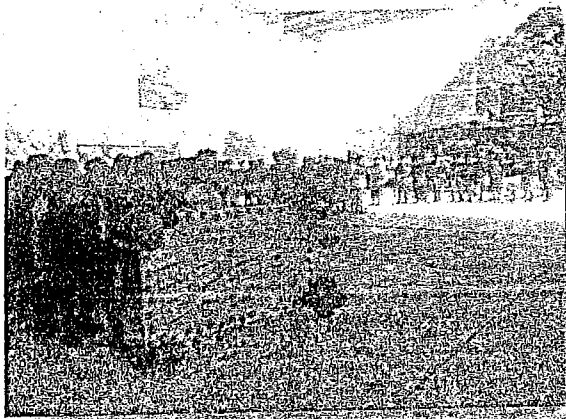


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

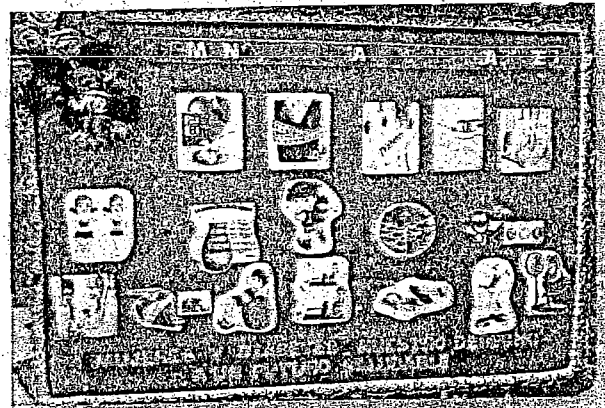
### Jurisdicción Sanitaria 04 Montaña



2da Ruta Ciclista alusiva a la Semana Nacional de la Diabetes "C.S Tlapa de Comonfort"



Desfile alusivo a la Semana de Diabetes C.S  
Atlamajalcingo del Monte



Periódico Mural Alusivo a la Semana Nacional de  
Diabetes "H.C de Olinala"



Taller de Nutrición "H.C de Olinala"

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

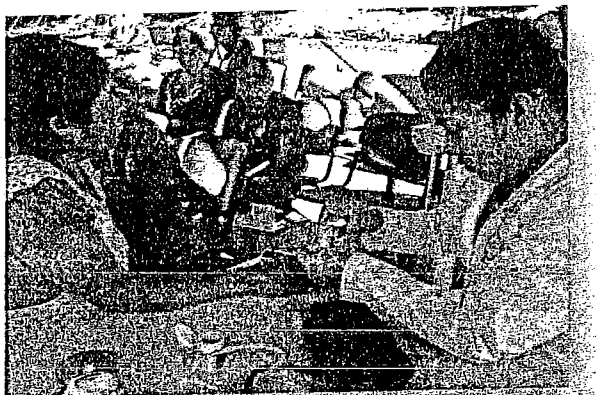
## Semana Nacional



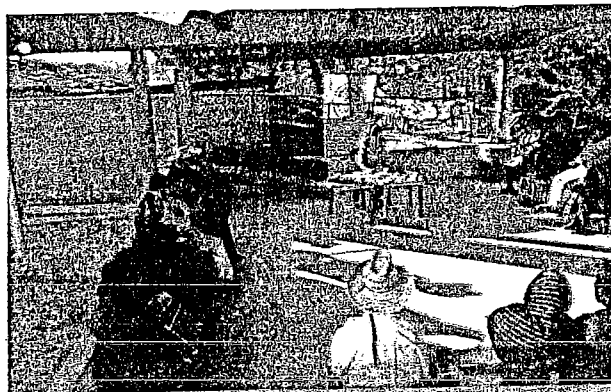
## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.



Detecciones realizadas en el C.S Chimaltepec



Taller Educativo C.S Chiepetlan



Desfile y Detecciones C.S Cochoapa



Sesión Educativa C.S Tapayoltepec



Sesión de Actividad Física C.S Tatlauquitepec

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional



## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Jurisdicción Sanitaria 05 Costa Grande



Evento Inaugural "Semana Nacional de DM" Tecpan de Galeana



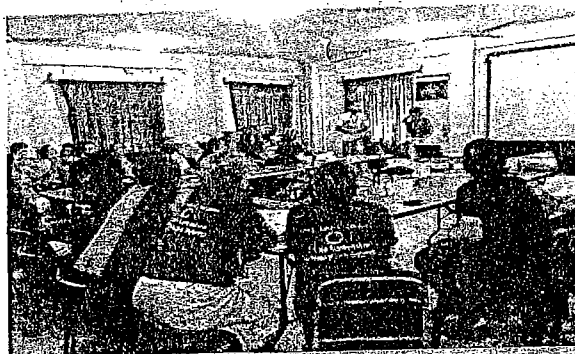
Desfile Día Mundial de la DM Atoyac de Álvarez



Entrevista a medios de comunicación Atoyac de Álvarez



Entrega de Material de Promoción" Día Mundial de la DM" Atoyac de Álvarez



Sesión Educativa a pacientes en el HB de Tecpan de Galeana.

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

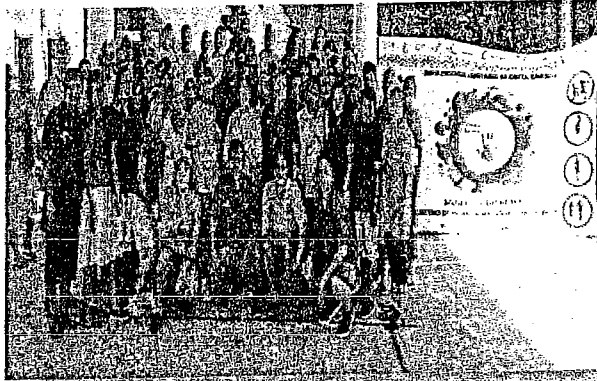
## Semana Nacional



## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.



Actividad Deportiva y premiación en el HB de Tecpan de Galena.



Demostración Gastronómica en el HB de Tecpan de Galena.



Demostración Gastronómica en el HB Petatlan

Desfile alusivo a la Semana Nacional de DM Tecpan de Galeana



# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

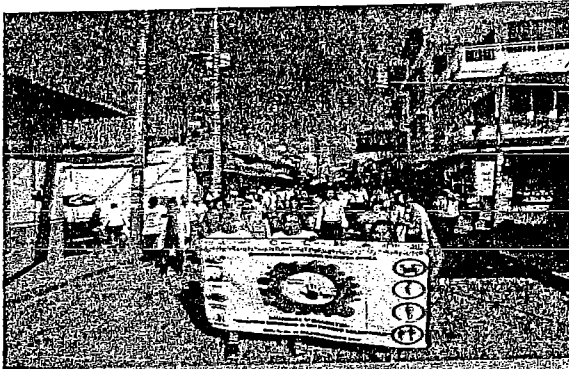


## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

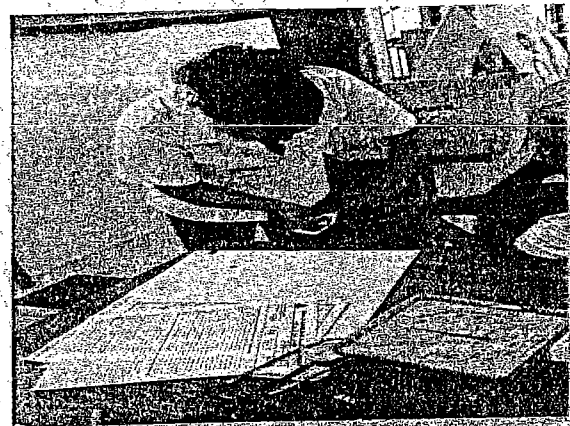
### Jurisdicción Sanitaria 06 Costa Chica



Desfile y Evento Inaugural de la Semana Nacional de Diabetes en Ometepec, Gro.



Entrevista de Radio RTG



Detecciones C.S Pueblo Hidalgo



Periódico Mural



Demostración de Alimentos

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional



## Diabetes 2017

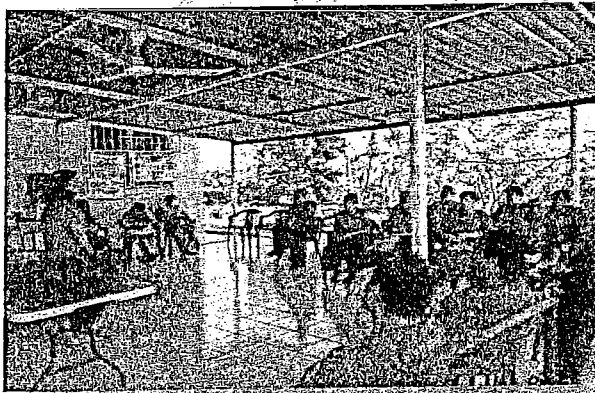


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Jurisdicción Sanitaria 07 Acapulco



Preparación de Alimentos y Circulo Azul del C.S "Agua Caliente"



Taller Educativo C.S El Bejuco

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional



## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Actividades Nivel Estatal y FMD

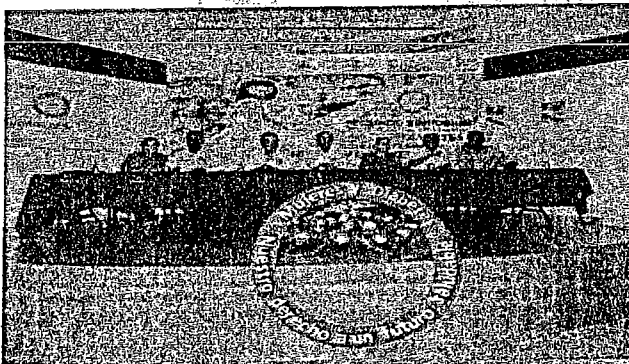
### Conferencia "Abordaje Multidisciplinario a pacientes con Diabetes Mellitus"



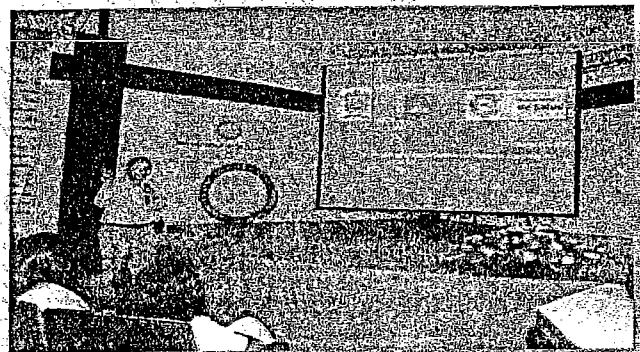
Registro de asistentes



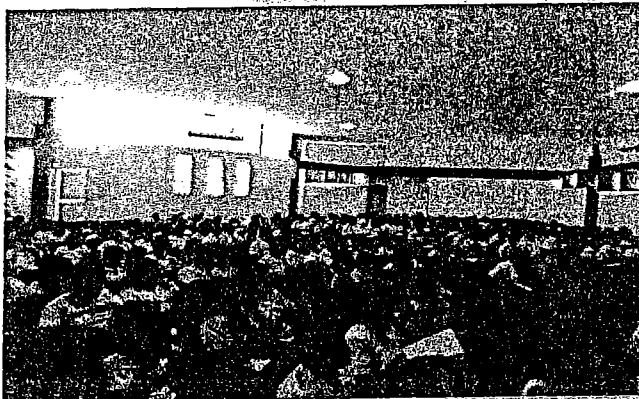
Tema: Actualización en el Tratamiento de la DM



