

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE SALUD

CONVENIO Modificatorio al Convenio Específico en materia de transferencia de recursos, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS SUSCRITO EL DIA 15 DE ABRIL DE 2008, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARA "LA SECRETARIA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, SUBSECRETARIO DE PREVENCION Y PROMOCION DE LA SALUD, ASISTIDO POR EL DR. PABLO KURI MORALES, DIRECTOR GENERAL DEL CENTRO NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CONTROL DE ENFERMEDADES, Y POR LA OTRA, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA ENTIDAD", REPRESENTADO POR EL LIC. JAVIER DUARTE DE OCHOA, EN SU CARACTER DE SECRETARIO DE FINANZAS Y PLANEACION, Y EL DR. DABY MANUEL LILA DE ARCE, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

- I. Con fecha 15 de abril de 2008, "LA ENTIDAD" y "LA SECRETARIA" celebraron el Convenio Específico en Materia de Transferencia de Recursos presupuestales federales para la adecuada instrumentación de los Programas de Acción de Urgencias Epidemiológicas y Desastres; Vectores; Obesidad; HTA y Diabetes Mellitus; en población de 20 años y más, Vacunación para Adultos, Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa), En áreas y Grupos de Riesgos, Quimioprofilaxis a los contactos enfermos de tuberculosis, al que en adelante se le denominará "CONVENIO ESPECIFICO", mismo que se adjunta como Anexo 1 y forma parte integrante del presente Convenio Modificatorio.
- II. En la Cláusula Décima, Modificaciones al Convenio, del Convenio Específico en Materia de Transferencia de Recursos, celebrado el 15 de abril de 2008, las partes acuerdan que el citado instrumento podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, sin alterar su estructura y en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización.

DECLARACIONES

I. De "LA SECRETARIA":

1. Que el presente instrumento no implica incremento de los recursos presupuestarios federales comprometidos en el "CONVENIO ESPECIFICO".

II. Declara "LA ENTIDAD".

1. Que de entre sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento, destacan las de prevenir y controlar las enfermedades, según lo establecen los artículos 3 fracción XIII, 111 y 112 de la Ley de Salud del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

III. LAS PARTES DECLARAN CONJUNTAMENTE:

1. Que se reproducen y ratifican las declaraciones de "LA SECRETARIA" y de "LA ENTIDAD", insertas en el "CONVENIO ESPECIFICO".
2. Que están debidamente facultadas para suscribir el presente Convenio Modificatorio al "CONVENIO ESPECIFICO", que se reconocen sus personalidades y facultades, y de conformidad con las declaraciones I y II de "LA SECRETARIA" y de "LA ENTIDAD" del "CONVENIO ESPECIFICO", están de acuerdo en celebrar el presente Convenio Modificatorio, así como sujetarse a la forma y los términos que se establecen al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- El presente Convenio Modificatorio, tiene el objetivo de modificar la Cláusula Novena del "CONVENIO ESPECIFICO", en los siguientes términos:

Dice:

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2008, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

Debe decir:

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el cumplimiento de su objeto establecido en este instrumento, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

SEGUNDA.- Ambas partes convienen que salvo lo previsto en el presente instrumento jurídico, no se modifican, alteran o innovan, las obligaciones originalmente pactadas, por lo que se ratifican todos y cada uno de los Antecedentes, Declaraciones y Cláusulas del "CONVENIO ESPECIFICO", en correlación con el contenido del presente Convenio Modificadorio.

Estando enteradas las partes del contenido y de su alcance legal, lo firman por cuadruplicado a los doce días del mes de diciembre de dos mil ocho.- Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila.-** Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales.-** Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Finanzas y Planeación, **Javier Duarte de Ochoa.-** Rúbrica.- El Secretario de Salud, **Daby Manuel Lila de Arce.-** Rúbrica.

ANEXO 1 DEL CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS SUSCRITO EL 15 DE ABRIL DE 2008.

FOTOCOPIA DEL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTALES FEDERALES, CELEBRADO POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD, Y POR LA OTRA EL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ.

Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila.-** Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales.-** Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Finanzas y Planeación, **Javier Duarte de Ochoa.-** Rúbrica.- El Secretario de Salud, **Daby Manuel Lila de Arce.-** Rúbrica.

CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD, A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARA "LA SECRETARIA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, SUBSECRETARIO DE PREVENCION Y PROMOCION DE LA SALUD, ASISTIDO POR EL DR. PABLO KURI MORALES, DIRECTOR GENERAL DEL CENTRO NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CONTROL DE ENFERMEDADES, Y POR LA OTRA PARTE EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA ENTIDAD", REPRESENTADO POR EL LIC. JAVIER DUARTE DE OCHOA, EN SU CARACTER DE SECRETARIO DE FINANZAS Y PLANEACION Y EL DR. DABY MANUEL LILA DE ARCE, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

- I. Con fecha 15 de febrero de 2008, "LA ENTIDAD" y "LA SECRETARIA" celebraron el Acuerdo Marco de Coordinación, en lo sucesivo "EL ACUERDO MARCO", con objeto de facilitar la concurrencia en la prestación de servicios en materia de salubridad general, así como para fijar las bases y mecanismos generales a través de los cuales serían transferidos, mediante la suscripción del instrumento específico correspondiente, recursos presupuestarios federales, insumos y bienes a "LA ENTIDAD" para coordinar su participación con el Ejecutivo Federal, en términos del artículo 9 de la Ley General de Salud.
- II. Que de conformidad con lo establecido en la Cláusula Segunda de "EL ACUERDO MARCO", los Convenios Específicos serían suscritos atendiendo al ámbito de competencia que cada uno de ellos determine, por "LA ENTIDAD": el Secretario de Finanzas y Planeación y el Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Veracruz; y por "LA SECRETARIA": la Subsecretaría de Administración y Finanzas, la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios por sí mismas, o asistidas por las Unidades Administrativas y/u órganos desconcentrados que cada una tiene adscritas.

DECLARACIONES**I. De “LA SECRETARIA”:**

1. Que el DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, en su carácter de SUBSECRETARIO DE PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD, tiene la competencia y legitimidad para suscribir el presente Convenio, según se desprende de lo previsto en los artículos 8 fracción XVI y 10 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a “EL ACUERDO MARCO”.
2. Que a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, entre otras atribuciones, le corresponde establecer, coordinar, dirigir, supervisar y evaluar las políticas y estrategias en materia de control de enfermedades; coordinar el desarrollo del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades; así como proponer las políticas, estrategias, sistemas y programas que permitan optimizar la asignación de recursos financieros para los programas en materia de control de enfermedades, sin perjuicio de las atribuciones que en estas materias tengan otras unidades administrativas o dependencias, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 fracciones I, II y VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud.
3. Que el Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, Dr. Pablo Kuri Morales se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente convenio en términos de lo que establece el artículo 38 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y acredita su cargo mediante nombramiento de fecha 19 de junio de 2007 con efectos al día 1 de julio de 2007 expedido por el Dr. José Angel Córdova Villalobos, mismo que en copia fotostática se adjunta al presente instrumento en el Anexo 1 para formar parte integrante de su contexto.
4. Que el Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Salud de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, Literal C, fracción VII y artículo 45 fracciones I y II del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, el cual tiene a su cargo, entre otras atribuciones las de proponer al Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud las políticas y estrategias nacionales en materia de atención a la salud del adulto y del anciano; de prevención y control de enfermedades transmisibles y no transmisibles; de atención de urgencias epidemiológicas y desastres; de prevención, tratamiento y control de enfermedades bucales, así como de vigilancia epidemiológica y de laboratorio por lo que se refiere al diagnóstico y referencia epidemiológicos, y evaluar su impacto, así como la de coordinar y efectuar la supervisión y evaluación de los programas de acción encomendados a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud.
5. Que cuenta con la disponibilidad presupuestal correspondiente para hacer frente a los compromisos derivados de la suscripción del presente instrumento.
6. Que para efectos del presente convenio señala como domicilio el ubicado en la Calle de Benjamín Franklin 132, Colonia Escandón, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11800, en México, Distrito Federal.

II. Declara “LA ENTIDAD”:

1. Que el Secretario de Finanzas, asiste a la suscripción del presente Convenio, de conformidad con los artículos de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de , cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a “EL ACUERDO MARCO”.
2. Que el Director General del Instituto y Secretario de Salud, asiste a la suscripción del presente Convenio, de conformidad con los artículos de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de, cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a “EL ACUERDO MARCO”.
3. Que sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento son
4. Que para todos los efectos legales relacionados con este Convenio señala como su domicilio el ubicado en Soconusco número 31, colonia Aguacatal, código postal 91130, Jalapa, Veracruz.

Una vez expuesto lo anterior y toda vez que la Ley de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, dispone en sus artículos 74 y 75, que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias que con cargo a los presupuestos de las dependencias, se aprueben en el Presupuesto de Egresos, mismos que se otorgarán y ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables. Dichos subsidios deberán sujetarse a los criterios de objetividad, equidad, transparencia, publicidad, selectividad y temporalidad que en ella se señalan, las partes celebran el presente Convenio al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- El presente Convenio Específico y los anexos que forman parte del mismo, tiene por objeto transferir recursos presupuestarios federales a "LA ENTIDAD" para coordinar su participación con el Ejecutivo Federal, en términos del artículo 9 de la Ley General de Salud, que permitan a "LA ENTIDAD" la adecuada instrumentación de los Programas de Acción en Urgencias Epidemiológicas y Desastres; Vectores; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años y más; Vacunación para Adultos; Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa), En áreas y Grupos de Riesgo, Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis, en adelante "LOS PROGRAMAS" de conformidad con los Anexos 2, 3, 4 y 5, los cuales debidamente firmados por las instancias que celebran el presente Convenio Específico, forman parte integrante de su contexto, en los que se describen: la aplicación que se dará a tales recursos; precisan los compromisos que sobre el particular asumen "LA ENTIDAD" y "LA SECRETARIA"; y los mecanismos para la evaluación y control de su ejercicio.

Los recursos que transfiere "LA SECRETARIA" se aplicarán a "LOS PROGRAMAS" hasta por los importes que a continuación se mencionan:

PROGRAMA	MONTO
Urgencias Epidemiológicas y Desastres	\$2,492,437.00 (dos millones cuatrocientos noventa y dos mil cuatrocientos treinta y siete pesos 00/100 M.N.)
Vectores	\$11,909,514.00 (once millones novecientos nueve mil quinientos catorce pesos 00/100 M.N.)
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus	\$4,976,819.00 (cuatro millones novecientos setenta y seis mil ochocientos diecinueve pesos 00/100 M.N.)
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años a más	\$11,612,577.00 (once millones seiscientos doce mil quinientos setenta y siete pesos 00/100 M.N.)
Vacunación para Adultos	\$32,261,682.00 (treinta y dos millones doscientos sesenta y un mil seiscientos ochenta y dos pesos 00/100 M.N.)
Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa)	\$1,504,201.00 (un millón quinientos cuatro mil doscientos un pesos 00/100 M.N.)
Tuberculosis En áreas y Grupos de Riesgo	\$1,519,070.00 (un millón quinientos diecinueve mil setenta pesos 00/100 M.N.)
Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis	\$50,860.00 (cincuenta mil ochocientos sesenta pesos 00/100 M.N.)
TOTAL	\$66,327,160.00 (sesenta y seis millones trescientos veintisiete mil ciento sesenta pesos 00/100 M.N.)

“LOS PROGRAMAS” a que se refiere el párrafo anterior se prevén en forma detallada en el ANEXO 2, el cual debidamente firmado por las partes forma parte integrante del presente Instrumento.

Con el objeto de asegurar la aplicación y efectividad del presente Convenio Específico, las partes se sujetarán a lo establecido en sus Cláusulas y sus correspondientes anexos, al contenido de “EL ACUERDO MARCO”, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables.

SEGUNDA.- TRANSFERENCIA.- Para la realización de las acciones objeto del presente instrumento, “LA SECRETARIA” transferirá a “LA ENTIDAD” recursos presupuestarios federales hasta por la cantidad de \$66,327,160.00 (SESENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS VEINTISIETE MIL CIENTO SESENTA PESOS 00/100 M.N.) con cargo al presupuesto de “LA SECRETARIA”, para la realización de las acciones que contemplan “LOS PROGRAMAS” conforme a los plazos y calendario de ejecución que se precisan en el ANEXO 3, el cual debidamente firmado por las instancias que celebran el presente Convenio Específico forma parte integrante de su contexto.

Los recursos a que se refiere el párrafo anterior, se radicarán a través de la Tesorería de “LA ENTIDAD”, en la cuenta bancaria productiva específica que ésta establezca para tal efecto, en forma previa a la entrega de los recursos, en la institución de crédito bancaria que la misma determine, informando de ello a “LA SECRETARIA”, con la finalidad de que los recursos transferidos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados, de conformidad con lo establecido en el artículo 82 fracción IX de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Los recursos Federales que se transfieran en los términos de este Convenio no pierden su carácter Federal.

Queda expresamente estipulado, que la transferencia presupuestal otorgada en el presente Convenio no es susceptible de presupuestarse en los ejercicios fiscales siguientes, por lo que no implica el compromiso de transferencias posteriores ni en ejercicios fiscales subsecuentes con cargo a la Federación para complementar la infraestructura y el equipamiento que pudiera derivar del objeto del presente instrumento, ni de operación inherentes a las obras y equipamiento, ni para cualquier otro gasto administrativo o de operación vinculado con el objeto del mismo.

“LA ENTIDAD” deberá sujetarse a los siguientes parámetros para asegurar la transparencia en la aplicación y comprobación de los recursos federales transferidos:

PARAMETROS

“LA SECRETARIA” verificará, por conducto del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, que los recursos presupuestarios señalados en la Cláusula Segunda, sean destinados únicamente para la realización de “LOS PROGRAMAS” a que se refiere la Cláusula Primera, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal y de acuerdo a los siguientes alcances:

- a) “LA SECRETARIA” a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, transferirá los recursos presupuestarios asignados a “LA ENTIDAD” a efecto de que sean aplicados específicamente para la realización de “LOS PROGRAMAS” referidos en la Cláusula Primera del presente instrumento, sin intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice “LA ENTIDAD” para cumplir con “LOS PROGRAMAS”.
- b) “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades practicará visitas de acuerdo al programa convenido para este fin con “LA ENTIDAD”, mismo que se detalla en el Anexo 3 del presente instrumento, a efecto de observar los avances de “LOS PROGRAMAS”, solicitando a “LA ENTIDAD”, la entrega del formato de certificación del gasto, que sustente y fundamente la aplicación de los recursos citados en la Cláusula Segunda del presente instrumento.

Los documentos que integran la relación de gastos, deberán reunir los requisitos que enuncian los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, y en su caso, “LA SECRETARIA” solicitará la documentación que ampare la relación de gastos antes mencionada.

- c) “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades aplicará las medidas que procedan de acuerdo con la normatividad aplicable e informará a la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de

“LA SECRETARIA” y ésta a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público el caso o casos en que los recursos presupuestarios no hayan sido aplicados por “LA ENTIDAD” para los fines objeto del presente convenio de conformidad con el Anexo 2 del mismo, o bien, en contravención a sus Cláusulas, ocasionando como consecuencia la suspensión de la ministración de recursos a “LA ENTIDAD”, en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de “EL ACUERDO MARCO”.

- d) Los recursos presupuestarios que se comprometen transferir mediante el presente instrumento, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria y a las autorizaciones correspondientes, de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y de acuerdo con el calendario que para tal efecto se establezca.

TERCERA.- OBJETIVOS E INDICADORES DE DESEMPEÑO Y SUS METAS.- Los recursos presupuestarios que transfiere el Ejecutivo Federal por conducto de “LA SECRETARIA” a que se refiere la Cláusula Segunda del presente Convenio se aplicarán a “LOS PROGRAMAS” a que se refiere la Cláusula Primera del mismo, los cuales tendrán los objetivos, metas e indicadores de resultados que se señalan en el Anexo 4, el cual debidamente firmado por las partes forma parte integrante del presente Convenio Específico.

CUARTA.- APLICACION.- Los recursos presupuestarios federales que transfiere el Ejecutivo Federal a que alude la Cláusula Segunda de este Instrumento, se destinarán en forma exclusiva al apoyo y seguimiento operativo de “LOS PROGRAMAS”, de conformidad con los Anexos del presente instrumento en los que se describe la aplicación que se dará a tales recursos.

Dichos recursos no podrán traspasarse a otros conceptos de gasto y se registrarán conforme a su naturaleza, como gasto corriente o gasto de capital.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieren, una vez devengados y conforme avance el ejercicio, deberán ser registrados por “LA ENTIDAD” en su contabilidad de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y se rendirán en su Cuenta Pública, sin que por ello pierdan su carácter federal.

Los rendimientos financieros que generen los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda de este Convenio, deberán destinarse a “LOS PROGRAMAS” previstos en la Cláusula Primera.

QUINTA.- GASTOS ADMINISTRATIVOS.- Los gastos administrativos quedan a cargo de “LA ENTIDAD”.

SEXTA.- OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”.- “LA ENTIDAD” adicionalmente a los compromisos establecidos en “EL ACUERDO MARCO”, se obliga a:

- I. Aplicar los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda de este instrumento a “LOS PROGRAMAS” establecidos en la Cláusula Primera del mismo, sujetándose a los objetivos e indicadores de desempeño y sus metas previstos en el Anexo 4 del presente instrumento, por lo que se hace responsable del uso, aplicación y destino de los citados recursos.
- II. Entregar trimestralmente por conducto de la Secretaría de Finanzas (o su equivalente) a “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, la relación detallada sobre las erogaciones del gasto elaborada por la instancia ejecutora (definida en la Cláusula Cuarta, fracción III de “EL ACUERDO MARCO”) y validada por la propia Secretaría de Finanzas.

Asimismo, se compromete a mantener bajo su custodia, a través de la Secretaría de Finanzas la documentación comprobatoria original de los recursos presupuestarios federales erogados, hasta en tanto la misma le sea requerida por “LA SECRETARIA” y, en su caso por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y/o los órganos fiscalizadores competentes de la Secretaría de la Función Pública, así como la información adicional que estas últimas le requieran.

La documentación comprobatoria del gasto de los recursos federales objeto de este Convenio, deberá cumplir con los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, como son los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, deberán expedirse a nombre de “LA ENTIDAD”, estableciendo domicilio, RFC, conceptos de pago, etc.

- III. Ministran los recursos presupuestarios federales que se refiere el presente instrumento, a los Servicios Estatales de Salud, a efecto que estos últimos estén en condiciones de iniciar las acciones para dar cumplimiento a “LOS PROGRAMAS” a que hace referencia la Cláusula Primera de este Convenio, en un plazo no mayor a 3 días hábiles, contados a partir de la fecha en que le sean radicados los recursos a la Secretaría de Finanzas.

- IV. Informar, a los 10 días hábiles siguientes a la terminación del trimestre de que se trate, a "LA SECRETARIA" a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, del avance programático presupuestario y físico financiero del programa previsto en este Instrumento.
- V. Reportar y dar seguimiento trimestralmente, sobre el avance en el cumplimiento de objetivos e indicadores de desempeño y sus metas, previstos en Anexo 4 de este Convenio, así como el avance y, en su caso, resultados de las acciones que lleve a cabo de conformidad con este Instrumento.
- VI. Registrar, como activos fijos los bienes muebles que serán adquiridos con cargo a los recursos financieros federales objeto de este instrumento y que se relacionan en el Anexo 5, de conformidad con las disposiciones jurídicas vigentes en materia de ejercicio, registro y contabilidad del gasto público gubernamental.
- VII. Contratar y mantener vigentes, las pólizas de mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles que serán adquiridos con cargo a los recursos financieros objeto de este instrumento y que se relacionan en el Anexo 5.
- VIII. Los recursos humanos que requiera para la ejecución del objeto del presente instrumento, quedarán bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa y no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA SECRETARIA", por lo que en ningún caso se entenderán como patrones sustitutos o solidarios.

SEPTIMA.- OBLIGACIONES DEL EJECUTIVO FEDERAL.- El Ejecutivo Federal, a través de "LA SECRETARIA" se obliga a:

- I. Transferir los recursos presupuestarios federales a que se refiere la Cláusula Segunda, párrafo primero, del presente Convenio de acuerdo con los plazos y calendario establecidos que se precisan en el Anexo 3 de este Instrumento.
- II. Verificar que los recursos presupuestarios que en virtud de este instrumento se transfieran, serán destinados únicamente para la realización del objeto al que son destinados, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal.
- III. Abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos, convenios o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice "LA ENTIDAD" para cumplir con el objeto para el cual son destinados los recursos presupuestarios federales transferidos.
- IV. Practicar visitas, y solicitar la entrega de la "relación de gastos", que sustenten y fundamenten la aplicación de los recursos a "LA ENTIDAD", a través de los responsables de cada uno de "LOS PROGRAMAS".

La documentación comprobatoria del gasto de los recursos federales que se transfieren, deberá cumplir con los requisitos fiscales que señala la normatividad vigente, misma que deberá expedirse a nombre de "LA ENTIDAD", estableciendo domicilio, Registro Federal de Contribuyentes, conceptos de pago, etc.

- V. Aplicar las medidas que procedan de acuerdo con la normatividad aplicable e informar a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a la Secretaría de la Función Pública Federales, a la Auditoría Superior de la Federación y a la Secretaría de Contraloría en el ámbito estatal, el caso o casos en que los recursos presupuestales no hayan sido aplicados por "LA ENTIDAD" para los fines que en este instrumento se determinan, ocasionando como consecuencia la suspensión de la ministración de recursos a "LA ENTIDAD", en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de "EL ACUERDO MARCO".
- VI. Informar en la cuenta de la Hacienda Pública Federal y en los demás informes que sean requeridos, sobre la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio Específico.
- VII. Dar seguimiento trimestralmente, en coordinación con "LA ENTIDAD", sobre el avance en el cumplimiento del objeto del presente instrumento.
- VIII. Los recursos humanos que requiera para la ejecución del objeto del presente instrumento, quedarán bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa, y no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA ENTIDAD", por lo que en ningún caso se entenderán como patrones sustitutos o solidarios.

- IX. El control, vigilancia, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios que en virtud de este instrumento serán transferidos, corresponderá a "LA SECRETARIA", a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a la Secretaría de la Función Pública, y a la Auditoría Superior de la Federación, sin perjuicio de las acciones de vigilancia, control y evaluación que, en coordinación con la Secretaría de la Función Pública, realice el órgano de control de "LA ENTIDAD".
- X. Publicar en el Diario Oficial de la Federación, dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización, el presente instrumento.
- XI. Difundir en su página de Internet el programa financiado con los recursos que serán transferidos mediante el presente instrumento, incluyendo los avances y resultados físicos y financieros, en los términos de las disposiciones aplicables.

OCTAVA.- ACCIONES DE VIGILANCIA, INSPECCION, CONTROL, NOTIFICACION Y EVALUACION.- En los términos establecidos en el artículo 82 fracciones XI y XII de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, "LA ENTIDAD" destinará un monto equivalente al uno al millar del monto total de los recursos transferidos para la fiscalización de los mismos, a favor del órgano técnico de fiscalización de la legislatura de "LA ENTIDAD".

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2008, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

DECIMA.- MODIFICACIONES AL CONVENIO.- Las partes acuerdan que el presente Convenio Específico podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, sin alterar su estructura y en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al Convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización.

En caso de contingencias para la realización de "LOS PROGRAMAS" previstos en este instrumento, ambas partes acuerdan tomar las medidas o mecanismos que permitan afrontar dichas contingencias. En todo caso, las medidas y mecanismos acordados serán formalizados mediante la suscripción del convenio modificador correspondiente.

DECIMA PRIMERA.- CAUSAS DE TERMINACION.- El presente Convenio Específico podrá darse por terminado cuando se presente alguna de las siguientes causas:

- I. Por estar satisfecho el objeto para el que fue celebrado.
- II. Por acuerdo de las partes.
- III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DECIMA SEGUNDA.- CAUSAS DE RESCISION.- El presente Convenio Específico podrá rescindirse por las siguientes causas:

- I. Cuando se determine que los recursos presupuestarios federales se utilizaron con fines distintos a los previstos en el presente instrumento.
- II. Por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el mismo.

Casos en los cuales se procederá en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de "EL ACUERDO MARCO".

DECIMA TERCERA.- CLAUSULAS QUE SE TIENEN POR REPRODUCIDAS.- Dado que el presente Convenio Específico de Colaboración se deriva de "EL ACUERDO MARCO" a que se hace referencia en el apartado de antecedentes de este instrumento, las Cláusulas establecidas en "EL ACUERDO MARCO" se tienen por reproducidas para efectos de este instrumento como si a la letra se insertasen y serán aplicables en todo aquello que no esté expresamente establecido en el presente documento.

Estando enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio, lo firman por cuadruplicado a los quince días del mes de abril de dos mil ocho.- Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila**.- Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales**.- Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Finanzas y Planeación, **Javier Duarte de Ochoa**.- Rúbrica.- El Secretario de Salud, **Daby Manuel Lila de Arce**.- Rúbrica.



SECRETARIA
DE SALUD

Nombramiento SSA No.05

ANEXO 1

NOMBRAMIENTO

DR. PABLO ANTONIO KURI MORALES PRESENTE

Dr. José Ángel Córdova Villalobos, Secretario de Salud, tengo a bien nombrarle con el carácter de:

**SERVIDOR PÚBLICO DE CARRERA TITULAR
EN EL PUESTO DE DIRECCIÓN GENERAL DEL CENTRO
NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA Y CONTROL
DE ENFERMEDADES**

Con el rango de Director General con código de puesto CFKC002, sujeto al Sistema de Servicio Profesional de Carrera en la Administración Pública Federal, adscrito a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, a partir del 1 de julio de 2007.

Lo anterior con fundamento en los artículos 33 de la Ley del Servicio Profesional de Carrera en la Administración Pública Federal; 33 de su Reglamento, y 7 Fracción XXIV del Reglamento Interior vigente de la Secretaría de Salud.

"Mérito e Igualdad de Oportunidades"
México, D. F., a 19 de junio de 2007.



Dr. José Ángel Córdova Villalobos
Secretario de Salud

CONVENIO ESPECIFICO DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS
SECRETARIA DE SALUD-ESTADO VERACRUZ
ANEXO 2

Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres.

CONCEPTO	IMPORTE	CANTIDAD
Vehículos (pick up 4x4)	\$1,800,000.00	8
5300.- SUBTOTAL VEHICULOS		\$1,800,000.00
Computadora de escritorio	\$120,000.00	8
Impresora láser (blanco/negro)	\$56,000.00	8
No break	\$8,000.00	8
Laptop	\$160,000.00	8
Impresoras portátiles	\$24,000.00	8
Scanner con copiadora y fax	\$5,000.00	1
Proyector	\$23,000.00	1
Televisión	\$6,000.00	2
Radio AM/FM	\$2,000.00	2
Licencia de Office para computadoras	\$32,000.00	16
Antivirus para computadoras	\$5,600.00	16
5200.- SUBTOTAL EQUIPO DE COMPUTO		\$441,600.00
5200.- EQUIPO DE RADIOCOMUNICACION	\$135,000.00	9
2500.- KIT DE MEDICAMENTOS	\$90,000.00	2
SUBTOTAL		\$2,466,600.00
3300.- CAPACITACION		\$25,837.00
TOTAL		\$2,492,437.00

Programa: Vectores.

CONCEPTO	IMPORTE
2300.- Herramientas y refacciones	\$ 944,514.00
2500.- Insecticidas	\$ 3,120,000.00
5100.- Mobiliario	\$ 30,000.00
5200.- Máquinas de aplicación de insecticidas y Bienes informáticos	\$ 2,695,000.00
5300.- Vehículos	\$ 5,120,000.00
Total	\$ 11,909,514.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus.

