

Prohibirán en escuelas venta de quesadillas, pizzas y frapés

De acuerdo con la SEP, sólo se ofrecerán agua y alimentos preparados con ingredientes naturales

PEDRO VILLA Y CAÑA

—nacion@eluniversal.com.mx

La SEP no permitirá más la venta de comida chatarra en los planteles del Sistema Educativo Nacional, de educación básica a superior. Los alimentos prohibidos son gorditas, quesadillas, chilaquiles, tacos dorados, pizzas, hot dogs, hamburguesas, banderillas, frapés, tamales, gelatinas, pasteles, hotcakes y helados, entre otros, por contener exceso de calorías, azúcares, grasas y sodio.

De acuerdo con un anteproyecto, la SEP alista la publicación de un reglamento que sólo permitirá la venta de agua para hidratarse y los alimentos deberán privilegiar los ingredientes naturales.

| NACIÓN | A4

Se acabaron pizzas y tacos en escuelas; habrá frutas y agua

En anteproyecto enviado a la Conamer, **SEP busca prohibir los alimentos de alto contenido calórico** en el interior de los planteles

PEDRO VILLA Y CAÑA

—nacion@eluniversal.com.mx

Como parte de la estrategia del gobierno federal para combatir el consumo de comida chatarra, la Secretaría de Educación Pública (SEP) alista el reglamento para regular la venta de alimentos en planteles educativos, en donde destaca la prohibición de la venta de gorditas, chilaquiles y tacos dorados, así como

pizzas, hot dogs, hamburguesas, banderillas y frapés, entre otros, por contener exceso de calorías, azúcares libres, grasas y sodio.

En un anteproyecto enviado a la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (Conamer) se busca prohibir también que se vendan en las escuelas productos como tamales, burritos, totopos, nachos con queso amarillo, igual que postres caseros como gelatinas, flanes, pasteles, pay de limón, hotcakes, waffles y helados, entre otros.

“Se busca establecer los criterios técnicos nutrimentales y de higiene para regular la preparación, la distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que integren una alimentación adecuada en el interior de las escuelas de los tipos de educación básica, media superior y superior, en todos sus niveles y servicios educativos, así como de formación para el trabajo, públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional”, señala el anteproyecto.



Comida con ingredientes naturales

La propuesta de reglamento indica que busca que se ofrezcan en las escuelas alimentos preparados con pescado, pavo, pollo sin piel y carne magra, asada, horneada o cocida; verduras y leguminosas como nopales, calabazas, jitomate, espinacas, haba, lenteja y frijol, entre otras, además de tortilla de maíz, pan integral, avena y elote.

“Los alimentos y las bebidas que se ofrezcan en el interior de las escuelas deberán privilegiar los ingredientes naturales o mínimamente procesados, de la localidad o la región. En el caso de las leguminosas, se recomienda ofrecer una amplia variedad de frijoles y la diversificación con otras leguminosas como chícharos, lentejas, habas, garbanzos y arvejas, por su contenido de fibra y proteínas. Para los alimentos de origen animal se deben ofrecer pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asada, horneada o cocida”.

El anteproyecto indica que no se recomienda incluir verduras y frutas enlatadas, deshidratadas con azúcar, en escabeche, almíbar, gariñadas, en conserva, fritas y adicionadas con sal o azúcares.

La SEP también busca que se ofrezcan a los alumnos frutas frescas como manzana, fresa, sandía, melón, tunas, uvas, piña, entre otras; verduras y hortalizas como zanahoria, pepino y jícama, entre otras.

Sólo agua

El anteproyecto agrega que sólo se permitirá ofrecer agua para consumo humano, de preferencia sin saborizante, como medio de hidratación.

“En la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas para los estudiantes se deberá evitar la adición de cafeína, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas que la contengan”, se indica.

También se evitará la venta de aguas de sabor de sobres, bebidas a base de leche con azúcar añadida como atoles, chocolates y frapés, y de aguas frescas de concentrados como horchata y tamarindo, entre otras.

Sanciones

En el aparatado “Prohibiciones y sanciones” se advierte que la autoridad escolar que promueva, propicie o permita la preparación, distribución, expendio o difusión de publicidad de alimentos y bebidas no permitidos para las escuelas en contravención a lo establecido en el reglamento, las guías alimentarias y demás normativa aplicable, incurrirá en las infracciones previstas en el artículo 170, fracciones VIII y IX de la Ley General de Educación (LGE), así como en el artículo 301, párrafo segundo de la Ley General de Salud (LGS) y se harán acreedores a las sanciones establecidas.

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

El acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el *Diario Oficial de la Federación* y los planteles tendrán un plazo de 180 días naturales para su aplicación.

La Coparmex consideró por su lado que del anteproyecto se derivarán nuevas obligaciones para las autoridades escolares y para la industria de alimentos. ●

ANTEPROYECTO DE LA SEP

“Se busca establecer los criterios (...) para regular la preparación, distribución y el expendio de alimentos y bebidas preparados (...) en el interior de las escuelas”

COMIDA QUE NO SE PERMITIRÁ VENDER

- **Comida rápida** como pizzas, hot dogs, hamburguesas, banderillas.
- **Preparaciones fritas** como quesadillas, sopes, tacos dorados, tacos sudados, chilaquiles fritos, gorditas.
- **Botanas preparadas** como totopos o nachos con queso amarillo.
- **Postres** como gelatinas, flanes, pasteles, pay de limón, hotcakes, waffles y helados.
- **Preparaciones no fritas**, como sincronizadas con jamón, tamales, burritos, gorditas de harina.
- **Pastelillos** y galletas, como donas y galletas de chocolate.
- **Bebidas** como aguas de sabor de sobres, así como atoles, chocolates y frapés.
- **Sólo** se permitirá ofrecer agua para consumo humano, de preferencia sin saborizante, como medio de hidratación.

Fuente: Conamer.





La Secretaría de Educación Pública pretende influir en los hábitos de consumo de los estudiantes.

