

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA TORREÓN**  
**COMISIÓN DE UNIVERSIDAD SALUDABLE**  
**LINEAMIENTOS GENERALES A LOS QUE DEBERÁN SUJETARSE LA PREPARACIÓN,**  
**LA DISTRIBUCIÓN Y EL EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS, PROCESADOS Y**  
**A GRANEL, ASÍ COMO EL FOMENTO DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN**  
**ALIMENTACIÓN DENTRO DE LA UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA TORREÓN**

## **ANTECEDENTES**

Los presentes Lineamientos tienen su base en las Normas Oficiales Mexicanas con relación a los estilos de vida y alimentación saludables en la comunidad universitaria: NOM-043-SSA2-2005, Modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-251-SSA1-2009.

Con fundamento en los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional, publicados en el DOF el 30 de septiembre de 2024; y en vigor a partir del 29 de marzo de 2025, la Universidad debe dar cumplimiento a dichos lineamientos, los cuales tienen como objetivo fomentar estilos de vida saludables en la alimentación de nuestros estudiantes, docentes y personal de la Institución, promoviendo opciones nutritivas y equilibradas dentro de la Universidad.

## **GLOSARIO DE TÉRMINOS.**

Para los efectos de los presentes Lineamientos se entenderá por:

- i. **Agua para uso y consumo humano (agua potable):** La que no causa efectos nocivos a la salud y que no presenta propiedades objetables o contaminantes en concentraciones fuera de los límites permisibles y que no proviene de aguas residuales tratadas.
- ii. **Alimentación adecuada:** Consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisface las necesidades fisiológicas de una persona en cada etapa de su ciclo vital; adecuado a su contexto cultural y que posibilita su desarrollo integral, la nutrición óptima y una vida digna;
- iii. **Alimento:** Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.
- iv. **Alimentos y bebidas a granel:** Alimento o bebida colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta.
- v. **Alimentos y bebidas no permitidos para la preparación, distribución y expendio en las escuelas:** Todos aquellos alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel que se encuentran descritos en el apartado del Anexo Único publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF).
- vi. **Alimentos y bebidas procesados:** Alimentos y bebidas a los que se les han agregado azúcares libres, grasas, sal, edulcorantes o aditivos con el fin de prolongar su duración, hacerlos más apetecibles y atrayentes;
- vii. **Autoridades Sanitarias:** Al Ejecutivo Federal, al Consejo de Salubridad General, a la Secretaría de Salud (SS) y los gobiernos de las entidades federativas; así como, en el ámbito de sus competencias, la COFEPRIS y sus homólogos estatales y/o municipales.
- viii. **Bebida:** Cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.
- ix. **Cafeterías:** Espacio asignado en la Universidad de manera temporal o permanente, para ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de sus instalaciones. Incluye toda actividad de expendio o preparación de alimentos y bebidas que opere al interior de las escuelas, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopte. Incluye las cooperativas, los comedores, los proveedores, las máquinas expendedoras o sus

equivalentes, que funcionen con la participación de la comunidad educativa o sin ella.

- x. **COFEPRIS:** Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
- xi. **Colación o refrigerio:** A la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), que sirve para cumplir las características de una dieta adecuada;
- xii. **Comisión de Universidad Saludable:** Medio universitario para plantear acciones para la mejora continua del ejercicio del derecho a una alimentación adecuada; así como de verificar su aplicación y cumplimiento.
- xiii. **Distribución:** Al conjunto de estrategias y acciones dirigidas a abastecer de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel a las escuelas de conformidad con los criterios nutrimentales definidos en el Anexo Único publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF).
- xiv. **Estilos de vida saludables:** Conjunto de prácticas que promueven el bienestar físico y mental. Esto incluye una dieta equilibrada, la práctica regular de actividad física, la gestión del estrés, el descanso adecuado, higiene, cuidado personal, autorregulación, relaciones interpersonales, prevenir hábitos perjudiciales como el consumo excesivo de alcohol, tabaco y otro tipo de estimulantes y drogas, que todo ello nos ayuda a vivir una vida más saludable.
- xv. **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 y bebidas. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada;
- xvi. **Lineamientos para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional:** Normatividad publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 30 de septiembre de 2024 y aplicable luego de 180 días naturales, es decir, a partir del 29 de marzo de 2025 en todo en territorio nacional y en todas las instituciones educativas del SEN.
- xvii. **Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005:** normatividad gubernamental que establece los criterios para la orientación alimentaria de la población mexicana.
- xviii. **Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-SSA1-2010:** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
- xix. **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:** establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.
- xx. **Sellos de advertencia en alimentos en México:** Son etiquetas en forma de octógono que indican si un producto contiene exceso de nutrientes críticos como azúcares, grasas saturadas, grasas trans, sodio o calorías. Su propósito es ayudar a los consumidores a tomar decisiones más saludables al comprar y/o consumir alimentos ultraprocesados.
- xxi. **Sistema Educativo Nacional (SEN):** Está compuesto por las instituciones de educación ubicadas en el territorio nacional de los tipos Básico, Medio-Superior y Superior, en las modalidades escolar, no escolarizada y mixta.