CONCEPTO	IMPORTE
Para CASSCO consejería para la prevención y control de la obesidad, HTA y diabetes mellitus	
Capítulo: 3601 Material de Orientación Alimentaria: Guía de alimentos para población mexicana, Block "Recomendaciones para una alimentación correcta", Block "Muévete, haz actividad física por tu salud", Block "Consejos para lograr un estilo de vida saludable", Block "Importancia de la alimentación del adulto mayor", Rotafolio de información en nutrición, Manual del manejo nutricional de las ECNT y; Carpeta de capacitación en orientación alimentaría.	\$4,844,819.00
Contratación de un Nutriólogo para Consejería	\$132,000.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años y más.

Para CASSCO detección y diagnóstico de la obesidad, HTA y diabetes mellitus	
Capítulo: 3601 Material de educación y promoción de la salud para las UNEMES de Enfermedades Crónicas.	\$4,637,976.15
Capítulo: 2500 Detección de perfil de lípidos y microalbuminuria	\$2,322,515.40
Capítulo: 3601 Manuales para pacientes con: Diabetes, Hipertensión Arterial, Hipercolesterolemia. Capítulo: 2504 Monofilamentos para detección de pie diabético. Capítulo: 3700 DVD's de Actividad física.	\$4,652,085.45
TOTAL	\$16,589,396.00

Programa: Aplicación del esquema básico de vacunación para el adulto mayor.

CONCEPTO	CANTIDAD	MONTO
Vacuna antiinfluenza adulto mayor de 60 años y más	367,971	
Costo vacuna		\$13,397,842.00
Costo jeringa		\$625,552.00
Vacunadores		\$12,593,111.00
Fortalecimiento a la Red Frío		\$5,645,177.00
TOTAL		\$32,261,682.00

Programa: Tuberculosis.

CONCEPTO	IMPORTE
2600.- Apoyo de combustible para vehículo de uso exclusivo de tuberculosis, como complemento para la realización de supervisiones de 55 visitas al año a las jurisdicciones y localidades prioritarias	\$55,000.00
3600.- Apoyo para campaña estatal de promoción, con medición de impacto acorde a las necesidades de la entidad y/o en su caso la impresión de materiales de difusión para información y promoción en la población sobre tuberculosis, para distribuirlos en ferias, escuelas y en otros sitios de reunión	\$1,638,271.00
3800.- Apoyo para actividades de capacitación y asesoría al personal de salud de las unidades médicas de salud sobre aspectos de tuberculosis y sus componentes: en las estrategias definidas para la prevención, tratamiento y control de la tuberculosis farmacorresistente, estrategia de atención de tuberculosis en niños, fortalecimiento de la atención del binomio TB/VIH y la Red TAES de enfermería	\$450,000.00
7500.- Apoyo para la contratación de enfermeras supervisoras TAES, que den apoyo a la revisión y seguimiento de casos, supervisión del tratamiento cuando sea necesario, reconquista de pacientes y vigilancia de la información oportuna de los casos a través de la plataforma única, en las jurisdicciones que registran el mayor número de casos en la entidad	\$880,000.00
TOTAL INTERVENCIONES 39 y 40	\$3,023,271.00
2500.- Apoyo en la adquisición de frascos de isoniazida para tratamiento preventivo de tuberculosis en niños y pacientes con VIH que lo requieran	\$50,860.00
TOTAL INTERVENCION 58:	\$50,860.00
TOTAL	\$3,074,131.00

ANEXO 3

PROGRAMA	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Urgencias Epidemiológicas y Desastres	2,492,437.00	0.00	0.00	0.00	311,559.00	311,554.00	311,554.00	311,554.00	311,554.00	311,554.00	311,554.00	311,554.00	0.00
Vectores	11,909,514.00	0.00	1,244,228.00	2,426,412.00	2,284,117.00	0.00	2,488,455.00	2,426,412.00	1,039,890.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus	4,976,819.00	0.00	519,945.00	1,013,963.00	954,501.00	0.00	1,039,891.00	1,013,963.00	434,556.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en población de 20 años y más.	11,612,577.00	0.00	1,213,205.00	2,365,914.00	2,227,169.00	0.00	2,426,411.00	2,365,914.00	1,013,964.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Vacunación	32,261,682.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	32,261,682.00	0.00	0.00	0.00
Tuberculosis en la comunidad (Búsqueda activa)	1,504,201.00	0.00	150,421.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	150,420.00	0.00
Tuberculosis en áreas y grupos de riesgo	1,519,070.00	0.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	151,907.00	0.00
Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis	50,860.00	0.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	5,086.00	0.00
TOTAL	66,327,160.00	0.00	3,284,792.00	6,113,702.00	6,084,759.00	618,967.00	6,573,724.00	6,425,256.00	3,107,377.00	32,880,649.00	618,967.00	618,967.00	0.00

ANEXO 4

Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Mejorar el sistema de información, monitoreo y alertamiento temprano de emergencias en salud (eventos de interés epidemiológico)	Implementar el Sistema estatal de Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano de Emergencias en Salud	Desarrollar el Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano para la Atención de Emergencias en Salud, como parte del sistema de información del Programa, y de la instrumentación de los lineamientos para la atención oportuna de éstas. El recurso asignado servirá para la adquisición de los insumos y equipos necesarios para identificar y verificar la existencia de los eventos de interés epidemiológico en el Estado. Se complementa con la capacitación del personal responsable del programa al nivel estatal.	Sistema estatal de Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano de Emergencias en Salud funcionando	\$2,492,437
TOTAL				\$2,492,437

Fuente: Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, Sistema de Información del Programa

Programa: Aplicación del esquema básico de vacunación para el adulto mayor

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Implementar esquemas de prevención y control de las enfermedades en los adultos mayores para promover un envejecimiento activo y saludable	Tasa estatal: 172.5 por 100,000 hab. Contribuir a alcanzar la meta en el estado	90% de la población adulta mayor no derechohabiente (367971) Para coadyuvar en la disminución de la mortalidad por neumonías	Cobertura de vacunación = población adulta mayor vacunada no derechohabiente / población adulta mayor no derechohabiente	\$32,261,682.00
TOTAL				\$32,261,682.00

Programa: Vectores

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
<p>Objetivo general: Implementar un programa prevención y control del dengue, innovando metodologías, con participación social y multisectorial.</p> <p>Objetivo específico: Reducir la exposición al riesgo de transmisión para dengue, mediante acciones oportunas de control del vector dirigidas por la vigilancia epidemiológica y entomológica</p>	<p>Metas Incidencia 2008: Reducir la incidencia de dengue clásico y dengue hemorrágico un 10% para 2008.</p>	<p>Implementar el modelo Dengue a la plataforma única de información epidemiológica, enlazada a sistemas de información geográfica para mapear casos y áreas de riesgo entomológico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notificación oportuna. 	<p>Plataforma de información enlazada a SIG FUENTE: Informe diario de actividades. SESA/DGAE</p>	<p align="right">\$1,377,500.00</p>
	<p>Meta Letalidad 2008: Mantener la letalidad por debajo del 1% en 2008.</p>	<p>Establecer medidas basadas en la comunidad y aplicadas por los servicios de salud, de forma sincronizada para un manejo integrado de mosquitos vectores del dengue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Población protegida. 	<p>Número de viviendas con aplicación de larvicida/ Número de viviendas programadas X 100 FUENTE: Informe diario de actividades. SESA</p>	<p align="right">\$4,592,257.00</p>
			<p>Número de hectáreas nebulizadas/Número de hectáreas programadas a nebulizar X 100 FUENTE: Informe diario de actividades. SESA.</p>	<p align="right">\$5,939,757.00</p>
TOTAL				\$11,909,514.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Prevenir, controlar y, en su caso, retrasar la aparición de la diabetes mellitus y sus complicaciones en la población mexicana, así como elevar la calidad de vida y el número de años de vida saludable de las personas que presentan este padecimiento, mediante intervenciones costo-efectivas, dirigidas a los determinantes y entornos.	Contribuir a alcanzar la meta estatal de Enfermedad isquémica del corazón: 11.95 tasa	Material de Orientación Alimentaria: Guía de alimentos para población mexicana, block "Recomendaciones para una alimentación correcta", block "Muévete, haz actividad física por tu salud", block "Consejos para lograr un estilo de vida saludable", block "Importancia de la alimentación del adulto mayor", rotafolio de información en nutrición, manual del manejo nutricional de las ECNT y carpeta de capacitación en orientación alimentaria.	Elaborar un plan estatal de educación y promoción de la salud. Recepción del material en almacén jurisdiccional.	\$4,844,819.00
		Contratación de un nutriólogo para consejería.		\$132,000.00
Prevenir, controlar y, en su caso, retrasar la aparición del riesgo cardiovascular y sus complicaciones, así como aumentar el número de años de vida saludable en la población mexicana y mejorar la calidad de vida en las personas que presenten estos padecimientos, mediante intervenciones basadas en las mejores evidencias científicas.	Diabetes mellitus: 5466 defunciones	Material de educación y promoción de la salud para las UNEMES de Enfermedades Crónicas.		\$4,637,976.15
		Detección de perfil de lípidos y microalbuminuria 2671.		\$2,322,515.40
		Manuales para pacientes con: Diabetes, Hipertensión Arterial, Hipercolesterolemia.		\$4,652,085.45
		Monofilamentos para detección de pie diabético.		
		DVD's de Actividad física.		
Total				\$16,589,396.00

Programa: Tuberculosis

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Consolidar la cobertura de la estrategia TAES de calidad, mediante los componentes sustantivos de detección, diagnóstico y tratamiento y vigilancia epidemiológica de la tuberculosis pulmonar (TBP) en los ámbitos público y privado.	Realizar 55 Visitas de supervisión y asesoría a jurisdicciones y localidades.	Realizar 55 salidas de supervisión a las jurisdicciones y localidades prioritarias de la entidad, en 2008.	Número de supervisión realizadas x 100 Número de supervisiones programadas	\$55,000.00
	Implementar 1 Campaña de medios para difusión de tuberculosis.	Lograr el lanzamiento de una campaña de medios para tuberculosis con medición de impacto e impresión de material de difusión para promoción de tuberculosis en la población durante el año 2008.	% de población mayor de 15 años informada sobre Tuberculosis a través de la campaña x 100 % Población estimada	\$1,638,271.00
	Capacitar a 1000 personas en tuberculosis.	Alcanzar una cobertura de capacitación del 80% del personal de unidades de salud y laboratorio de tuberculosis	Lista nominal de personal de las Unidades de Salud capacitadas x 100 Número de personal de las Unidades de Salud programadas	\$450,000.00
	Contratar a 11 Enfermeras como Supervisoras TAES.	Contratar a 11 enfermeras como Supervisor TAES para realizar supervisión, revisión, seguimiento de casos e información.	Número de nóminas firmadas por personas contratadas x 100 Número de nóminas firmadas por personas programadas	\$880,000.00
	Adquirir 1,017 frascos de isoniazida para quimioprofilaxis de grupos vulnerables.	Lograr que 30% de las personas con VIH-SIDA que requieren quimioprofilaxis para tuberculosis, con isoniazida la reciban	Número de tratamientos administrados x 100 Número de tratamientos programados	\$50,860.00
TOTAL				\$3,074,131.00

FUENTE: Plataforma Unica

Programa Estatal de Tuberculosis

ANEXO 5**Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres**

CONCEPTO	IMPORTE
5300.- 8 Vehículos (pick up 4x4)	\$1,800,000.00
5200.- 8 Computadora de escritorio	\$120,000.00
5200.- 8 Impresora láser (blanco/negro)	\$56,000.00
5200.- 8 No break	\$8,000.00
5200.- 8 Laptop	\$160,000.00
5200.- 8 Impresoras portátiles	\$24,000.00
5200.- 1 Scanner con copiadora y fax	\$5,000.00
5200.- 1 Proyector	\$23,000.00
5200.- 2 Televisión	\$6,000.00
5200.- 2 Radio AM/FM	\$2,000.00
5200.- 9 Equipo de Radiocomunicación	\$135,000.00
TOTAL	\$2,339,000.00

Programa: Vectores

CONCEPTO	IMPORTE
5100.- Mobiliario	\$30,000.00
5200.- Máquinas de aplicación de insecticidas y Bienes informáticos	\$2,695,000.00
5300.- Vehículos	\$5,120,000.00
TOTAL	\$7,845,000.00

CONVENIO Modificatorio al Convenio Específico en materia de transferencia de recursos, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Yucatán.

CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS SUSCRITO EL 15 DE ABRIL DE 2008, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARA "LA SECRETARIA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, SUBSECRETARIO DE PREVENCION Y PROMOCION DE LA SALUD, ASISTIDO POR EL DR. PABLO KURI MORALES, DIRECTOR GENERAL DEL CENTRO NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CONTROL DE ENFERMEDADES, Y POR LA OTRA, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE YUCATAN, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA ENTIDAD", REPRESENTADO POR EL C.P. JUAN GABRIEL RICALDE RAMIREZ, EN SU CARACTER DE SECRETARIO DE HACIENDA, Y EL DR. ALVARO AUGUSTO QUIJANO VIVAS, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN, CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

- I. Con fecha 15 de abril de 2008, "LA ENTIDAD" y "LA SECRETARIA" celebraron el Convenio Específico en Materia de Transferencia de Recursos presupuestales federales para la adecuada instrumentación de los Programas de Acción de Urgencias Epidemiológicas y Desastres; Vectores; Obesidad; HTA y Diabetes Mellitus; en población de 20 años y más, Vacunación para Adultos, Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa), En áreas y Grupos de Riesgos, Quimioprofilaxis a los contactos enfermos de tuberculosis, al que en adelante se le denominará "CONVENIO ESPECIFICO", mismo que se adjunta como Anexo 1 y forma parte integrante del presente Convenio Modificatorio.

- II. En la Cláusula Décima, Modificaciones al Convenio, del Convenio Específico en Materia de Transferencia de Recursos, celebrado el 15 de abril de 2008, las partes acuerdan que el citado instrumento podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, sin alterar su estructura y en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización.

DECLARACIONES

I. De "LA SECRETARIA":

1. Que el presente instrumento no implica incremento de los recursos presupuestarios federales comprometidos en el "CONVENIO ESPECIFICO".

II. Declara "LA ENTIDAD":

1. Que de entre sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento, destacan las de prevenir y controlar las enfermedades, según lo establecen los artículos 7 fracción XIV, 114 y 115 de la Ley de Salud del Estado de Yucatán.

III. LAS PARTES DECLARAN CONJUNTAMENTE:

1. Que se reproducen y ratifican las declaraciones de "LA SECRETARIA" y de "LA ENTIDAD", insertas en el "CONVENIO ESPECIFICO".
2. Que están debidamente facultadas para suscribir el presente Convenio Modificadorio al "CONVENIO ESPECIFICO", que se reconocen sus personalidades y facultades, y de conformidad con las declaraciones I y II de "LA SECRETARIA" y de "LA ENTIDAD" del "CONVENIO ESPECIFICO", están de acuerdo en celebrar el presente Convenio Modificadorio, así como sujetarse a la forma y los términos que se establecen al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- El presente Convenio Modificadorio, tiene el objetivo de modificar la Cláusula Novena del "CONVENIO ESPECIFICO", en los siguientes términos:

Dice:

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2008, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

Debe decir:

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el cumplimiento de su objeto establecido en este instrumento, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

SEGUNDA.- Ambas partes convienen que salvo lo previsto en el presente instrumento jurídico, no se modifican, alteran o innovan, las obligaciones originalmente pactadas, por lo que se ratifican todos y cada uno de los Antecedentes, Declaraciones y Cláusulas del "CONVENIO ESPECIFICO", en correlación con el contenido del presente Convenio Modificadorio.

Estando enteradas las partes del contenido y de su alcance legal, lo firman por cuadruplicado a los doce días del mes de diciembre de dos mil ocho.- Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila.-** Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales.-** Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Hacienda, **Juan Gabriel Ricalde Ramírez.-** Rúbrica.- El Secretario de Salud y Director General de los Servicios de Salud de Yucatán, **Alvaro Augusto Quijano Vivas.-** Rúbrica.

ANEXO 1 DEL CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS SUSCRITO EL 15 DE ABRIL DE 2008.

FOTOCOPIA DEL CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTALES FEDERALES, CELEBRADO POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD, Y POR LA OTRA EL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE YUCATAN.

Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila.-** Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales.-** Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Hacienda, **Juan Gabriel Ricalde Ramírez.-** Rúbrica.- El Secretario de Salud y Director General de los Servicios de Salud de Yucatán, **Alvaro Augusto Quijano Vivas.-** Rúbrica.

CONVENIO ESPECIFICO EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARIA DE SALUD, A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARA "LA SECRETARIA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, SUBSECRETARIO DE PREVENCION Y PROMOCION DE LA SALUD, ASISTIDO POR EL DR. PABLO KURI MORALES, DIRECTOR GENERAL DEL CENTRO NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CONTROL DE ENFERMEDADES, Y POR LA OTRA PARTE EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE YUCATAN, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA ENTIDAD", REPRESENTADO POR EL C.P. JUAN GABRIEL RICALDE RAMIREZ, EN SU CARACTER DE SECRETARIO DE HACIENDA Y EL DR. ALVARO AUGUSTO QUIJANO VIVAS, SECRETARIO DE SALUD, CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

- I. Con fecha de febrero de 2008, "LA ENTIDAD" y "LA SECRETARIA" celebraron el Acuerdo Marco de Coordinación, en lo sucesivo "EL ACUERDO MARCO", con objeto de facilitar la concurrencia en la prestación de servicios en materia de salubridad general, así como para fijar las bases y mecanismos generales a través de los cuales serían transferidos, mediante la suscripción del instrumento específico correspondiente, recursos presupuestarios federales, insumos y bienes a "LA ENTIDAD" para coordinar su participación con el Ejecutivo Federal, en términos del artículo 9 de la Ley General de Salud.
- II. Que de conformidad con lo establecido en la Cláusula Segunda de "EL ACUERDO MARCO", los Convenios Específicos serían suscritos atendiendo al ámbito de competencia que cada uno de ellos determine, por "LA ENTIDAD": el Secretario de Finanzas y el Director General del Instituto o Secretario de Salud Estatal (según sea el caso); y por "LA SECRETARIA": la Subsecretaría de Administración y Finanzas, la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios por sí mismas, o asistidas por las Unidades Administrativas y/u órganos desconcentrados que cada una tiene adscritas.

DECLARACIONES

I. De "LA SECRETARIA":

1. Que el DR. MAURICIO HERNANDEZ AVILA, en su carácter de SUBSECRETARIO DE PREVENCION Y PROMOCION DE LA SALUD, tiene la competencia y legitimidad para suscribir el presente Convenio, según se desprende de lo previsto en los artículos 8 fracción XVI y 10 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a "EL ACUERDO MARCO".
2. Que a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, entre otras atribuciones, le corresponde establecer, coordinar, dirigir, supervisar y evaluar las políticas y estrategias en materia de control de enfermedades; coordinar el desarrollo del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades; así como proponer las políticas, estrategias, sistemas y programas que permitan optimizar la asignación de recursos financieros para los programas en materia de control de enfermedades, sin perjuicio de las atribuciones que en estas materias tengan otras unidades administrativas o dependencias, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 fracciones I, II y VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud.
3. Que el Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, Dr. Pablo Kuri Morales se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente convenio en términos de lo que establece el artículo 38 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y acredita su cargo mediante nombramiento de fecha 19 de junio de 2007 con efectos al día 1 de julio de 2007 expedido por el Dr. José Angel Córdova Villalobos, mismo que en copia fotostática se adjunta al presente instrumento en el Anexo 1 para formar parte integrante de su contexto.
4. Que el Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Salud de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, Literal C, fracción VII y artículo 45 fracciones I y II del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, el cual tiene a su cargo, entre otras atribuciones las de proponer al Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud las políticas y estrategias nacionales en materia de atención a la salud del adulto y del anciano; de prevención y control de enfermedades transmisibles y no transmisibles; de

atención de urgencias epidemiológicas y desastres; de prevención, tratamiento y control de enfermedades bucales, así como de vigilancia epidemiológica y de laboratorio por lo que se refiere al diagnóstico y referencia epidemiológicos, y evaluar su impacto, así como la de coordinar y efectuar la supervisión y evaluación de los programas de acción encomendados a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud.

5. Que cuenta con la disponibilidad presupuestal correspondiente para hacer frente a los compromisos derivados de la suscripción del presente instrumento.
6. Que para efectos del presente convenio señala como domicilio el ubicado en la Calle de Benjamín Franklin 132, Colonia Escandón, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11800, en México, Distrito Federal.

II. Declara “LA ENTIDAD”:

1. Que el Secretario de Hacienda, asiste a la suscripción del presente Convenio, de conformidad con los artículos 22 fracción IV y 33 fracción VIII del Código de la Administración Pública de Yucatán, cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a “EL ACUERDO MARCO”.
2. Que su Director General y Secretario de Salud, asiste a la suscripción del presente Convenio, de conformidad con los artículos 22 fracción VI y 35 fracciones I, II y XIX del Código de la Administración Pública de Yucatán, cargo que quedó debidamente acreditado con la copia del nombramiento que se adjuntó a “EL ACUERDO MARCO”.
3. Que sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento son coordinar su participación con el Ejecutivo Federal, en términos del artículo 9 de la Ley General de Salud, que permitan a “LA ENTIDAD” la adecuada instrumentación de los Programas de Acción en Urgencias Epidemiológicas y Desastres; Vectores; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitas; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitas en Población de 20 años y más; Vacunación para Adultos; Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa), en áreas y Grupos de Riesgo, Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis.
4. Que para todos los efectos legales relacionados con este Convenio señala como su domicilio el ubicado en Calle 72 No. 463, por 53 y 55, Colonia Centro, C.P. 97000, Mérida, Yucatán. Una vez expuesto lo anterior y toda vez que la Ley de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, dispone en sus artículos 74 y 75, que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias que con cargo a los presupuestos de las dependencias, se aprueben en el Presupuesto de Egresos, mismos que se otorgarán y ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables. Dichos subsidios deberán sujetarse a los criterios de objetividad, equidad, transparencia, publicidad, selectividad y temporalidad que en ella se señalan, las partes celebran el presente Convenio al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- El presente Convenio Específico y los anexos que forman parte del mismo, tiene por objeto transferir recursos presupuestarios federales a “LA ENTIDAD” para coordinar su participación con el Ejecutivo Federal, en términos del artículo 9 de la Ley General de Salud, que permitan a “LA ENTIDAD” la adecuada instrumentación de los Programas de Acción en Urgencias Epidemiológicas y Desastres; Vectores; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus; Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años y más; Vacunación para Adultos; Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa), En áreas y Grupos de Riesgo, Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis, en adelante “LOS PROGRAMAS” de conformidad con los Anexos 2, 3, 4 y 5, los cuales debidamente firmados por las instancias que celebran el presente Convenio Específico, forman parte integrante de su contexto, en los que se describen: la aplicación que se dará a tales recursos; precisan los compromisos que sobre el particular asumen “LA ENTIDAD” y “LA SECRETARIA”; y los mecanismos para la evaluación y control de su ejercicio.

Los recursos que transfiere “LA SECRETARIA” se aplicarán a “LOS PROGRAMAS” hasta por los importes que a continuación se mencionan:

PROGRAMA	MONTO
Urgencias Epidemiológicas y Desastres	\$8,656,859.00 (ocho millones seiscientos cincuenta y seis mil ochocientos cincuenta y nueve pesos 00/100 M.N.)
Vectores	\$497,464.00 (cuatrocientos noventa y siete mil cuatrocientos sesenta y cuatro pesos 00/100 M.N.)
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus	\$825,304.00 (ochocientos veinticinco mil trescientos cuatro pesos 00/100 M.N.)
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años o más	\$2,675,775.00 (dos millones seiscientos setenta y cinco mil setecientos setenta y cinco pesos 00/100 M.N.)
Vacunación para Adultos	\$3,307,939.00 (tres millones trescientos siete mil novecientos treinta y nueve pesos 00/100 M.N.)
Tuberculosis en la Entidad (Búsqueda Activa)	\$335,642.00 (trescientos treinta y cinco mil seiscientos cuarenta y dos pesos 00/100 M.N.)
Tuberculosis en áreas y Grupos de Riesgo	\$338,960.00 (trescientos treinta y ocho mil novecientos sesenta pesos 00/100 M.N.)
Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis	\$11,350.00 (once mil trescientos cincuenta pesos 00/100 M.N.)
TOTAL	\$16,649,293.00 (dieciséis millones seiscientos cuarenta y nueve mil doscientos noventa y tres pesos 00/100 M.N.)

“LOS PROGRAMAS” a que se refiere el párrafo anterior se prevén en forma detallada en el ANEXO 2, el cual debidamente firmado por las partes forma parte integrante del presente Instrumento.

Con el objeto de asegurar la aplicación y efectividad del presente Convenio Específico, las partes se sujetarán a lo establecido en sus Cláusulas y sus correspondientes anexos, al contenido de “EL ACUERDO MARCO”, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables.

SEGUNDA.- TRANSFERENCIA.- Para la realización de las acciones objeto del presente instrumento, “LA SECRETARIA” transferirá a “LA ENTIDAD” recursos presupuestarios federales hasta por la cantidad de \$16,649,293.00 (dieciséis millones seiscientos cuarenta y nueve mil doscientos noventa y tres pesos 00/100 M.N.) con cargo al presupuesto de “LA SECRETARIA”, para la realización de las acciones que contemplan “LOS PROGRAMAS” conforme a los plazos y calendario de ejecución que se precisan en el ANEXO 3, el cual debidamente firmado por las instancias que celebran el presente Convenio Específico forma parte integrante de su contexto.

Los recursos a que se refiere el párrafo anterior, se radicarán a través de la Tesorería de “LA ENTIDAD”, en la cuenta bancaria productiva específica que ésta establezca para tal efecto, en forma previa a la entrega de los recursos, en la institución de crédito bancaria que la misma determine, informando de ello a “LA SECRETARIA”, con la finalidad de que los recursos transferidos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados, de conformidad con lo establecido en el artículo 82 fracción IX de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Los recursos Federales que se transfieran en los términos de este Convenio no pierden su carácter Federal.

Queda expresamente estipulado, que la transferencia presupuestal otorgada en el presente Convenio no es susceptible de presupuestarse en los ejercicios fiscales siguientes, por lo que no implica el compromiso de transferencias posteriores ni en ejercicios fiscales subsecuentes con cargo a la Federación para complementar la infraestructura y el equipamiento que pudiera derivar del objeto del presente instrumento, ni de operación inherentes a las obras y equipamiento, ni para cualquier otro gasto administrativo o de operación vinculado con el objeto del mismo.

“LA ENTIDAD” deberá sujetarse a los siguientes parámetros para asegurar la transparencia en la aplicación y comprobación de los recursos federales transferidos:

PARAMETROS

“LA SECRETARIA” verificará, por conducto del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, que los recursos presupuestarios señalados en la Cláusula Segunda, sean destinados únicamente para la realización de “LOS PROGRAMAS” a que se refiere la Cláusula Primera, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal y de acuerdo a los siguientes alcances:

- a) “LA SECRETARIA” a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, transferirá los recursos presupuestarios asignados a “LA ENTIDAD” a efecto de que sean aplicados específicamente para la realización de “LOS PROGRAMAS” referidos en la Cláusula Primera del presente instrumento, sin intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice “LA ENTIDAD” para cumplir con “LOS PROGRAMAS”.
- b) “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades practicará visitas de acuerdo al programa convenido para este fin con “LA ENTIDAD”, mismo que se detalla en el Anexo 3 del presente instrumento, a efecto de observar los avances de “LOS PROGRAMAS”, solicitando a “LA ENTIDAD”, la entrega del formato de certificación del gasto, que sustente y fundamente la aplicación de los recursos citados en la Cláusula Segunda del presente instrumento.

