

**REGLAMENTO INSTITUCIONAL PARA LA REGULACIÓN DEL ENTORNO  
ALIMENTARIO, PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO Y PUBLICIDAD DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN  
GRUPO EDUCATIVO 16 DE SEPTIEMBRE (CEU16)**

**CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1. Objeto y fundamento normativo.**

El presente reglamento tiene como objeto regular la operación, oferta alimentaria, higiene, preparación, distribución, expendio, publicidad y consumo de alimentos y bebidas dentro de las instalaciones del Grupo Educativo 16 de Septiembre (CEU16), garantizando el derecho a una alimentación adecuada y promoviendo entornos alimentarios saludables.

Este reglamento se emite para dar cumplimiento con:

- a) el ACUERDO publicado en Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024 (DOF 30/09/2024), que establece los Lineamientos generales para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas en toda escuela del Sistema Educativo Nacional (obligatorios para educación básica, media superior y superior, incluyendo particulares);
- b) las disposiciones de higiene aplicables a establecimientos que preparan alimentos, establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009; y
- c) el marco de derecho a la alimentación y obligaciones institucionales relacionadas con el entorno alimentario escolar, conforme a la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (DOF 17/04/2024).

**ARTÍCULO 2. Alcance institucional y enfoque**

CEU16 adopta un enfoque como Universidad Promotora de la Salud, por lo que las cafeterías, puntos de venta y servicios de alimentos se consideran “agentes de cambio”, orientados a:

- favorecer el consumo de alimentos adecuados (preferentemente frescos, locales, de temporada y accesibles), y
- reducir la exposición a productos con bajo valor nutrimental, ultraprocesados y/o asociados a exceso de nutrimentos críticos.

### **ARTÍCULO 3. Ámbito de aplicación**

Este reglamento aplica a:

1. cafeterías y puntos de venta concesionados;
2. máquinas expendedoras;
3. servicios de coffee break/ambigú;
4. ventas temporales autorizadas por la institución (ferias, eventos, jornadas), que deberán sujetarse a este reglamento.

### **ARTÍCULO 4. Corresponsabilidad**

Son sujetos obligados: estudiantes, docentes, personal administrativo/servicios, proveedores/locatarios y visitantes, bajo la siguiente corresponsabilidad:

**4.1 Locatarios y concesionarios:** cumplir el reglamento, asistir a capacitaciones semestrales, presentar menús para autorización, y aceptar auditorías.

**4.2 Autoridades escolares (Campus):** difundir, aplicar y vigilar el cumplimiento; verificar capacitación del personal.

**4.3 Comunidad educativa:** promover una cultura alimentaria saludable, reportar incumplimientos y participar en campañas.

## **CAPÍTULO II. OFERTA ALIMENTARIA, PUBLICIDAD Y COMERCIALIZACIÓN**

### **ARTÍCULO 5. Criterio rector: prohibición por sellos/leyendas y por ingredientes con sellos**

Queda prohibida la venta, distribución, expendio y publicidad de:

- a) alimentos y bebidas con sellos o leyendas de advertencia en el empaque;
- b) alimentos y bebidas sueltos que en su empaque original tenían sellos o leyendas;
- c) alimentos y bebidas que incluyan en su preparación ingredientes con sellos o leyendas de advertencia.

## **ARTÍCULO 6. Prohibición de publicidad y promoción dentro del plantel**

Se prohíbe toda publicidad o promoción de productos no permitidos dentro del plantel, de conformidad con las reglas de corresponsabilidad institucional y prohibiciones aplicables en el entorno escolar.

## **ARTÍCULO 7. Oferta permitida**

Los puntos autorizados deberán ofrecer de manera permanente:

- agua simple potable como bebida prioritaria;
- frutas y verduras de temporada;
- preparaciones basadas en alimentos naturales o mínimamente procesados
- Platillos incluidos en el recetario electrónico desarrollado por docentes y alumnos de la Licenciatura en Gastronomía CEU16.

## **ARTÍCULO 8. Ejemplos de productos NO permitidos**

En congruencia con el marco aplicable, se consideran no permitidos (no exhaustivo): refrescos y bebidas azúcaradas, jugos de caja/néctares, bebidas energéticas, frituras industrializadas, botanas industrializadas, leches saborizadas preenvasadas, etc.

