# SECRETARIA DE SALUD

**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2017, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.**

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

JULIO SALVADOR SÁNCHEZ Y TÉPOZ, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, 3o., fracciones XXII y XXIV, 13, apartado A, fracciones I y II, 17 bis, 194 fracción I, 199, 201, 210 y 214, de la Ley General de Salud; 38, fracción II, 40, fracciones I, XI y XII, 43 y 47, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 3, fracciones I, inciso c y II y 10, fracción VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación del

**PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-213-SSA1-2017, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA**

El presente Proyecto se publica a efecto de que los interesados dentro de los 60 días naturales siguientes al de su fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación, presenten sus comentarios por escrito, en medio magnético, en idioma español y con el sustento técnico suficiente, ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, ubicado en Oklahoma número 14, planta baja, colonia Nápoles, código postal 03810, Ciudad de México, teléfono 50805200, extensión 1333, correo electrónico rfs@cofepris.gob.mx.

Durante el plazo mencionado y de conformidad con lo dispuesto por los artículos 45 y 47, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los documentos que sirvieron de base para la elaboración del presente Proyecto y la Manifestación de Impacto Regulatorio, estarán a disposición del público en general, en el domicilio del mencionado Comité, para su consulta.

**PREFACIO**

En la elaboración del presente Proyecto de Norma participaron:

SECRETARÍA DE SALUD

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Consejo Mexicano de la Carne

Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos

**ÍNDICE**

**1.** Objetivo y campo de aplicación

**2.** Referencias normativas

**3.** Términos y definiciones

**4.** Símbolos y términos abreviados

**5.** Disposiciones sanitarias

**6.** Especificaciones sanitarias

**7.** Muestreo

**8.** Métodos de prueba

**9.** Marcado y etiquetado

**10.** Concordancia con Normas Internacionales

**11.** Observancia de la Norma

**12.** Procedimiento de Evaluación de la Conformidad

**13.** Vigencia

**14.** Bibliografía

**15.** Apéndice A Normativo

**1. Objetivo y campo de aplicación**

**1.1** Esta Norma tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

**1.2** Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.

**2. Referencias normativas**

Para la correcta aplicación de esta Norma, es necesario consultar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o las que las sustituyan:

**2.1** Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

**2.2** Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**2.3** Norma Oficial Mexicana NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

**2.4** Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método de Prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

**2.5** Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**2.6** Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

**2.7** Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

**2.8** Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.

**2.9** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**3. Términos y definiciones**

Para los efectos de esta Norma, se aplican los términos y definiciones siguientes

**3.1 Aditivo alimentario (Aditivo):** a cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**3.2 Ahumado,** al procedimiento por el que se aplica humo a los alimentos para conferir sabor a éstos y reforzar su color, olor o ambos, consiguiendo prolongar la vida de anaquel de los mismos.

**3.3 Área de producción,** al sitio en donde se realizan las operaciones para la transformación de materias primas e insumos para la obtención de los productos a que se refiere la presente Norma.

**3.4 Bitácora o registro,** al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis.

**3.5 Centro térmico**, al punto en el interior de un alimento donde se registra la temperatura más elevada al terminar un proceso térmico, pudiendo coincidir con el centro geométrico de la pieza, donde se unen los ejes longitudinal y transversal.

**3.6 Contaminación cruzada**, a la que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

**3.7 Curación,** al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda, sal, azúcares, nitratos, nitritos o ambos.

**3.8 Desinfección,** al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción del número de microorganismos.

**3.9 Embalaje,** al material que envuelve, contiene y protege los productos envasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

**3.10 Envase,** a cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

**3.11 Etiqueta,** a cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

**3.12 Expendio**, al área o establecimiento donde se exhiben y comercializan los productos objeto de esta Norma

**3.13 Fecha de caducidad,** a la fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

**3.14 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 las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido

**3.15 Límite máximo,** a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se debe exceder en un alimento, bebida o materia prima.

**3.16 Materia extraña,** a cualquier sustancia, resto, desecho o material que se presenta en el producto pero que no forma parte de la composición normal de éste.