Los documentos que integran la relación de gastos, deberán reunir los requisitos que enuncian los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, “LA SECRETARIA” solicitará la documentación que ampare la relación de gastos antes mencionada.

- c) “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades aplicará las medidas que procedan de acuerdo con la normatividad aplicable e informará a la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de “LA SECRETARIA” y ésta a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público el caso o casos en que los recursos presupuestarios no hayan sido aplicados por “LA ENTIDAD” para los fines objeto del presente convenio de conformidad con el Anexo 2 del mismo, o bien, en contravención a sus Cláusulas, ocasionando como consecuencia la suspensión de la ministración de recursos a “LA ENTIDAD”, en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de “EL ACUERDO MARCO”.
- d) Los recursos presupuestarios que se comprometen transferir mediante el presente instrumento, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria y a las autorizaciones correspondientes, de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y de acuerdo con el calendario que para tal efecto se establezca.

TERCERA.- OBJETIVOS E INDICADORES DE DESEMPEÑO Y SUS METAS.- Los recursos presupuestarios que transfiere el Ejecutivo Federal por conducto de “LA SECRETARIA” a que se refiere la Cláusula Segunda del presente Convenio se aplicarán a “LOS PROGRAMAS” a que se refiere la Cláusula Primera del mismo, los cuales tendrán los objetivos, metas e indicadores de resultados que se señalan en el Anexo 4, el cual debidamente firmado por las partes forma parte integrante del presente Convenio Específico.

CUARTA.- APLICACION.- Los recursos presupuestarios federales que transfiere el Ejecutivo Federal a que alude la Cláusula Segunda de este Instrumento, se destinarán en forma exclusiva al apoyo y seguimiento operativo de “LOS PROGRAMAS”, de conformidad con los Anexos del presente instrumento en los que se describe la aplicación que se dará a tales recursos.

Dichos recursos no podrán traspasarse a otros conceptos de gasto y se registrarán conforme a su naturaleza, como gasto corriente o gasto de capital.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieren, una vez devengados y conforme avance el ejercicio, deberán ser registrados por “LA ENTIDAD” en su contabilidad de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y se rendirán en su Cuenta Pública, sin que por ello pierdan su carácter federal.

Los rendimientos financieros que generen los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda de este Convenio, deberán destinarse a “LOS PROGRAMAS” previstos en la Cláusula Primera.

QUINTA.- GASTOS ADMINISTRATIVOS.- Los gastos administrativos quedan a cargo de “LA ENTIDAD”.

SEXTA.- OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”.- “LA ENTIDAD” adicionalmente a los compromisos establecidos en “EL ACUERDO MARCO”, se obliga a:

- I. Aplicar los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda de este instrumento a “LOS PROGRAMAS” establecidos en la Cláusula Primera del mismo, sujetándose a los objetivos e indicadores de desempeño y sus metas previstos en el Anexo 4 del presente instrumento, por lo que se hace responsable del uso, aplicación y destino de los citados recursos.
- II. Entregar trimestralmente por conducto de la Secretaría de Hacienda (o su equivalente) a “LA SECRETARIA”, a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, la relación detallada sobre las erogaciones del gasto elaborada por la instancia ejecutora (definida en la Cláusula Cuarta, fracción III de “EL ACUERDO MARCO”) y validada por la propia Secretaría de Finanzas.

Asimismo, se compromete a mantener bajo su custodia, a través de la Secretaría de Finanzas la documentación comprobatoria original de los recursos presupuestarios federales erogados, hasta en tanto la misma le sea requerida por “LA SECRETARIA” y, en su caso por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y/o los órganos fiscalizadores competentes de la Secretaría de la Función Pública, así como la información adicional que estas últimas le requieran.

La documentación comprobatoria del gasto de los recursos federales objeto de este Convenio, deberá cumplir con los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, como son los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, deberán expedirse a nombre de “LA ENTIDAD”, estableciendo domicilio, RFC, conceptos de pago, etc.

- III. Ministran los recursos presupuestarios federales que se refiere el presente instrumento, a los Servicios Estatales de Salud, a efecto que estos últimos estén en condiciones de iniciar las acciones para dar cumplimiento a “LOS PROGRAMAS” a que hace referencia la Cláusula Primera de este Convenio, en un plazo no mayor a 3 días hábiles, contados a partir de la fecha en que le sean radicados los recursos a la Secretaría de Finanzas.
- IV. Informar, a los 10 días hábiles siguientes a la terminación del trimestre de que se trate, a “LA SECRETARIA” a través del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, del avance programático presupuestario y físico financiero del programa previsto en este Instrumento.
- V. Reportar y dar seguimiento trimestralmente, sobre el avance en el cumplimiento de objetivos e indicadores de desempeño y sus metas, previstos en Anexo 4 de este Convenio, así como el avance y, en su caso, resultados de las acciones que lleve a cabo de conformidad con este Instrumento.
- VI. Registrar, como activos fijos los bienes muebles que serán adquiridos con cargo a los recursos financieros federales objeto de este instrumento y que se relacionan en el Anexo 5, de conformidad con las disposiciones jurídicas vigentes en materia de ejercicio, registro y contabilidad del gasto público gubernamental.

VII. Contratar y mantener vigentes, las pólizas de mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles que serán adquiridos con cargo a los recursos financieros objeto de este instrumento y que se relacionan en el Anexo 5.

VIII. Los recursos humanos que requiera para la ejecución del objeto del presente instrumento, quedarán bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa y no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA SECRETARIA", por lo que en ningún caso se entenderán como patrones sustitutos o solidarios.

SEPTIMA.- OBLIGACIONES DEL EJECUTIVO FEDERAL.- El Ejecutivo Federal, a través de "LA SECRETARIA" se obliga a:

- I.** Transferir los recursos presupuestarios federales a que se refiere la Cláusula Segunda, párrafo primero, del presente Convenio de acuerdo con los plazos y calendario establecidos que se precisan en el Anexo 3 de este Instrumento.
- II.** Verificar que los recursos presupuestarios que en virtud de este instrumento se transfieran, serán destinados únicamente para la realización del objeto al que son destinados, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal.
- III.** Abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos, convenios o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice "LA ENTIDAD" para cumplir con el objeto para el cual son destinados los recursos presupuestarios federales transferidos.
- IV.** Practicar visitas, y solicitar la entrega de la "relación de gastos", que sustenten y fundamenten la aplicación de los recursos a "LA ENTIDAD", a través de los responsables de cada uno de "LOS PROGRAMAS".

La documentación comprobatoria del gasto de los recursos federales que se transfieren, deberá cumplir con los requisitos fiscales que señala la normatividad vigente, misma que deberá expedirse a nombre de "LA ENTIDAD", estableciendo domicilio, Registro Federal de Contribuyentes, conceptos de pago, etc.

- V.** Aplicar las medidas que procedan de acuerdo con la normatividad aplicable e informar a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a la Secretaría de la Función Pública Federales, a la Auditoría Superior de la Federación y a la Secretaría de Contraloría en el ámbito estatal, el caso o casos en que los recursos presupuestales no hayan sido aplicados por "LA ENTIDAD" para los fines que en este instrumento se determinan, ocasionando como consecuencia la suspensión de la ministración de recursos a "LA ENTIDAD", en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de "EL ACUERDO MARCO".
- VI.** Informar en la cuenta de la Hacienda Pública Federal y en los demás informes que sean requeridos, sobre la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio Específico.
- VII.** Dar seguimiento trimestralmente, en coordinación con "LA ENTIDAD", sobre el avance en el cumplimiento del objeto del presente instrumento.
- VIII.** Los recursos humanos que requiera para la ejecución del objeto del presente instrumento, quedarán bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa, y no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA ENTIDAD", por lo que en ningún caso se entenderán como patrones sustitutos o solidarios.
- IX.** El control, vigilancia, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios que en virtud de este instrumento serán transferidos, corresponderá a "LA SECRETARIA", a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a la Secretaría de la Función Pública, y a la Auditoría Superior de la Federación, sin perjuicio de las acciones de vigilancia, control y evaluación que, en coordinación con la Secretaría de la Función Pública, realice el órgano de control de "LA ENTIDAD".

- X. Publicar en el Diario Oficial de la Federación, dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización, el presente instrumento.
- XI. Difundir en su página de Internet el programa financiado con los recursos que serán transferidos mediante el presente instrumento, incluyendo los avances y resultados físicos y financieros, en los términos de las disposiciones aplicables.

OCTAVA.- ACCIONES DE VIGILANCIA, INSPECCION, CONTROL, NOTIFICACION Y EVALUACION.- En los términos establecidos en el artículo 82 fracciones XI y XII de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, "LA ENTIDAD" destinará un monto equivalente al uno al millar del monto total de los recursos transferidos para la fiscalización de los mismos, a favor del órgano técnico de fiscalización de la legislatura de "LA ENTIDAD".

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente Convenio comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2008, debiéndose publicar en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los 15 días hábiles posteriores a su formalización.

DECIMA.- MODIFICACIONES AL CONVENIO.- Las partes acuerdan que el presente Convenio Específico podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, sin alterar su estructura y en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al Convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD" dentro de los quince días hábiles posteriores a su formalización.

En caso de contingencias para la realización de "LOS PROGRAMAS" previstos en este instrumento, ambas partes acuerdan tomar las medidas o mecanismos que permitan afrontar dichas contingencias. En todo caso, las medidas y mecanismos acordados serán formalizados mediante la suscripción del convenio modificatorio correspondiente.

DECIMA PRIMERA.- CAUSAS DE TERMINACION.- El presente Convenio Específico podrá darse por terminado cuando se presente alguna de las siguientes causas:

- I. Por estar satisfecho el objeto para el que fue celebrado.
- II. Por acuerdo de las partes.
- III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DECIMA SEGUNDA.- CAUSAS DE RESCISION.- El presente Convenio Específico podrá rescindirse por las siguientes causas:

- I. Cuando se determine que los recursos presupuestarios federales se utilizaron con fines distintos a los previstos en el presente instrumento.
- II. Por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el mismo.

Casos en los cuales se procederá en términos de lo establecido en la Cláusula Octava de "EL ACUERDO MARCO".

DECIMA TERCERA.- CLAUSULAS QUE SE TIENEN POR REPRODUCIDAS.- Dado que el presente Convenio Específico de Colaboración se deriva de "EL ACUERDO MARCO" a que se hace referencia en el apartado de antecedentes de este instrumento, las Cláusulas establecidas en "EL ACUERDO MARCO" se tienen por reproducidas para efectos de este instrumento como si a la letra se insertasen y serán aplicables en todo aquello que no esté expresamente establecido en el presente documento.

Estando enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio, lo firman por cuadruplicado a los quince días del mes de abril de dos mil ocho.- Por la Secretaría: el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila**.- Rúbrica.- El Director General del Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades, **Pablo Kuri Morales**.- Rúbrica.- Por la Entidad: el Secretario de Hacienda, **Juan Gabriel Ricalde Ramírez**.- Rúbrica.- El Secretario de Salud y Director General de los Servicios de Salud de Yucatán, **Alvaro Augusto Quijano Vivas**.- Rúbrica.



SECRETARIA
DE SALUD

Nombramiento SSA No.05

ANEXO 1

NOMBRAMIENTO

DR. PABLO ANTONIO KURI MORALES PRESENTE

Dr. José Ángel Córdova Villalobos, Secretario de Salud, tengo a bien nombrarle con el carácter de:

SERVIDOR PÚBLICO DE CARRERA TITULAR EN EL PUESTO DE DIRECCIÓN GENERAL DEL CENTRO NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA Y CONTROL DE ENFERMEDADES

Con el rango de Director General con código de puesto CFKC002, sujeto al Sistema de Servicio Profesional de Carrera en la Administración Pública Federal, adscrito a la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, a partir del 1 de julio de 2007.

Lo anterior con fundamento en los artículos 33 de la Ley del Servicio Profesional de Carrera en la Administración Pública Federal; 33 de su Reglamento, y 7 Fracción XXIV del Reglamento Interior vigente de la Secretaría de Salud.

"Mérito e Igualdad de Oportunidades"
México, D. F., a 19 de junio de 2007.

Dr. José Ángel Córdova Villalobos
Secretario de Salud

CONVENIO ESPECIFICO DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS**SECRETARIA DE SALUD-ESTADO YUCATAN****ANEXO 2****Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres.**

CONCEPTO	IMPORTE	CANTIDAD
Vehículos (pick up 4x4)	\$4,500,000.00	20
Vehículos (comando operativo)	2,200,000.00	2
5300.- SUBTOTAL VEHICULOS		\$6,700,000.00
Computadora de escritorio	\$375,000.00	25
Impresora láser (blanco/negro)	\$175,000.00	25
No break	\$25,000.00	25
Laptop	\$500,000.00	25
Impresora portátiles	\$75,000.00	25
Escáner con copiadora y fax	\$20,000.00	4
Proyector	\$92,000.00	4
Televisión	\$12,000.00	4
Radio AM/FM	\$4,000.00	4
Licencia de Office para computadoras	\$100,000.00	50
Antivirus para computadoras	\$17,500.00	50
5200.- SUBTOTAL EQUIPO DE COMPUTO		\$1,395,500.00
5200.- EQUIPO DE RADIOCOMUNICACION	\$345,000.00	23
2500.- KIT DE MEDICAMENTOS	\$180,000.00	4
SUBTOTAL		\$8,620,500.00
3300.- CAPACITACION		\$36,359.00
TOTAL		\$8,656,859.00

Programa: Vectores.

CONCEPTO	IMPORTE
5200.- 7 Computadoras de escritorio a \$18,000.00 c/u, 1 laptop a \$20,464.00 y 3 impresoras láser a \$5,000.00 c/u	\$161,464.00
5200.- 40 motomochilas	\$336,000.00
TOTAL	\$497,464.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus.

CONCEPTO	IMPORTE
Para CASSCO consejería para la prevención y control de la obesidad, HTA y diabetes mellitus	
Capítulo: 3601 Material de Orientación Alimentaria: Guía de alimentos para población mexicana, Block "Recomendaciones para una alimentación correcta", Block "Muévete, haz actividad física por tu salud", Block "Consejos para lograr un estilo de vida saludable", Block "Importancia de la alimentación del adulto mayor", Rotafolio de información en nutrición, Manual del manejo nutricional de las ECNT y Carpeta de capacitación en orientación alimentaría.	\$693,304.00
Contratación de un Nutriólogo para Consejería	\$132,000.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en Población de 20 años y más.

Para CASSCO detección y diagnóstico de la obesidad, HTA y diabetes mellitus	
Capítulo: 3601 Material de educación y promoción de la salud para las UNEMES de Enfermedades Crónicas.	\$1,068,684.46
Capítulo: 2500 Detección de perfil de lípidos y microalbuminuria	\$535,155.01
Capítulo: 3601 Manuales para pacientes con: Diabetes, Hipertensión Arterial, Hipercolesterolemia. Capítulo: 2504 Monofilamentos para detección de pie diabético. Capítulo: 3700 DVD's de Actividad física.	\$1,071,935.53
TOTAL	\$3,501,079.00

Programa: Aplicación del esquema básico de vacunación para el adulto mayor.

Concepto	Cantidad	Monto
Vacuna antiinfluenza adulto mayor de 60 años y más	56,425	
Costo vacuna		\$2,054,434.00
Costo jeringa		\$95,922.00
Vacunadores		\$106,699.00
Fortalecimiento a la Red Frío		\$1,050,884.00
Total		\$3,307,939.00

Programa: Tuberculosis.

CONCEPTO	IMPORTE
2600.- Apoyo de combustible para vehículo de uso exclusivo de tuberculosis, como complemento para la realización de supervisiones de 15 visitas al año a las jurisdicciones y localidades prioritarias	\$15,000.00
3600.- Apoyo para campaña estatal de promoción, con medición de impacto acorde a las necesidades de la entidad y/o en su caso la impresión de materiales de difusión para información y promoción en la población sobre tuberculosis, para distribuirlas en ferias, escuelas y en otros sitios de reunión	\$270,752.00
3800.- Apoyo para actividades de capacitación y asesoría al personal de salud de las unidades médicas de salud sobre aspectos de tuberculosis y sus componentes: en las estrategias definidas para la prevención, tratamiento y control de la tuberculosis farmacorresistente, estrategia de atención de tuberculosis en niños, fortalecimiento de la atención del binomio TB/VIH y la Red TAES de enfermería	\$68,850.00
7500.- Apoyo para la contratación de enfermeras supervisoras TAES, que den apoyo a la revisión y seguimiento de casos, supervisión del tratamiento cuando sea necesario, reconquista de pacientes y vigilancia de la información oportuna de los casos a través de la plataforma única, en las jurisdicciones que registran el mayor número de casos en la entidad	\$320,000.00
TOTAL INTERVENCIONES 39 y 40	\$674,602.00
2500.- Apoyo en la adquisición de frascos de isoniazida para tratamiento preventivo de tuberculosis en niños y pacientes con VIH que lo requieran	\$11,350.00
TOTAL INTERVENCION 58:	\$11,350.00
TOTAL	\$685,952.00

ANEXO 3

PROGRAMA	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Urgencias Epidemiológicas y Desastres	8,656,859.00	0.00	0.00	0.00	1,082,110.00	1,082,107.00	1,082,107.00	1,082,107.00	1,082,107.00	1,082,107.00	1,082,107.00	1,082,107.00	0.00
Vectores	497,464.00	0.00	15,473.00	166,448.00	66,811.00	0.00	30,945.00	166,448.00	51,339.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus	825,304.00	0.00	25,669.00	276,142.00	110,841.00	0.00	51,338.00	276,142.00	85,172.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus en población de 20 años y más.	2,675,775.00	0.00	83,224.00	895,298.00	359,365.00	0.00	166,448.00	895,298.00	276,142.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Vacunación	3,307,939.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,307,939.00	0.00	0.00	0.00
Tuberculosis en la comunidad (Búsqueda activa)	335,642.00	0.00	33,566.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	33,564.00	0.00
Tuberculosis en áreas y grupos de riesgo	338,960.00	0.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	33,896.00	0.00
Quimioprofilaxis a los contactos de enfermos de tuberculosis	11,350.00	0.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	0.00
TOTA ESTADO	16,649,293.00	0.00	192,963.00	1,406,483.00	1,687,722.00	1,150,702.00	1,399,433.00	2,488,590.00	1,563,355.00	4,458,641.00	1,150,702.00	1,150,702.00	0.00

ANEXO 4

Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Mejorar el sistema de información, monitoreo y alertamiento temprano de emergencias en salud (eventos de interés epidemiológico)	Implementar el Sistema estatal de Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano de Emergencias en Salud	Desarrollar el Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano para la Atención de Emergencias en Salud, como parte del sistema de información del Programa, y de la instrumentación de los lineamientos para la atención oportuna de éstas. El recurso asignado servirá para la adquisición de los insumos y equipos necesarios para identificar y verificar la existencia de los eventos de interés epidemiológico en el Estado. Se complementa con la capacitación del personal responsable del programa al nivel estatal.	Sistema estatal de Monitoreo, Notificación y Alertamiento Temprano de Emergencias en Salud funcionando	\$8,656,859.00
TOTAL				\$8,656,859.00

Fuente: Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, Sistema de Información del Programa

Programa: Vectores

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
<p>Objetivo general: Implementar un programa prevención y control del dengue, innovando metodologías, con participación social y multisectorial.</p> <p>Objetivo específico: Reducir la exposición al riesgo de transmisión para dengue, mediante acciones oportunas de control del vector dirigidas por la vigilancia epidemiológica y entomológica</p>	<p>Metas Incidencia 2008: Reducir la incidencia de dengue clásico y dengue hemorrágico un 10% para 2008.</p> <p>Meta Letalidad 2008: Mantener la letalidad por debajo del 1% en 2008.</p>	Implementar el modelo Dengue a la plataforma única de información epidemiológica, enlazada a sistemas de información geográfica para mapear casos y áreas de riesgo entomológico. <ul style="list-style-type: none"> Notificación oportuna. 	Plataforma de información enlazada a SIG FUENTE: Informe diario de actividades. SESA/DGAE	\$ 161,464.00
		Establecer medidas basadas en la comunidad y aplicadas por los servicios de salud, de forma sincronizada para un manejo integrado de mosquitos vectores del dengue. <ul style="list-style-type: none"> Población protegida. 	Número de hectáreas nebulizadas/ Número de hectáreas programadas a nebulizar X 100 FUENTE: Informe diario de actividades. SESA.	\$ 336,000.00
TOTAL				\$ 497,464.00

Programa: Obesidad, HTA y Diabetes Mellitus

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Prevenir, controlar y, en su caso, retrasar la aparición de la diabetes mellitus y sus complicaciones en la población mexicana, así como elevar la calidad de vida y el número de años de vida saludable de las personas que presentan este padecimiento, mediante intervenciones costo-efectivas, dirigidas a los determinantes y entornos.	Contribuir a alcanzar la meta estatal de Enfermedad isquémica del corazón: 13.59 tasa Diabetes mellitus: 1103 defunciones	Material de Orientación Alimentaria: Guía de alimentos para población mexicana, block "Recomendaciones para una alimentación correcta", block "Muévete, haz actividad física por tu salud", block "Consejos para lograr un estilo de vida saludable", block "Importancia de la alimentación del adulto mayor", rotafolio de información en nutrición, manual del manejo nutricional de las ECNT y carpeta de capacitación en orientación alimentaria.	Elaborar un plan estatal de educación y promoción de la salud. Recepción del material en almacén jurisdiccional.	\$693,304.00
		Contratación de un nutriólogo para consejería.		\$132,000.00
Prevenir, controlar y, en su caso, retrasar la aparición del riesgo cardiovascular y sus complicaciones, así como aumentar el número de años de vida saludable en la población mexicana y mejorar la calidad de vida en las personas que presenten estos padecimientos, mediante intervenciones basadas en las mejores evidencias científicas.		Material de educación y promoción de la salud para las UNEMES de Enfermedades Crónicas.		\$1,068,684.46
		Detección de perfil de lípidos y microalbuminuria 2671.		\$535,155.01
		Manuales para pacientes con: Diabetes, Hipertensión Arterial, Hipercolesterolemia.		\$1,071,935.53
		Monofilamentos para detección de pie diabético.		
		DVD's de Actividad física.		
TOTAL				\$3,501,079.00

Programa: Tuberculosis

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Consolidar la cobertura de la estrategia TAES de calidad, mediante los componentes sustantivos de detección, diagnóstico y tratamiento y vigilancia epidemiológica de la tuberculosis pulmonar (TBP) en los ámbitos público y privado.	Realizar 15 Visitas de supervisión y asesoría a jurisdicciones y localidades.	Realizar 15 salidas de supervisión a las jurisdicciones y localidades prioritarias de la entidad, en 2008.	$\frac{\text{Número de supervisión realizadas} \times 100}{\text{Número de supervisiones programadas}}$	\$15,000.00
	Implementar 1 Campaña de medios para difusión de tuberculosis.	Lograr el lanzamiento de una campaña de medios para tuberculosis con medición de impacto e impresión de material de difusión para promoción de tuberculosis en la población durante el año 2008.	$\frac{\% \text{ de población mayor de 15 años informada sobre Tuberculosis a través de la campaña} \times 100}{\% \text{ Población estimada}}$	\$270,752.00
	Capacitar a 153 personas en tuberculosis.	Alcanzar una cobertura de capacitación del 80% del personal de unidades de salud y laboratorio de tuberculosis	$\frac{\text{Lista nominal de personal de las Unidades de Salud capacitadas} \times 100}{\text{Número de personal de las Unidades de Salud programadas}}$	\$68,850.00
	Contratar a 4 Enfermeras como Supervisoras TAES.	Contratar a 4 enfermeras como Supervisor TAES para realizar supervisión, revisión, seguimiento de casos e información.	$\frac{\text{Número de nóminas firmadas por personas contratadas} \times 100}{\text{Número de nóminas firmadas por personas programadas}}$	\$320,000.00
	Adquirir 227 frascos de isoniazida para quimioprofilaxis de grupos vulnerables.	Lograr que 30% de las personas con VIH-SIDA que requieren quimioprofilaxis para tuberculosis, con isoniazida la reciban	$\frac{\text{Número de tratamientos administrados} \times 100}{\text{Número de tratamientos programados}}$	\$11,350.00
TOTAL				\$685,952.00

FUENTE: Plataforma Unica
Programa Estatal de Tuberculosis

Programa: Aplicación del esquema básico de vacunación para el adulto mayor

Objetivo	Meta	Concepto	Indicador	Importe
Implementar esquemas de prevención y control de las enfermedades en los adultos mayores para promover un envejecimiento activo y saludable	Tasa estatal: 544.6 por 100,000 hab. Contribuir a alcanzar la meta en el estado	90% de la población adulta mayor no derechohabiente (56425) Para coadyuvar en la disminución de la mortalidad por neumonías	$\text{Cobertura de vacunación} = \frac{\text{población adulta mayor vacunada no derechohabiente}}{\text{población adulta mayor no derechohabiente}}$	\$3,307,939.00
TOTAL				\$3,307,939.00

ANEXO 5**Programa: Urgencias Epidemiológicas y Desastres**

CONCEPTO	IMPORTE
5300.- 20 Vehículos (pick up 4x4)	\$4,500,000.00
5300.- 2 Vehículos (comando operativo)	2,200,000.00
5200.- 25 Computadoras de escritorio	\$375,000.00
5200.- 25 Impresoras láser (blanco/negro)	\$175,000.00
5200.- 25 No breaks	\$25,000.00
5200.- 25 Laptop	\$500,000.00
5200.- 25 Impresora portátiles	\$75,000.00
5200.- 4 Escáner con copiadora y fax	\$20,000.00
5200.- 4 Proyectoros	\$92,000.00
5200.- 4 Televisiones	\$12,000.00
5200.- 4 Radios AM/FM	\$4,000.00
5200.- 23 Equipos de Radiocomunicación	\$345,000.00
TOTAL	\$8,323,000.00

Programa: Vectores

CONCEPTO	IMPORTE
5200.- 7 Computadoras de escritorio a \$18,000.00 c/u, 1 laptop a \$20,464.00 y 3 impresoras láser a \$5,000.00 c/u	\$161,464.00
5200.- 40 motomochilas	\$336,000.00
TOTAL	\$497,464.00

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado el 23 de junio de 2008.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-243-SSA1-2005. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 23 DE JUNIO DE 2008.

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en el artículo 39 fracción XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XXIV, 13 apartado A fracciones I y II, 17 bis fracción III, 17 bis 2, 114, 115 fracción VII, 194 fracción I, 197, 199, 201, 205, 210, 212, 214 y 215 fracción I y 216 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, II y XI, 41, 43, 46 y 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1 fracción I, 13, 15, 25, 30, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 52, 53, 54, 55 y 56 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2 inciso C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3 fracción I

inciso c y fracción II, 10 fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, he tenido a bien ordenar la publicación de la Respuesta a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2008.

