



**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA



MÉXICO 2010 Bicentenario Independencia
Centenario Revolución



Vivir Mejor

PROYECTO DEL CAMPO A LA ESCUELA: DESARROLLO DE TALLERES Y JORNADAS DE NEGOCIOS 2010.

PROGRAMA DE FERIAS INSTITUCIONALES Y MISIONES COMERCIALES 2010-2011

Dirección de Desarrollo de la Oferta Exportable.



Del campo a la escuela:

Objetivo, meta e indicadores

GOBIERNO
FEDERAL

SAGARPA

Objetivo

Contribuir a la estrategia nacional contra el sobrepeso y la obesidad, a través de acciones que fomenten la integración de la oferta y la demanda de productos agroalimentarios y pesqueros sanos, inocuos y de calidad hechos en México; además de impulsar un mayor consumo de frutas y hortalizas mexicanas a nivel nacional, así como de otros productos sanos del sector.

Meta

Integrar regionalmente a productores y comercializadores de agroalimentos mexicanos con las cooperativas escolares y los representantes de compras institucionales del DIF Nacional, a través de la celebración de encuentros de negocios en 9 ciudades del país, propiciando un mínimo de 30 encuentros por región.

MÉXICO
2010

Indicadores

Evaluaciones de resultados de al menos 30 encuentros de negocios por región, sumando un total de 270 encuentros a nivel nacional.

Participación de un mínimo de 20 productores o empresas del sector agroalimentario y al menos 15 cooperativas escolares por región.

Nota.- Este número se adecuará una vez que las Oficinas Regionales de ASERCA nos remitan sus comentarios de cuantos encuentros entre proveedores y cooperativas se pueden generar en su región. Este número podrá variar en cada región.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Jornadas de negocios.

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**MÉXICO
2010**

1. Se considera la realización de 9 jornadas de negocios las cuales contendrán los siguientes elementos:

- a) Taller de introducción para cooperativas y proveedores cuyo material y dirección estará a cargo de la Fundación Campo, Educación y Salud. La duración es de una hora incluyendo preguntas y respuestas de los asistentes y se considerarán 15 minutos para ajuste de tiempos.
- b) Desarrollo de los encuentros: en base a la información de los proveedores confirmados y las cooperativas que registren su asistencia, de forma previa (una semana antes de cada encuentro) se organizarán agendas para sostener entrevistas “uno a uno” dejándose un espacio para organizar encuentros de asistentes sin confirmación previa.
- c) Para su inscripción, se solicitará a cada productor requisitar los formatos que establecen las Reglas de Operación y Lineamientos del Programa, los cuales se enviarán pre llenados y con instrucciones para hacer más sencillo el trámite al beneficiario.
- d) Al final del encuentro se solicitará a cada beneficiario que complete un formato de evaluación de la jornada a fin de recabar información para que esta estrategia se pueda fortalecer y complementar con otros Programas de Apoyo.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Jornadas de negocios.

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**MÉXICO
2010**

2. Para la implementación de las jornadas será necesario:

- a) Las jornadas se llevarán a cabo del 10 de noviembre al 15 de diciembre. El evento de apertura será el 10 de noviembre en la ciudad de Guadalajara (Regional de Occidente) por coincidir con el “6º Congreso Internacional de Promoción al Consumo de Frutas y Verduras” que tendrá lugar del 7 al 10 de noviembre en dicha ciudad.
- b) Para el desarrollo de las jornadas se convocará a proveedores del sector agroalimentario (convocatoria realizada por ASERCA –Central y Regionales-), así como a cooperativas escolares, DIF Estatales y Municipales (a través de la Secretaría de Educación Pública y la Subsecretaría de Agronegocios).
- c) En la convocatoria a proveedores, en las oficinas regionales se concentrarán las listas de beneficiarios registrados, por lo cual, tanto la oficina Central como las Delegaciones Estatales de SAGARPA, SEDAGROS y SEDECOS, remitiremos las propuestas a la Oficina Regional de ASERCA que corresponda.
- d) Podrán participar todos aquellos productores y comercializadores que tengan la capacidad de abastecer a las cooperativas escolares y a los DIF, tomando en consideraciones los tipos de producto que se establecen en los lineamientos anexos, así como las características de la demanda; además de haber requisitado los formatos de solicitud del apoyo correspondiente.
- e) La requisición de los formatos tiene por objeto amparar el subsidio que se ejerza para la contratación de servicios y adquisición de bienes necesarios para la implementación de las jornadas.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Jornadas de negocios.