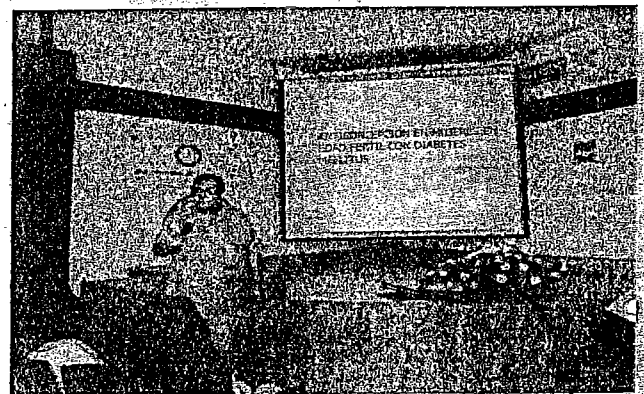
Acto Protocolario Acto Inaugural



Tema: Oftalmología



Tema: Anticoncepción en mujeres con Diabetes



# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

Semana  
Nacional

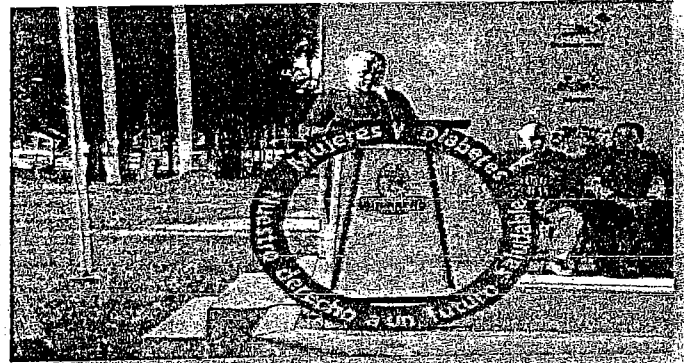
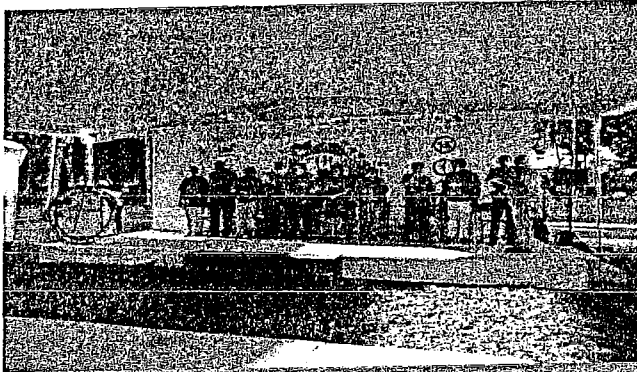


Diabetes  
2017

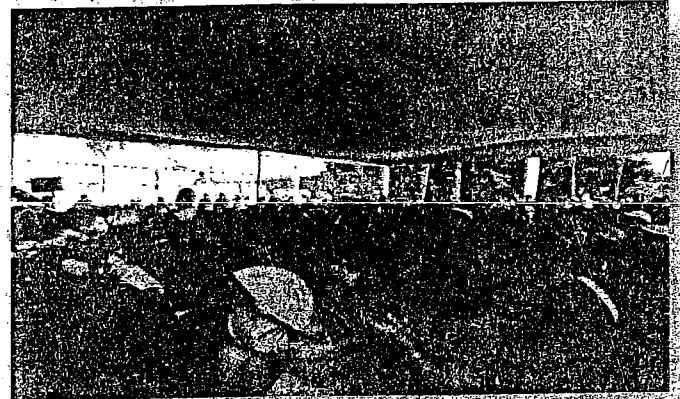
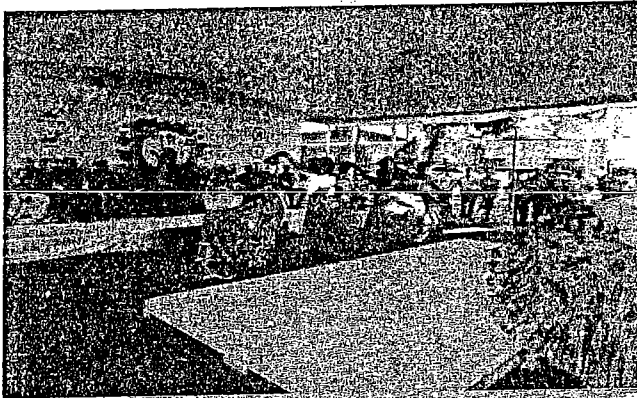


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

## Evento Cumbre alusivo al Día Mundial de la Diabetes



Acto protocolario del Día Mundial de la Diabetes.



Stands de promoción

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

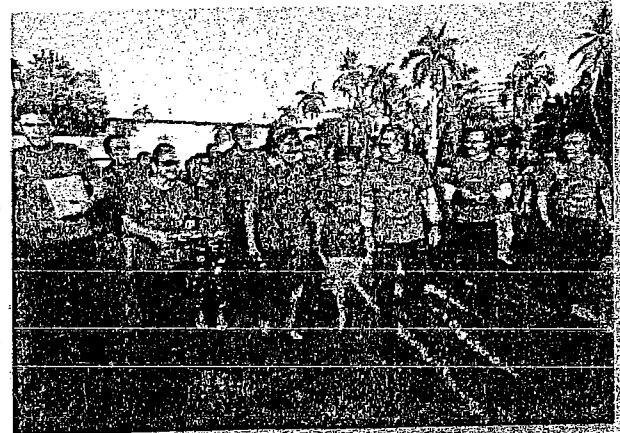
## Semana Nacional



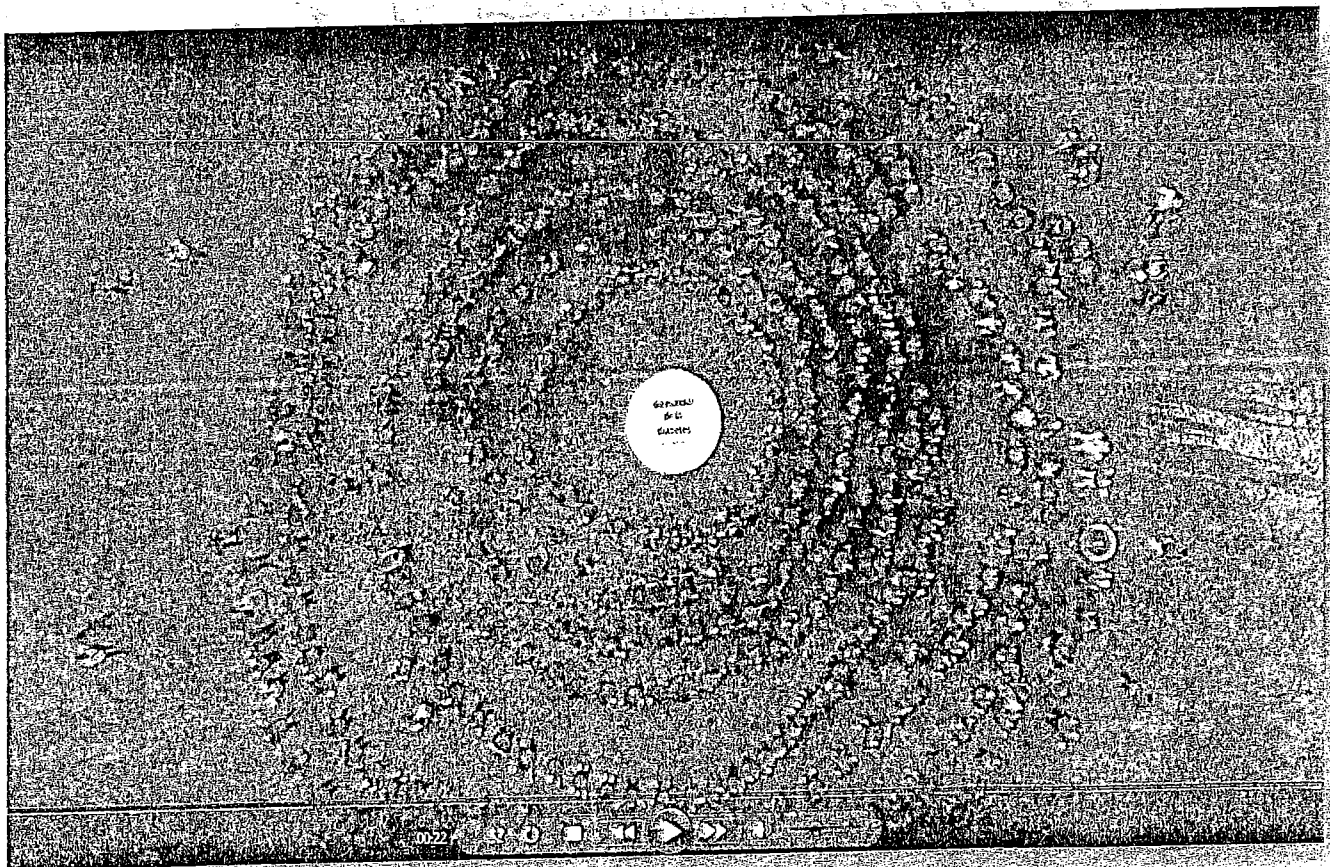
## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.



Inauguración de Actividades por la Presidenta del DIF Estatal Sra. Mercedes Calvo de Astudillo



Circulo Azul (14 de Noviembre del 2017)

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional

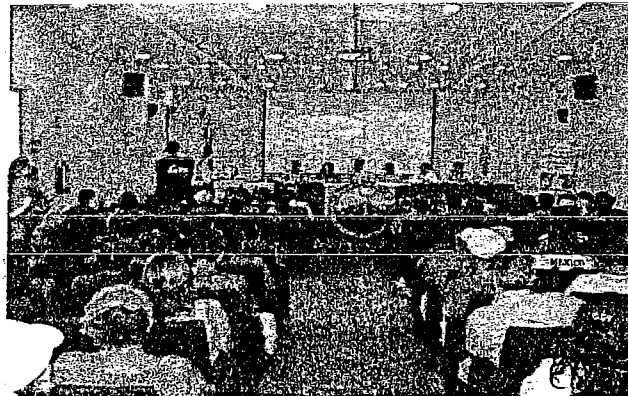


## Diabetes 2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

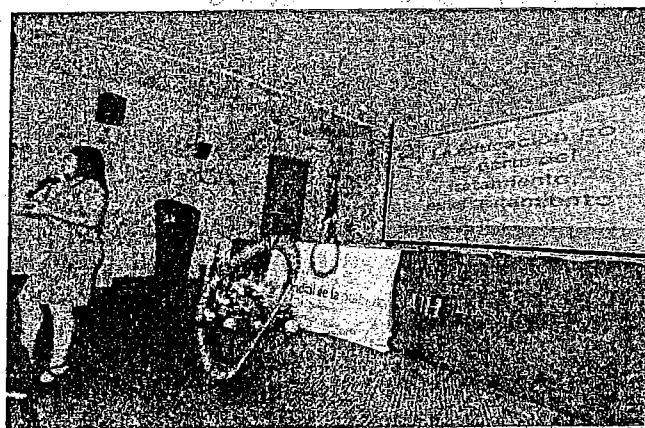
### Conferencia Dirigida a pacientes "15 de Noviembre"



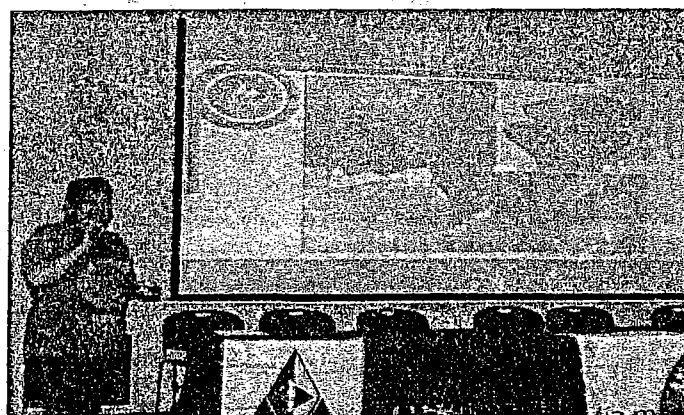
Acto protocolario de la Conferencia.