Como resultado del análisis que realizó el Subcomité de Productos y Servicios de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No.	PROMOVENTE/NUMERAL/ COMENTARIO	OBSERVACIONES
1	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Título</u></p> <p>Solicita modificar el título del proyecto, para hacer referencia a cada uno de los productos a los que aplicará el documento, de acuerdo con lo siguiente:</p> <p>PROY-NOM-243-SSA1-2005, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado, quesos, quesos de suero, mantequillas, cremas, productos lácteos fermentados o acidificados, dulces a base de leche, helados y sorbetes. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>Además de incluir el rubro no descrito en el título, ya que en el objetivo se hace referencia al cumplimiento de especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p>	<p>No se acepta comentario, el título original indica a los DERIVADOS LACTEOS, los cuales también se definen dentro de la norma y éstos comprenden a todos los productos que propone se incluyan. Por otra parte, tampoco la propuesta incluye todos los productos, como producto lácteo condensado azucarado y las bases o mezclas para helado.</p>
2	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Objetivo y Campo de aplicación.</u></p> <p>Solicita modificar el objetivo y alcance del proyecto de norma, para referir cada uno de los productos a los que aplicará el documento.</p>	<p>No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 1</p>
3	<p>Asociación Mexicana de Empresas Evaluadoras de la Conformidad, A.C./CANILEC/Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./SAGARPA</p> <p><u>Referencias</u></p> <p>Solicitan se incluyan las siguientes normas</p> <p>1) NOM-155-SCFI-2003-Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>2) NOM-051-SCFI-1994-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>	<p>Se acepta parcialmente se incluye referencia de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, no así de la NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, por ser una norma a la cual no se hace referencia en el cuerpo de este proyecto.</p>
4	<p>Liconsa, S.A. de C.V.</p> <p><u>Referencias</u></p> <p>Solicita se aclare si en este PROY-NOM-243 quedarán derogadas las normas que figuran en el apartado de referencias de la NOM-184-SSA1-2002, Productos y Servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias, tales como: NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, NOM-110-SSA1-1994 Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios.</p>	<p>Se aclara lo solicitado, no se cancelan las normas de referencia señaladas en las normas que conjunta la NOM-243-SSA1, las normas que se cancelarán en cuanto entre en vigor esta norma son las indicadas en el apartado 13 de vigencia.</p>

	<p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable, NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa, NOM-114-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>salmonella</i> en alimentos, NOM-115-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o grasa, NOM-143-SSA1-1995 Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p>	
5	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Referencias</u></p> <p>Deben incluirse las siguientes Normas Mexicanas:</p> <p>NMX-F-700-COFOCALEC-2004, Sistema Producto Leche-Alimento-Lácteo-Leche cruda de vaca-Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-703-COFOCALEC-2004, Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Leche y producto lácteo (o alimento lácteo)-Fermentado o acidificado-Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-709-COFOCALEC-2004, Sistema Producto Leche-Alimento Lácteo Regional-Chongos Zamoranos y producto lácteo tipo Chongos Zamoranos-Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-713-COFOCALEC-2005, Sistema Producto Leche-Alimentos Lácteos-Queso y queso de suero-Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-714-COFOCALEC-2005, Sistema Producto Leche-Alimentos-Helados y nieves o sorbetes-Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-721-COFOCALEC-2006, Sistema Producto Leche-Alimentos Lácteos-Suero de leche (líquido o en polvo)-Especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-723-COFOCALEC-2007, Sistema Producto Leche-Alimentos Lácteos-Caseína y caseinatos grado alimenticio- Especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-727-COFOCALEC-2007, Sistema Producto Leche-Alimentos Lácteos-Grasa de leche anhidra, grasa de leche y aceite de manteca-Especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-728-COFOCALEC-2007, Sistema Producto Leche-Alimento Lácteo-Leche cruda de cabra-Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias, y métodos de prueba.</p> <p>NMX-F-729-COFOCALEC-2008, Sistema Producto Leche-Alimentos Lácteos-Manteca-Denominación-Especificaciones y métodos de prueba,</p> <p>NMX-F-730-COFOCALEC-2008, Sistema Producto Leche-Alimentos lácteos-Prácticas de higiene recomendadas para la obtención de leche.</p>	<p>No se aceptacomentario. El establecimiento de especificaciones sanitarias es competencia de la SSA. Las NMX de Denominaciones, son aspectos comerciales.</p>

6	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se elimine la definición de aditivo</p>	<p>No se acepta comentario, el término es utilizado en el cuerpo del documento lo cual brinda apoyo para la claridad del mismo, por otra parte se encuentra irrelevante el hecho que se repita esta definición. Se homologa con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, para quedar como:</p> <p>3.1 Aditivo o Aditivo para alimentos, cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.</p>
7	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se incluya la definición de alimento y bebida con modificaciones en su composición para quedar como:</p> <p>Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, a los productos que se les han introducido cambios por adición, disminución ó eliminación de uno ó más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales y que formen parte de la dieta habitual.</p>	<p>Se acepta comentario, se incluirá la definición, para quedar como:</p> <p>3.2 Alimento o bebida no alcohólica con modificaciones en su composición, al que ha sufrido cambios en su composición por adición, disminución o eliminación de uno o mas de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibra; y que forman parte de la dieta habitual.</p>
8	<p>PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se incluya la definición de azúcares para quedar como:</p> <p>Azúcares, a todos lo mono y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.3 Azúcares, a todos lo mono y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica</p>
9	<p>PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita mantener la definición de "Buenas Prácticas de Fabricación" de acuerdo con las normas oficiales mexicanas NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias o NOM-185-SSA1-2002 Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, las cuales dicen:</p> <p>Buenas prácticas de fabricación, al conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular para el caso de los aditivos se refiere a la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.</p>	<p>No se acepta comentario, las siglas BPF solo aplica para aditivos, además el término que se va a utilizar es "prácticas de higiene" en lugar de "Buenas prácticas de fabricación".</p>

10	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definición</u></p> <p>Solicita mantener la definición de congelación, como:</p> <p>Congelación, método de conservación físico que se efectúa por medio de equipo especial para lograr una reducción de la temperatura de los productos objeto de esta norma en su centro térmico a máximo -18°C (255°K)</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.7 Congelación, método de conservación físico que se efectúa por medio de equipo especial para lograr una reducción de la temperatura de los productos objeto de esta norma en su centro térmico a máximo -18°C (255°K).</p>
11	<p>PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se incluya la definición de consumidor para quedar como:</p> <p>Consumidor, Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>	<p>Se acepta comentario para quedar como:</p> <p>3.8 Consumidor, Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>
12	<p>CANILEC/PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC/Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone modificar la definición por la siguiente:</p> <p>Crema, al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.10 Crema, al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</p>
13	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita eliminar la defición de "derivado lácteo".</p>	<p>No se acepta comentario. Las denominaciones son competencia de la Secretaría de Economía. Las especificaciones aquí establecidas se orientan a prevenir que los productos presenten peligros que afecten la salud del consumidor.</p>
14	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Existe similitud de definiciones en lo que se define en la norma como derivado lácteo y lo que define el Codex como producto lácteo:</p> <p>Derivados Lácteos, productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.</p> <p>Producto Lácteo, es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.</p>	<p>Para atender el comentario, se propone que el numeral quede:</p> <p>3.11 Derivados o productos lácteos, productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.</p>
15	<p>Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R. L.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>En la defición de derivado lácteo es importante definir claramente lo relacionado con la grasa vegetal.</p>	<p>De acuerdo, pero cabe mencionar que esta norma oficial mexicana no establece denominaciones, en México no son competencia de la Secretaría de Salud sino de la Secretaría de Economía. Por lo que se incluirá en el apartado de etiquetado una disposición que indique que los quesos deben declarar el contenido de grasa butírica, para quedar como:</p> <p>9.4 Los quesos deben indicar el contenido de grasa butírica</p>

16	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se incluya la definición de Edulcorante, para quedar como:</p> <p>Edulcorante, sustancia que produce la sensación de dulzura, de orígenes naturales o sintéticos.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.14 Edulcorante, sustancia que produce la sensación de dulzura, de orígenes naturales o sintéticos.</p>
17	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Unificar los puntos 3.12. y 3.13 quedando de la siguiente manera:</p> <p>Envase múltiple o colectivo, recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades iguales ó diferentes de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el concepto se encuentra en una disposición que se elimina de acuerdo al comentario 138.</p>
18	<p>PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita cambios en la redacción para quedar como:</p> <p>Envase o envase primario, al recipiente destinado a contener un producto preenvasado para su venta al consumidor, que entra en contacto con el mismo, y conserva su integridad física, química y sanitaria.</p>	<p>No se acepta comentario, se homologa con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, para quedar como:</p> <p>3.16 Envase, cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.</p>
19	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la redacción de "fecha de consumo preferente" para quedar como:</p> <p>Fecha de consumo preferente, a la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.20 Fecha de consumo preferente, fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.</p>
20	<p>SAGARPA</p> <p><u>Ingredientes Numeral 9.3.9</u></p> <p>Solicita se incluya en el apartado de definiciones el término "función tecnológica"</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.22 Función tecnológica, efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor, y/o mejora su estabilidad y conservación, entre otros. Véase aditivo.</p>
21	<p>PROFECO</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita un cambio en la definición para quedar como:</p> <p>Helado, al alimento elaborado mediante la congelación, con agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos, que puede contener grasas vegetales permitidas, frutas, huevo, sus derivados y aditivos para alimentos.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición que se encuentra en el documento es la misma que se encuentra referida en la Norma Oficial Mexicana NOM-036-SSA1-1993 Bienes y servicios. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.</p>

22	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se modifique la redacción de Helado por la siguiente:</p> <p>Helados, los productos obtenidos por batido y congelado de mezclas líquidas pasteurizadas, constituidas fundamentalmente por leche, crema de leche, grasa vegetal, sólidos lácteos, agua, edulcorantes, frutas y otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición que se encuentra en el documento es la misma que se encuentra referida en la Norma Oficial Mexicana NOM-036-SSA1-1993 Bienes y servicios. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.</p>
23	<p>SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita mantener la definición de Higiene</p>	<p>No se acepta comentario, la definición propuesta no se encuentra en el cuerpo de la norma, por otra parte la norma general de prácticas de higiene señala el término "prácticas de higiene".</p>
24	<p>PROFECO/SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita incluir la definición de "Información Nutricional", para quedar como:</p> <p>Información Nutricional, toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutrimentales de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:</p> <p>a) La declaración nutrimental obligatoria.</p> <p>b) La declaración nutrimental complementaria.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.24 Información Nutrimental, toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutrimentales de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:</p> <p>a) La declaración nutrimental obligatoria.</p> <p>b) La declaración nutrimental complementaria.</p>
25	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se modifique la redacción de ingrediente para quedar como:</p> <p>Ingrediente, cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.25 Ingrediente, cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.</p>
26	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la definición de ingrediente opcional para quedar como:</p> <p>Ingredientes opcionales, a los que se pueden adicionar a los productos tales como: chiles, condimentos, especias, frutas, verduras entre otros.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.26 Ingredientes opcionales, a los que se pueden adicionar a los productos tales como: chiles, condimentos, especias, frutas, verduras entre otros</p>
27	<p>SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita mantener la definición de inocuo</p>	<p>No se acepta comentario, el término no se encuentra dentro del cuerpo de la norma.</p>
28	<p>PROFECO</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se considere la siguiente definición de "leche":</p> <p>Leche, a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.27 Leche, a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro.</p>

29	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la definición de leche por la siguiente:</p> <p>Leche, es la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas o de otras especies domésticas de ganado productor de leche, sin calostro y sin sustracción alguna de sus componentes.</p>	No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 28.
30	<p>SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la definición de leche por la siguiente:</p> <p>Leche, es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto.</p>	No se acepta comentario, esta definición limita sólo a la producción de leche por ganado bovino. Ver respuesta a comentario 28.
31	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Incluir la definición de "Leche Acidificada" para quedar como:</p> <p>Leche acidificada, El producto obtenido por la reducción del pH de la leche entera, parcial o totalmente descremada, por la adición de agentes acidulantes, con o sin coagulación, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico u otros procesos que garanticen la destrucción o eliminación de microorganismos patógenos.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: 3.28 Leche acidificada , a la obtenida por la acidificación de la leche entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada, con agentes acidulantes.
32	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se modifique la definición de leche condensada azucarada por la siguiente:</p> <p>Leche condensada azucarada, la que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la norma de denominación correspondiente.</p>	Se acepta comentario, se incluirá la definición de Leche condensada azucarada y se eliminará la de Producto lácteo condensado azucarado, dado que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios solo hace referencia a la Leche condensada azucarada, para quedar como: 3.29 Leche condensada azucarada , la que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales.
33	<p>CEMAR</p> <p>Incluir la definición de leche evaporada:</p> <p>Leche evaporada, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características de la leche sin modificación en la proporción entre la caseína y la proteína de la leche.</p>	Se acepta comentario para quedar como: 3.30 Leche evaporada , producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características de la leche sin modificación en la proporción entre la caseína y la proteína de la leche.
34	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Incluir la definición de "Leche fermentada" para quedar como:</p> <p>Leche fermentada, el producto obtenido por la fermentación de la leche pasteurizada entera, parcial o totalmente descremada, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: 3.31 Leche fermentada , a la obtenida por la acidificación de la leche estandarizada entera o deshidratada, pasteurizada, parcialmente descremada, semidescremada o descremada, debido a la acción de bacterias lácticas vivas con la consiguiente reducción del pH, adicionada o no por aditivos, por alimentos, e ingredientes opcionales.

35	<p>CANILEC/PROFECO</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la definición de mantequilla por la siguiente:</p> <p>Mantequilla, al producto obtenido a partir de la grasa de la leche o grasa de la crema la cual ha sido pasteurizada, sometida a maduración, fermentación o acidificación, batido o amasado, pudiendo ser o no adicionada de sal. El contenido de grasa butírica debe ser mínimo de 80%</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.35 Mantequilla, al producto obtenido a partir de la grasa de la leche o grasa de la crema la cual ha sido pasteurizada, sometida a maduración, fermentación o acidificación, batido o amasado, pudiendo ser o no adicionada de sal. El contenido de grasa butírica debe ser mínimo de 80%.</p>
36	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita modificar la definición de mantequilla por la siguiente:</p> <p>Mantequilla, al producto graso pasteurizado, obtenido exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, en forma de emulsión del tipo agua en grasa láctea.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición que se encuentra en el documento corresponde a la definición que se encuentra en la NOM-185-SSA1-2002 Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias. Ver respuesta a comentario 35.</p>
37	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se incluya la definición de mantequilla reducida en grasa:</p> <p>Mantequilla reducida en grasa, al producto obtenido a partir de la grasa de la leche o grasa de la crema, la cual ha sido pasteurizada, sometida a maduración, fermentación o acidificación, batido o amasado, pudiendo ser o no adicionada de sal. El contenido de grasa butírica debe ser mínimo de 50% y máximo de 60%.</p>	<p>No se acepta comentario, la norma oficial mexicana NOM-086-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales establece los límites para la reducción de grasa. Por otra parte no existen disposiciones particulares para mantequilla, si no más bien en el documento se indica productos modificados en su composición.</p>
38	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se describa el termino de metal pesado de la manera siguiente:</p> <p>Metal pesado, a los elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aún en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de la dosis en que se ingieran, así como su acumulación en el organismo.</p>	<p>Es la misma definición que se encuentra en el documento publicado.</p>
39	<p>SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita mantener la definición de planta procesadora</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.41 Planta procesadora, al establecimiento dedicado al proceso de pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, deshidratación, rehidratación, entre otros procesos de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p>
40	<p>SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita mantener la definición de producto a granel.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.43 Producto a granel, al producto que debe pesarse, medirse, o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.</p>

41	<p>CANILEC <u>Definiciones</u> Propone modificar la definición de producto lácteo acidificado, quedando de la manera siguiente: 3.33 Producto lácteo acidificado, al obtenido básicamente por la acidificación de la leche pasteurizada con agentes acidulantes adicionado o no de aditivos e ingredientes opcionales.</p>	No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 34.
42	<p>SAGARPA/ COFOCALEC <u>Definiciones</u> Solicita se modifique la definición de producto lácteo acidificado por: Producto lácteo acidificado, es el producto fabricado a partir de la leche y/o sus componentes, que pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes autorizados, obtenidos por la reducción del pH por la adición de agentes acidulantes, con o sin coagulación, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico u otros procesos que garantice la destrucción o eliminación de microorganismos patógenos.</p>	No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 34.
43	<p>CANILEC / PROFECO / SAGARPA <u>Definiciones</u> Propone modificar la definición de producto lácteo combinado por la siguiente: 3.34 Producto lácteo combinado o alimento lácteo, el producto elaborado a partir de sólidos lácteos u otros ingredientes el cual debe contener como mínimo 15 g por litro de proteínas de la leche y de esta, el 70% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en la norma de denominación, comercial correspondiente.</p>	No se acepta comentario, ya que las especificaciones se encuentran en la NOM 155-SCFI-2004 leche, fórmula láctea y rproducto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información general y métodos de prueba.
44	<p>SAGARPA/ COFOCALEC <u>Definiciones</u> Solicita se modifique la definición de producto lácteo fermentado por la siguiente: 3.36 Producto lácteo fermentado, es el producto fabricado a partir de la leche y/o sus componentes, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes autorizados, obtenidos por la fermentación de productos lácteos pasteurizados mediante la acción de microorganismos específicos, cuyo resultado sea la reducción del pH con o sin coagulación</p>	No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 34.
45	<p>ANGLAC/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V./ CANILEC/ Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ SAGARPA / COFOCALEC <u>Definiciones</u> Solicita incluir la definición de queso, para quedar como: QUESO: productos elaborados de la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de quesos pudiendo por su proceso, ser: fresco, madurado o procesado.</p>	Se acepta comentario, para quedar como: 3.46 Quesos: productos elaborados de la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de quesos pudiendo por su proceso, ser: fresco, madurado o procesado.

46	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone modificar la definición de queso fresco, quedando de la manera siguiente:</p> <p>Quesos frescos, a los elaborados por acción de agentes coagulantes como el cuajo, cultivos lácticos o acidulantes y que se caracterizan por su alto contenido de humedad, sin corteza o con una corteza muy fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales. Para efectos de evaluación sanitaria, las especificaciones de la tabla correspondiente a quesos frescos, incluye a los quesos de suero.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como :</p> <p>3.47 Quesos frescos, aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso, se caracterizan por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener una corteza muy fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.</p>
47	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ ANGLAC/ SAGARPA/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V./ COFOCALEC/</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone una modificación en la definición de Quesos frescos para quedar como:</p> <p>Aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso, se caracterizan por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener una corteza muy fina.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 46.</p>
48	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>La definición de QUESOS FRESCOS está incompleta, pues no se menciona que deben ser elaborados con leche entera de vaca, ya que si menciona la palabra queso como denominación genérica, deben estar elaborados con leche de vaca exclusivamente.</p>	<p>Ver respuesta a comentarios 45, 46 y 47 en donde se acepta incluir la definición de "queso" en la cual ya se señala esta observación.</p>
49	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Incluir la definición de "Queso de suero" para quedar como:</p> <p>Queso de suero, el producto obtenido a partir del suero de quesos de leche de vaca u otras especies animales, adicionado o no de leche e ingredientes lácteos, el cual es coagulado por calentamiento y acidificación para favorecer la obtención de la cuajada, la que es salada, drenada y en su caso, moldeada.</p>	<p>Se acepta parcialmente, se incluirá la definición establecida en la NOM-035-SSA1-1993. Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias, para quedar como:</p> <p>3.50 Quesos de suero, productos obtenidos a partir del suero de leche entera semidescremada o descremada pasteurizada de vaca, cabra u oveja, el cual es coagulado por calentamiento en medio ácido para favorecer la obtención de la cuajada, la que es salada, drenada, moldeada, empacada y etiquetada y posteriormente refrigerada para su conservación.</p>
50	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone modificación en la definición de Quesos madurados:</p> <p>Aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso, son sometidos a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, se caracterizan por ser de pasta dura, semidura o blanda y pueden tener o no corteza.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.48 Quesos madurados, aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso, se caracterizan por ser de pasta dura, semidura o blanda y pueden tener o no corteza; sometidos a un proceso de maduración mediante adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en ellos cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate, lo que le permite prolongar su vida de anaquel, los cuales pueden o no requerir o no condiciones de refrigeración.</p>

51	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>La definición de QUESOS MADURADOS está INCOMPLETA, pues no se menciona que deben ser elaborados con leche entera de vaca, pues si menciona la palabra queso como denominación genérica, deben estar elaborados con leche de vaca exclusivamente.</p>	<p>Ver respuesta a comentarios 45 y 47 en donde se acepta incluir la definición de "queso" en la cual ya se señala esta observación.</p>
52	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se mantenga la definición de quesos madurados de la NOM-121-SSA1-1994. Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias:</p> <p>Quesos madurados, productos en lo general cumplen con lo señalado en el punto (el que corresponda a la definición de queso) y se caracterizan por ser de pasta dura, semidura o blanda, con o sin corteza; sometidos a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en ellos cambios bioquímicos y físicos característicos del producto de que se trate. Lo que le permite prolongar su vida de anaquel, los cuales pueden o no requerir condiciones de refrigeración.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 50</p>
53	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita se mantenga la definición de quesos procesados con la siguiente redacción:</p> <p>Quesos procesados, productos que cumplen en lo general con lo establecido en el punto (el que corresponda a la definición de queso) y se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70°C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.49 Quesos procesados, aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70°C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel</p>
54	<p>CANILEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone se modifique la definición de quesos procesados para quedar como:</p> <p>Quesos procesados, a los que se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos permitidos para alimentos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico con o sin adición de leche en sus componentes.</p>	<p>Ver respuesta a comentario 53</p>

55	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Propone se modifique la definición de quesos procesados para quedar como:</p> <p>Quesos procesados, a los que se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos olidos fundidos y emulsionados con agentes emulsificantes, sometidos a proceso térmico, con o sin adición de leche o sus componentes, aditivos e ingredientes opcionales.</p>	Ver respuesta a comentario 53
56	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita la modificación de la definición de refrigeración por la siguiente:</p> <p>Refrigeración, al método de conservación físico con el cual se mantienen los productos a una temperatura máxima de 7° C(280° K) que se emplea para inhibir el desarrollo de la mayoría de los microorganismos, reducir las reacciones bioquímicas y el deterioro propio de los alimentos.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>3.51 Refrigeración, al método de conservación físico con el cual se mantienen los productos a una temperatura máxima de 7° C (280° K) que se emplea para inhibir el desarrollo de la mayoría de los microorganismos, reducir las reacciones bioquímicas y el deterioro propio de los alimentos.</p>
57	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Sugiere se cambie a la definicion siguiente:</p> <p>Nieves o sorbetes, los productos obtenidos por batido y congelado de mezclas líquidas pasteurizadas, constituidas fundamentalmente por agua, edulcorantes, frutas, concentrados naturales o artificiales, pueden o no contener leche, otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición indicada es la misma que se cita en la NOM-036-SSA1-1993. Bienes y servicios. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.</p>
58	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p>Solicita cambios en la redacción de suero de leche, para quedar como:</p> <p>Suero de leche o suero de queso, al producto líquido que se separa de la cuajada, posterior a la coagulación de la caseína de la leche, sometido a pasteurización y que puede o no, ser deshidratado.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición indicada es la misma que se cita en la NOM-035-SSA1-1993 Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.</p>
59	<p>PROFECO/ COFOCALEC/ SAGARPA</p> <p><u>Definiciones</u></p> <p>Solicita una modificación en la redacción de la definición de Suero de Leche, para quedar como:</p> <p>Suero de leche, la parte líquida de la leche que se obtiene después de la separación de la cuajada durante la elaboración del queso y /o la caseína. Su composición varía en función de la leche utilizada, el tipo de queso del cual proviene, del método de coagulación y de los procesos a los que es sometido para obtener propiedades funcionales específicas. Puede ser dulce o ácido según el pH que presente.</p>	<p>No se acepta comentario, la definición indicada es la misma que se cita en la NOM-035-SSA1-1993 Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.</p>
60	<p>ANGLAC / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Clasificación</u></p> <p>Solicita se aclare que no son denominaciones comerciales, sólo es una clasificación de este PROY de NOM para fines sanitarios.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>4 Clasificación</p> <p>Los productos objeto de esta norma por su proceso se clasifican de la siguiente manera, la cual no corresponde a una denominación.</p>

61	<p>CANILEC</p> <p><u>Clasificación numeral 4.4.</u></p> <p>Propone se incluya la clasificación de otros quesos, quedando de la manera siguiente:</p> <p>4.4.1.5 Otros quesos: frescos, madurados y procesados no considerados, deberán observar lo dispuesto en este ordenamiento.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>4.4.4 Otros quesos: frescos, madurados y procesados no considerados en los numerales 4.4.1, 4.4.2 y 4.4.3, deberán observar lo dispuesto en este ordenamiento.</p>
62	<p>CANILEC</p> <p><u>Clasificación numeral 4.5</u></p> <p>Solicita se incluya la clase de mantequilla reducida en grasa.</p>	<p>No se acepta comentario, no existen disposiciones particulares para mantequilla reducida en grasa.</p>
63	<p>CANILEC</p> <p><u>Clasificación numeral 4.6.7</u></p> <p>Propone se añada el término "y batidas"</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como</p> <p>4.6.7 Batidas y para batir.</p>
64	<p>CANILEC</p> <p><u>Clasificación numeral 4.10</u></p> <p>Propone se incluya la clasificación de los siguientes productos:</p> <p>4.10.1 Helado de crema</p> <p>4.10.2 Helado de leche, y</p> <p>4.10.3 Sorbete</p> <p>4.10.4 Helado de crema vegetal</p> <p>4.10.5 Helado de grasa vegetal, y</p> <p>4.10.6 Sorbete de grasa vegetal</p>	<p>Se acepta parcialmente, dado que la norma que se indica no establece una categorización para los helados de crema vegetal y sorbetes de grasa vegetal, por lo que quedará de la siguiente forma:</p> <p>4.10.1 Helados de crema</p> <p>4.10.2 Helados de leche</p> <p>4.10.3 Helados de grasa vegetal</p> <p>4.10.4 Sorbetes</p>
65	<p>CEMAR</p> <p><u>Clasificación numeral 4.10</u></p> <p>Incluir dentro de la clasificación a las Bases para helados y sorbetes.</p>	<p>Se acepta para quedar como:</p> <p>4.10.5 Bases para helados y sorbetes</p>
66	<p>ANGLAC</p> <p>Clasificación numeral 4.11</p> <p>Indica otros productos lácteos no considerados sin embargo en las tablas de especificaciones no se aclara cuáles deberán sujetarse dichos productos.</p>	<p>Se aclara, en el numeral 6.1 y 9 se dice que los productos objeto de esta Norma, deben ajustarse a las disposiciones indicadas en esos numerales, por consiguiente no hay necesidad de aclararlo nuevamente.</p>
67	<p>Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p>Solicita se complemente la redacción donde se indique que habrán de observarse las especificaciones de acuerdo a su naturaleza del producto, es decir, si es líquido, deshidratado, entre otras formas.</p>	<p>No se acepta comentario, el punto 4.11 señala que otros productos lácteos no considerados deberán observar lo dispuesto en este ordenamiento.</p>
68	<p>ANGLAC / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Símbolos y abreviaturas</u></p> <p>Para el símbolo más, se está empleando el de más-menos (\pm), en lugar del correcto (+)</p>	<p>Se acepta comentario, se realizará la corrección al documento.</p>