**3.17 Método de prueba,** al procedimiento analítico utilizado para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece esta Norma y las disposiciones aplicables.

**3.18 Partes comestibles**, a los tejidos diferentes de la carne y vísceras, de las especies aptas para consumo humano, en esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa sangre, cola, sebo, manteca, orejas, patas, ojos y piel.

**3.19 Proceso,** al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de los productos.

**3.20 Productos cárnicos cocidos,** a los productos cárnicos procesados que son sometidos a proceso térmico.

**3.21 Producto cárnico cocido listo para el consumo,** al producto cárnico cocido sometido a un tratamiento térmico con una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos, que no requieren un tratamiento térmico por parte del consumidor. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas, patés.

**3.22 Productos cárnicos crudos,** a aquellos procesados que no son sometidos a un tratamiento térmico.

**3.23 Productos cárnicos crudos listos para consumo** a aquellos procesados crudos que son sometidos a un proceso de maduración o secado que garanticen la inocuidad del producto. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón serrano, carnes secas, pepperonni.

**3.24 Productos cárnicos crudos no listos para el consumo humano,** a aquellos procesados crudos que requieren un tratamiento térmico previo a su consumo. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: arracheras marinadas, hamburguesas crudas, chorizos, longanizas

**3.25 Productos cárnicos curados,** a aquellos procesados cocidos, precocidos o crudos listos o no listos para el consumo, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos.

**3.26 Productos cárnicos desecados, secos o salados,** a aquellos crudos, listos o no listos para el consumo, que son sometidos a reducción de la humedad por medio de aire, calor o sal.

**3.27 Productos cárnicos precocidos,** a aquellos procesados que son sometidos a un tratamiento térmico que no garantiza la inocuidad del producto y requieren previo a su consumo un tratamiento térmico completo. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: Nuggets, pechugas precocidas, alitas precocidas.

**3.28 Productos cárnicos madurados**, a aquellos crudos listos para el consumo que son sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón serrano.

**3.29 Productos cárnicos procesados,** a los elaborados con carne, vísceras, grasa, partes comestibles, provenientes de mamíferos o aves, con la adición o no otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos de ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, marinado, entre otros.

**4. Símbolos y términos abreviados**

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y términos abreviados se entiende por:

| | | |
|---|---|---|
| **4.1** | **%** | por ciento |
| **4.2** | **<** | menor que |
| **4.3** | **°C** | grados Celsius |
| **4.4** | **cm** | centímetro |
| **4.5** | **g** | gramo(s) |
| **4.6** | **HACCP** | Análisis de peligros y de puntos críticos de control, por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Points) |
| **4.7** | **HAP** | hidrocarburos aromáticos policíclicos |
| **4.8** | **kg** | kilogramo |
| **4.9** | **mg** | miligramo |
| **4.10** | **mL, ml** | mililitro |
| **4.11** | **mm** | milímetro |
| **4.12** | **NMP** | número más probable |
| **4.13** | **pH** | potencial de Hidrógeno |
| **4.14** | **UFC** | unidades formadoras de colonias |
| **4.15** | **v** | volumen |

**4.16 Reglamento** Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

**4.17 Acuerdo** Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

**5. Disposiciones sanitarias**

Además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y con la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma), los establecimientos donde se elaboran los productos objeto de esta Norma deben cumplir con lo siguiente, según corresponda:

**5.1** Los productos cárnicos procesados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, además de cumplir con lo señalado en esta Norma deben cumplir con NOM-130-SSA1-1995 (ver 2.5, de esta Norma).

**5.2** El hielo y agua que se utilice para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, debe cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-201-SSA1-2015 (ver 2.7).

**5.3 Instalaciones**

**5.3.1** Los establecimientos deben contar con un área específica, separada físicamente de las áreas de producción con canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales. La ropa de calle no debe entrar en contacto con el uniforme, equipo y cualquier indumentaria que sea utilizada en la elaboración de los productos objeto de esta Norma.