## **ARTÍCULO 9. Eventos y servicios de coffee break/ambigú**

En todo evento institucional o realizado dentro del campus, el servicio de alimentos deberá cumplir:

- la prohibición por sellos/leyendas y por ingredientes con sellos, y
- el principio de oferta saludable prioritaria (agua simple y alimentos permitidos).

## **ARTÍCULO 10. Control de venta interna y terceros**

Ningún estudiante, grupo estudiantil, personal o tercero podrá vender o distribuir alimentos o bebidas dentro del campus sin autorización institucional y sin demostrar cumplimiento de este reglamento.

## **CAPÍTULO III. HIGIENE, INOCUIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS (NOM-251)**

### **ARTÍCULO 11. Cumplimiento obligatorio de la NOM-251-SSA1-2009**

Todo establecimiento que prepare alimentos y bebidas deberá cumplir con las buenas prácticas de higiene, incluyendo (mínimos): limpieza de superficies; lavado y desinfección de equipos; control de fauna nociva; almacenamiento seguro; separación de químicos; y prácticas de higiene personal.

#### **ARTÍCULO 12. Capacitación y evidencia documental**

Locatarios y personal deberán contar con evidencia de capacitación semestral (nutrición/orientación alimentaria, higiene e inocuidad) y bitácoras mínimas (limpieza, control de plagas, manejo de residuos, recepción/almacenamiento). La autoridad escolar verificará capacitación y cumplimiento.

### **CAPÍTULO IV. CUMPLIMIENTO, VIGILANCIA Y AUDITORÍA**

#### **ARTÍCULO 13. Vigilancia y auditorías**

La administración de cada campus vigilará el cumplimiento con revisiones periódicas y acciones correctivas, incluyendo auditorías sin previo aviso a cafeterías, expendios y eventos.

#### **ARTÍCULO 14. Campañas permanentes y participación**

CEU16 implementará campañas permanentes de información y sensibilización, fomentando hábitos saludables e involucrando a la comunidad (encuestas, buzón de sugerencias, propuestas de menú, difusión).

### **CAPÍTULO V. SANCIONES**

#### **ARTÍCULO 15. Principios para sancionar**

Las sanciones se determinarán considerando gravedad, daños/impactos y reincidencia, pudiendo duplicarse en caso de reincidencia, y sin perjuicio de responsabilidades aplicables.

#### **ARTÍCULO 16. Tipos de sanciones internas**

El incumplimiento será sancionado según gravedad y reincidencia:

- a) amonestación verbal o escrita;
- b) capacitación correctiva obligatoria;
- c) suspensión temporal de operación (puntos de venta) o suspensión temporal (estudiante/trabajador, según proceda);

- d) cancelación de concesión/permiso;
- e) reporte/denuncia ante autoridad competente cuando exista riesgo sanitario o daño.

## **ARTÍCULO 17. Clasificación**

- A) **Faltas leves** (ejemplos): señalética incorrecta, evidencia documental incompleta, incumplimiento menor de orden/limpieza sin riesgo.
- B) **Faltas graves** (ejemplos): oferta/venta de producto con sellos/leyendas; uso de ingrediente con sellos en preparaciones; publicidad no autorizada; negativa a auditoría.
- C) **Faltas muy graves**: prácticas antihigiénicas con riesgo sanitario; reincidencia en venta de no permitidos; intoxicación atribuible; obstrucción de verificación.

## **CAPÍTULO VI. DISPOSICIONES FINALES**

### **ARTÍCULO 18. Entrada en vigor y actualización**

Este reglamento entra en vigor a partir del \_\_\_ de \_\_\_ de 202\_\_\_. Será revisado periódicamente y actualizado conforme a cambios normativos y necesidades institucionales.

### **ARTÍCULO 19. Anexos operativos (obligatorios)**

Forman parte del reglamento (para operación y auditoría):

- Guía de Autoverificación COFEPRIS

Mexicali, Baja California a XX de XXX de 202XX

“FORMANDO Y FORTALECIENDO EL ESPÍRITU HUMANO”

MTRO. ANDRÉS DANIEL RUELAS YAÑEZ

DIRECTOR GENERAL