69	<p>CEMAR</p> <p>Eliminar todas aquellas disposiciones que se encuentran ya establecidas en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que sustituirá en su momento la NOM-120-SSA1. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, como:</p> <p>6.1.5 En la elaboración de los productos se debe emplear agua apta para consumo humano, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.</p> <p>6.1.11 inciso a, b y ajuste en la redacción del inciso d, sobre control documental de proceso. Así como la información descrita en la Tabla sobre Información mínima de los procedimientos, bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso en los temas de: Bitácora o registro de materias primas, Bitácora o registro de producto terminado, Bitácora o registro de proceso, Bitácora o registro de operaciones de mantenimiento o calibración de los instrumentos para control de la operación y de los sistemas de monitoreo de la temperatura.</p>	<p>Se acepta comentario.</p> <p>En consecuencia se eliminan del apartado de símbolos y abreviaturas la de CICOPLAFFEST y COFEPRIS.</p>
70	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias</u></p> <p>Solicita se redacte de otra forma el numeral 6.1.1. para quedar como:</p> <p>Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación de los productos comercializados en el territorio Nacional objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, señalada en el apartado de referencias.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como:</p> <p>6.1.1 Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación de los productos comercializados en el Territorio Nacional objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias.</p>
71	<p>ANGLAC/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.1.</u></p> <p>Este punto está redactado en plural, por lo que la palabra establecimiento debe estar en igual forma, faltándole una "s"</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 70.</p>
72	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias 6.1.2</u></p> <p>Solicita se indique que todos los aditivos que se utilicen deben cumplir con lo establecido en el Acuerdo y sus modificaciones y con las normas correspondientes.</p>	<p>No se acepta comentario, el punto aplica para los ingredientes y no así para los aditivos.</p>
73	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias 6.1.2</u></p> <p>Solicita se modifique la redacción para quedar como:</p> <p>Todos los ingredientes que se utilicen para la elaboración de los productos, deben cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en el Reglamento y las normas oficiales correspondientes.</p>	<p>Se acepta parcialmente comentario para quedar como:</p> <p>6.1.2 Todos los ingredientes que se utilicen para la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en el Reglamento y las normas oficiales correspondientes.</p>

74	<p>ANGLAC/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias 6.1.2</u></p> <p>Solicita se aclare que con la integración de las normas de los productos lácteos, sólo existiría una y no varias como se redacta en el punto.</p>	<p>Se aclara que las normas de productos lácteos se conjuntan en este documento, sin embargo la disposición señalada en el numeral 6.1.2 indica que LOS INGREDIENTES PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS, deben cumplir con disposiciones establecidas en otras normas.</p>
75	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.3</u></p> <p>Más que registro, el proveedor debe contar con una licencia. Es necesario diferenciar modalidades:</p> <p>Si la empresa realiza su propio control de plagas, la licencia debe ser emitida por parte de COFEPRIS; si el servicio es externo, la empresa que se contrate debe contar con licencias emitidas por SSA, y los productos que se apliquen deben estar registrados en el catálogo de CICOPLAFEST</p>	<p>El numeral se elimina dado que se encuentra en la NOM 251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que sustituirá en su momento la NOM-120-SSA1. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.</p>
76	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7</u></p> <p>Es necesario separar las especificaciones que aplican a la materia prima (leche), de las especificaciones que aplican a productos terminados, de igual forma como se describe en los puntos 6.2 y 6.13 de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias</p>	<p>Se acepta comentario para quedar como:</p> <p>6.1.5 La leche que se comercialice para su consumo humano o que se emplee como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe cumplir con lo siguiente:</p>
77	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7</u></p> <p>Señala que debe indicarse que el consumo es para "para consumo humano" para quedar como:</p> <p>6.1.7 La leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado que se comercialice para su consumo humano, o que se emplee como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe cumplir con lo siguiente.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 76.</p>
78	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7</u></p> <p>Es necesario separar las especificaciones que aplican a la materia prima (leche), de las especificaciones que aplican a productos terminados, de igual forma como se describe en los puntos 6.2 y 6.13 de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 76</p>
79	<p>SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.3</u></p> <p>En esta prueba, el porcentaje de alcohol solo es válido para la leche de bovino, si nos referimos a la leche de caprino, el valor cambia por 44%</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>6.1.5.3 Presentar prueba de alcohol al 68% negativa (solo para leche de bovino)</p>
80	<p>Laboratorio Regional de Salud Pública del Estado de Chihuahua</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.4</u></p> <p>Solicita se elimine a los productos deshidratados para las pruebas fisicoquímicas.</p>	<p>Se acepta comentario, se eliminarán de la tabla los productos deshidratados.</p>

81	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias. Numeral 6.1.7.4 tabla 1.</u></p> <p>Para inhibidores bacterianos en leche, especificar que la materia prima es leche y sería conveniente mencionar los productos a los que se refiere, leche fórmula láctea, producto lácteo combinado o derivados lácteos, que son productos elaborados a partir de diversos ingredientes lácteos.</p> <p>Recomiendan se refiera un listado informativo sobre los antibióticos de importancia para el sector lechero.</p>	<p>Se acepta parcialmente, ver respuesta a comentario 78</p>
82	<p>Delia del Carmen Flores Velasco.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.5 y 6.1.7.6</u></p> <p>Solicita se elimine la obligación de someter a tratamiento térmico a toda leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado para su comercialización, o antes de su uso como materia prima.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>6.1.5.5 Debe someterse a un tratamiento térmico con un tiempo y temperatura determinados que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente. A excepción de la leche que se utilice para la elaboración de quesos que por las características de éstos no pueda ser sometida a tratamiento térmico, la cual debe cumplir con lo siguiente:</p> <p>6.1.5.5.1 Tener implementado un sistema HACCP para su proceso, conforme a lo establecido en el Apéndice A de la NOM-251-SSA1-2009, citada en el apartado de referencias.</p>
83	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.5</u></p> <p>Sugiere se modifique el texto por:</p> <p>6.1.7.5 Debe someterse a un tratamiento térmico con un tiempo y temperatura determinados que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente.</p> <p>O en el caso de permitir otro tipo de tratamiento:</p> <p>6.1.7.5 Debe someterse a un tratamiento térmico o cualquier otro que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente. Cumpliendo además con todas las disposiciones sanitarias de las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>Se acepta la primera propuesta del comentario ver respuesta a comentario 82, además cabe aclarar que los tiempos y temperatura se indican en la tabla No. 2</p>
84	<p>Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R. L. / SAGARPA/ COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.6</u></p> <p>Establecer rangos de tiempo y temperatura para la ebullición y deshidratación</p>	<p>No se acepta comentario, dado que para dichos tratamientos se indica una nota al pie de la tabla que señala que se pueden utilizar otros tratamientos de diferente relación de tiempo-temperatura a los señalados siempre y cuando sean equivalentes para la destrucción de los microorganismos patógenos que se indican en esta norma.</p>
85	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.6</u></p> <p>Solicita se modifique la redacción por la siguiente:</p> <p>6.1.7.6 La leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, deben someterse a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o deshidratación conforme a lo siguiente.</p>	<p>Se acepta comentario, ajustando la redacción para quedar como:</p> <p>6.1.5.6 Los tratamientos térmicos a los que se someta la leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado para su comercialización, o antes de su uso como materia prima para el caso de la leche, pueden ser: ebullición, pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o deshidratación.</p>

86	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina. <u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.7</u> Debe ser obligatoria la utilización de un termómetro sanitario con vástago de acero inoxidable.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, quedando de la siguiente manera: 6.1.5.7 El equipo para la pasteurización lenta debe contar, por lo menos, con un sistema para registro gráfico o numérico y control de la temperatura y tiempo del proceso, tina con tapa y sistema de agitación del producto, termómetro de mercurio con vástago de acero inoxidable funcionando y calibrado o su equivalente.</p>
87	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes <u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.7</u> Solicita se modifique el texto por: 6.1.7.7 El equipo para la pasteurización lenta debe contar, por lo menos, con un sistema para registro gráfico o numérico y de control de la temperatura y tiempo del proceso, tina con tapa y sistema de agitación automática del producto (ambos de material de acero inoxidable), termómetro de mercurio o su equivalente funcionando y calibrado, que en su terminal esté en contacto con el producto.</p>	<p>Se acepta parcialmente, solo se incluirá los términos "gráfico o numérico" el tipo de material del equipo se encuentra dentro de las disposiciones sanitarias establecidas en la norma general de prácticas de higiene. Ver respuesta a comentario 86.</p>
88	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina. <u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.8</u> No especificar las características que debe cumplir el equipo.</p>	<p>No se acepta comentario, el indicar las especificaciones generales que debe contar el equipo permite realizar el control sobre el proceso térmico, sin estos instrumentos y especificaciones de diseño, no se puede evaluar si se encuentra en buenas condiciones de funcionamiento el mismo y por ende garantizar que el proceso se lleva a cabo satisfactoriamente.</p>
89	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes <u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.8</u> Solicita se modifique el texto por: El equipo empleado para la pasteurización rápida debe contar, por lo menos, con un sistema de control y registro automático de la temperatura y tiempo del proceso, que no permita el paso del producto cuando no se haya alcanzado la temperatura mínima establecida, así mismo, un sistema en que el flujo del producto cumpla con el tiempo mínimo determinado. Termómetro de mercurio o su equivalente funcionando y calibrado, colocado al final de la "zona de sostenimiento" del equipo, en el que la terminal tenga contacto con el producto. La temperatura registrada en el sistema de control y registro del proceso debe ser igual o menor hasta 1,0°C a la temperatura que indique dicho termómetro.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como: 6.1.5.8 El equipo empleado para la pasteurización rápida debe contar, por lo menos, con un sistema de control y registro automático de la temperatura y tiempo del proceso, que no permita el paso del producto cuando no se haya alcanzado la temperatura mínima establecida, así mismo, un sistema en que el flujo del producto cumpla con el tiempo mínimo determinado. Termómetro de mercurio o su equivalente funcionando y calibrado, colocado al final de la "zona de sostenimiento" del equipo, en el que la terminal tenga contacto con el producto. 6.4.5.8.1 La temperatura registrada en el sistema de control y registro del proceso debe ser igual o menor hasta 1,0°C a la temperatura que indique dicho termómetro.</p>
90	<p>SAGARPA / COFOCALEC <u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.8</u> Solicita se modifique el texto, eliminando las palabras "por lo menos" a fin de expresar de manera contundente el requisito de acuerdo con lo siguiente: 6.1.7.8 El equipo empleado para la pasteurización rápida debe contar con un sistema de control y registro automático de la temperatura y tiempo del proceso, que no permita el paso del producto cuando no se haya alcanzado la temperatura mínima establecida, y un termómetro de mercurio o su equivalente funcionando y calibrado, colocado al final de la "zona de sostenimiento" del equipo.</p>	<p>No se acepta comentario, si se elimina este término implicaría que solo estas partes debe tener lo cual limita al desarrollo de nuevas ingenierías.</p>

91	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral nuevo</u></p> <p>Para la temperatura indicar lo siguiente:</p> <p>6.1.7.8.1 La temperatura registrada en el sistema de control y registro del proceso debe ser $\leq 1, 0$ °C de la temperatura que indique dicho termómetro.</p>	Se acepta comentario, ver comentario 89.
92	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.9</u></p> <p>Solicita se modifique el texto por:</p> <p>El equipo empleado para la ultrapasteurización o esterilización, debe contar con dispositivos de control y registro de temperatura de operación durante el tiempo de producción, que permita comprobar que los productos han sido sometidos al tratamiento térmico y tiempo establecidos.</p>	No se acepta comentario, el tratamiento térmico implica una relación tiempo-temperatura-presión.
93	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.10</u></p> <p>Propone la siguiente redacción</p> <p>Al término del tratamiento térmico, la leche, fórmula láctea o producto combinado, deben enfriarse rápidamente a una temperatura máxima de 6°C y permanecer así hasta el momento del envasado, a excepción de los productos ultrapasteurizados o esterilizados.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: 6.1.5.10 Una vez alcanzada la temperatura, la leche, fórmula láctea o producto combinado debe enfriarse rápidamente a una temperatura de 6°C y manejarse a esta temperatura hasta el momento del envasado” a excepción de productos ultrapasteurizados o esterilizados.
94	<p>M. en C. Jorge Reyes Medina.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.10</u></p> <p>Modificar o aclarar que para el proceso de elaboración de derivados lácteos (queso) este punto no es aplicable.</p>	No se acepta comentario, el motivo por el cual se lleva a cabo una baja en la temperatura de forma brusca (también conocido como choque térmico) permite que aquellas bacterias que de alguna forma resistieron la temperatura alta en este choque térmico queden eliminadas. En caso de no realizar el proceso de pasteurización se corre el riesgo de que esta flora utilice la temperatura de cuajado como medio de cultivo.
95	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.10</u></p> <p>Solicita se modifique el texto por:</p> <p>Una vez alcanzada la temperatura, según el tratamiento térmico utilizado, la leche, fórmula láctea o producto combinado debe enfriarse rápidamente a 6°C, a excepción de productos ultrapasteurizados o esterilizados. La leche tratada térmicamente para la utilización de derivados lácteos puede enfriarse rápidamente a la temperatura de cuajado, de acuerdo al producto a elaborar.</p>	No se acepta comentario. Ver respuesta a comentario 94.
96	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.7.10</u></p> <p>Solicitan se modifique el texto por:</p> <p>Al término de la pasteurización, y hasta el momento del envasado, el producto no debe exceder los 6°C.</p>	Se acepta comentario. Ver respuesta a comentario 93.

97	<p>Microindustriales de la Leche de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones sanitarias nuevo numeral</u></p> <p>Con la siguiente redacción:</p> <p>6.1.7.11.1 Los derivados lácteos y con envase no aséptico, podrán ser elaborados con leche cruda, sin previa pasteurización de la misma, si en su proceso de elaboración son sometidos a relaciones de tiempo y temperaturas superiores a las establecidas en el numeral 6.1.7.6 y además, deberán cumplir por lo menos, con las disposiciones y especificaciones sanitarias establecidas para los productos que se sometan a pasteurización.</p>	No se acepta comentario. Ver respuesta a comentario 82.																						
98	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.8.1</u></p> <p>Solicita se modifique la redacción por la siguiente:</p> <p>6.1.8.1 Prueba de la fosfatasa residual</p> <table border="1" data-bbox="326 806 844 1314"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Quesos frescos madurados y procesados, en planta*</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla, crema</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Helados, sorbetes y bases para helado</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>No aplica para productos ultrapasteurizados, esterilizados o deshidratados</p> <p>*Sólo aplica si la leche utilizada tuvo un proceso térmico para garantizar su inocuidad</p> <p>No aplica para el resto de los productos objeto de esta norma</p> <p>También se podrán utilizar otros parámetros de control para demostrar que se ha aplicado el tratamiento térmico adecuado.</p>	Producto	Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)	Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado	4	Quesos frescos madurados y procesados, en planta*	12	Mantequilla, crema	4	Helados, sorbetes y bases para helado	4	<p>Se acepta parcialmente para quedar como:</p> <p>6.1.6.1 Prueba de fosfatasa residual</p> <table border="1" data-bbox="889 695 1386 1325"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado*</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Quesos frescos, madurados y procesados</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Quesos de suero</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla y cremas pasteurizada**</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Se debe considerar que podrán presentar falsos positivos, por lo que esta prueba no puede ser concluyente</p> <p>* No aplica para este tipo de productos ultrapasteurizados, esterilizados y deshidratados</p> <p>** No aplica para leche condensada azucarada, leche fermentada y acidificada y dulces a base de leche.</p>	Producto	Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)	Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado*	4	Quesos frescos, madurados y procesados	12	Quesos de suero	4	Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados	4	Mantequilla y cremas pasteurizada**	4
Producto	Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)																							
Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado	4																							
Quesos frescos madurados y procesados, en planta*	12																							
Mantequilla, crema	4																							
Helados, sorbetes y bases para helado	4																							
Producto	Límite máximo de fosfatasa residual (UF/g)																							
Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado pasteurizado*	4																							
Quesos frescos, madurados y procesados	12																							
Quesos de suero	4																							
Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados	4																							
Mantequilla y cremas pasteurizada**	4																							
99	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones sanitarias numeral 6.1.8.1</u></p> <p>La prueba debería aplicarse el mismo día de la elaboración o fabricación del producto</p>	No se acepta comentario, sin embargo se realizará una nota donde se haga la observación de los falsos positivos, ver respuesta a comentario 98.																						

100	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones de Contaminantes numeral 6.1.9.1</u></p> <p>Propone las siguientes notas al pie de tabla:</p> <p>Tabla 3. Límites máximos de contaminantes</p> <table border="1" data-bbox="313 373 850 688"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico (As)¹</td> <td>0.2 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)²</td> <td>0.1 mg/kg 0.5 mg/kg*</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)³</td> <td>0.05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Estaño (Sn)**</td> <td>250 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxina M1***</td> <td>0.5 µg/L</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Límite máximo para queso.</p> <p>** Aplica sólo para aquellos productos envasados en hoja de lata sin barniz.</p> <p>*** Aplica sólo para leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>1 No aplica para mantequillas, helados, sorbetes y bases para helado.</p> <p>2 No aplica para helados, sorbetes y bases para helado.</p> <p>3. No aplica para quesos, mantequillas, helados, sorbetes y bases para helado.</p>	Contaminante	Límite máximo	Arsénico (As) ¹	0.2 mg/kg	Plomo (Pb) ²	0.1 mg/kg 0.5 mg/kg*	Mercurio (Hg) ³	0.05 mg/kg	Estaño (Sn)**	250 mg/kg	Aflatoxina M1***	0.5 µg/L	<p>Se acepta parcialmente para quedar como:</p> <p>Tabla 4. Límites máximos de contaminantes(1)</p> <table border="1" data-bbox="898 331 1360 688"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico(2)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,1(3) 0,5(4)</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0,05(3)</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>250 (5)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxina M1</td> <td>0,5 µg/L (3)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) No aplica ningún contaminante a los helados, sorbetes y bases o mezclas para helados</p> <p>(2) No aplica a mantequillas, cremas, leche fermentada y acidificada, leche condensada azucarada, dulces a base de leche</p> <p>(3) Límite sólo para leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>(4) Límite para quesos.</p> <p>(5) Aplica sólo para aquellos productos envasados en hoja de lata sin barniz.</p>	Contaminante	Límite máximo mg/kg	Arsénico(2)	0,2	Plomo	0,1(3) 0,5(4)	Mercurio	0,05(3)	Estaño	250 (5)	Aflatoxina M1	0,5 µg/L (3)
Contaminante	Límite máximo																									
Arsénico (As) ¹	0.2 mg/kg																									
Plomo (Pb) ²	0.1 mg/kg 0.5 mg/kg*																									
Mercurio (Hg) ³	0.05 mg/kg																									
Estaño (Sn)**	250 mg/kg																									
Aflatoxina M1***	0.5 µg/L																									
Contaminante	Límite máximo mg/kg																									
Arsénico(2)	0,2																									
Plomo	0,1(3) 0,5(4)																									
Mercurio	0,05(3)																									
Estaño	250 (5)																									
Aflatoxina M1	0,5 µg/L (3)																									
101	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones de Contaminantes numeral 6.1.9.1</u></p> <p>Eliminar la especificación de mercurio como contaminante</p>	<p>Ver respuesta a comentario 100.</p>																								
102	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones de Contaminantes numeral 6.1.9.2</u></p> <p>Solicita se incluya en la redacción del texto: Que es recomendable establecer una periodicidad de verificación de mecanismos de control de al menos 1 vez por año, considerando las condiciones del proceso e instalaciones.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>6.1.7.2 El productor o fabricante de los productos objeto de esta Norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas o en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. Es recomendable establecer una periodicidad de verificación de mecanismos de control de al menos 1 vez por año, considerando las condiciones del proceso e instalaciones. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría de Salud, cuando ésta así lo requiera.</p>																								
103	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas, organismos coliformes totales</u></p> <p>Incluir a</p> <p>quesos de suero bajo un límite de <100 UFC/g e indicar como unidades a los ml.</p>	<p>Se acepta comentario, ver tabla 5.</p>																								

104	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas, organismos coliformes totales</u></p> <p>Solicita que el límite se indique como < ó = a....</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.
105	<p>CANILEC/ Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ ANGLAC/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas, <i>S aureus</i></u></p> <p>Incluir a:</p> <p>Quesos frescos y quesos de suero bajo un límite de 1000 UFC/g</p> <p>Quesos madurados y quesos procesados bajo un límite de 100 UFC/g</p> <p>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado pasteurizado bajo un límite de <10 UFC / ml Por siembra directa</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.
106	<p>PROFECO</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas, <i>S aureus</i></u></p> <p>Solicita que para productos pasteurizados, se mantenga la especificación de <i>Staphylococcus aureus</i> < 10 UFC / mL en siembra directa.</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.
107	<p>CEMAR</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas, <i>S aureus</i></u></p> <p>Incluir a leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado deshidratados con un límite de 100 UFC/g</p>	No se acepta comentario. Ver respuesta a comentario 106.
108	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>Salmonella</i></u></p> <p>Incluir a los quesos de suero e indicar las unidades también en ml.</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.
109	<p>CEMAR</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>Salmonella</i></u></p> <p>Incluir a las mantequillas ausente en 25 g</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.
110	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>E coli</i></u></p> <p>Subir el límite de los quesos madurados a < 50 NMP /g</p>	No se acepta comentario, dado que norma en que se sustenta no indica <i>E coli</i> , sino coliformes fecales. Se toma como referencia el Reglamento (CE) No. 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 que establecen como límite para quesos madurados <10 NMP/g.
111	<p>PROFECO</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>E coli</i></u></p> <p>La especificación de 100 UFC/g ó mL para quesos frescos y leche como materia prima, debe ser de <3 NMP/g ó mL</p>	Se acepta parcialmente el comentario ver tabla 5, para quedar como: Quesos frescos 100 UFC/g Leche pasteurizada <3 NMP/g o ml

112	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>E coli</i></u></p> <p>Leche utilizada como materia prima para la elaboración de quesos y Quesos frescos bajo un límite de 100 UFC/g o ml</p> <p>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado deshidratados bajo un límite de <3 NMP/g</p> <p>Quesos madurados y procesados < 10 UFC/g</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario ver tabla 5, ya que para el caso de la leche utilizada como materia prima, su límite corresponde a < 3 NMP/gr o ml.</p>
113	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones Microbiológicas <i>E coli</i></u></p> <p>Solicita que se incluyan las cremas.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que existe ya un límite de 10 UFC/g de Coliformes totales se asegura que la probabilidad de la presencia de <i>E. coli</i> sea muy baja o nula.</p>
114	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Especificaciones Microbiológicas <i>E coli</i></u></p> <p>Solicita se especifique el tipo de patógeno.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que todos los patotipos de <i>E coli</i> comparten el mismo hábitat.</p>
115	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>Listeria monocytogenes</i></u></p> <p>Incluir a los quesos de suero e indicar las unidades también en ml</p>	<p>Se acepta comentario ver tabla 5, se incluirá como 25 g ausente.</p>
116	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas <i>V cholerae</i></u></p> <p>Incluir a los quesos de suero bajo un límite de ausente en 50 g.</p>	<p>Se acepta comentario ver tabla 5.</p>
117	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas Enterotoxina estafilococcica</u></p> <p>Eliminar a los quesos frescos, madurados y procesados.</p>	<p>No se acepta, el buscar la enterotoxina garantiza la seguridad de los productos.</p>
118	<p>CEMAR</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas Enterotoxina estafilococcica</u></p> <p>Incluir a los helados, sorbetes y bases para helados</p>	<p>Se acepta comentario ver tabla 5.</p>
119	<p>CANILEC</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas Enterotoxina estafilococcica</u></p> <p>Incluir una nota al pie de tabla correspondiente a los quesos frescos madurados procesados, que indique lo siguiente:</p> <p>***Se determinará únicamente bajo situaciones de emergencia sanitaria, La Secretaría de Salud, sin perjuicio de las atribuciones de otras dependencias del ejecutivo, determinará los casos para identificar la presencia de éste agente biológico nocivo.</p>	<p>No se acepta comentario, esta determinación debe llevarse a cabo como parte del control microbiológico del producto.</p>

120	<p>CANILEC/ Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ PROFECO/ ANGLAC/ SAGARPA / COFOCALEC/ Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. <u>Especificaciones microbiológicas. Mohos y levaduras Nuevo.</u> Incluir lo siguiente Quesos frescos y de suero bajo un límite de 500 UFC/g Quesos madurados bajo un límite de 500 UFC/g Quesos procesados bajo un límite de 100 UFC/g Bases o mezclas para helados bajo un límite de 50 UFC/g</p>	Se acepta comentario, con una nota que señale que aquellos productos que para su maduración requieren de hongos pudieran estar fuera de este límite, ver tabla 5.															
121	<p>CANILEC <u>Especificaciones microbiológicas. Mesofílicos aerobios nuevo.</u> Solicita se agreguen las siguientes especificaciones: Helados y sorbetes bajo un límite de 200,000 UFC/g Bases para helado bajo un límite 100,000 UFC/g</p>	Se acepta comentario ver tabla 5.															
122	<p>CANILEC <u>Especificaciones microbiológicas. Nuevo.</u> Solicita que se incluyan las especificaciones microbiológicas para los productos sometidos a pasteurización que se indican a continuación: Organismos coliformes totales en planta <10 UFC/ml Organismos coliformes totales en punto de venta < 20 UFC/ml <i>Salmonella sp</i> Ausente en 25 ml <i>Staphylococcus aureus</i> < 10 UFC/ml en siembra directa</p>	Se acepta comentario parcialmente se incluirá solo para <i>S aureus</i> , ya que los otros ya se consideran ver tabla 5.															
123	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ CANILEC <u>Especificaciones microbiológicas. Microorganismos indicadores de esteridad comercial. Nuevo</u> Solicitan incluir las siguientes disposiciones:</p> <table border="1" data-bbox="321 1272 849 1843"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Límite máximo</th> <th>Productos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofílicos aerobios</td> <td>Negativo</td> <td>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados.</td> </tr> <tr> <td>Mesofílicos anaerobios</td> <td>Negativo</td> <td>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados</td> </tr> <tr> <td>Termofílicos aerobios</td> <td>Negativo</td> <td>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados</td> </tr> <tr> <td>Termofílicos anaerobios</td> <td>Negativo</td> <td>Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	Límite máximo	Productos	Mesofílicos aerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados.	Mesofílicos anaerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados	Termofílicos aerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados	Termofílicos anaerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados	No se acepta comentario, dado que en el numeral 6.1.4 ya se indica que, los productos sujetos a tratamiento térmico y envasados en recipientes de cierre hermético, además de cumplir con lo establecido en este ordenamiento, deben cumplir con la NOM-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias, señalada en el apartado de referencias.
Microorganismo	Límite máximo	Productos															
Mesofílicos aerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados.															
Mesofílicos anaerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados															
Termofílicos aerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados															
Termofílicos anaerobios	Negativo	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; ultrapasteurizados															

124	<p>CANILEC/ SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas Notas a la tabla 4.</u></p> <p>Sobre la nota siguiente que aparece en la NOM-121-SSA1-1994 Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias, y que dice:</p> <p>Nota: Cuando la Secretaría de Salud, de acuerdo al muestreo y los resultados del análisis microbiológico detecte la presencia de Listeria monocytogenes, ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia de los mismos; solicitan modificarla, alineándola con la de la NOM-184-SSA1-2002 para quedar como</p> <p>Se determinará únicamente en situaciones de emergencia sanitaria, cuando la Secretaría de Salud de acuerdo al muestreo y los resultados de los análisis microbiológicos detecte la presencia de dichos microorganismos, así mismo ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia de los mismos.</p>	<p>Se acepta comentario parcialmente, para quedar como:</p> <p>*** Se determinará únicamente en situaciones de emergencia sanitaria, cuando la SSA de acuerdo a los resultados microbiológicos detecte su presencia, y ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia.</p> <p>Cabe mencionar que esta nota no aplicará para los quesos ya que se realizará como parte del control interno.</p>
125	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Especificaciones microbiológicas Notas a la tabla 4.</u></p> <p>Solicita modificar la redacción de la nota doble asterisco para quedar como:</p> <p>** Cuando la Secretaría de Salud, de acuerdo al muestreo y los resultados del análisis microbiológico detecte la presencia de estos microorganismos, ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia de dichos microorganismos.</p>	<p>No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 124.</p>
126	<p>SAGARPA/COFOCALEC</p> <p><u>Especificaciones Microbiológicas notas al pie de tabla 4.</u></p> <p>Solicita se especifique en una nota que el análisis para Staphylococcus aureus y E. coli se realice el mismo día de elaboración del producto.</p>	<p>No se acepta comentario, algunos microorganismos que llegasen a sobrevivir después del tratamiento térmico tendrían un daño subletal que los hace indetectables por métodos convencionales aun cuando la contaminación esté presente, es decir, se requiere de un tiempo para que el microorganismo se recupere y se pueda volver a multiplicar y ser detectado.</p>
127	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Aditivos Numeral 6.1.1</u></p> <p>Solicita se ordenen los Aditivos de acuerdo a su función tecnológica.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que algunos aditivos tienen varias funciones tecnológicas.</p>
128	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Control documental del proceso Numeral 6.1.12.1</u></p> <p>Solicita se modifique el término “rastreabilidad” por “trazabilidad” e incluir su definición de acuerdo con lo siguiente:</p> <p>Trazabilidad, la capacidad de rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas de producción, procesado y distribución.</p>	<p>No se acepta, el término utilizado en todas las NOM es rastreabilidad.</p>