## **ALCANCE**

Estos Lineamientos aplican para todas las cafeterías, restaurantes, tienditas, *food truck*, carritos o similares que operen temporal o permanentemente en la Universidad Iberoamericana Torreón, en las cuales se preparen, distribuyan y expendan alimentos y bebidas, ya sea por medio de las concesiones que la Institución tenga contratadas o en sus eventos internos, las cuales deberán:

1. Aprobar satisfactoriamente las auditorías bacteriológicas y de calidad que realice periódicamente la propia Universidad.
2. Aprobar satisfactoriamente las auditorías realizadas por la Secretaría de Salud (SS) federal, estatal y/o municipal, y/o por la Jurisdicción Sanitaria y/o por parte de Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), y/o la propia Secretaría de Educación Pública (SEP).

3. Avanzar de forma progresiva con la normatividad oficial, hasta cumplir en su totalidad con la exclusión definitiva de alimentos con aditivos, ultraprocesados y con alto contenido calórico de grasa, sal y/o azúcar, así como con los sellos de advertencia.
4. Promover la sustentabilidad, priorizando el consumo de alimentos naturales, frescos, de temporada y que, en la medida de lo posible, los ingredientes sean de producción local o regional.
5. Contar con personal capacitado en las Normas Oficiales Mexicanas sobre el manejo y conocimiento nutritivo, higiénico y forma de preparación adecuada de los alimentos ofrecidos a la comunidad universitaria.
6. Contar con proveedores que se adecuen a las Normas Oficiales competentes.

## **COMPROMISOS**

La Universidad se compromete a:

- i. **Infraestructura y servicios.**
  - a. Proporcionar un espacio limpio, adecuado y con todos los servicios necesarios para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos comercializados por las cafeterías.
  - b. Disponer de agua simple potable y segura para consumir a libre demanda por la comunidad universitaria.
  - c. Disponer en la Universidad servicio de sanitarios, limpios, higiénicos y en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades de la comunidad universitaria.
- ii. **Educación alimentaria.**
  - a. Promover la educación alimentaria y nutricional, por los diversos medios de que disponga el área de Comunicación Institucional, así como con la impartición de cursos, talleres, seminarios, congresos, etc., haciendo énfasis en la promoción de estilos de vida saludable y hábitos alimenticios.
- iii. **Supervisión y auditorías.**
  - a. Vigilar que las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas cumplan con las Normas Oficiales establecidas.
  - b. Verificar y monitorear el contenido nutricional de menús alimenticios, colación y refrigerios.
  - c. Realizar auditorías periódicas para verificar el cumplimiento de estos Lineamientos.
  - d. Facilitar a las autoridades competentes la verificación del cumplimiento de las Normas aplicables.

## **GENERALES**

La Coordinación de la Comisión de Universidad Saludable, a cargo del titular de la Jefatura de Salud Organizacional de la Institución, es la unidad responsable de verificar y monitorear el contenido nutrimental de los alimentos y las bebidas preparados, procesados y a granel que facilitan una alimentación saludable, y que se recomiendan para su preparación, distribución y expendio por parte de las cafeterías de la Universidad, de acuerdo a la Normatividad gubernamental e interna vigente.

Para una efectiva orientación alimentaria, se contará con el apoyo de la Coordinación académica de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, y de la Clínica de Nutrición de la propia Universidad.

## **TRANSITORIOS**

### **APROBACIÓN**

Los presentes Lineamientos fueron elaborados por la Comisión Universidad Saludable, fueron revisados por la Comisión Permanente de Actualización de la Normativa Institucional (COPANI), avalados por el Consejo Directivo de la Rectoría en su sesión ordinaria CD/07/25 del miércoles 07 de mayo de 2025 y

aprobado por la Rectoría en esa misma fecha.

### **VIGENCIA**

Los presentes Lineamientos entrarán en vigor a partir del día siguiente a su publicación en la Comunicación Oficial de la Universidad y serán revisados y/o modificados de acuerdo a la normativa de referencia en la materia al menos cada dos años, con la finalidad de fortalecer el bienestar físico, mental y socioemocional de estudiantes, de docentes y del personal de tiempo indeterminado, para fomentar el mejoramiento de su calidad de vida.

### **DEROGACIÓN DE NORMATIVIDAD RELATIVA ANTERIOR**

Los Lineamientos derogan a todos los anteriores sobre la materia en la Universidad Iberoamericana Torreón.