Tema: Influye mi Diabetes en mi Sexualidad?



Tema: Mi derecho a mi Salud



Tema: Moda y Salud

# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

## Semana Nacional



## Diabetes 2017

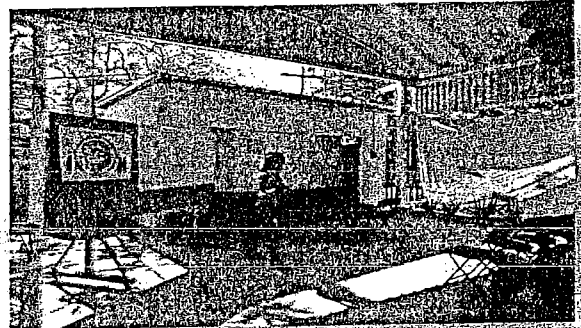


Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.

### Actividades 16 de Noviembre "Oficina Central"



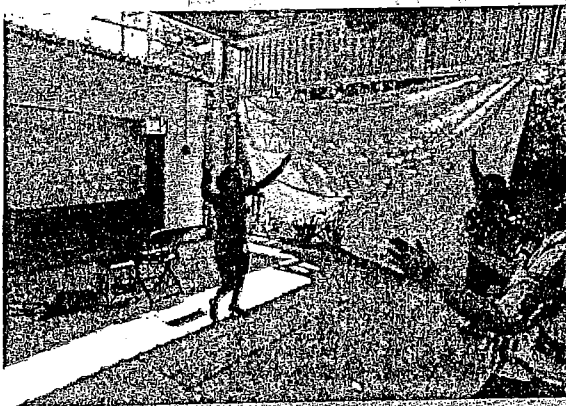
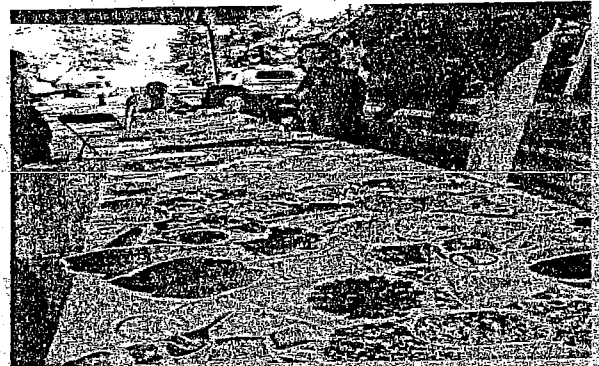
Detecciones



Orientación Alimentaria



Distribución de Material de Promoción



Actividad Física



# CENAPRECE

CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS  
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

Semana  
Nacional



Diabetes  
2017



Federación Mexicana  
de Diabetes, A.C.





Jurisdiccion 01 Tierra Calient



Desfile de la inauguración de la semana por un



Evento de apertura de la semana



Concurso de carteles



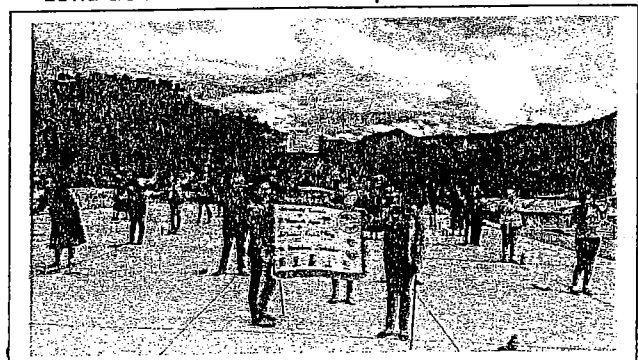
Concurso de carteles



Modulo informativo clínica de diabetes Tlapehuala



Lona de la semana nacional por un corazón saludable



Curso de capacitación en la localidad de las Juntas

Municipio de Ajuchitlan del Progreso



Apoyo en las actividades de detección en la localidad de Las Querendas

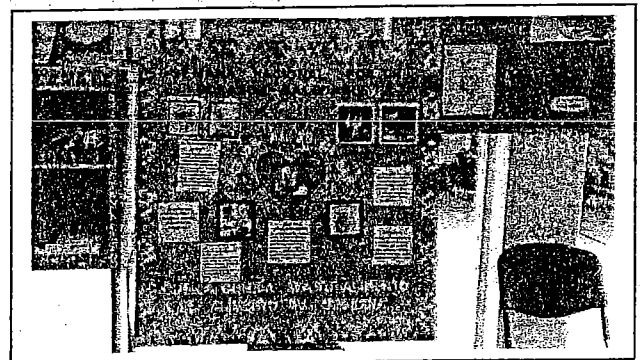
Actividades en Pandoloma municipio de san Miguel Totolapan



Distribución de trípticos entre la población de Tlalchapa



Periódicos murales de las unidades de salud





Jurisdicción 02 Norte



Se dan a conocer los lineamientos y actividades de la SNCS del Estado a las 7 jurisdicciones.



Acto inaugural de la SNCS. EN EL MUNICIPIO DE Taxco de Alarcon.





ACTIVIDAD FISICA

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



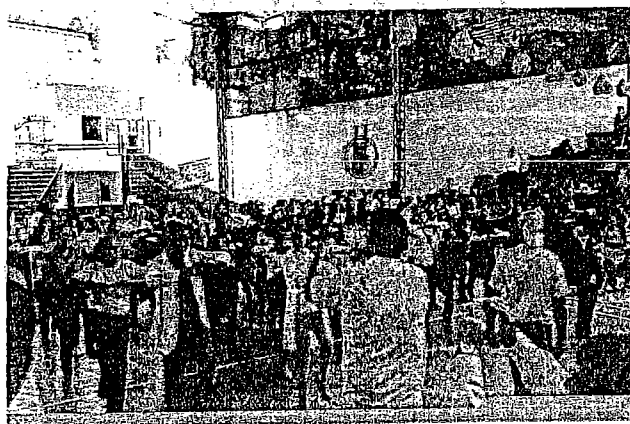
CENAPRECE

Comité Nacional de Promoción y  
Control de Alimentos

Semana Nacional por un Corazón Saludable



Secretaría  
de Salud

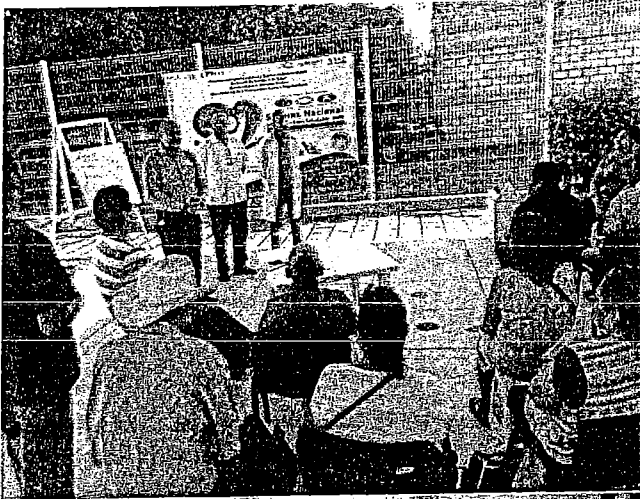




PLATICAS EDUCATIVAS







PLATICAS DE NUTRICION

ACTIVIDADES EN LA UNEME E.C.