129	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Específicas Numeral 6.2</u></p> <p>Solicita se corrija el texto de acuerdo con lo siguiente:</p> <p>Además de las especificaciones sanitarias generales señaladas en el numeral 6.1 de este ordenamiento; se debe cumplir con lo siguiente:</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>6.1 Específicas</p> <p>Además de las especificaciones sanitarias generales señaladas en el numeral 6.1 de este ordenamiento; se debe cumplir con lo siguiente.</p>
130	<p>Consejo de Exportación de Productos Lácteos de los Estados Unidos</p> <p><u>Especificaciones sanitarias 6.2.1.1 y 6.2.1.2</u></p> <p>Solicita se considere el aumento de los límites de vitamina "D" para quedar como 423 UI/litro.</p>	<p>No se acepta comentario, de acuerdo a la respuesta emitida por el Instituto Nacional de Nutrición a la consulta realizada. Ver anexo.</p>
131	<p>Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R. L.</p> <p><u>Especificaciones sanitarias 6.2.1.1</u></p> <p>Los 670 \squareg de retinol corresponden a 2233 UI en vez de 2333 UI como señala el proyecto</p>	<p>Se acepta comentario se realizará el ajuste correspondiente, para quedar como:</p> <p>6.2.1.1 Deben contener de 310 a 670 μg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración. Y entre 5 a 7,5 μg/L de Vitamina D₃ (200-300 UI/L).</p>
132	<p>CANILEC</p> <p><u>Específicas Numeral 6.2.1.4.3</u></p> <p>Solicita se modifique el texto por el siguiente:</p> <p>6.2.1.4.3 El envase que se emplee, debe someterse a un tratamiento de esterilización, cuando aplique.</p>	<p>No se acepta comentario, estas disposiciones ya se encuentran en la norma vigente.</p>
133	<p>CANILEC</p> <p><u>Específicas Numeral 6.2.1.4.4</u></p> <p>Solicita se modifique el texto por:</p> <p>6.2.1.4.4 En el caso de productos de ultrapasteurización, los agentes esterilizantes deben tener actividad esporicida, no degradar el material del envase, se deben evaporar fácilmente de la superficie del envase y no deben reaccionar con el producto.</p>	<p>No se acepta comentario, estos numerales corresponden a productos ultrapasteurizados y esterilizados.</p>
134	<p>ANGLAC / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Específicas Numeral 6.2.1.4.5</u></p> <p>Solicita se haga la homologación del término "desinfección" por "esterilización" del envase ya que el peróxido cumple con la función descrita en el punto 6.2.1.4.4</p>	<p>No se acepta comentario, sin embargo, se ajustará el documento para utilizar el término correcto de "desinfección" para quedar como:</p> <p>6.2.1.4.3 El envase que se emplee, debe someterse a un tratamiento de desinfección.</p> <p>6.2.1.4.4 Los agentes desinfectantes deben tener actividad esporicida, no degradar el material del envase, se deben evaporar fácilmente de la superficie del envase y no deben reaccionar con el producto.</p> <p>6.2.1.4.5 Sólo se permite el uso de peróxido de hidrógeno para efectos de desinfección de los envases, este debe emplearse en una concentración de 30 al 50%.</p>
135	<p>CANILEC</p> <p><u>Productos lácteos fermentados o Acidificados Numeral 6.2.3.1</u></p> <p>Solicita se modifique el texto por:</p> <p>6.2.3.1 Los productos lácteos fermentados y los productos lácteos acidificados deben tener una acidez titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico.</p>	<p>No se acepta comentario, el valor del pH en conjunto con la acidez titulable establecen condiciones para inhibir el crecimiento o desarrollo de microorganismos no desables. Por otra parte este parámetro ya se encuentra establecido en la NOM-185-SSA1 Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p>

136	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Productos lácteos fermentados o Acidificados Numeral 6.2.3.1</u></p> <p>Solicita se aumente el valor de pH a 4,5 pues la literatura señala que a éste pH difícilmente sobreviven bacterias patógenas, por lo que con fines de inocuidad es suficiente.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>6.2.3.1 Las leches fermentadas o acidificadas deben tener una acidez titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico y su pH debe ser máximo de 4,5.</p>
137	<p>PROFECO</p> <p><u>Métodos de Prueba Numeral 8</u></p> <p>Solicita se incluya en el apéndice normativo B, el método de prueba para la determinación de <i>Escherichia coli</i>.</p>	<p>Se acepta comentario, ver Apéndice B apartado 18</p>
138	<p>CEMAR</p> <p><u>Métodos de prueba Numeral 8</u></p> <p>Incluir lo correspondiente para la determinación de las especificaciones microbiológicas y fisicoquímicas de los productos que fueron incluidos.</p>	<p>Se acepta comentario ver Apéndice B</p>
139	<p>Dirección General de Normas/ CANILEC</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9</u></p> <p>Solicita eliminar los numerales de etiquetado del proyecto y que en su lugar se haga referencia a la NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>	<p>Se acepta comentario parcialmente el comentario, se eliminarán los siguientes numerales, toda vez que los considera la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria: 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.6, 9.2, 9.2.1, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3 9.3.4, 9.3.6, 9.3.7, 9.3.8, 9.3.9, 9.3.10, 9.3.11, 9.4, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 9.6, 9.6.1, 9.6.2, 9.6.3, 9.7.1.1, 9.7.1.2, 9.7.2, 9.8.1.2, 9.8.1.3, 9.8.1.4, 9.8.1.5, 9.8.1.6, 9.8.1.7, 9.8.1.8, 9.8.1.9, 9.8.1.10, 9.8.1.11, 9.8.1.12, 9.9, 9.9.1, 9.9.2, 9.9.3, 9.10, 9.10.1, 9.11.2, 9.12, 9.12.1, 9.12.2, 9.12.3, 9.13, 9.13.1, 9.15, 9.14.4 y permanecerán todos aquellos puntos específicos y de índole sanitario.</p>
140	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9</u></p> <p>Solicita modificar el numeral 9.1 para incluir el referido en el punto 10.1 de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias:</p> <p>En cumplimiento con lo que establecen los ordenamientos legales aplicables a los productos objeto de esta Norma, sus etiquetas deben incluir información sanitaria e información comercial. La información sanitaria, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento, debe sujetarse a lo establecido en esta Norma; La información Comercial, (marca, denominación del producto, declaración del contenido, nombre y domicilio del fabricante o importador y país de origen) debe cumplir con lo establecido en los ordenamientos expedidos por la Secretaría de Economía.</p>	<p>No se acepta comentario, el numeral será eliminado. Ver respuesta a comentario 139.</p>

141	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.1.2</u></p> <p>Solicita se modifique el texto, para incluir el referido en el punto 10.2.1.1 de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias:</p> <p>La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veráz, ser comprobable y no debe inducir a error al consumidor, con respecto al origen y características del producto.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que va a ser eliminado. Ver respuesta a comentario 139.</p>
142	<p>PROFECO</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.1.3</u></p> <p>Solicita se agregue a lo ya establecido:</p> <p>“Además de cumplir con otros ordenamientos, de otras dependencias.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que va a ser eliminado. Ver respuesta a comentario 139.</p>
143	<p>SAGARPA</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.1.3</u></p> <p>Solicita se revise la redacción: Especificar requerimientos de dimensión de la tipografía en datos de etiquetado como tamaño mínimo de la letra y que sea legible y contrastante con la superficie de la etiqueta.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que va a ser eliminado. Ver respuesta a comentario 139.</p>
144	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.1.3</u></p> <p>Solicita se incluya: El tamaño mínimo que deben tener los caracteres, para considerar que la información es fácil de leer por el consumidor, a fin de favorecer el cumplimiento del requisito y evitar subjetividades en su aplicación y evaluación.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que va a ser eliminado. Ver respuesta a comentario 139.</p>
145	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.1.5</u></p> <p>Solicita se modifique el texto para quedar como:</p> <p>9.1.5 En la superficie principal de exhibición de los envases de los productos objeto de la presente Norma, debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido el producto u otros procesos aplicados al mismo para asegurar su inocuidad.</p>	<p>Se acepta comentario parcialmente para quedar como:</p> <p>9.1 En la superficie principal de exhibición de los envases de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes.</p>
146	<p>CEMAR</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.2</u></p> <p>Incluir el siguiente numeral</p> <p>Cuando en la elaboración de los quesos frescos, madurados y procesados se emplee leche que no proceda de vaca, se indicará su origen.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>9.3 Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta Norma, se emplee leche que no procede de vaca, se debe indicar su origen.</p>
147	<p>CEMAR</p> <p><u>Etiquetado Numeral 9.3.3</u></p> <p>Eliminar la tabla de nombres genéricos que ya se encuentran referidos en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 139.</p>

148	<p>Licons, S.A. de C.V. <u>Ingredientes Numeral 9.3.3</u> Solicita se indique el nombre del ingrediente o producto adicionado, en lo correspondiente al nombre genérico "sólidos de leche."</p>	<p>No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
149	<p>CANILEC <u>Ingredientes Numeral 9.3.3</u> Propone su eliminación.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
150	<p>PROFECO <u>Ingredientes Numeral 9.3.3</u> Solicita se destaque que los ingredientes mencionados en la Tabla 6 no aplican para todos los productos de la norma, ya que por autenticidad, sólidos de leche no se adicionan a la leche o a los quesos y solamente se mencionan en la parte de etiquetado para simplificar la lista de ingredientes en los productos que pueden ser adicionados (fórmula láctea y producto lácteo combinado).</p>	<p>No se acepta comentario, se elimina el numeral, ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
151	<p>CANILEC/ Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V. <u>Ingredientes Numeral 9.3.3 Tabla 6</u> Solicitan incluir como nombre genérico a los "CULTIVOS LACTICOS" definiendolos como: Microorganismos específicos empleados para la acidificación, fermentación y/o maduración de la leche y los productos lácteos derivados.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que va a ser eliminado. Ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
152	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V. <u>Ingredientes Numeral 9.3.3 Tabla 6</u> Solicitan se considere en un solo punto al suero de queso y suero de leche.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que esta información se elimina. Ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
153	<p>COFOCALEC <u>Ingredientes Numeral 9.3.3 Tabla 6</u> Solicita que los "sólidos de leche" se nombren como "sólidos lácteos".</p>	<p>No se acepta comentario, dado que esta información se elimina. Ver respuesta a comentario 139 y 147.</p>
154	<p>Licons, S.A. de C.V. <u>Ingredientes Numeral 9.3.4</u> Solicita se Indique para que alimentos esta permitido el uso de manteca de cerdo y el sebo.</p>	<p>Se elimina el punto. Ver respuesta a comentario 139</p>
155	<p>PROFECO / SAGARPA / COFOCALEC <u>Ingredientes Numeral 9.3.4</u> Solicita que se elimine el punto.</p>	<p>Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 154.</p>
156	<p>COFOCALEC <u>Ingredientes Numeral 9.3.7</u> Solicita se incluya después de este punto lo establecido en el punto 10.2.2.1.5 de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias, que dice: Se debe indicar en la lista de ingredientes, el agua añadida, por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el punto se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>

157	<p>ANGLAC / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Nombre y domicilio fiscal Numeral 9.4.2</u></p> <p>Solicita que si se realiza por la misma empresa responsable de la marca y el producto, no sería necesario colocar la leyenda "HECHO PARA" ya que sería el mismo domicilio fiscal, no obstante, que se realice en un establecimiento diferente.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el punto se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
158	<p>CANILEC</p> <p><u>Nombre y domicilio fiscal Numeral 9.4.2</u></p> <p>Solicita adicionar lo siguiente:</p> <p>En el caso de que una persona cuente con varias plantas con diferentes razones sociales y decida utilizar empaques multiplantas (que pueda utilizar en las diferentes plantas indistintamente) podrá asignar una sola razón social como responsable de los productos elaborados. En los empaques deberá figurar la leyenda "Hecho para" o alguna equivalente y el lote deberá permitir la identificación del establecimiento que elaboró el producto. En estos casos se permite que la razón social seleccionada como responsable de los productos, utilice los empaques multiplantas identificados como "Hecho para" o alguna leyenda equivalente, siempre y cuando se cumpla la identificación de la misma por medio del lote.</p>	<p>No se acepta comentario dado que el punto se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
159	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Lote Numeral 9.6.1</u></p> <p>Solicita se modifique el texto, para quedar como:</p> <p>Debe indicar el número o clave del lote al que pertenece el producto, de manera que pueda permitir su trazabilidad, éste número o clave debe figurar en el envase individual.</p>	<p>Se elimina el punto. Ver respuesta a comentario 139</p>
160	<p>SAGARPA / COFOCALEC</p> <p><u>Lote Numeral 9.6.2</u></p> <p>Solicitan se modifique el texto, para quedar como:</p> <p>La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto preenvasado debe ser única, no debe ser alterada u ocultada de forma alguna, y debe ser permanente.</p>	<p>Se elimina el punto. Ver respuesta a comentario 139</p>
161	<p>COFOCALEC / SAGARPA</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.1</u></p> <p>Solicita se indique que la fecha de caducidad es única y permanente y que esta prohibido el reetiquetado.</p>	<p>No se acepta comentario, la redacción busca homologarse con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria</p>
162	<p>COFOCALEC / SAGARPA/ Liconsa, S.A. de C.V.</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.1</u></p> <p>Solicita también se acote y se distingan, los productos a los que aplica fecha de caducidad, de aquellos a los que aplica fecha de consumo preferente.</p>	<p>Se acepta parcialmente comentario, de acuerdo a las normas vigentes todos los productos objeto de la norma exceptuando a los helados, sorbetes y bases para helados requieren de fecha de caducidad por que quedará se la siguiente forma:</p> <p>9.5 Los productos objeto de esta norma a excepción de los helados, bases para helados y sorbetes, deben indicar "fecha de caducidad.</p>

163	<p>CANILEC</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.1</u></p> <p>Solicita modificación se incluya el término o sus análogos.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que la redacción general se encuentra establecida en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.</p>
164	<p>CANILEC</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.1.1</u></p> <p>Modifica la redacción para quedar como:</p> <p>Para productos pasteurizados en el caso de la fecha de caducidad deberá declarar al menos: día y mes</p>	<p>No se acepta comentario, dado que en este numeral solo se indicaran disposiciones de productos que requieren fecha de caducidad.</p>
165	<p>CANILEC</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.3</u></p> <p>Sugiere se añada al texto del Numeral: ó análogos.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>9.6 Si la identificación del lote corresponde a la fecha de caducidad, se deben indicar las leyendas: "Lote" y "Fecha de caducidad" o sus abreviaturas o sus equivalentes</p>
166	<p>CANILEC</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.4, 9.7.6</u></p> <p>Propone se elimine.</p>	<p>Se acepta comentario.</p>
167	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Fecha de Caducidad Numeral 9.7.8</u></p> <p>Solicita se modifique el texto para quedar como sigue:</p> <p>Los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse". O leyendas equivalentes.</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>9.11 Los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes.</p>
168	<p>SAGARPA</p> <p><u>Información Nutrimental Numeral 9.8.1.4</u></p> <p>Solicita se revise, hacer referencia al punto 10.2.2.4.2 inciso A de la NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias</p>	<p>No se acepta comentario dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
169	<p>CANILEC</p> <p><u>Información Nutrimental Numeral 9.8.1.10</u></p> <p>Solicita se agregue al final del texto el término "o la norma comercial correspondiente"</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
170	<p>CANILEC</p> <p><u>Información Nutrimental Numeral 9.8.1.11</u></p> <p>Solicita modificación del texto, para quedar como:</p> <p>9.8.1.11 Los productos objeto de esta Norma, sólo podrán ostentar una declaración de propiedad nutrimental, cuando el contenido del nutrimento sea igual o mayor al 5% del IDR por porción. Cuando no se fije un valor de IDR (Ingesta diaria recomendada), es posible incluir, citando la fuente, cualquiera de los siguientes indicadores: IDR (Ingesta diaria recomendada), o IDS (Ingesta diaria sugerida); o VRN (Valor de referencia nutrimental), pudiendo éstos ser de otros países.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>

171	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Información Nutricional Propuesta entre Numerales</u></p> <p>Solicita se incluya entre los numerales 9.8.1.11 y 9.8.1.12 la siguiente disposición:</p> <p>Los productos con modificación en su composición deben cumplir además con lo señalado en la NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, citada en el apartado de referencias, a excepción de los adicionados con Vitamina A y D los cuales deben cumplir con lo señalado en este ordenamiento.</p>	<p>No se acepta comentario. La norma oficial mexicana NOM-086-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales contempla estas excepciones.</p>
172	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Información Nutricional Numeral 9.8.1.12</u></p> <p>Solicita se agregue al final del texto lo siguiente:</p> <p>Periódicamente debe monitorearse que exista correlación entre los datos de la tabla y el producto.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
173	<p>SAGARPA / PROFECO</p> <p><u>Fecha de Consumo Preferente Numeral 9.9.1</u></p> <p>Solicita se revise la redacción, la fecha de consumo preferente debe ser obligatoria y no opcional y especificar para qué productos.</p>	<p>No se acepta comentario, los productos objeto de esta norma, excepto helados, bases para helados y sorbetes deben indicar sólo fecha de caducidad.</p>
174	<p>Licons, S.A. de C.V.</p> <p><u>Leyendas Precautorias Numeral 9.11.1</u></p> <p>Señala que es importante se indique para qué productos se permite el uso de alcohol.</p>	<p>Se aclara que se puede utilizar en flanes, dulces a base de leche u otros</p>
175	<p>ANGLAC / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.</p> <p><u>Leyendas Precautorias Numeral 9.11.1</u></p> <p>Considera que este párrafo está fuera del alcance del presente proyecto de norma. Sugiere que para los productos que contengan alcohol se lleven al alcance de la NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p>	<p>No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 174.</p>
176	<p>CANILEC</p> <p><u>Leyendas Precautorias Numeral 9.11.2</u></p> <p>Solicita modificación del texto, su propuesta dice:</p> <p>9.11.2 Se pueden incluir leyendas precautorias que promuevan una dieta o hábitos recomendables.</p>	<p>No se acepta dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>
177	<p>SAGARPA</p> <p><u>Información Adicional Numeral 9.12.3</u></p> <p>Solicita se revise la redacción e incluir la definición de "ácidos grasos trans" en el punto de definiciones, e incluirlos en la redacción del punto de información complementaria.</p>	<p>No se acepta comentario, dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.</p>

178	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Información Adicional Numeral 9.12.3</u></p> <p>Solicita se incluya la declaración de los ácidos grasos trans.</p>	Ver respuesta a comentario 177.
179	<p>Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes</p> <p><u>Declaraciones prohibidas de propiedades Numeral 9.13.1</u></p> <p>Solicita se agregue un tercer inciso que diga:</p> <p>c) Se prohíbe inducir al consumidor a que el producto en sí le confiere al individuo factores extraordinarios a su persona por el consumo del citado producto.</p>	No se acepta comentario, dado que el numeral se elimina. Ver respuesta a comentario 139.
180	<p>Liconsá, S.A. de C.V./</p> <p><u>Cálculos Numeral 9.14.1</u></p> <p>Solicita modificación del factor para la determinación de proteínas según el tipo de producto, para quedar como:</p> <p>Leche, quesos y productos lácteos</p> <p>Proteína= contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.38</p> <p>Dulces de leche, Helados, Sorbetes:</p> <p>Proteína= contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como</p> <p>9.17 La cantidad de proteínas que ha de indicarse, debe calcularse utilizando la siguiente fórmula:</p> <p>Leche, derivados o productos lácteos y quesos</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.38</p> <p>Dulces a base de leche, Helados, Sorbetes:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25</p>
181	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V./ SAGARPA / Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. / COFOCALEC / Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R. L. / ANGLAC / PROFECO.</p> <p><u>Cálculos Numeral 9.14.1</u></p> <p>Propone se corrija la constante del cálculo de proteína es de 6,38 para leche y productos lácteos.</p>	Se acepta comentario, ver respuesta a comentario 180.
182	<p>CANILEC</p> <p><u>Presentación de los requisitos obligatorios Numeral 9.15.1, 9.15.2, 9.15.3</u></p> <p>Propone se elimine.</p>	Se acepta parcialmente el comentario, ya que permanecerán las disposiciones establecidas en los numerales 9.15.2 y 9.15.3 toda vez que son de carácter específico y no se encuentran consideradas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria

183	<p>CANILEC</p> <p><u>Presentación de los requisitos obligatorios Numeral 9.15.4</u></p> <p>Propone modificación al texto, su propuesta dice:</p> <p>Se permite el uso de leyendas educativas que promuevan el consumo de una dieta recomendable así como de los beneficios generales que ofrecen los nutrimentos al consumidor, siempre y cuando no se relacionen directamente con el producto que las incluya ni con la marca comercial del mismo, ni con las declaraciones prohibidas de propiedades establecidas en la NOM-051-SCFI-1994, citada en el apartado de referencias.</p> <p>Ejemplos: “El calcio fortalece los huesos, el calcio lo encuentras en productos lácteos”.</p>	Se elimina el punto. Ver respuesta a comentario 139.
184	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Presentación de los requisitos obligatorios Numeral 9.15.4</u></p> <p>Hace la observación de que a este texto, le corresponde el numeral 9.15.4 y no el 9.14.4</p> <p>Además solicita se complete el texto de la manera siguiente:</p> <p>9.15.4 Se permite el uso de leyendas educativas que promuevan el consumo de una dieta recomendable, así como de los beneficios generales que ofrecen los nutrimentos al consumidor. Siempre y cuando no se relacionen directamente con el producto que las incluya ni con la marca comercial del mismo ni con las declaraciones de propiedades establecidas en el numeral 9.13.1 de este ordenamiento.</p>	Se elimina el punto. Ver respuesta a comentario 139.
185	<p>SAGARPA</p> <p><u>Concordancia con Normas Internacionales Numeral 10.3</u></p> <p>Solicita sea modificado el año de enmienda:</p> <p>10.3 Codex Alimentarius. CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, enmendado en 2006. Norma del General del Codex para el Queso.</p>	Se acepta comentario, para quedar como 10.3 Codex Alimentarius. CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, enmendado en 2006. Norma del General del Codex para el Queso.
186	<p>APENDICE NORMATIVO A</p> <p>Límites máximos para aditivos alimentarios.</p>	ANEXO I
187	<p>APENDICE NORMATIVO B</p> <p>Métodos de prueba.</p>	ANEXO II
188	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Apéndice Informativo “A” Lista de sustancias desinfectantes recomendadas.</u></p> <p>Señala que la escritura de varios de los compuestos químicos descritos en este apéndice, presentan errores en el nombre químico empleado; tal es el caso del etilen-diaminote-tracetato, debiendo decir: etilen- diamino-tetracetato.</p>	Se acepta comentario, se revisarán los nombre y se realizarán las correcciones

<p>189</p>	<p>Asociación Mexicana de Empresas Evaluadoras de la Conformidad, A.C. <u>Nuevo Apartado s/n</u> Señala que el Proyecto no establece mecanismos de Evaluación de la Conformidad.</p>	<p>No se acepta comentario, este comentario fue atendido durante el periodo de evaluación por parte de COFEMER. No obstante se aclara nuevamente lo siguiente. Con respecto a cómo la autoridad sanitaria evaluará la conformidad de la norma, esta Autoridad Sanitaria no efectúa un Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, de acuerdo al Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, tiene a su cargo ejercer la regulación, control, vigilancia y fomento sanitario en términos de la Ley General de Salud, entendiéndose por vigilancia sanitaria el conjunto de acciones de evaluación, verificación y supervisión del cumplimiento de los requisitos establecidos en las disposiciones aplicables que deben observarse en los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios o actividades relacionadas con las materias, competencia de esta Comisión Federal.</p> <p>Para la ejecución de la vigilancia sanitaria se debe cumplir con diversos instrumentos legales, desde la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Legislaciones fundamentales, Reglamentos, hasta las Normas Oficiales Mexicanas, además de formalidades esenciales de procedimiento, e implica un conjunto de acciones de integridad, imparcialidad, justicia y transparencia, en beneficio del bien común, con la única finalidad de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria para evitar que se presenten o se continúen presentando riesgos a la salud de las personas y así cumplir con el derecho a la protección de la salud.</p> <p>Asimismo, el propio artículo 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala que las dependencias competentes establecerán, tratándose de NOM's, los procedimientos para la evaluación de la conformidad <u>cuando para fines oficiales requieran comprobar el cumplimiento con las mismas.</u></p> <p>Lo anterior es exclusivo cuando se requiera comprobar su cumplimiento es decir, si COFEPRIS exigiera que se contara con un certificado u otro documento oficial, <u>lo cual no es el caso de la norma que nos ocupa.</u></p>
<p>190</p>	<p>PROFECO <u>Nuevo Apartado s/n</u> Señala que como parte de la norma, es importante que se aclare que la fórmula láctea y el producto lácteo combinado no deben considerarse como materia prima, ya que son productos elaborados a partir de diferentes ingredie112ntes.</p>	<p>Se acepta comentario. Ver respuesta a comentario 78</p>
<p>191</p>	<p>CEMAR <u>Etiquetado</u> Incluir las siguientes disposiciones para productos envasados en puntos de venta. Los productos envasados en punto de venta, deben ostentar la siguiente información: a) Nombre o denominación del producto b) Declaración del contenido Fecha de envasado y, en su caso, fecha de caducidad</p>	<p>Se acepta comentario, para quedar como:</p> <p>9.21 Los productos envasados en punto de venta, deben ostentar la siguiente información: 9.21.1 Nombre o denominación del producto 9.21.2 Fecha de envasado y, en su caso, fecha de caducidad, señalando el día y el mes y anteponiendo la leyenda que corresponda "fecha de envasado ____", "fecha de caducidad ____", o leyenda equivalente.</p>