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**MÉXICO
2010**

3. De cada Oficina Regional de ASERCA se requiere:

- a) Que nos propongan la fecha de realización del evento en su región a fin de formalizar un calendario de actividades.
- b) Que sugieran un lugar para llevar a cabo la Jornada considerando que se debe contar con equipo audiovisual para el taller, mobiliario para el desarrollo de las reuniones, capacidad para 150-200 personas, de fácil acceso, disponible durante todo el día en que se vaya a realizar el evento.
- c) Que nos informen los servicios que se deberán considerar de acuerdo con las sugerencias solicitadas.
- d) Que en función de lo anterior emitan sus comentarios respecto de las variantes o modificaciones que deberán realizarse en la jornada de su región en función de las características de proveeduría, tipo de productores, entre otros.
- e) Lo anterior deberá remitirse a la dirección electrónica claudia.monroy@aserca.gob.mx, a más tardar el próximo viernes 8 de octubre.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**MÉXICO
2010**

Con base en los principios señalados en la publicación del DOF de fecha 23 de agosto de 2010, en las escuelas de educación básica se propiciará:

I. Alimentos diversos que se incluyan dentro de los tres grupos alimentarios incluyendo frutas de la temporada y de la región, alimentos naturales y verduras, principalmente;

II. Se privilegiará el consumo de agua simple potable, como primera alternativa de hidratación;

III. Una alimentación correcta, que combine alimentos y bebidas con base en el “Plato del Bien Comer” y en las recomendaciones contenidas en el Anexo Único del presente Acuerdo, con acciones que incentiven el mantenerse activo físicamente dentro y fuera del espacio escolar;

IV. Se procurará que las instalaciones escolares cuenten con agua potable, a fin de favorecer el consumo de agua durante la estancia de los alumnos en la escuela;

V. Se orientará a los alumnos y padres de familia, mediante diversos medios informativos, sobre las propiedades nutricias de los alimentos y bebidas, que faciliten una alimentación correcta, privilegiando el consumo de frutas, verduras, granos enteros y agua simple potable, y

VI. Se orientará a los alumnos y padres y madres de familia o tutores en la preparación de refrigerios o colaciones que faciliten una alimentación correcta.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela:

Lineamientos de productos

**GOBIERNO
FEDERAL**

Se recomienda el consumo diario de las siguientes categorías de alimentos:

- 1) Verduras y frutas
- 2) Agua simple potable a libre demanda y
- 3) Alimentos preparados.

SAGARPA

El consumo diario de los alimentos preparados podrá substituirse por el consumo de algún alimento líquido como leche semidescremada, yogurt, alimentos lácteos fermentados, jugos de frutas, jugos de verduras y néctares o alimentos líquidos de soya. Estos últimos se definen como combinaciones de dos o más alimentos que constituyen la principal fuente de energía y macronutrientes del refrigerio escolar. El consumo diario de los alimentos preparados podrá substituirse por el consumo de algún alimento líquido como leche semidescremada, yogurt, alimentos lácteos fermentados, jugos de frutas, jugos de verduras y néctares o alimentos líquidos de soya (preferentemente hasta dos veces por semana).

**MÉXICO
2010**

Las combinaciones que tienen fundamento en el “Plato del bien comer”, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-20054 son:

- Una o más porciones de frutas y verduras
- Una porción de las preparaciones de alimentos que cumplan con los criterios establecidos
- Agua simple y potable a libre demanda



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

**GOBIERNO
FEDERAL**

En general el consumo de verduras, no debe limitarse.

En el caso de frutas, se recomienda una pieza o su equivalente en rebanadas.

SAGARPA

En el caso de frutas deshidratadas, sin azúcar adicionada (orejones de chabacano, durazno, manzana y pera), no más de 4 piezas (25 g).

Es mejor el consumo de frutas enteras o en trozos, y no en forma de jugos, por razones de saciedad y equilibrio energético y para evitar pérdidas en nutrientes y otros componentes dietéticos derivados del proceso de licuado y la posterior oxidación¹⁷.

Estas recomendaciones son las mismas para las tres etapas de implementación. Algunos ejemplos de preparaciones incluyen: tortas, sándwiches, quesadillas, tacos, entre otras. Constituyen la principal fuente de energía y macronutrientes del refrigerio escolar.

La leche se considera un alimento líquido y es recomendable su promoción e inclusión en la dieta del niño por el contenido de calcio que le ayudará a un mejor desarrollo. Para mayor beneficio a la salud, en cuanto a prevención de problemas de obesidad y enfermedades crónicas asociadas, la leche debe ser de preferencia semidescremada o descremada.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

**GOBIERNO
FEDERAL**

Preparación de Alimentos

- Energía: menor o igual a 180 calorías
- Proteína: al menos 10% del total de energía (18 kcal o 4.5 g).
- Grasas totales: menor o igual a 35% del total de energía en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, menor o igual a 30% del total de energía en etapa III, a partir del ciclo 2012-2013
- Ácidos grasos saturados: menor o igual a 15% del total de energía en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, menor o igual a 10% del total de energía en etapa III, a partir del ciclo 2012-2013
- Sodio: menor o igual a 270 mg en etapa I, menor o igual a 230 mg en etapa II y menor o igual a 220 mg en etapa III.
- El contenido máximo de ácidos grasos trans será menor o igual a 0.5 g por porción
- Se recomienda que los alimentos elaborados con base en cereales contengan cereales de grano entero o que sean elaborados a partir de harinas integrales. Durante la primera etapa esto aplica al menos a 33% de los productos que incluyan cereales. A partir de la etapa II debe considerar al menos a 66% de los productos que incluyan cereales y en la etapa III al 100% de los productos