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



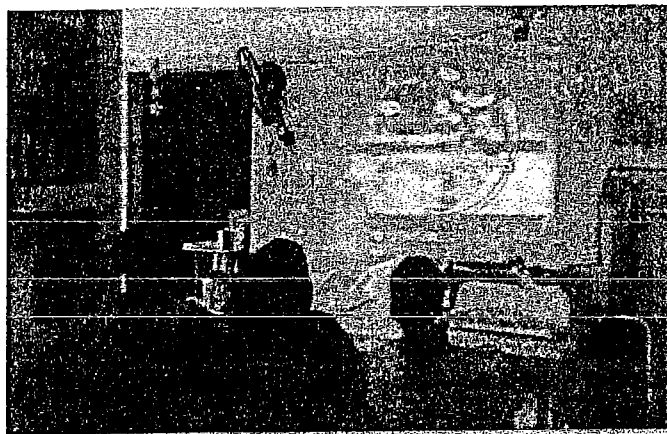
CENAPRECE

Centro Nacional de Promoción y Prevención  
Cardiovascular

Semana Nacional por un Corazón Saludable

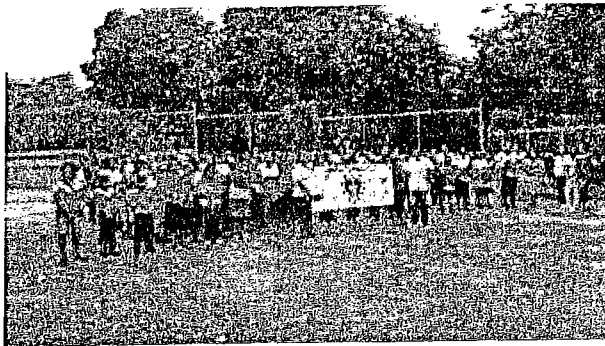


Secretaría  
de Salud

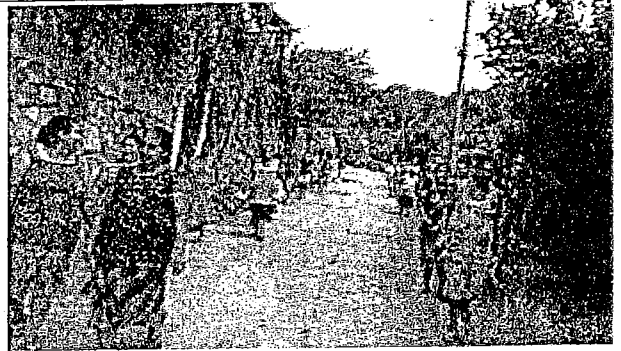




Jurisdicción 03 Centro



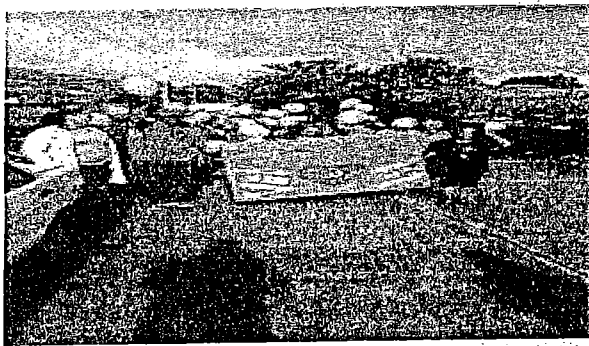
Caminata



Caminata



Actividad Física

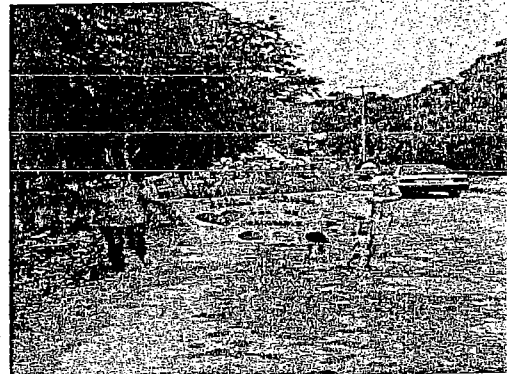


Caminata





Evento C.S. Coatlacco



Desfile C.S. El Rincón



Pláticas C.S. San Pedro Petlacala



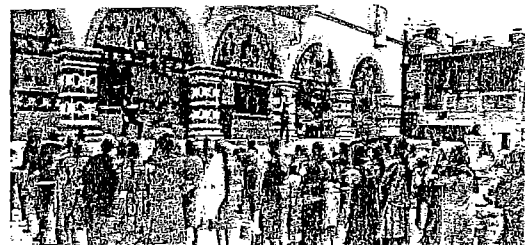
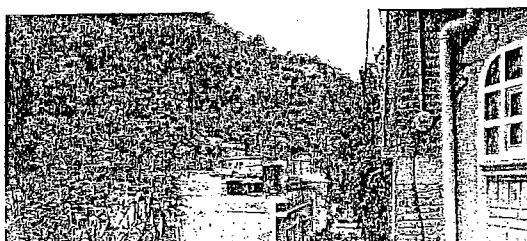
Detecciones S.C. Ayototxtla



Desfile HC Alcozauca



Detecciones C.S. Tlatzala





Jurisdicción 07 Acapulco



Concurso de periódicos mural



### Jurisdicción 05 Costa Grande



Información de la imagen



Caminata en San Jerónimo.



Población asistente al evento



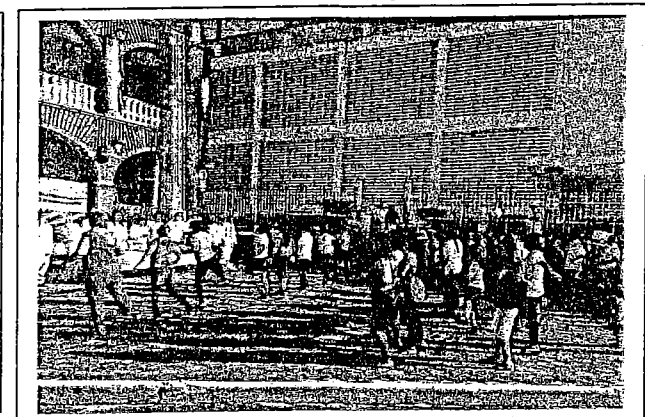
Presentación del presidium



Revisión de carteles



Premiación de los mejores carteles





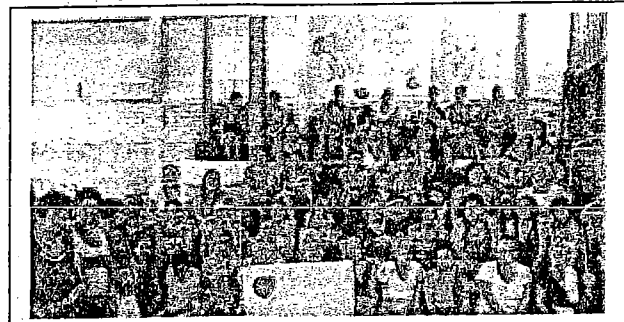
Activación gam de Petatlan



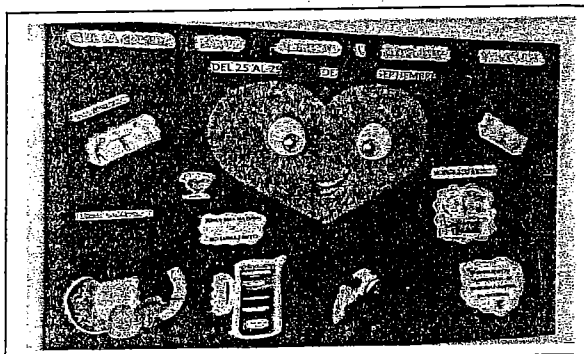
Sesion educativa sobre Hipertension Arterial y medidas de prevención, CS Alcholoa



Zumbaton municipio de Tecpan de Galeana aprox. 300 personas asistentes



Promoción de estilos de vida saludable, c.s. Alcholoa, mpio. de Atoyac de Álvarez.



Periódico mural del CS. Atoyac de Alvarez

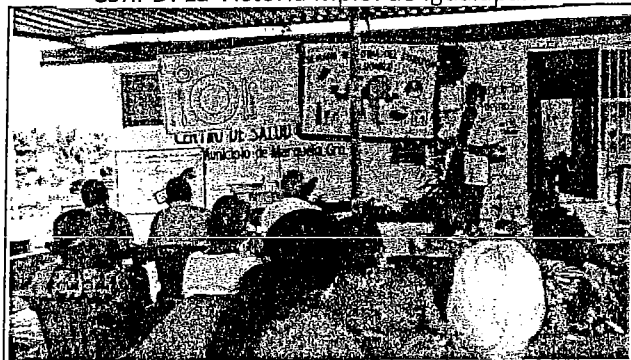
Jurisdicción 06 Costa Chica



Plática de alimentación saludable,  
CSRPD. La Victoria mpio. de Igualapa.



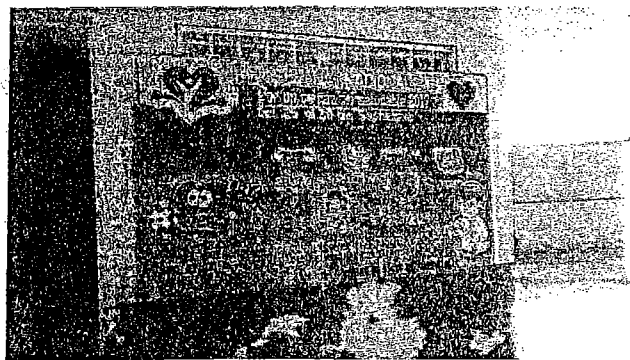
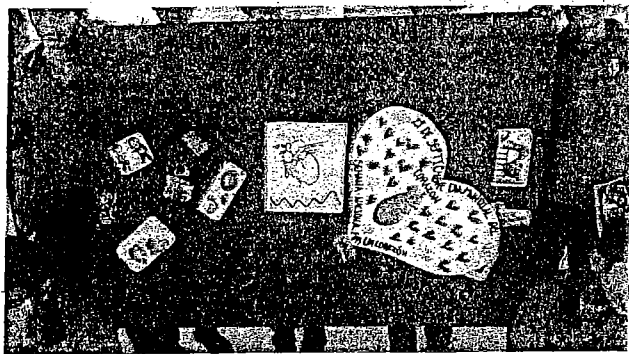
Sesión educativa de enfermedades  
crónicas degenerativas, CSRPC Igualapa



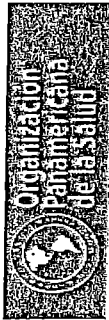
Pláticas y sesiones educativa CSRPD:  
Zoyatlan mpio. Marquelia



Detecciones CSRPC: Tlacoachistlahuaca







**17 de Mayo Día Mundial de la Hipertensión Arterial**

Entidad Federativa: **Guerrero**

	Total detecciones programadas		
	Obesidad	Diabetes	Hipertensión Arterial Dislipidemia
META	2225	2225	493
LOGRO	3670	3856	1028
%	165	173	208

PROMOCION							
	Sesiones educativas	Orientación En Consulta Externa	Caminatas/carreras	Desfile	Capsulas radiofonicas y/o TV	Periodico Mural	Entrevistas en radio y/o Television
META	1894	2225	81	81	35	1047	7
LOGRO	1107	3538	113	49	12	652	5
%	58	159	140	60	34	62	71

\*Para ser tomadas en cuenta estas intervenciones, favor de anexar evidencia de su realización según corresponda:  
 Detec: Total de la meta de detec de Mayo entre 20 días del mes

Sesiones educativas: (Se programó 2 x día unidad de salud.)

Orientación en Consulta externa: Total de la meta de detec de Mayo entre 20 días del mes

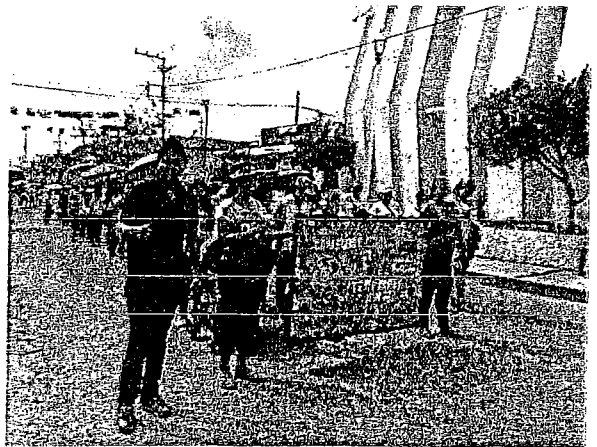
Caminatas, carreras y desfiles: Fotografías. (Se programó 1xMpio.)

Perifoneos murales: (Se programó 1x unidad.)

Capsulas : 5 durante 1 día

Nota: Si realizó alguna otra actividad no enlistada, puede incluirla en el reporte junto con la evidencia correspondiente

Evidencia fotográfica de las actividades realizadas el día Mundial de la Hipertensión Arterial





**Semana Nacional**  
**por un Corazón Saludable 2017**  
del 25 al 29 de septiembre  
"Que tu comida sea tu alimento y tu alimento tu medicina"  
Hipócrates

## Reporte Narrativo Estatal

Extensión máxima 1 cuartilla

<b>Entidad Federativa</b>	GUERRERO
<b>Responsable estatal del programa</b>	Dr. José D. Astudillo Nava, Jefe del Depto. de Enfermedades Crónicas Degenerativas/Dra. Ernestina Serrano Uriostegui, Responsable del Programa de RCV.
<b>Correo electrónico</b>	ssa.cronicogro@yahoo.com.mx

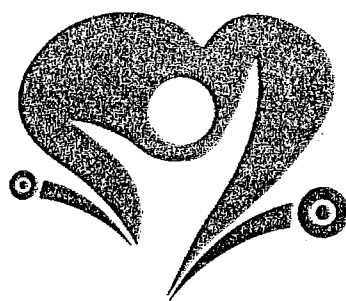
Como resultado de las acciones realizadas por parte del Programa de Salud en el Adulto y en el Anciano, durante la Semana Nacional por un Corazón Saludable 2017, informamos lo siguiente:

Se realizaron actividades de promoción, prevención y detección de enfermedades crónicas no transmisibles en las Unidades de Primer Nivel de Atención de las 7 Jurisdicciones Sanitarias del Estado de Guerrero; para llevar a cabo dichas actividades se enviaron los lineamientos sobre la Semana Nacional por un Corazón Saludable a la Jurisdicciones Sanitaria, así como las metas correspondientes. Derivado de lo anterior, se llevaron a cabo 7 eventos Inaugurales, donde se realizó muestras gastronómicas regionales, así como la degustación de platillos

así como 1er Paseo Ciclista "Rueda por tu corazón " con la participación de asociaciones en el evento estatal de cierre de actividades realizado el día 1 de octubre del 2017.