ANEXO I

APENDICE NORMATIVO A. A.1 Límites Máximos para Aditivos Alimentarios

No.	PROMOVENTE/NUMERAL/ COMENTARIO	OBSERVACIONES
1	<p>CANILEC</p> <p><u>Acido benzoico</u></p> <p>Señalar las sales de sodio, potasio y calcio.</p> <p>Incluir :</p> <p>Cremas y mantequillas bajo un límite de: 1000 mg/kg</p> <p>Quesos frescos bajo un límite de: 300 mg/kg</p> <p>Productos lácteos fermentados y acidificados, bajo un límite de: 300 mg/kg</p>	Se acepta parcialmente, sólo para incluir a las cremas y mantequillas.
2	<p>CANILEC</p> <p><u>Acido cítrico</u></p> <p>Incluir a las mantequillas bajo BPF</p>	Se acepta comentario
3	<p>CANILEC</p> <p><u>Acido fosfórico</u></p> <p>Indicar "para todo tipo de cremas" en lugar de crema UHT, esterilizada, fermentada, batida y crema para batir</p>	Se acepta comentario
4	<p>CANILEC</p> <p><u>Acido D,L-málico</u></p> <p>Propone incluir a los Quesos frescos bajo BPF</p>	Se acepta comentario
5	<p>CANILEC</p> <p><u>Acido sórbico</u></p> <p>Incluir las sales de sodio, potasio y calcio.</p> <p>Incluir a las Cremas, mantequillas y bases para helados bajo un límite 3,000 mg /kg.</p> <p>Cambiar el límite de 200 por 250 mg/kg para productos lácteos fermentados y acidificados</p>	Se acepta comentario
6	<p>CANILEC</p> <p><u>Adipato acetilado de dialmidón</u></p> <p>Incluir quesos frescos saborizados (petit) bajo 10,000 mg/kg</p>	Se acepta comentario
7	<p>CANILEC</p> <p><u>Alginato de amonio</u></p> <p>Propone cambiar el límite de 5,000 mg/kg por BPF para productos lácteos fermentados y acidificados y dulces a base de leche.</p>	Se acepta comentario
8	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Alginato de amonio</u></p> <p>Solicita se incluya para quesos procesados bajo 8,000 mg/kg (sólo o mezclado con otros espesantes)</p>	Se acepta comentario
9	<p>CANILEC</p> <p><u>Alginato de calcio</u></p> <p>Cambiar el límite de 5,000 mg/kg por BPF para todo tipo de cremas</p>	Se acepta comentario

10	<p>CANILEC</p> <p><u>Alginato de potasio</u></p> <p>Todo tipo de cremas, dulces a base de leche y productos lácteos fermentados y acidificados bajo un solo límite de BPF</p>	Se acepta comentario
11	<p>CANILEC</p> <p><u>Alginato de sodio</u></p> <p>Todo tipo de cremas y productos lácteos fermentados y acidificados bajo un solo límite de BPF</p>	Se acepta comentario
12	<p>CANILEC</p> <p><u>Almidón acetilado</u></p> <p>Incluir a Quesos frescos saborizados (petit) bajo un límite de 10,000 mg/kg</p>	Se acepta comentario
13	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Almidón acetilado</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario
14	<p>CANILEC</p> <p><u>Almidón oxidado</u></p> <p>Incluir a Quesos frescos saborizados (petit) bajo un límite de 10,000 mg/kg</p>	Se acepta comentario
15	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Almidón oxidado</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a los Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario, se sube el límite de 10,000 por 20,000. En base a los trabajos del Acuerdo el límite para quesos queda en 10,000
16	<p>CANILEC</p> <p><u>Almidones modificados</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos saborizados (petit) bajo un límite de 10,000 mg/kg</p>	Se acepta comentario
17	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Almidones modificados</u></p> <p>Aumentar el límite de: 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a los Quesos frescos y procesados en un límite de BPF</p>	Se acepta comentario, se sube el límite de 10,000 por 20,000. En base a los trabajos del Acuerdo el límite para quesos queda en 10,000
18	<p>CANILEC</p> <p><u>Azafrán (Estigmas de <i>Crocus sativus</i> L.)</u></p> <p><u>Amarillo natural 6 No. C.I 75100</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos saborizados (petit) en un límite de BPF.</p>	No se acepta comentario, el interesado no proporcionó información técnica que sustentara el mismo
19	<p>CANILEC</p> <p><u>Azorrubina y sus lacas</u></p> <p><u>Rojo alimentos 3 y sus lacas No C.I. 14720</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos saborizados (petit) en un límite de 100 mg/kg;</p>	Se acepta comentario

20	<p>CANILEC</p> <p><u>Azul brillante FCF y sus lacas.</u></p> <p><u>Azul alimentos 2 y sus lacas. No C.I. 42090</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos saborizados (petit) en un límite de 150 mg/kg</p>	Se acepta comentario
21	<p>CANILEC</p> <p><u>Benzoato de sodio</u></p> <p>Eliminar.</p>	Se acepta comentario
22	<p>CANILEC</p> <p><u>Beta caroteno sintético</u></p> <p><u>Anaranjado alimentos 5. No C.I. 40800</u></p> <p>Incluir a los Productos lácteos fermentados en un límite de 100 mg/kg</p>	Se acepta comentario
23	<p>CANILEC</p> <p><u>Beta-apo-8'-carotenal</u></p> <p><u>Anaranjado alimentos 6. No C.I. 40820</u></p> <p>Incluir a los Productos lácteos fermentados y acidificados en un límite de 100 mg/kg.</p> <p>Incluir a la Mantequilla en un límite de 25 mg/kg</p>	Se acepta comentario.
24	<p>CANILEC</p> <p><u>Butil hidroquinona terciaria</u></p> <p>Incluir a la Mantequilla (modificada en su composición) en un límite de 200 mg/kg</p>	Se acepta comentario
25	<p>CANILEC</p> <p><u>Butil hidroxianisol</u></p> <p>Incluir Mantequilla (modificada en su composición) bajo un límite de 200 mg/kg</p>	Se acepta comentario
26	<p>CANILEC</p> <p><u>Caramelo Clase I</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos, procesados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
27	<p>CEMAR</p> <p><u>Caramelo Clase III</u></p> <p>Cambiar el límite para "leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado" de 4,000 a 150</p>	Se acepta comentario
28	<p>CEMAR</p> <p><u>Caramelo Clase IV</u></p> <p>Cambiar el límite para "leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado" de 4,000 a 150</p>	Se acepta comentario
29	<p>CANILEC</p> <p><u>Carbonato de calcio</u></p> <p>Para todo tipo de cremas cambiar el límite de 3,000 mg/kg por BPF</p> <p>Indicar como Producto lácteo condensado azucarado a los indicados en el límite de 2,000 mg/kg</p> <p>En el nivel de BPF incluir a los quesos procesados y quesos madurados.</p>	Se acepta comentario

30	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Carbonato de calcio</u></p> <p>Solicita se incluya este aditivo en niveles de 40,000 mg/kg para Quesos Procesados.</p>	Se acepta parcialmente, ya que el límite será de BPF
31	<p>CANILEC</p> <p><u>Carbonato de potasio</u></p> <p>Cambiar el límite de 5,000 mg/kg por BPF para todo tipo de cremas</p> <p>Para el límite de 3,000 mg/kg modificar los productos y sólo quedar como Producto lácteo condensado azucarado.</p> <p>Eliminar el límite de 2,000 mg/kg dado que está duplicado.</p>	Se acepta comentario
32	<p>CANILEC</p> <p><u>Carbonato de sodio</u></p> <p>Propone cambio del límite de 5,000 mg/kg por BPF y modificar a las Cremas deshidratadas por Para todo tipo de Cremas.</p> <p>Los productos del límite de 3,000 mg/kg modificarlos por Producto lácteo condensado azucarado”.</p> <p>Propone cambio en el límite de 2,000 mg/kg por BPF así como la modificación en las observaciones, quedando sólo: Mantequilla (modificada en su composición).</p>	Se acepta comentario
33	<p>CANILEC</p> <p><u>Carboximetilcelulosa</u></p> <p>Cambiar el límite de 8,000 mg/kg por BPF para los Quesos madurados y procesados.</p>	Se acepta comentario
34	<p>CANILEC</p> <p><u>Carboximetilcelulosa de Sodio</u></p> <p>El límite de 10,000 mg/kg (solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado) sólo para Productos lácteos fermentados y acidificados y Dulces a base de leche.</p> <p>Todo tipo de Cremas bajo un límite de BPF</p> <p>Cambiar el límite 8,000 mg/kg para Quesos frescos y procesados por BPF</p>	Se acepta comentario
35	<p>CANILEC</p> <p><u>Carotenos naturales</u></p> <p><u>Anaranjado alimentos 5. No C.I. 75130</u></p> <p>Cambiar el límite de 50 mg/kg por 100 mg/kg para productos lácteos fermentados y acidificados.</p> <p>Incluir a Mantequilla (modificadas en su composición; Quesos frescos y Quesos madurados (en la corteza) bajo un límite de 600 mg/kg</p> <p>Eliminar “productos objeto de esta norma excepto: leche, fórmula láctea y productos lácteo combinado del límite de 100.</p>	Se acepta parcialmente, los límites para mantequilla, quesos frescos y quesos madurados, productos lácteos fermentados y acidificados proceden, no siendo así la eliminación de la observación.
36	<p>CANILEC</p> <p><u>Carragenato de Amonio</u></p> <p>Eliminar</p>	Se acepta comentario
37	<p>CANILEC</p> <p><u>Carragenato de Potasio</u></p> <p>Eliminar</p>	Se acepta comentario

38	<p>CANILEC</p> <p><u>Carragenato de Sodio</u></p> <p>Eliminar</p>	Se acepta comentario
39	<p>CANILEC</p> <p><u>Carragenina</u></p> <p>Incluir las sales de potasio, sodio y amonio.</p> <p>Eliminar a los productos lácteos fermentados y acidificados del límite de 10,000 mg/kg</p> <p>Todo tipo de cremas, productos lácteos fermentados y acidificados (cuajados naturalmente), dulces a base de leche, productos lácteos condensados azucarados, productos esterilizados, leche, fórmula láctea y producto lácteos combinado (saborizados), quesos frescos bajo el límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
40	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p>SOLICITA LA INCLUSION de los CASEINATOS para QUESOS PROCESADOS en niveles de 30000mg/kg</p> <p>Caseinato de sodio</p> <p>Caseinato de potasio</p> <p>Caseinato de calcio</p>	No se acepta comentario, los caseinatos no son considerados aditivos, si no más bien ingredientes.
41	<p>CEMAR</p> <p><u>Cera de microcristalina</u></p> <p>Cambiar el límite para Cobertura de quesos de BPF por 30,000 mg/kg</p>	Se acepta comentario
42	<p>CANILEC</p> <p><u>Celulosa microcristalina</u></p> <p>Incluir a los Quesos madurados y Quesos frescos bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario
43	<p>CANILEC</p> <p><u>Citrato de calcio</u></p> <p>Incluir todo tipo de cremas y productos lácteos fermentados bajo el límite de BPF</p>	Se acepta comentario
44	<p>CANILEC</p> <p><u>Citrato tripotásico</u></p> <p>Cambiar el límite de 3,000 mg/kg por BPF e incluir todo tipo de cremas (Eliminando Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa) y Productos lácteos fermentados.</p> <p>Para el límite de 2,000 mg/kg incluir todo tipo de cremas (eliminando Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa)</p>	Se acepta comentario
45	<p>CANILEC</p> <p><u>Citrato trisódico</u></p> <p>Eliminar de todos los límites a las cremas (deshidratadas, UHT, esterilizadas, fermentadas, batidas, para batir, y reducidas en grasa) para quedar bajo un límite de BPF como para todo tipo de cremas junto con los productos lácteos fermentados.</p> <p>Incluir bajo un límite de 2000 a los dulces a base de leche, productos lácteos fermentados y acidificados.</p>	Se acepta comentario

46	<p>CANILEC</p> <p><u>Cloruro de calcio</u></p> <p>Para productos lácteos condensados azucarados, propone cambio de: 2,000 mg/kg por BPF</p> <p>Propone además se incluyan en BPF para todo tipo de cremas.</p>	Se acepta comentario
47	<p>CANILEC</p> <p><u>Cloruro de potasio</u></p> <p>Cambiar los límites de 3000 y 2000 por BPF.</p>	Se acepta comentario
48	<p>CANILEC</p> <p><u>Curcumina</u></p> <p><u>Cúrcuma (Raíz de <i>Curcuma longa</i> L.)</u></p> <p><u>No C.I. 7530</u></p> <p>Incluir a los quesos frescos bajo el límite de 100.</p>	Se acepta comentario
49	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Dextrinas</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 mg/kg por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir Quesos frescos y procesados. Productos lácteos fermentados y acidificados.</p>	Se acepta comentario
50	<p>CANILEC</p> <p><u>Dióxido de titanio</u></p> <p><u>Pigmento blanco 6. No C.I. 77891</u></p> <p>Incluir Para todo tipo de cremas bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario
51	<p>CANILEC</p> <p><u>Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.</u></p> <p>Cambiar el límite de 1,200 mg/kg por BPF y la observación de “modificados en su composición” por “saborizados”</p> <p>Incluir todo tipo de cremas, quesos frescos, quesos madurados bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario
52	<p>CANILEC</p> <p><u>Esteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos</u></p> <p>Cambiar el límite de 1,200 mg/kg por BPF, e indicar “saborizado” en lugar de “modificado en su composición”</p> <p>Cambiar “crema UTH, esterilizada, fermentada, batida y para batir” por “para todo tipo de cremas”</p>	Se acepta comentario
53	<p>CANILEC</p> <p><u>Esteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos</u></p> <p>Cambiar los límites de 10,000 y 1200 por BPF</p> <p>Incluir Para todo tipo de cremas bajo el límite de 10,000 mg/kg.</p>	Se acepta comentario
54	<p>CANILEC</p> <p><u>Esteres diacetil tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.</u></p> <p>Eliminar a las Fórmulas lácteas y productos lácteos combinados del límite de 1200</p> <p>Indicar “para todo tipo de cremas” en lugar de “Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir”.</p>	Se acepta comentario

55	<p>CANILEC</p> <p><u>Fosfato de dialmidón acetilado</u></p> <p>Modificar el límite de 10,000 por BPF.</p>	Se acepta comentario
56	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p>SOLICITA LA INCLUSION de las SALES DE FOSFATO para QUESOS PROCESADOS en niveles de 9000mg/kg</p> <p>Pirofosfato de potasio Pirofosfato de sodio Pirofosfato de calcio Fosfato monobásico de calcio Fosfato monobásico de sodio Tripolifosfato de potasio Tripolifosfato de sodio</p>	Se acepta comentario
57	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Fosfato de dialmidón acetilado</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg.</p> <p>Incluir a los quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario, se aumentará el límite para quedar bajo las BPF.
58	<p>CANILEC</p> <p><u>Fosfato de dialmidón</u></p> <p>Modificar el límite de 10,000 por BPF</p>	Se acepta comentario
59	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Fosfato de dialmidón</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg.</p> <p>Incluir a los quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario, con la observación de que el límite de 10,000 sube a BPF
60	<p>CANILEC</p> <p><u>Fosfato hidrogenado de sodio.</u></p> <p>Incluir este aditivo, bajo las siguientes especificaciones:</p> <p>9,000 mg/kg (solo o mezclado, calculado como pentóxido de fósforo) para Quesos frescos y procesados.</p> <p>5,000 mg/kg (solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (deshidratados).</p> <p>3,000 mg/kg (mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (esterilizados)</p> <p>2,000 mg/kg (solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (esterilizados)</p> <p>1,200 mg/kg (solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>1,000 mg/kg para Dulces a base de leche.</p> <p>500 mg/kg (solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (modificados en su composición)</p> <p>150 (solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra) para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (ultrapasteurizados)</p> <p>BPF para Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (saborizados).</p>	Se acepta comentario

61	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Fosfato de hidroxipropil dialmidón</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
62	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Fosfato de monoalmidón</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
63	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Fosfato fosfatado de dialmidón</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
64	<p>Kraft Foods de México, S. de R. L. de C. V.</p> <p><u>Fosfato hidrogenado disódico</u></p> <p>Solicita se aumente el límite para Quesos frescos y procesados de 9,000 a 30,000 ppm</p>	Se acepta comentario
65	<p>CANILEC</p> <p><u>Galato de propilo</u></p> <p>Incluir a las Mantequillas bajo un límite de 100 mg/kg</p>	Se acepta comentario
66	<p>CEMAR</p> <p><u>Galato de propilo</u></p> <p>Cambiar el límite de "Dulces a base de leche" de 1000 a 90</p>	Se acepta comentario
67	<p>CANILEC</p> <p><u>Glucono delta lactona</u></p> <p>Incluir a los Productos lácteos fermentados y acidificados bajo un límite de BPF.</p>	Se acepta comentario
68	<p>CANILEC</p> <p><u>Glutamato monosódico</u></p> <p>Incluir este aditivo para Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF</p>	Se acepta comentario
69	<p>CANILEC</p> <p><u>Goma arábica</u></p> <p>Añadir al nombre del aditivo "o acacia"</p> <p>Propone para Helados, sorbetes y bases para helados, dos opciones:</p> <p>Cambiar el límite de 10,000 por BPF</p> <p>Cambiar el límite de 5,000 por BPF</p> <p>Indicar "para todo tipo de cremas" en lugar de "Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir"</p>	Se acepta comentario

70	<p>CANILEC</p> <p><u>Goma de algarrobo</u></p> <p>Cambiar el límite de 10,000 y 5,000 por BPF</p> <p>Indicar "para todo tipo de cremas" en lugar de "Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir"</p>	<p>Se acepta parcialmente, se indicará como "para todo tipo de cremas".</p> <p>No se acepta el cambio en el límite</p>
71	<p>CANILEC</p> <p><u>Goma guar</u></p> <p>Cambiar el límite de 10,000 y 5,000 por BPF</p> <p>Indicar "para todo tipo de cremas" en lugar de "Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir"</p> <p>Eliminar "productos lácteos fermentados y acidificados" del límite de 5000</p>	<p>Se acepta comentario</p>
72	<p>CANILEC</p> <p><u>Goma tara</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos y Procesados bajo un límite de BPF</p>	<p>Se acepta comentario</p>
73	<p>CANILEC</p> <p><u>Gelatina</u></p> <p>Añadir al nombre "gretina".</p> <p>Eliminar el límite de 1,000mg/kg.</p>	<p>No se acepta comentario, no es aditivo, motivo por el cual se elimina de este apartado.</p>
74	<p>CANILEC</p> <p><u>Hidróxido de sodio</u></p> <p>Cambiar el límite de 3000 por BPF e incluir bajo este supuesto a Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado (saborizados), Mantequilla (modificadas en su composición).</p>	<p>Se acepta comentario</p>
75	<p>CANILEC</p> <p><u>Hidroxiopropil almidón</u></p> <p>Cambiar el límite de 10,000 por BPF</p>	<p>Se acepta comentario</p>
76	<p>ARANAL,S.A. de C.V.</p> <p><u>Hidroxiopropil almidón</u></p> <p>Aumentar el límite de 10,000 mg/kg por 20,000 mg/kg</p> <p>Incluir a Quesos frescos y procesados bajo un límite de BPF</p>	<p>Se acepta parcialmente comentario, dado que el límite de 10,000 pasará a BPF</p>
77	<p>CANILEC</p> <p><u>Inulina</u></p> <p>Incluir como aditivo bajo un límite de BPF para Todos los productos objeto de esta norma.</p>	<p>No se acepta comentario, ya que no es aditivo</p>
78	<p>CANILEC</p> <p><u>Lactato de calcio</u></p> <p>Cambiar el límite de 3000 y 2000 por BPF.</p> <p>Indicar como "para todo tipo de cremas" a las cremas UHT y/o esterilizadas, fermentadas, batidas y para batir.</p> <p>Incluir a los Quesos frescos bajo BPF</p>	<p>Se acepta comentario</p>

79	<p>CANILEC</p> <p><u>Lactato de sodio</u></p> <p>Cambiar el límite de 3000 y 2000 por BPF.</p> <p>Indicar como “para todo tipo de cremas” a las cremas UHT y/o esterilizadas, fermentadas, batidas y para batir.</p> <p>Incluir a los Quesos frescos bajo BPF</p>	Se acepta comentario
80	<p>CANILEC/ ARANAL, S.A. DE C.V.</p> <p><u>Maltodextrina</u></p> <p>Incluir este aditivo bajo un límite de BPF para todos los productos objeto de esta norma.</p>	Se acepta comentario
81	<p>CANILEC</p> <p><u>Mono y diglicéridos</u></p> <p>Indicar “para todo tipo de cremas” en lugar de “Crema UHT o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir,</p> <p>Eliminar el nivel de 2500</p>	Se acepta comentario
82	<p>CANILEC</p> <p><u>Monoestearato de sorbitán</u></p> <p>Incluir a los Quesos frescos bajo un límite de 5000</p>	Se acepta comentario
83	<p>CEMAR</p> <p><u>Monoestearato de sorbitán</u></p> <p>Cambiar el Límite de “Helados, sorbetes y bases para helados” de 10,000 por 1000</p> <p>Cambiar el límite de “crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir” de 5,000 por 1000</p>	Se acepta comentario
84	<p>CEMAR</p> <p><u>Monolaurato de sorbitán polioxietileno</u></p> <p>Cambiar el límite de “crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir” de 5,000 por 1,000</p>	Se acepta comentario
85	<p>CEMAR</p> <p><u>Monooleato de sorbitán polioxietileno</u></p> <p>Cambiar el límite de “crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir” de 5,000 por 1,000</p> <p>Cambiar el límite de “Helados, sorbetes y bases para helados” de 5,000 por 1,000</p>	Se acepta comentario
86	<p>CANILEC</p> <p><u>Nisina</u></p> <p>Incluir bajo un límite de 500 a los siguiente productos</p> <p>Productos lácteos fermentados y acidificados (tratados térmicamente). Leche. Todo tipo de Cremas. Dulces a base de leche. Producto lácteo condensado azucarado.</p>	No se acepta comentario ya que de acuerdo al Análisis de Riesgo el límite propuesto representa riesgos a la salud.

87	<p>CANILEC</p> <p><u>Pectinas</u></p> <p>Establecer sólo como límite el de BPF para los productos que se indican.</p> <p>Señalar como “para todo tipo de cremas” en lugar de “Crema UHT y/o esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.</p>	Se acepta comentario
88	<p>CANILEC</p> <p><u>Pimaricina</u></p> <p>Indicar también como <u>Natamicina</u></p> <p>Incluir a los quesos frescos y procesados bajo un límite de 40 mg/kg</p> <p>Incluir a Todo tipo de cremas, Productos lácteos fermentados y acidificados bajo un límite de 7 mg/kg.</p>	Se acepta para quesos frescos y procesados, así como el nombre. De acuerdo a la NGAA de CODEX, no procede su uso en: todo tipo de cremas, productos lácteos fermentados y acidificados.
89	<p>CANILEC</p> <p><u>Pirofosfato tetrasódico</u></p> <p>Incluir este aditivo bajo lo siguiente:</p> <p>1,200 mg/kg para Quesos frescos y procesados.</p> <p>2,000 mg/kg para Dulces a base de leche.</p>	No se acepta comentario, la NGAA del codex, no refiere a estos productos.
90	<p>CANILEC</p> <p><u>Polidextrosa</u></p> <p>Incluir bajo un límite de BPF para:</p> <p>Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, postres a base de leche, leche saborizada. Para todo tipo de cremas. Productos lácteos fermentados y acidificados.</p>	Se acepta comentario
91	<p>CEMAR</p> <p><u>Ponceau 4R Rojo alimentos 7</u></p> <p>Cambiar el límite de “Helados, sorbetes y bases para helados” de 100 por 50</p>	Se acepta comentario
92	<p>CANILEC</p> <p><u>Trifosfato pentapotásico</u></p> <p>Incluir para todo tipo de cremas bajo un límite de 1100 mg/kg</p>	Se acepta comentario
93	<p>CANILEC</p> <p>A2. Enzimas o cultivos de microorganismos</p> <p>Al pie de la tabla indicar “Y aquellas mencionadas en el Acuerdo y sus modificaciones</p>	Se acepta comentario
94	<p>CANILEC</p> <p>A.2.2 Enzimas</p> <p>Al pie de la tabla indicar “Y aquellas mencionadas en el Acuerdo y sus modificaciones</p>	Se acepta comentario
95	<p>CANILEC</p> <p>A.2.3</p> <p>Indicar “y sus modificaciones” del Acuerdo</p>	Se acepta comentario
96	<p>CANILEC</p> <p>A.4.1</p> <p>Indicar “y sus modificaciones” del Acuerdo</p>	Se acepta comentario

ANEXO II
APENDICE NORMATIVO B METODOS DE PRUEBA

No.	PROMOVENTE/NUMERAL/COMENTARIO	OBSERVACIONES
1	KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Realizar una revisión general de puntos y comas, separadores en la numeración decimal y unidades empleadas.	Se acepta comentario
2	COFOCALEC Punto1 La temperatura adecuada para el transporte de muestras que requieren refrigeración es de 2 a 7 °C, los productos congelados deben transportarse en congelación.	Se acepta comentario
3	ASOCIACION NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS/ GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Indicar la numeración correspondiente a cada uno de los equipo, materiales y reactivos que conforman las pruebas.	Se acepta comentario
4	KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Incluir los siguientes métodos de prueba Determinación de proteína por microKjendahl Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras, de alimentos para su análisis microbiológicos Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos Determinación de metales pesados	Se acepta comentario parcialmente dado que el método de esterilidad comercial está incluido en la norma de referencia
5	COFOCALEC Incluir los siguientes métodos Determinación de esterilidad comercial Determinación de E. coli Determinación de materia extraña en dulces de leche, helados, mantequilla y cremas	Se acepta parcialmente, dado que el método para esterilidad comercial está incluido en la norma de referencia.
6	COFOCALEC Punto 3.1.5.2 Incluir el uso de una muestra control para descartar posibles falsos negativos o positivos.	Se acepta comentario
7	COFOCALEC Punto 3.1.6. Repropone la siguiente redacción “La aparición de un color azul grisáceo que va desde el azul hasta el azul morado (de acuerdo con la concentración de cloro presente), indica la presencia de cloro”	Se acepta comentario
8	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Punto 3.3.3.1 Modificar ácido sulfúrico al 6% (v/v)	Se acepta comentario
9	COFOCALEC Punto 3.5.2 Incluir la balanza de precisión o analítica, turbidímetro o uso de estándares de McFarland Manejar la fórmula para preparar soluciones (equipo para tinción de Gram y esporas)	Se acepta comentario

10	COFOCALEC Punto 3.5.3 Indicar que los tubos de cultivo son con rosca El papel S&S 740 E está descontinuado Incluir frascos con tapón de rosca	Se acepta comentario
11	ASOCIACION NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS/ GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V./COFOCALEC Punto 3.5.4.1 Cambiar el nombre del cultivo a <i>Geobacillus stearothermophilus</i> ATCC 10149 o <i>Bacillus calidolactis</i> ATCC 10149	Se acepta comentario
12	COFOCALEC Punto 3.5.5.1 La cantidad de 6 mL de suspensión es muy poco para la prueba, por lo que se recomienda que sea de 7 mL	Se acepta comentario
13	LABORATORIO REGIONAL DE SALUD PUBLICA DE CHIHUAHUA Punto 4 Considerar para el análisis de fosfatasa residual en quesos los distintos tipos y grados de maduración	Se acepta, ver nota en el cuerpo de la norma.
14	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 4.4.6. Incluir las dos moléculas de agua en la fórmula del fenilfosfato disódico	Se acepta comentario
15	LICONSA, S.A. DE C.V./ KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 4.4.9 Corregir los subíndices de la fórmula del sulfato de cobre de $\text{CuSO}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ a $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	Se acepta comentario
16	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 4.4.13.3 Revisar la cantidad de los reactivos señalados para la preparación de la solución reguladora de trabajo señalados en los puntos 4.4.13.3. y 4.4.13.4. En su caso separar el método por producto (Helados y sorbetes)	Se acepta comentario
17	LABORATORIO REGIONAL DE SALUD PUBLICA DE CHIHUAHUA Punto 4.5.1.1 Indicar lo señalado en el punto 4.4.22 referente a "5,0 unidades"	No se acepta, por no ser claro el comentario, no se entiende
18	LABORATORIO REGIONAL DE SALUD PUBLICA DE CHIHUAHUA Punto 4.5.3.4 La solución reguladora para el desarrollo del color dice "4.4.15" y debe ser "4.4.14"	Se acepta comentario
19	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 5.5.2 Revisar el punto conforme a la metodología del AOAC debido a que los reactivos señalados en 5.4.1 y 5.4.2 no se indican en el desarrollo del método.	Se acepta comentario