SAGARPA

**MÉXICO
2010**



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

GOBIERNO
FEDERAL

SAGARPA

Leche:

- Energía: menor o igual a 50 kcal por 100 ml en etapas I, II y III, ciclos 2010-2011, 2011-2012 y 2012-2013.
- Contenido de grasas totales: menor o igual a 1.6% ó 1.6 g de grasas por 100 g de leche en etapas I, II y III ciclos 2010-2011, 2011-2012 y 2012-2013.
- El tamaño del envase será menor o igual a 250 ml
- No debe tener azúcares añadidos
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Los productos lácteos también se consideran relevantes en la dieta infantil y deben cumplir con los criterios siguientes:

Yogurt Sólido

- Tamaño del envase: menor o igual a 150 g
- Contenido máximo de grasas totales: menor o igual a 2.5 g por 100 g
- Contenido de azúcares: menor o igual a 40% de calorías totales respecto a azúcares añadidos en la etapa I, menor o igual a 35% en la etapa II y menor o igual a 30% en etapa III
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

GOBIERNO
FEDERAL

SAGARPA

MÉXICO
2010



Vivir Mejor

Yogurt bebible y alimentos lácteos fermentados

- La porción debe ser de máximo 250 ml en las etapas I y II, ciclo 2010-2011 y 2011-2012 y 200 ml etapa III, ciclo 2012-2013
- Las grasas totales deberán ser máximo 1.6 g por 100 ml en las etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, 1.4 g por 100 ml en etapa III, desde ciclo 2012-2013
- El contenido de azúcares representará máximo el 40% de las calorías totales en etapa I, ciclo 2010-2011, 35% en etapa II, ciclo 2011-2012 y 30% en etapa III, desde ciclo 2012-2013
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius. 3.3.4.3 Jugos de frutas, jugos de verduras y néctares

Jugos de frutas y verduras:

- Se permitirán jugos de fruta 100% natural sin azúcar añadida.
- En caso de jugos de frutas naturales de origen industrializado, la cantidad de azúcares totales (gramos por porción) será según la NOM-173-SCFI-2009. Jugos de frutas preenvasados, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- La energía por porción será menor o igual a 110 kcal en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, y menor o igual a 70 kcal en etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013
- La porción debe ser menor o igual a 200 ml en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012 y menor o igual a 125 ml en la etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013.



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

GOBIERNO
FEDERAL

SAGARPA

Néctares

- Energía: menor o igual a 110 kcal por porción en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, y menor o igual a 70 kcal en etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013
- La porción debe ser menor o igual a 200 ml en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012 y menor o igual a 125 ml en la etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Alimentos líquidos de soya

- Energía: menor o igual a 60 kcal por porción en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, menor o igual a 40 kcal en la etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013
- La porción debe ser menor o igual a 200 ml en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012 y menor o igual a 125 ml en la etapa III, desde ciclo escolar 2012-2013
- Las grasas totales deberán ser menor o igual a 2.5 g por 100 ml. Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 110 en etapas I y II, ciclos 2010-2011 y 2011-2012, y menor o igual a 105 en etapa III, desde ciclo 2012-2013
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

MÉXICO
2010



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

**MÉXICO
2010**

Botanas

- Energía: menor o igual a 140 kcal en la etapa I y menor o igual a 130 kcal en las etapas II y III
- Azúcares añadidos : No aplica en la etapa I y durante las etapas II y III menor o igual a 10% del total de energía/porción
- Grasas totales: Menor o igual a 40% del total de energía en etapa I y II y menor o igual a 35% en etapa III
- Grasas saturadas: No aplica en la etapa I, menor o igual a 25% de la energía total en la etapa II y menor o igual a 15% en etapa III
- Ácidos grasos trans: Menor o igual a 0.5 g/porción en etapas I,II y III
- Sodio: No aplica en etapa I, menor o igual a 200 mg por porción en etapa II, y menor o igual a 180 mg por porción en etapa III
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.



Vivir Mejor



Del campo a la escuela: Lineamientos de productos

GOBIERNO
FEDERAL

SAGARPA

MÉXICO
2010

Galletas, pastelitos, confites y postres

- Energía: Etapa I: menor o igual a 140 kcal o menos, etapas II y III: menor o igual a 130 kcal
- Azúcares añadidos: No aplica en la etapa I, menor o igual a 25% del total de energía en etapa II y menor o igual a 20% del total de energía en etapa III
- Grasas totales: en etapa I y II, menor o igual a 40% del total de energía, y menor o igual a 35% en etapa III
- Grasas saturadas: No aplica en la etapa I, menor o igual a 20% de la energía total en la etapa II y menor o igual a 15% en etapa III
- Ácidos grasos trans: Menor o igual a 0.5 g por porción en etapas I, II y III
- Sodio: No aplica en etapa I, menor o igual a 200 mg por porción en etapa II, y menor o igual a 180 mg por porción en etapa III.
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius



Vivir Mejor