Para el logro de las actividades que se en listan a continuación la participación del siguiente personal:

- Médicos, Enfermeras, Taps, Promotores y Personal del Grupo Operativo para la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, de cada una de las unidades de salud, Clínicas de Diabetes correspondientes a las 7 Jurisdicciones del Estado.
- Coordinadores de los Grupos de Ayuda Mutua de Enfermedades Crónicas (GAM-EC).
- Personal de salud de las 2 Unidades de Especialidad Médica en Enfermedades Crónicas (UNEME-EC).
- Coordinadores de Salud de los 81 Municipios que Conforman el Estado de Guerrero.
- Instituciones del Estado de Guerrero, IMSS e ISSSTE.
- Así como el Patrocinio de 100 % Natural restaurant, Bucaramanga Café, Powerade, Fármacos Geximex, Impulso IP (Distribuidores de Fármacos y Material de Curación)



**Semana Nacional  
por un Corazón Saludable 2017**

**del 25 al 29 de septiembre**

**"Que tu comida sea tu alimento y tu alimento tu medicina"**  
Hipócrates

### Concentrado de actividades

Actividades	Cantidad realizada
Curso para público en general	30
Sesiones educativas	3668
Orientaciones en consulta externa	7528
Pinta de bardas	19
Elaboración y montaje de mantas	11
Volantes, dípticos o trípticos	685
Periódicos murales	594
Mensajes en redes sociales	0
Perifoneo local	6747
Caminatas	14
Carreras	26
Desfiles	24
Cápsulas radiofónicas y/o televisión	9
Entrevistas en radio y/o televisión	3
Emisión de Boletines Informativos	2

### Evidencia fotográfica

La evidencia fotográfica deberá ser enviada en una carpeta ZIP o RAR con las siguientes características: fotografías a color, en formato JPG o BMP en resolución intermedia o alta

Oficio del Gobierno de Hidalgo, con el que remite contestación a punto de acuerdo aprobado por la Comisión Permanente, con relación a la certificación de los integrantes de las instituciones de seguridad pública.

39

23-39

Removiente. 18

Remítase al Promovente.  
Abril 17 del 2018.



*Omar Fayad Meneses*  
999



Lic. Alejandro Enciso Arellano  
Secretario particular

Pachuca de Soto, Hidalgo., 19 de febrero del 2018.  
GEH/SP/OF.019/2018.

**Sen. Adriana Dávila Fernández**  
**Vicepresidenta de la Mesa Directiva**  
**de la Cámara de Senadores**  
**Presente.**

Por indicaciones del Gobernador del Estado Lic. Omar Fayad Meneses, en atención a su Oficio número DGPL-63-II-6-2921, mediante el cual exhorta a los gobiernos de las entidades federativas a continuar con la certificación de los integrantes de las instituciones de seguridad pública, adjunto tarjeta informativa en el que se remite informe de acciones y planes implementados para la emisión del Certificado Único Policial; con la premisa de profesionalizar a la totalidad de los elementos de las distintas instancias de Seguridad Pública y del sistema penitenciario.

Sin otro particular le envío un cordial saludo.

**ATENTAMENTE.**  
*[Signature]*



## Introducción

El Certificado Único Policial es una herramienta establecida en la Ley General del Sistema Nacional de Seguridad Pública, que permite certificar que el personal que integra las instituciones de seguridad pública tenga el perfil, los conocimientos, la experiencia, las habilidades y las aptitudes necesarias para el desempeño de sus funciones de conformidad al Modelo Óptimo de la Función Policial.

Para obtener el CUP, los policías deben contar con un resultado aprobatorio y vigente en los siguientes cuatro componentes:

1. Evaluación de control de confianza
2. Evaluación de competencias básicas o profesionales
3. Evaluación del desempeño o del desempeño académico
4. Formación inicial o equivalente

## Diagnostico

Se establece la obtención del Certificado Único Policial (CUP) para los Policías Preventivos y Personal de Custodia Penitenciaria por lo que deberán acreditar el proceso de evaluación de Control de Confianza, la Evaluación de Competencias Básicas o profesionales, la Evaluación del Desempeño o del desempeño académico, y la Formación Inicial o equivalente.

## Objetivos y Prioridades

Definir puntualmente el estado de fuerza por perfil y conocer cuántos de ellos tienen la Formación Inicial:

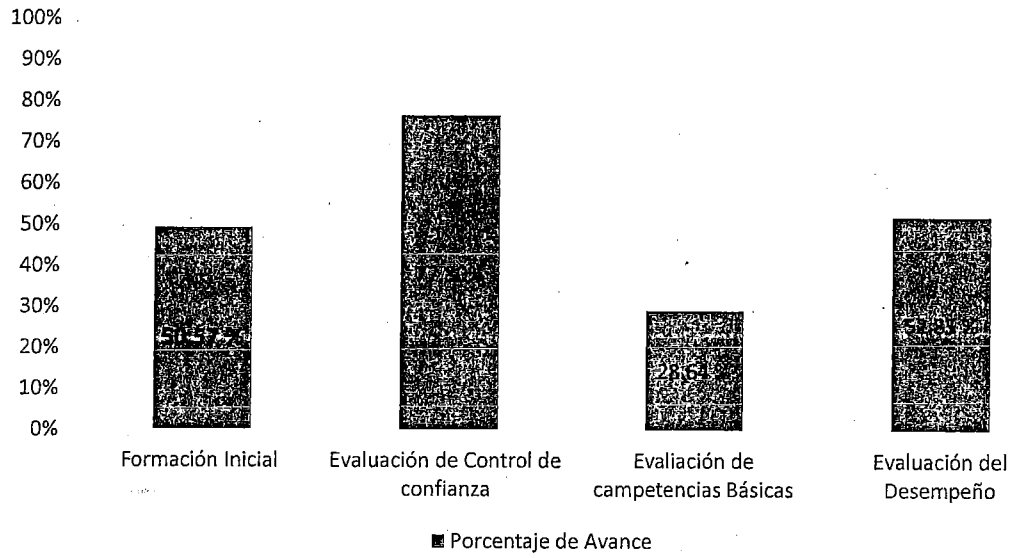
- Policías Preventivos Estatales
- Personal de Custodia Penitenciaria

## Estratégicas, Políticas y Programas

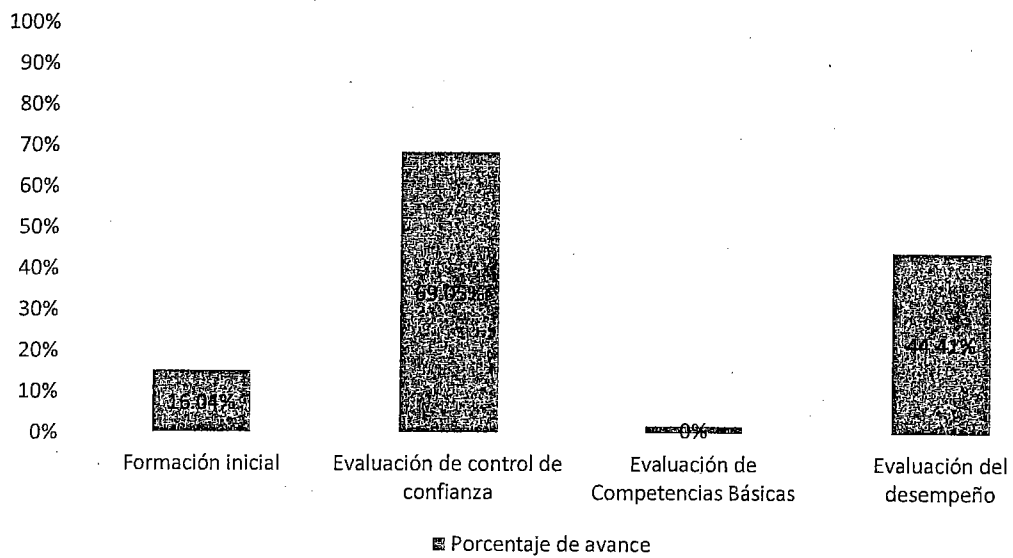
Una prioridad es que todos los elementos en activo obtengan el CUP; a continuación se describe el avance para Policía Preventivo y Custodio Penitenciario del Estado de Hidalgo:



### Policía Preventivo Estatal



### Custodio Penitenciario







## Cronograma de Actividades

### Capacitación para Policía Preventivo Estatal 2018

- Formación Inicial (aspirantes) 130 aspirantes
- Formación Inicial (activos) 367 activos
- Formación Continua (CBPF) 320 activos
- Formación Continua Replicador 1 12 activos
- Formación Continua Taller 2 100 activos
- Formación Continua Taller 3 100 activos
- Formación Continua Taller 4 10 activos
- Evaluación Competencias  
Básicas Policiales 320 activos
- Evaluación del Desempeño 701 activos

### Capacitación para Personal del Sistema Penitenciario 2018

- Formación Inicial (activos) 142 activos
- Formación Continua (CBPF) 174 activos
- Evaluación Competencias  
Básicas Policiales 174 activos
- Evaluación del Desempeño 194 activos

## Seguimiento

- Esperar a que se libere el oficio de autorización de los recursos financieros por parte del Secretariado Ejecutivo y estar en posibilidades de ejecutar los programas establecidos.
- Convocar a las diferentes corporaciones policiales con la finalidad de darle cumplimiento a las metas.

## Evaluación

- Implementando los mecanismos adecuados, se pretende cumplir las metas establecidas con base en los resultados del seguimiento aplicado y realizar las mejoras en el momento preciso.