20	COFOCALEC Punto 7 Incluir fundamento al método y sustituir ml por mL	Se acepta comentario
21	COFOCALEC Punto 7.3.2 Se propone utilizar ácido nítrico (densidad específica 1,41) grado suprapuro o de alta pureza para el análisis de metales o equivalente	Se acepta comentario
22	COFOCALEC Punto 7.3.4 Se propone utilizar ácido perclórico (densidad específica 1,67) grado suprapuro o de alta pureza para el análisis de metales o equivalente.	Se acepta comentario
23	COFOCALEC Punto 7.3.5 Se propone utilizar ácido clorhídrico (densidad específica 1,19) grado suprapuro o de alta pureza para el análisis de metales o equivalente	Se acepta comentario
24	COFOCALEC Punto 7.3.6 Se propone utilizar ácido sulfúrico (densidad específica 1,84) grado suprapuro o de alta pureza para el análisis de metales o equivalente	Se acepta comentario
25	COFOCALEC Punto 7.3.7 Se propone utilizar ácido sulfúrico 1N grado suprapuro o de alta pureza para el análisis de metales o equivalente	Se acepta comentario
26	COFOCALEC Punto 7.3 final Incluir una nota que indique que las concentraciones de algunas soluciones pueden cambiar dependiendo de las recomendaciones propuestas por el fabricante	Debido a que los métodos de prueba no fueron revisados con el grupo, por lo tanto no se aceptan las modificaciones que se considera requieren un análisis más profundo por parte de grupo.
27	COFOCALEC Punto 7.4.1.7 Es necesario especificar el volumen del aforo, o de lo contrario poner una nota donde se mencione que pueden hacerse tantas diluciones sean necesarias de acuerdo a la cantidad contenido del metal	Se acepta, se incluirá lo referente a las diluciones.
28	COFOCALEC Punto 7.4.1.8, 7.4.2.9, 7.4.3.7, 4.4.4.1.7, Especificar la forma en la que se hace la fortificación	Ver respuesta a comentario 26
29	COFOCALEC Punto 7.4.2.8 Especificar el volumen de aforo, o de lo contrario poner una nota donde se mencione que pueden hacerse tantas diluciones sean necesarias de acuerdo a la cantidad contenida del metal.	Se acepta, se incluirá lo referente a las diluciones.
30	COFOCALEC Punto 7.4.4.1.1 Modificar la redacción del texto, de acuerdo al punto 7.4.1.1. para incluir: "Pesar como máximo 40 g de líquidos, 20 g de alimentos que contengan del 50 al 75% de agua y 10g de alimentos sólidos o semisólidos. Límite el contenido de grasa o aceite a un máximo de 4g y el total de materia orgánica a 5g"	Se acepta comentario

31	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 7.4.4.1.6</p> <p>Falta el paso llevar al aforo y/o poner. Es necesario especificar el volumen de aforo, o de lo contrario, poner una nota donde se mencione que pueden hacerse tantas diluciones como sean necesarias, de acuerdo a la cantidad contenida del metal.</p>	Se acepta, se incluirá lo referente a las diluciones.
32	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 7.4.5.2</p> <p>No es adecuado el vaso de precipitados ya que el recipiente en el que se coloque la muestra más adelante, se alojara en la mufla a 450°C</p>	Se acepta comentario, se eliminará el vaso de precipitados
33	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 7.4.6.1</p> <p>Modificar la redacción del texto, de acuerdo al punto 7.4.1.1, para incluir:</p> <p>Pesar como máximo 40 g de líquidos, 20 g de alimentos que contengan del 50 al 75% de agua y 10 g de alimentos sólidos o semisólidos. Limite el contenido de grasa o aceite a un máximo de 4 g y el total de materia orgánica a 5 g.</p>	Se acepta comentario
34	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 8</p> <p>Unificar los términos de “absorbitividad molar” y “coeficiente de extinción” bajo el símbolo de ϵ</p>	Se acepta comentario
35	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.2</p> <p>Incluir el extractor en fase sólida o Vaccum manifold, bomba de vacío</p> <p>Referir a la centrifuga como “centrífuga a 2000 rpm</p> <p>Sustituir la balanza granataria por balanza analítica lectura 0,1 mg.</p> <p>Eliminar el evaporador rotatorio con control de vacío</p> <p>Reemplazar el baño de vapor por un sistema de evaporación de muestras multipuesto en baño seco con bomba de vacío</p>	Se acepta comentario
36	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.3</p> <p>Agregar una nota después del texto Columnas de inmutuafinidad</p> <p>Almacenar de acuerdo con las instrucciones del fabricante por: se sugiere adquirir columnas con una capacidad de carga de no menos de 100 ng de AFM1</p>	Se acepta comentario
37	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.3</p> <p>Reemplazar los tubos de centrifuga de 50 mL por Tubos de centrifuga.</p> <p>Incluir los adaptadores o acoples de apilamiento para unir columnas de inmutuafinidad (adaptors starcking 1, 3 or 5 mL part N° 5185-57-94 Agilent o similar)</p> <p>Reemplazar las jeringas de vidrio de 50 ml por Jeringas de vidrio de 50 mL o desechables para ser utilizadas como reservorios.</p> <p>Reemplazar las micropipetas digitales por micropipetas de 10 a 100µL; 100 a 1000µL y 1 a 5 mL</p> <p>Referir a los filtros como: Filtros para solventes orgánicos de 47 mm de diámetro y poro de 0,45 µm, filtros para solventes acuosos de 47 mm de diámetro y poro de 0,2 µm respectivamente</p> <p>Cambiar a las jeringas por: jeringas desechables de 5 mL sin aguja</p> <p>Incluir embudos.</p>	Se acepta comentario

38	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.4</p> <p>Agregar:</p> <p>Cloruro de sodio</p> <p>Fosfato disódico dihidratado</p> <p>Cloruro de Potasio</p> <p>Hidróxido de sodio</p> <p>Solución salina amortiguadora de fosfatos para lavado de columna de inmunoafinidad (pesar 8 g NaCl, 1,16g Na₂HPO₄*2H₂O, 0,2g KH₂PO₄, 0,2g KCl, disolver en 1 L de agua destilada y ajustar a pH 7,4 con NaOH o HCl)</p>	Se acepta comentario
39	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.4.10</p> <p>Modificar por:</p> <p>Fase móvil para HPLC.</p> <p>Agua.- Acetonitrilo (75:25) Filtrar a través de filtro de membrana de 0,45 µm y degasificar.</p> <p>Nota* Es recomendable si el sistema cuenta con una bomba binaria o cualquier otra, no se realice la mezcla por medio de ésta, debido a la facilidad con que se generan burbujas.</p>	Se acepta comentario
40	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.1.1</p> <p>Reemplazar por:</p> <p>“Calentar las muestras de leche entre 35-37°C en baño de agua termostatzado y a continuación homogenizar suavemente con barra magnética para dispersar la grasa. Centrifugar un volumen de muestra (2000 g/ 15 min) para separar la grasa y eliminar la capa superior. Filtrar la porción restante del tubo con papel Whatman N° 4 (o similar) y transferir 50 mL cuantitativamente medidos al reservorio de la columna de inmunoafinidad, la cual previamente se encuentra a temperatura ambiente.</p> <p>Para el análisis de productos esterilizados, es recomendable diluir volumen a volumen con agua destilada previo calentamiento y filtración o producto preparado. Para el análisis de productos esterilizados, es recomendable diluir volumen a volumen con agua destilada previo al calentamiento y filtración o centrifugación.”</p>	Se acepta comentario
41	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.2.2</p> <p>Reemplazar por</p> <p>€= Ax 1000/ conc.[mM]</p>	Se acepta comentario
42	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.2.5</p> <p>Modificar por lo siguiente</p> <p>“Si el valor de FC es < 0,95 o >1,05 revisar el instrumento o técnicas para determinar o eliminar la causa (usar el mismo juego de celdas en la calibración y determinación de la pureza)</p>	Se acepta comentario
43	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.3.1.3</p> <p>Modificar por:</p> <p>Regresar la solución de AFM1 al frasco original, Almacenar esta solución en el congelador por un máximo de 2 años, pero verificar su concentración cada 6 meses. Antes de usar esta solución permitir que alcance la temperatura ambiente. Debe mantenerse lejos de la luz directa.</p>	Se acepta comentario

44	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.3.2</p> <p>Modificar por</p> <p>Solución patrón de 0,5 µg/mL</p> <p>Medir un volumen apropiado de solución patrón (8.5.3.1) en un matraz volumétrico de 5 mL, dado que se transfieran exactamente 2,5 µg de AFM1. Diluir al volumen con acetronilo y mezclar vigorosamente en vortex. Esta solución es estable por 2 meses si es almacenada en refrigeración (4°C)</p>	Se acepta comentario
45	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.3.3</p> <p>Modificar por:</p> <p>Preparar una serie de soluciones estandares calibrantes con el objeto de inyectar masas de aflatoxina M1 de 0,5, 1,0, 5,0 y 10 ng cada una presente en 50 µL de inyección de AFM1. Para ello medir el volumen apropiado de solución (8.5.3.2) en un vial color ámbar y evaporar con flujo de Nitrógeno. Diluir al volumen necesario con fase móvil del inciso 8.4.10 preparándose en el día de su uso</p>	Se acepta comentario
46	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.4.1</p> <p>Modificar por</p> <p>Firmemente conectar una columna de inmunoafinidad a la punta de una jeringa de vidrio o desechable utilizada como reservorio por medio de los acoples y colocar en el extractor de fase sólida (manifold de vacío)</p>	Se acepta comentario
47	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 8.5.3.1.2</p> <p>Modificar la referencia del numeral 9.5.2.4 por 8.5.2.4</p>	Se acepta comentario
48	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.4.3</p> <p>Modificar por</p> <p>Lavar la columna con 20 mL de buffer (aquí habría que enumerar los reactivos para hacer el vínculo) a un flujo aproximado de 2-3 mL/min. Descatar los lavados. Pasar de 2-3 mL de aire o suave flujo de nitrógeno para secar material de empaque.</p>	Se acepta comentario
49	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.4.4.</p> <p>Modificar por</p> <p>Eluir lentamente la aflatoxina con 4mL de acetonitrilo. Dejar el acetonitrilo en contacto con la columna por lo menos 3 min para asegurar la completa remoción de la toxina ligada. Esto se logra reflejando el acetonitrilo de 2 a 3 veces. Colectar el eluido en un vial de 5 mL</p>	Se acepta comentario
50	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.4.5</p> <p>Modificar por</p> <p>Evaporar a sequedad a 40°C bajo una corriente de nitrógeno. Adicional al residuo 200 L de fase móvil (8.4.10) agitar y filtrar a través de un filtro de membrana de 0,45 µm y proceder con la cuantificación HPLC</p>	Se acepta comentario

51	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.2</p> <p>Modificar Agua isopropanol:acetonitrilo por Agua:Acetonitrilo (8.4.10)</p> <p>Modificar 1mL/min por 0,8 mL/min</p> <p>Modificar "Volumen de inyección 40µL (equivalente a 10 mL de producto fluido o un gramo de producto deshidratado) por Volumen de inyección: 50 µL (equivalente a 12,5 mL de producto fluido o 1.25 g de producto deshidratado)</p> <p>Modificar "Excitación: 360 nm. Emisión: 428 nm por Excitación:365nm Emisión: 435 nm"</p>	Se acepta comentario
52	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.4</p> <p>Modificar por</p> <p>Correr la fase móvil a través del todo el sistema a un flujo de 0,8 mL/min hasta obtener una línea base estable</p>	Se acepta comentario
53	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.</p> <p>Modificar por</p> <p>Inyectar 50 µL de la solución de trabajo de AFM1 de la mayor concentración (8.5.3.2) y ajustar los controles del detector de fluorescencia para dar al menos un 80% de respuesta del registrador. Repetir las inyecciones 2-3 veces hasta que las áreas del pico sean constantes. La aflatoxina eluye en un tiempo aproximado de 11 min</p>	Se acepta comentario
54	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.6</p> <p>Modificar por:</p> <p>El día del análisis, inyectar en secuencia, volumen de 50 µL de cada solución patrón de trabajo y preparar una curva de calibración graficando el área del pico contra la concentración de AFM1 inyectada. Ajustar la curva por método de mínimos cuadrados (Regresión lineal)</p>	Se acepta comentario
55	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.7</p> <p>Modificar por:</p> <p>Inyectar del mismo modo 50 µL de cada una de las muestras y determinar la cantidad de AFM1 en la muestra utilizando la ecuación de la recta obtenida en la curva de calibración como sigue:</p> <p>$Y = m x + b$</p> <p>En donde:</p> <p>Y = Area del pico correspondiente a la AFM1 en la muestra.</p> <p>m = pendiente.</p> <p>x = concentración en ng de AFM1 en la muestra.</p> <p>b = ordenada al origen.</p> <p>Despejar x, para obtener los ng de AFM1 en la muestra.</p> <p>X= Concentración en ng de AFM1 en la muestra.</p> <p>Despejar X, para obtener los ng de AFM1 en la muestra.</p>	Se acepta comentario

56	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.5.8</p> <p>Modificar por:</p> <p>Si el área del pico obtenido para la muestra es mayor que la obtenida para la solución patrón de la mayor concentración, preparar una solución adecuada diluyendo con Fase móvil 8.4.10 y volver a inyectar.</p>	Se acepta comentario
57	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.6.1</p> <p>Modificar por:</p> <p>Realizar los cálculos necesarios para la fortificación de una muestra por triplicado con el punto medio de la curva y prosiguiendo como describe 8.5.4.2 a 8.5.4.5</p>	Se acepta comentario
58	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.5.6.3</p> <p>Modificar por</p> <p>Inyectar 50 µL al sistema HPLC bajo las condiciones descritas anteriormente. El lote de columnas de inmunoafinidad es adecuado si la recuperación de AFM1 es > 80%.</p>	Se acepta comentario
59	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 8.6</p> <p>Hacer una distinción clara de los casos en los que se deben emplear las fórmulas.</p> <p>Revisar el dividendo de la segunda fórmula, ya que no corresponde a las unidades propuestas.</p>	Se acepta comentario
60	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 8.6</p> <p>Modificar en las fórmulas lo siguiente.</p> <p>1) En lugar de 40 µL/ 200 µL, anotar 50 µL/ 200 µL</p> <p>2) En lugar de dividir entre 10, anotar como denominador 12,5</p>	Se acepta comentario
61	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 9.2</p> <p>Dice Materiales debe decir Materiales y Equipo</p>	Se acepta comentario
62	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 9.2</p> <p>Agregar el uso de vórtex para la agitación de las diluciones.</p> <p>Considerar el uso de perilla.</p> <p>Pueden usarse frascos de vidrio con capacidad de 125 a 250 mL</p>	Se acepta comentario
63	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 9.4.1</p> <p>Se recomienda mencionar los ejemplos citados en la NOM-110-SSA1-1994 para muestras líquidas no viscosas.</p>	No se acepta comentario, ver respuesta a comentario 26.
64	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 9.4.1.1.1</p> <p>Considerar el uso de vórtex para la agitación de los tubos</p>	Se acepta comentario

65	LICONSA, S.A. DE C.V./PROFECO Punto 10 Incluir el método para la determinación de <i>E. coli</i> por el método del NMP	Se acepta comentario
66	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 10 Incluir el siguiente párrafo "Para el caso de polvos, inocular 5 placas con 2 mL de la dilución 1:10, contar las colonias encontradas en cada placa y reportar la suma de UFC/g	Se acepta comentario
67	ASOCIACION NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS/ GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Punto 10.6.5 Incluir un control adicional que considere la esterilidad de la solución diluyente adicionando 1mL directo de esta solución en el mismo medio de cultivo.	Se acepta comentario
68	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 11 Corregir el punto ya que la preparación de la muestra está en el numeral 9 y no en el 10 como se indica.	Se acepta comentario
69	COFOCALEC Punto 11.2 Hacer referencia que los tubo o frascos sean con tapón de rosca Pueden usarse varillas de plástico estériles desechables	Se acepta comentario
70	ASOCIACION NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS/ GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Punto 11.3.2.2. Agregar lo siguiente En caso de usar medio base deshidratado, seguir las indicaciones del fabricante.	Se acepta comentario
71	COFOCALEC Punto 11.3.2.5 Referir como solución salina fisiológica. Considerar el uso del medio adicionado con sulfametazina al 2% en el caso de quesos, a fin de inhibir a <i>Proteus</i> ya que interfiere en la observación y recuento de <i>S. aureus</i> . (Referencia: AFNOR).	Se acepta parcialmente, se indicará como solución salina fisiológica.
72	COFOCALEC Punto 11.5 Incluir la realización de pruebas presuntivas como CATALASA.	No se acepta, ver respuesta a comentario 26.
73	COFOCALEC Punto 11.5.8 Agregar en el cuadro el caso siguiente: Cuando hay menos de 3 colonias típicas probarlas todas.	Se acepta comentario
74	COFOCALEC Punto 12.2 Incluir balanza de precisión o analítica, la opción del estomacher y el uso de perilla y vortex	Se acepta comentario

75	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 12.3.3.4 Incluir una nota para la polipeptona en el cual se indique que se puede sustituir por 2,5g de peptona de caseína y 2,5g de peptona de carne	Se acepta comentario
76	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 12.3.4.1 Incluir una nota en la cual se indique que las peptonas se pueden sustituir por 2 g de polipeptona	Se acepta comentario
77	LICONSA, S.A. DE C.V./ KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 12.3.5.5 Indicar las cantidades de los ingredientes del reactivo de Kovac's	Se acepta comentario
78	KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 12.3.5.5 Incluir el procedimiento la preparación de las muestras de caseína y gelatina	No se acepta, ver respuesta a comentario 26
79	PROFECO Punto 12.4.1.2.1 Modificar los referente a la preparación del verde brillante aclarando, que el verde brillante se prepara de la siguiente manera, adicionando 2 mL al 1% en un litro de agua estéril y de esta solución se toma 225 mL para disolver la muestra	Se acepta comentario
80	LICONSA, S.A. DE C.V./ KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 12.4.1.2.3 Eliminar los alimentos que se mencionan y que no son objeto de esta norma	Se acepta comentario
81	KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 12.4.1.2.3 Solicitan la siguiente redacción, para quedar "Se sigue el procedimiento señalado en 12.4.1.1. hasta la homogeneización. Si la muestra es en polvo o molida, el licuado puede omitirse. Después de reposar, mezclar bien y ajustar el pH como se indica en el procedimiento general. Para emulsionar las grasas adicionar hasta un máximo de 2, 25 mL de Tergitol aniónico 7 estéril (121°C +/- 1°C /15 min) y mezclar bien. Puede utilizarse Triton X-100 estéril. Usar la cantidad necesaria de estos detergentes utilizando el volumen mínimo para que se inicie la formación de espuma. Puede ser, para el Triton X-100 de 2 a tres gotas. La cantidad de los mismos dependerá en gran medida de la composición del alimentos. Los detergentes no serán necesarios en los productos glandulares en polvo. Incubar las muestras como se indica en 12.4.1.1	Se acepta comentario
82	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 12.4.1.2.4 Corregir la referencia del numeral para el ajuste del pH, de 13.4.1.1 a 12.4.1.1	Se acepta comentario
83	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 12.4.1.2.5 Corregir el numeral del proceso de incubación a 12.4.1.1.	Se acepta comentario

84	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 12.4.2.3</p> <p>Incluir</p> <p>Considerar la opción del uso del medio de cultivo Tergitol 7, debido a que el swarming que forma <i>Proteus</i> interfiere para el aislamiento de <i>Salmonella</i></p>	No se acepta, ver respuesta a comentario 26.
85	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 12.4.6.2</p> <p>Dice Lisina descarboxilasa, debe decir Lisina descarboxilasa (LIA)</p> <p>Dice (LIA)H₂S(TSI y LIA)</p> <p>Debe decir: H₂S (TSI y LAI)</p>	Se acepta comentario
86	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 12.4.6.2</p> <p>Corregir de la tabla 2 la nomenclatura entre la tabla y la observación, en los signos y subíndices</p>	Se acepta comentario
87	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 12.4.6.2</p> <p>Revisar las referencias a numerales específicos en todo este apartado</p>	Se acepta comentario
88	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 13.6.1.1</p> <p>Incluir la figura que se indica en el numeral</p>	Se acepta comentario sin embargo se elimina la referencia
89	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 13.6.2.8</p> <p>Incluir la figura que se indica en el numeral</p>	Se acepta comentario sin embargo se elimina la referencia
90	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 14.2.15</p> <p>Dice agua destilada 1000g debe decir 1000mL</p>	Se acepta comentario
91	<p>LICONSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 14.3.4</p> <p>Indicar claramente la fórmula y la preparación del reactivo de acuerdo a una secuencia analítica</p>	Se acepta comentario
92	<p>LICONSA, S.A DE C.V./ KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 14.4.1</p> <p>Cambiar la referencia del numeral 10 por el numeral 9</p> <p>Eliminar el párrafo de toma de muestras de helados o bases para helados.</p>	Se acepta comentario
93	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 14.4.1</p> <p>Incluir en la redacción el manejo de la muestra de queso de la siguiente manera.</p> <p>Para helados, o bases, o mezclas para helados y para los quesos se deben preparar las siguientes diluciones....</p> <p>Tomar 25 gramos de helado o bases o mezclas para helados o queso previamente molido e introducirlos....</p>	Se acepta comentario

94	LICONSA, S.A DE C.V. Punto 15.4.1.4 Corregir el numeral (16.3.8) por el 15.3.8	Se acepta comentario
95	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 15.6 Cambiar el numeral 12 por numeral 11.	Se acepta comentario
96	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 16 Reubicar este punto al apartado de análisis fisicoquímicos	Se acepta comentario
97	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 16.5 Cambiar M2 por m2	Se acepta comentario
98	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.4 Ordenar el listado por materiales, equipo y reactivos	Se acepta comentario
99	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.5.2 Dice "Esterilizar por vapor efluente" debe decir "Esterilizar a 121+/- 1°C durante 15 minutos" Dice "enfriar a temperatura" debe decir "enfriar a temperatura ambiente"	Se acepta comentario
100	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.5.3 Dice Esterilizar por vapor efluente, debe decir "Esterilizar a 121+/- 1°C por 15 min" Dice Distribuir en volúmenes de 2 mL debe decir "distribuir en volúmenes de 21 mL" Dice "Si se almacena más de 12 horas tratarlo con calor como se indica en 17.1" debe decir 20.9.1	Se acepta comentario
101	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.5.5 Dice "Fosfato de sodio dibásico 1g" debe decir "Fosfato de sodio dibásico 5g" Dice "ciclocerina 250mg o 25 mL de una solución al 0,1%" debe decir "de una solución 1.0 %"	Se acepta comentario
102	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.5.6 Dice "Esterilizar por efluente" debe decir "esterilizar a 121 +/- 1°C por 15 min"	Se acepta comentario
103	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 17.6 Se vuelven a incluir "diluyente y reactivos" y éstos ya se mencionaron en el punto 17.4	Se acepta comentario

104	<p>KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V.</p> <p>Punto 18</p> <p>Se solicita que la fórmula para el cálculo del % de acidez (expresada como ácido láctico) queda expresada de la siguiente manera:</p> <p>% de acidez (expresada como ácido láctico)=$V \times N \times 9 / M$</p> <p>O</p> <p>% de acidez (expresada como ácido láctico)=$(V \times N \times 9) / M$</p>	Se acepta comentario
105	<p>ASOCIACION NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS/ GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.</p> <p>Punto 19</p> <p>Anexar el siguiente proceso de valoración:</p> <p>Medir la extinción (E) a 325 nm y determinar la concentración de la vitamina A-OH en UI/mL, según</p> <p>E_{1cm} en n-hexano=1815</p> <p>Para 1 UI A-OH/mL $E = 0,0545$</p> <p>Si el contenido es inferior al 85% del valor teórico, no puede utilizarse esta solución patrón, es necesaria una nueva preparación. Si se obtiene otro valor debe considerarse en los cálculos finales</p>	No se acepta, ver respuesta a comentario 26.
106	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.2.1.1</p> <p>No puede limitarse a la utilización de bomba binaria, se puede contar con una trinaria o cuaternaria, esto no afecta ninguna actividad descrita.</p>	Se acepta comentario
107	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.3.3</p> <p>Al trabajar con los matraces en forma de pera, éstos no pueden sostenerse en la superficie por sí mismos como los de fondo plano, son muy caros y ocupan gran espacio, Por lo tanto la propuesta es que se usen matraces de fondo plano.</p>	Se acepta comentario
108	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.3.11</p> <p>Incluir el papel con diámetro 11 y 12.5 cm.</p>	Se acepta comentario
109	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.3.13</p> <p>Incluir jeringas de plástico sin aguja desechables de 10 mL</p>	Se acepta comentario
110	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.3.14</p> <p>Este material no se utiliza en la aplicación del método.</p>	Se acepta comentario
111	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.4.7</p> <p>Sugiere que sea grado HPLC</p>	Se acepta comentario
112	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.4.11</p> <p>Si el equipo cuenta con desgasificador integrado, permitir que la mezcla la realice el mismo.</p>	Se acepta comentario
113	<p>COFOCALEC</p> <p>Punto 19.4.12</p> <p>Incluir al final de la nota lo siguiente:</p> <p>Siempre y cuando se garantice la estabilidad de la misma, a través de un controlando en un gráfico de factor de respuesta.</p>	Se acepta comentario

114	COFOCALEC Punto 19.5 Modificar la nota de acuerdo con lo siguiente: La vitamina A es sensible a la luz. Utilizar material actínico o de color marrón o bien, proteger el material con papel aluminio. Por otra parte, efectuar las evaporaciones con rotavapor a una temperatura máxima de 40°C. Evaporar a sequedad y romper el vacío e inmediatamente introducir nitrógeno al sistema o al matraz para evaporar los últimos mililitros mediante una corriente de nitrógeno.	Se acepta comentario
115	COFOCALEC Punto 19.5.3.1 Considerar la modificación del punto si se acepta el uso de matraz de fondo plano.	Se acepta comentario
116	COFOCALEC 19.5.5.2 Modificar de acuerdo con lo siguiente: Calcular el área o la altura del pico de la solución patrón y de las muestras en los cromatogramas obtenidos.	Se acepta comentario
117	COFOCALEC Punto 19.6 Incluir la fórmula para el uso del área en el cálculo.	No se acepta, ver respuesta a comentario 26.
118	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 20.1 Modificar el orden del punto 20.1 y 20.2 comenzando con el "Fundamento" y después con "Preparación de la muestra"	Se acepta comentario
119	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 20.3 Ordenar por "Equipo, materiales y reactivos" Indicar las generalidades del sistema HPLC donde se describe el equipo	Se acepta comentario
120	KRAFT FOOD DE MEXICO, S DE R.L. DE C.V. Punto 20.4 Cambiar la fórmula del diclorometano a CH ₂ CL ₂	Se acepta comentario
121	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 20.4.1 Cambiar sobre por a través.	Se acepta comentario
122	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 20.4.2 Modificar el título por 20.4.2 Fase Móvil analítica, diclorometano:acetonitriloisopropano (10:89:1)	Se acepta comentario
123	LICONSA, S.A. DE C.V. Punto 20.5.1 Eliminar "lo que corresponde en general a 10g"	Se acepta comentario

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 10 de junio de 2010.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.