**Secretaría de  
Seguridad Pública**  
Hidalgo crece contigo



Estado Libre y Soberano  
de Hidalgo

## Evidencia Fotográfica Cursos de Formación Inicial

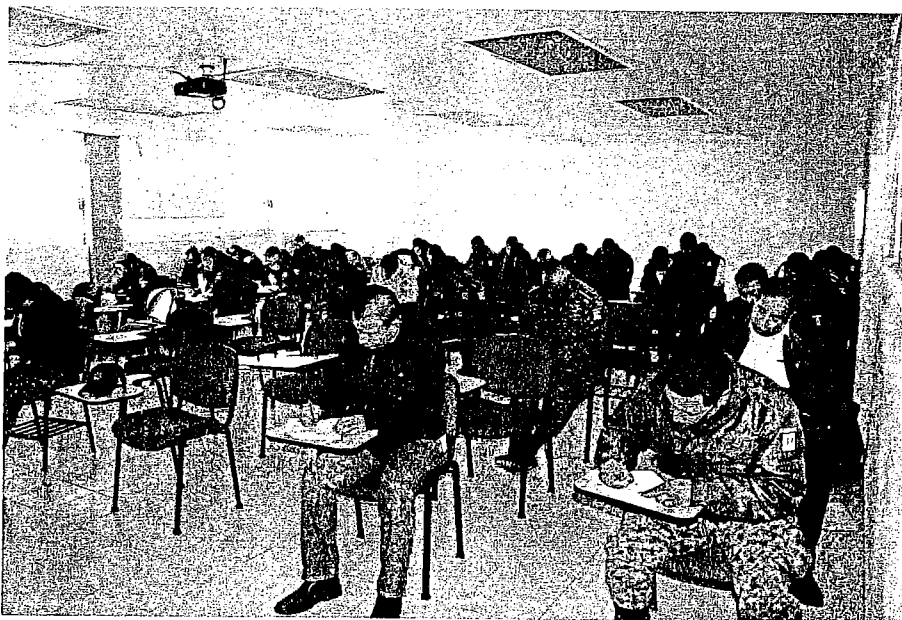




**Secretaría de  
Seguridad Pública**  
Hidalgo crece contigo



Estado Libre y Soberano  
de Hidalgo





Secretaría de  
Seguridad Pública  
Hidalgo crece contigo



## Cursos de Competencias Básicas Policiales

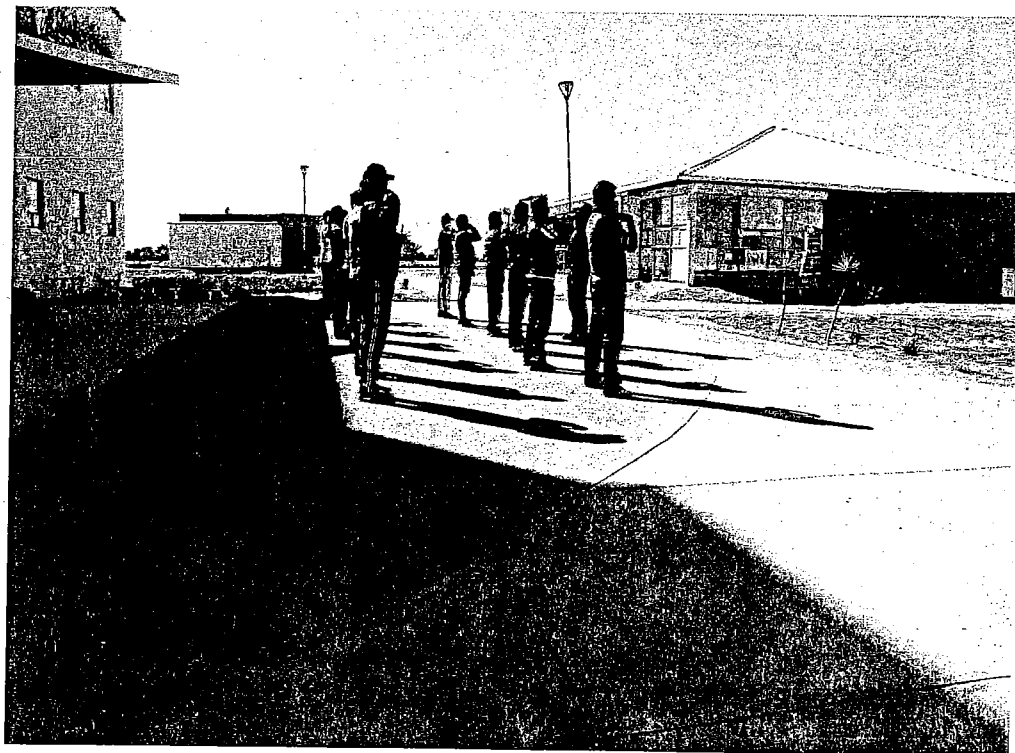




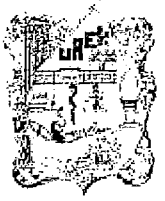
**Secretaría de  
Seguridad Pública**  
Hidalgo crece contigo



Estado Libre y Soberano  
de Hidalgo



Oficio de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, mediante el cual remite Informe de la auditoría interna a su matrícula, correspondiente al primer trimestre del año 2018.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO  
Contraloría General Remítase a las Comisiones de Educación Pública y 19  
Office of the Controller Servicios Educativos, y de Presupuesto y Cuenta  
Pública, para su conocimiento. Abril 17 del 2018.

CG/Of. Núm. 054-1/2018

ASUNTO: Entrega de Primer Informe Trimestral 2018

DIP. EDGAR ROMO GARCÍA  
PRESIDENTE DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS  
DE LA LXIII LEGISLATURA  
PRESENTE.

Estimado Presidente:

Con fundamento en el artículo 76 del Estatuto General de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, que reconoce a la Contraloría General como el órgano oficial de fiscalización interna de la institución, encargado de diseñar, preparar y procesar la información que permita vigilar, evaluar y confirmar el cumplimiento de las funciones sustantivas y adjetivas de la universidad, me permito hacer de su conocimiento que:

En cumplimiento a lo establecido en la fracción V del artículo 41 del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio Fiscal 2018, en el que dispone la obligación de las Universidades e instituciones públicas de educación media superior y superior de entregar a la Secretaría de Educación Pública la información sobre matrícula de inicio y fin de cada ciclo escolar, a más tardar el día 15 de los meses de abril, julio y octubre de 2018 y 15 de enero de 2019, entrego a Usted: Informe de la Auditoría Interna a la Matrícula de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo e "Informe de Matrícula" en el formato emitido por la DGE/SU/SES/SEP, correspondientes al Primer Trimestre del año 2018.

Agradeciendo su decidido apoyo para el desarrollo de la cultura de transparencia y rendición de cuentas en la vida universitaria, esperamos las indicaciones y observaciones que considere pertinentes y, sin otro particular por el momento, reitero a usted las seguridades de mi consideración.

ATENTAMENTE  
"AMOR ORDEN Y PROGRESO"  
Pachuca de Soto, Hgo., 06 de abril de 2018  
EL CONTRALOR GENERAL

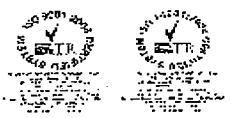
C.P. RAMIRO MENDOZA CAÑO  
C.c.p. Expediente  
RMC/HISG/RPEL



PRESIDENCIA DE LA MESA DIRECTIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS  
SECRETARÍA TÉCNICA  
13 ABR 2018  
RECIBIDO  
ANGÉLICA GARCÍA POMPA  
12:15 hrs.  
3095

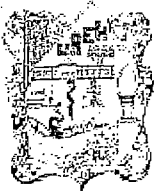
Vertical stamps and markings on the right side of the page, including "SECRETARÍA TÉCNICA" and "H. CÁMARA DE DIPUTADOS LXIII LEGISLATURA".

000574



Centro Cultural Universitario "La Garza",  
Avenida 60n, Colonia Centro Pachuca Hgo.  
C.P. 42000  
Teléfono 52 (771) 71 7 20 00 ext 1642  
contraloria@uaeh.edu.mx

www.uaeh.edu.mx



MTRO. ADOLFO PONTIGO LOYOLA  
RECTOR DE LA UAEH  
PRESENTE

Con fundamento en el artículo 76 del Estatuto General de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, que reconoce a la Contraloría General como el órgano oficial de fiscalización interna de la institución, encargado de diseñar, preparar y procesar la información que permita vigilar, evaluar y confirmar el cumplimiento de las funciones sustantivas y adjetivas de la universidad, me permito hacer de su conocimiento que:

**INFORME DE RESULTADOS DE LA AUDITORÍA INTERNA DE MATRÍCULA AL PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2018, CORRESPONDIENTE AL CICLO ENERO-JUNIO 2018**

En cumplimiento a lo dispuesto en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2018, el que establece en su artículo 41 fracción V, la obligación de las Universidades e Instituciones Públicas de Educación Media Superior y Superior de entregar a la Secretaría de Educación Pública la información sobre matrícula de inicio y fin de cada ciclo escolar, a más tardar a los 15 días naturales posteriores a la conclusión del trimestre que corresponda (15 abril, 15 julio y 15 octubre de 2018 y 15 de enero de 2019). Esta Contraloría General ha realizado los trabajos de auditoría interna como lo establece el procedimiento marcado por la Asociación Mexicana de Órganos de Control y Vigilancia en Instituciones de Educación Superior (AMOCVIES, A.C.), de la que somos agremiados desde su fundación y la que ha sido reconocida por la Secretaría de Educación Pública como por la Auditoría Superior de la Federación por su calidad e imparcialidad en la aplicación de las auditorías, por lo que:

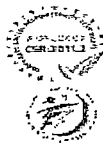
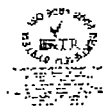
Informo a Usted los resultados de la revisión efectuada por este Órgano Interno de Control a la Matrícula Inscrita al Primer Semestre del año 2018, a la fecha de corte del 30 de marzo del 2018, misma que fue considerada para el llenado del Informe Matrícula en el formato establecido por la Dirección General de Educación Superior (DGESU) de la Secretaría de Educación Superior (SES) de la Secretaría de Educación Pública (SEP) y que corresponde al Primer Trimestre del año 2018, por lo que presento a Usted:

**OBJETIVO**

Verificar la confiabilidad de los datos reportados en los informes de matrícula del primer trimestre del año 2018 en cumplimiento de las disposiciones que aplican del artículo 41 fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2018.

**ALCANCES**

Recibida la información de la matrícula conforme a las indicaciones y formatos determinados por la SEP, cuyo contenido es responsabilidad de la Dirección General de Planeación de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, se analizó de la siguiente manera.







- I. Se revisó el cálculo de la muestra representativa de los expedientes de alumnos con base en la fórmula proporcionada por AMOCVIES, A.C. La estratificación se realizó por programa educativo. El total de matrícula de la universidad reportado en el informe DGESU-SEP es de **45,417** alumnos y la muestra que se revisó es de 100 expedientes.
  
- II. La auditoría consistió en la confrontación de la evidencia que soporta las cifras de la matrícula reportadas en el primer informe trimestral de matrícula con base en el esquema determinado por la AMOCVIES, A.C., comprometiéndose a presentar los resultados de dicha auditoría con todo profesionalismo, imparcialidad y objetividad.

## RESULTADOS

### 1. Soporte de aspirantes a la Institución.

Los programas educativos de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo cuentan con soporte documental electrónico de los aspirantes registrados en el Informe DGESU-SEP.

### 2. Análisis de duplicidad de alumnos registrados en la base de datos.

El 100% de los alumnos registrados en la base de datos **45,417** no presenta duplicidad.

### 3. Concordancia entre las cifras del Informe DGESU-SEP y la base de datos de la Dirección de Administración Escolar

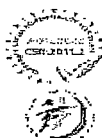
Se encontró un 100% de concordancia entre las cifras de matrícula reportada en el Informe DGESU-SEP con la base de datos de la matrícula de la Dirección de Administración Escolar de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

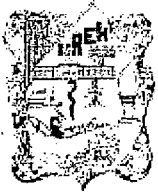
### 4. Revisión de expedientes de alumnos registrados.

Los expedientes de los alumnos de la muestra revisada cuentan con el 100% de los documentos señalados en la normativa correspondiente.

### 5. Resumen de matrícula.

Resumen de matrícula reportada con base en el informe DGESU-SEP y fecha de corte al 30 de marzo de 2018.





Nivel	Matrícula de nuevo ingreso	Matrícula de reingreso	Total
Medio Superior	648	14,954	15,602
Licenciatura	4,032	25,076	29,108
Especialidad	31	71	102
Maestría	101	300	401
Doctorado	33	171	204
Total	4,845	40,572	45,417

CONCLUSIÓN

De acuerdo al objetivo de revisión, se desprende que la información emitida por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo es razonablemente confiable, determinando un 100% de concordancia entre los datos contenidos en el Primer Informe Trimestral de Matrícula 2018, en consideración al artículo 41 fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación Ejercicio 2018 y las evidencias presentadas por la Institución.

La auditoría a la matrícula de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, se llevó a cabo de conformidad con las Normas de Auditoría para Atestiguar. Dichas normas exigen que cumplamos con los requisitos de ética, así como que planifiquemos y ejecutemos la auditoría con el fin de obtener una seguridad razonable sobre la información que se reportará a la SEP.

Agradeciendo su decidido apoyo para el desarrollo de la cultura de transparencia y rendición de cuentas en la vida universitaria, esperamos las indicaciones y observaciones que considere pertinentes y, sin otro particular por el momento, reitero a usted las seguridades de mi consideración.

ATENTAMENTE  
"AMOR ORDEN Y PROGRESO"

Pachuca de Soto, Hgo., a 06 de Abril de 2018.

CONTRALOR GENERAL

C.P. RAMIRO MENDOZA CANO



- C.c.p. Dip. Edgar Romo García.- Presidenta de la Honorable Cámara de Diputados LXIII Legislatura
- Dr. Salvador Máló Álvarez.- Director General de Educación Superior de la SEP
- Lic. Gerardo Sosa Castelán.- Presidente del Patronato Universitario. Conocimiento
- Dr. Agustín Sosa Castelán.- Secretario General UAEH. Conocimiento
- L.C. Gabriela Mejía Valencia.- Coordinadora de Administración y Finanzas. Para lo fines conducentes
- Mtro. Tomás R. Herrera González. Director General de Planeación. Conocimiento
- Mtro. Julio Cesar Leines Medécigo.- Director de Administración Escolar. Conocimiento
- Archivo de la Contraloría General

RMC/HISG/RPEL



INFORME DE MATRÍCULA

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

FECHA DE CAPTURA:

30 de marzo de 2018

Informe Reportado del Semestre:

1° 10-jul-18

2° 10-dic-18

Informe Trimestral Reportado:

1° 10-abr-18

2° 10-jul-18

3° 10-oct-18

4° 10-feb-19

MODALIDAD: ESCOLARIZADA

NOMBRE DEL CAMPUS: PACHUCA

NOMBRE DEL CAMPUS: PACHUCA	NIVEL	ESCUELA/INSTITUTO	MUNICIPIO	ASPIRANTES		NUEVO INGRESO				REINGRESO				MATRÍCULA TOTAL			
				H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total		
LICENCIATURA	MEDIA SUPERIOR	Escuela Preparatoria No Uno	Pachuca	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total		
				Escuela Preparatoria No Tres	212	160	372	67	47	114	2,031	3,027	5,058	2,098	3,074	5,172	
		Escuela Preparatoria No Cuatro	Pachuca				36	32	68	493	704	1,197	529	756	1,285		
		TOTAL		212	160	372	182	141	323	3,034	4,520	7,554	3,216	4,661	7,877		
LICENCIATURA	INGENIERIA DE MATERIALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total		
					11	5	16	1	4	12	76	25	101	77	25	102	
	INGENIERIA EN GEOLOGIA AMBIENTAL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	38	45	83	30	40	70	135	191	326	165	231	396		
	INGENIERIA INDUSTRIAL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	151	73	224	96	48	144	438	225	663	534	273	807		
	INGENIERIA MINERO METALURGICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	64	32	96	72	23	95	229	107	336	295	130	425		
	LICENCIATURA EN ARQUITECTURA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	260	146	406	72	32	104	385	306	691	457	358	815		
	LICENCIATURA EN ANTOLOGIA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	47	67	114	29	33	62	176	220	396	205	253	458		
	LICENCIATURA EN CIENCIAS COMPUTACIONALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	54	22	76	45	17	62	414	124	538	459	141	600		
	LICENCIATURA EN INGENIERIA CIVIL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	201	56	257	113	35	148	492	133	625	605	168	773		
	LICENCIATURA EN INGENIERIA EN ELECTRONICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	48	2	50	36	2	38	264	32	233	237	34	271		
	LICENCIATURA EN INGENIERIA EN TELECOMUNICACION	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	35	10	45	29	9	38	264	79	343	293	88	381		
	LICENCIATURA EN MATEMATICAS APLICADAS	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	53	76	129	19	21	40	103	116	219	122	119	259		
	LICENCIATURA EN QUIMICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	16	41	57	12	26	38	79	148	227	91	174	265		
	LICENCIATURA EN QUIMICA DE ALIMENTOS	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachuca	88	413	501	29	83	112	245	1	274	274	1	275		
	LICENCIATURA EN SISTEMAS COMPUTACIONALES	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	150	360	510	38	132	170	172	655	828	210	788	998		
	LICENCIATURA EN CIRUJANO DENTISTA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	18	36	54	15	27	42	64	169	233	79	196	275		
	LICENCIATURA EN FARMACIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	8	48	56	6	36	42	41	259	300	47	295	342		
	LICENCIATURA EN GENETICOLOGIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	85	186	271	33	92	125	114	389	509	147	487	634		
	LICENCIATURA EN NUTRICION	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	85	208	293	48	115	163	258	706	964	306	821	1,127		
	MEDICO CIRUJANO	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachuca	757	1,305	2,062	113	116	229	722	906	1,628	835	1,072	1,837		
	LICENCIATURA EN ADMINISTRACION	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	138	118	256	66	56	122	302	413	715	368	469	837		
	LICENCIATURA EN COMERCIO EXTERIOR	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	101	130	231	53	69	122	235	410	645	288	479	767		
	LICENCIATURA EN ECONOMIA	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	92	136	228	48	74	122	330	459	789	378	533	911		
	LICENCIATURA EN GASTRONOMIA	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	112	106	218	67	58	125	96	75	171	96	75	171		
	LICENCIATURA EN MERCADOTECNIA	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	91	95	186	66	61	127	282	407	689	348	468	816		
	LICENCIATURA EN TURISMO	Instituto de Ciencias Económico Administrativas	Pachuca	47	109	156	41	86	127	184	482	666	225	588	793		
	LICENCIATURA EN ANTRPOLOGIA SOCIAL	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	6	21	27	6	13	19	19	17	36	25	30	55		
	LICENCIATURA EN COMUNICACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	48	47	95	41	35	80	217	210	427	258	249	507		
	LICENCIATURA EN DERECHO	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	89	107	196	42	38	80	227	303	530	316	379	695		
	LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	180	226	406	33	47	80	283	332	615	316	333	649		
	LICENCIATURA EN ENSEÑANZA DE LA LENGUA INGLESA	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	22	108	130	9	32	41	67	301	368	76	333	409		
	LICENCIATURA EN HISTORIA	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	21	18	39	20	17	37	59	124	183	79	141	220		
	LICENCIATURA EN PLANEACION Y DESARROLLO REGION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	7	7	14	3	8	11	41	45	86	41	45	86		
	LICENCIATURA EN PLANEACION Y DESARROLLO REGION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	8	37	45	5	33	38	32	37	37	31	37	74		
	LICENCIATURA EN TRABAJO SOCIAL	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	8	37	45	5	33	38	32	37	37	31	37	74		
	PSICOLOGIA	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachuca	7	7	14	3	8	11	41	45	86	41	45	86		
	TOTAL			3,131	4,416	7,547	1,318	1,542	2,860	7,921	9,308	17,329	8,839	11,330	20,169		

ESPECIALIDAD	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
ESPECIALIDAD EN ANESTESIOLOGIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN CIRUGIA GENERAL	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN ENFERMERIA NEONATAL	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN ENFERMERIA PEDIATRICA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN GINECOLOGIA Y OBSTETRICA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN MEDICINA DE URGENCIAS	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDADES DE MEDICINA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN MEDICINA INTERNA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN NEFROLOGIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN ODONTOPEDIATRIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN ORTOPEDIA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN PEDIATRIA MEDICA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
ESPECIALIDAD EN POCERCA	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
TOTAL			10	21	31	27	44	71	37	55	102			

MAESTRIA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
MAESTRIA EN CIENCIAS DE LOS MATERIALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN CIENCIAS EN AUTOMATIZACION Y CONTROL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN CIENCIAS EN BIOTECNOLOGIA Y CONSERVACION	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN CIENCIAS EN MATEMATICAS Y SU DIDACTICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN INGENIERIA INDUSTRIAL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN MATEMATICAS	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN QUIMICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION PARA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
MAESTRIA EN NUTRICION CLINICA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
MAESTRIA EN SALUD PUBLICA	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
MAESTRIA EN CIENCIAS BIOMEDICAS Y DE LA SALUD	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
MAESTRIA EN ADMINISTRACION	Instituto de Ciencias Economico Administrativas	Pachica												
MAESTRIA EN AUDITORIA	Instituto de Ciencias Economico Administrativas	Pachica												
MAESTRIA EN GESTION FISCAL	Instituto de Ciencias Economico Administrativas	Pachica												
MAESTRIA EN ESTUDIOS ECONOMICOS	Instituto de Ciencias Economico Administrativas	Pachica												
MAESTRIA EN CIENCIAS SOCIALES	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
MAESTRIA EN DERECHO	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
MAESTRIA EN EDUCACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
MAESTRIA EN ESTUDIOS DE POBLACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
MAESTRIA EN GOBIERNO Y GESTION LOCAL	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
TOTAL			40	52	92	110	142	252	150	194	344			

DOCTORADO	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
DOCTORADO EN CIENCIAS AMBIENTALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS COMPUTACIONALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS DE INGENIERIA INDUSTRIAL	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS MATERIALES	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS EN BIOTECNOLOGIA Y CONSERVACION	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN QUIMICA	Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y SALUD	Instituto de Ciencias de la Salud	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS ECONOMICO ADMINISTRATIVAS	Instituto de Ciencias Economico Administrativas	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA EDUCACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
DOCTORADO EN CIENCIAS SOCIALES	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
DOCTORADO EN ESTUDIOS DE POBLACION	Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades	Pachica												
TOTAL			17	14	31	90	72	162	107	86	193			
TOTAL DEL CAMPUS			3,343	4,576	7,919	1,567	1,770	3,337	10,782	14,586	25,368	12,349	16,356	28,705

NOMBRE DEL CAMPUS: MINERAL DEL MONTE				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA			
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
LICENCIATURA	LICENCIATURA EN TEATRO	Instituto de Artes	Mineral del Monte	12	20	32	11	15	26	23	36	59	34	51	85
	LICENCIATURA EN ARTES VISUALES	Instituto de Artes	Mineral del Monte	20	23	43	20	21	41	77	106	183	97	127	224
	LICENCIATURA EN DANZA	Instituto de Artes	Mineral del Monte	13	24	37	13	27	40	27	74	101	40	101	141
	LICENCIATURA EN MUSICA	Instituto de Artes	Mineral del Monte	19	9	28	19	9	28	139	54	193	158	63	221
TOTAL DEL CAMPUS				64	76	140	63	72	135	266	270	536	329	342	671

NOMBRE DEL CAMPUS: TULANGINGO				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA			
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
BACHILLERATO	MEDIA SUPERIOR	Escuela Preparadora No. Dos	Tulangingo	36	62	98	26	55	81	1,146	1,651	2,797	1,172	1,706	2,878
			TOTAL	36	62	98	26	55	81	1,146	1,651	2,797	1,172	1,706	2,878

LICENCIATURA				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA			
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
LICENCIATURA	INGENIERIA AGRICOLA INDUSTRIAL	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	11	8	19	8	8	16	44	62	106	52	70	122
	INGENIERIA EN AGRONOMICOS	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	32	15	47	24	12	36	118	78	196	10	10	20
	INGENIERIA EN AGRONOMIA PARA LA PRODUCCION SUSTENTABLE	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	6	14	20	5	12	17	25	71	96	30	83	113
	INGENIERIA FORESTAL	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	9	9	18	8	6	14	63	56	119	71	62	133
	LICENCIATURA EN ALIMENTACION SUSTENTABLE	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	150	176	326	39	49	88	4	8	12	4	12	16
	MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA	Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo	7	9	16	39	49	88	298	324	622	337	373	710
TOTAL				206	231	437	84	95	179	582	601	1,183	646	696	1,342

MAESTRIA				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA			
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
MAESTRIA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo							9	18	27	9	18	27
			TOTAL							9	18	27	9	18	27

DOCTORADO				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA			
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
DOCTORADO EN CIENCIAS AGRPECUARIAS		Instituto de Ciencias Agropecuarias	Tulangingo				1	1	2	5	4	9	6	5	11
			TOTAL				1	1	2	5	4	9	6	5	11
TOTAL DEL CAMPUS				242	293	535	111	151	262	1,722	2,274	3,996	1,833	2,425	4,258

NOMBRE DEL CAMPUS: ACTOPAN				MUNICIPIO				NUEVO INGRESO				MATERICULA				
NIVEL	ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	ASPIRANTES		H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	
BACHILLERATO	MEDIA SUPERIOR	Escuela Superior de Actopan	Actopan	26	19	45	14	13	27	228	450	678	242	463	705	
			TOTAL	26	19	45	14	13	27	228	450	678	242	463	705	
LICENCIATURA	DISEÑO GRAFICO	Escuela Superior de Actopan	Actopan	22	45	67	18	38	56	195	231	426	213	269	482	
			LICENCIATURA EN CREACION Y DESARROLLO DE EMPRE	Actopan	16	16	32	9	12	21	39	61	100	48	73	121
			LICENCIATURA EN DERECHO	Actopan	48	109	157	36	43	79	215	318	533	251	361	612
			LICENCIATURA EN PSICOLOGIA	Actopan	9	40	49	8	30	38	52	283	335	60	313	373
TOTAL				95	162	257	71	123	194	501	893	572	1,016	1,588		
TOTAL DEL CAMPUS				121	181	302	85	136	221	729	1,343	2,072	814	1,479	2,293	

NOMBRE DEL CAMPUS: HUEJUITLA												
NIVEL		ESUELA / FACULTAD / CENTRO / DES		MUNICIPIO		ASPIRANTES		NUEVO INGRESO		MATRICULA		
				H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total

BACHILLERATO		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca									
TOTAL						84		60		312		590	

LICENCIATURA		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		4		5		82		181	
LICENCIATURA EN ADMINISTRACION		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		6		12		14		58	
LICENCIATURA EN CIENCIAS COMPUTACIONALES		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		10		21		44		104	
LICENCIATURA EN DERECHO		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		24		38		60		148	
LICENCIATURA EN ENFERMERIA		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		14		18		37		131	
MEDICO CIRUJANO		Escuela Superior de Huajuca		Huajuca		19		27		44		115	
TOTAL						111		108		379		1,101	
TOTAL DEL CAMPUS						241		108		626		1,691	

NOMBRE DEL CAMPUS: SAHAGUN												
NIVEL		ESUELA / FACULTAD / CENTRO / DES		MUNICIPIO		ASPIRANTES		NUEVO INGRESO		MATRICULA		
				H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total

BACHILLERATO		Escuela Superior de Cd. Sahagun		Tepeapulco		15		5		17		371	
TOTAL						15		5		359		538	

LICENCIATURA		Escuela Superior de Cd. Sahagun		Tepeapulco		19		11		30		162	
INGENIERIA INDUSTRIAL		Escuela Superior de Cd. Sahagun		Tepeapulco		12		7		19		82	
INGENIERIA EN COMPUTADRIA		Escuela Superior de Cd. Sahagun		Tepeapulco		10		1		11		39	
INGENIERIA MECANICA		Escuela Superior de Cd. Sahagun		Tepeapulco		2		20		20		126	
TOTAL						47		61		327		493	
TOTAL DEL CAMPUS						62		24		78		1,385	

NOMBRE DEL CAMPUS: TEPEJ DEL RIO												
NIVEL		ESUELA / FACULTAD / CENTRO / DES		MUNICIPIO		ASPIRANTES		NUEVO INGRESO		MATRICULA		
				H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total

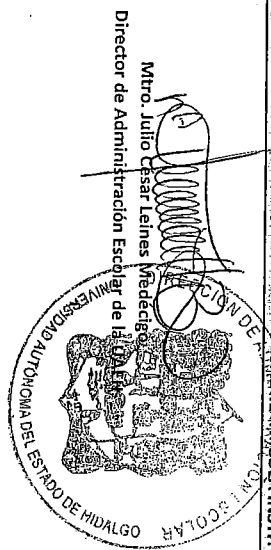
BACHILLERATO		Escuela Superior de Tepej del Rio		Tepej del Rio		27		14		34		240	
TOTAL						27		14		34		240	

LICENCIATURA		Escuela Superior de Tepej del Rio		Tepej del Rio		22		6		23		86	
INGENIERIA INDUSTRIAL		Escuela Superior de Tepej del Rio		Tepej del Rio		9		10		17		29	
INGENIERIA EN ADMINISTRACION		Escuela Superior de Tepej del Rio		Tepej del Rio		11		20		35		40	
MEDICO CIRUJANO		Escuela Superior de Tepej del Rio		Tepej del Rio		127		35		175		155	
TOTAL						185		50		199		395	
TOTAL DEL CAMPUS						112		50		109		581	

NOMBRE DEL CAMPUS: IXTLAHUACO		ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	MUNICIPIO	ASPIRANTES	NUEVO INGRESO		MATRICULA		MATRICULA TOTAL			
NIVEL				H	M	Total	H	M	Total	Total		
BACHILLERATO	MEDIA SUPERIOR	Escuela Preparatoria Ixtlahuaco	Lolotla	1	-	1	39	63	102	39	102	
TOTAL				1	-	1	39	63	102	39	102	
NOMBRE DEL CAMPUS: TAXCOAPAN		ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	MUNICIPIO	ASPIRANTES	NUEVO INGRESO		MATRICULA		MATRICULA TOTAL			
NIVEL				H	M	Total	H	M	Total	Total		
BACHILLERATO	MEDIA SUPERIOR	Escuela Preparatoria Taxcoapan	Taxcoapan	5	3	8	15	17	32	20	40	
TOTAL				5	3	8	15	17	32	20	40	
TOTAL MATRICULA ESCOLARIZADA				4,457	6,157	10,614	2,215	2,601	4,816	16,637	23,538	40,175
							2,224	2,621	4,845	16,795	23,777	40,572
										19,019	26,398	45,417

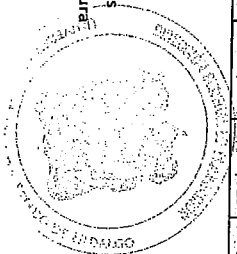
MODALIDAD: NO ESCOLARIZADA

NOMBRE DEL CAMPUS: SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL		ESCUELA / FACULTAD / CENTRO / DES	MUNICIPIO	ASPIRANTES	NUEVO INGRESO		MATRICULA		MATRICULA TOTAL			
NIVEL				H	M	Total	H	M	Total	Total		
BACHILLERATO VIRTUAL	MEDIA SUPERIOR	Sistema de Universidad Virtual	PACHUCA	0	-	0	8	9	17	8	9	
TOTAL				0	-	0	8	9	17	8	9	
BACHILLERATO	SUPERIOR	Sistema de Universidad Virtual	PACHUCA	133	127	260	125	158	283	125	158	
LICENCIATURA EN INNOVACION Y TECNOLOGIA EDUCATIVA		Sistema de Universidad Virtual	PACHUCA	15	29	44	17	16	33	17	16	
TOTAL				148	156	304	148	211	359	153	226	
MAESTRIA												
MAESTRIA EN TECNOLOGIA EDUCATIVA		Sistema de Universidad Virtual	PACHUCA	48	59	107	4	5	9	5	21	
MAESTRIA EN GESTION DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS		Sistema de Universidad Virtual	PACHUCA	14	22	36	1	3	4	1	3	
TOTAL				62	81	143	4	5	9	2	6	24
TOTAL MATRICULA NO ESCOLARIZADA				210	237	447	9	20	29	158	167	259
TOTAL MATRICULA INSTITUCION				4,667	6,394	11,061	2,224	2,621	4,845	16,795	23,777	40,572
										19,019	26,398	45,417



Mtro. Julio César Leines Medvedev  
 Director de Administración Escolar de la UAF

Dr. Edgar Martínez Torres  
 Responsable de la captura





CÁMARA DE DIPUTADOS  
LXIII LEGISLATURA

---

**Secretario General:** Mauricio Farah Gebara; **Secretario de Servicios Parlamentarios:** Juan Carlos Delgadillo Salas; **Secretario de Servicios Administrativos y Financieros:** Carlos Alfredo Olson San Vicente; **Director General de Crónica y Gaceta Parlamentaria:** Gilberto Becerril Olivares; **Directora del Diario de los Debates:** Eugenia García Gómez; **Jefe del Departamento de Producción del Diario de los Debates:** Oscar Orozco López; **Apoyo Documental:** **Dirección General de Proceso Legislativo, Directora General,** María Elena Sánchez Algarín. Oficinas de la Dirección del Diario de los Debates de la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión: Palacio Legislativo, avenida Congreso de la Unión 66, edificio E, cuarto nivel, colonia El Parque, delegación Venustiano Carranza, CP 15969. Teléfonos: 5036-0000, extensiones 54039, 54044, 54037. Registrado como artículo de segunda clase en la Administración de Correos, el 21 de septiembre de 1921. **Página electrónica:** <http://cronica.diputados.gob.mx>