**5.3.2** A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario con solución desinfectante y equipo que garantice la limpieza del calzado; así como lavamanos, jabón, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire, recipiente con tapa para los papeles de accionamiento de pedal, además de que se debe contar con la señalización que indique a los trabajadores como se realiza el correcto lavado y desinfección de las manos.

**5.4 Equipo y utensilios**

**5.4.1** Todo utensilio y equipo que entre en contacto directo con materia prima o producto en proceso, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o con la debida frecuencia durante los periodos de trabajo o entre éstos.

**5.4.2** Los instrumentos de corte deben lavarse y desinfectarse al inicio de las operaciones, cada vez que haya una interrupción, un cambio de producto, o cuando entren en contacto con el piso o con una frecuencia basada en un análisis de riesgos que los establecimientos deberán realizar.

**5.4.3** Deben existir recipientes de desinfección con agua a una temperatura mínima de 82,5°C para instrumentos de corte con flujo continuo o contar con un procedimiento equivalente, que asegure la eliminación de los microorganismos.

**5.4.4** El diseño de las cámaras de congelación, debe permitir la recolección del agua de desescarche y evitar la condensación. Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento para permitir la circulación de aire frío por todos los productos objeto de esta Norma.

**5.4.5** Los equipos de refrigeración deben monitorearse con termómetros en lugar visible y con graficadores o bitácoras que permitan verificar el control de la temperatura a 7°C como máximo u optar por métodos de vigilancia de las temperaturas por medio de sistemas electrónicos que aseguren la correcta aplicación de las temperaturas.

**5.4.6** En el caso de que se utilicen cajas o canastillas de plástico para arrastre que entren en contacto directo con el piso, no se deben apilar, estibar o usar para contener productos objeto de esta Norma y deben identificarse.

**5.5 Control de materias primas**

**5.5.1** La carne utilizada como materia prima debe cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-194-SSA1-2004 (ver 2.6, de esta Norma).

**5.5.2** La materia prima debe inspeccionarse de manera organoléptica durante la recepción, a fin de eliminar aquella no apta para consumo humano, debiéndose contar con recipientes específicos y rotulados para su almacenamiento.

**5.5.3** La materia prima no apta para consumo humano debe ser inutilizada previa salida del establecimiento o destruida en el horno incinerador. Debe documentarse el destino de la materia no apta para consumo humano.

**5.6 Control de operaciones**

**5.6.1** Cuando en el mismo establecimiento se realicen operaciones que van desde la recepción de animales hasta el faenado, corte o deshuese, se debe cumplir con lo señalado en la NOM-194-SSA1-2004 (ver 2.6, de esta Norma), debiendo estar separadas las áreas para evitar la contaminación cruzada de los productos cárnicos que se elaboran.

**5.6.2** El proceso debe ser lineal y fluido, de forma que no existan retrocesos ni contaminación cruzada en las distintas etapas del proceso de los productos objeto de esta Norma.

**5.6.3** La materia prima, ingredientes y producto terminado, no deben entrar en contacto directo con pisos, paredes o techos.

**5.6.4** Cuando se opte por mantener suspendida la materia prima o los productos cárnicos, esto debe hacerse de manera que exista una distancia que garantice que no existe contacto entre el piso, paredes y techo y la parte más cercana de la materia prima o los productos cárnicos.

**5.6.5** En el caso de los productos en los que se utilice sangre, los recipientes utilizados deben lavarse después de su vaciado.

**5.6.6** La temperatura de las materias primas durante su descongelación no debe exceder los 4°C.

**5.6.7** Cuando se utilicen vísceras o partes comestibles, deben lavarse interna y externamente según sea el caso, en el establecimiento de origen (almacenarse a temperatura de refrigeración o congelación, excepto los salados) y lavarse y desinfectarse nuevamente antes de su uso, no debiendo entrar en contacto directo con otras materias primas.

**5.6.8** Cuando se utilicen telas para cubrir los productos cárnicos durante su secado o cocción, deben lavarse y desinfectarse previamente con una solución acuosa a una concentración máxima de cloro de 20 mg/L o deben ser tratadas mediante otro método que garantice su inocuidad. Excepto las telas que ya se encuentran esterilizadas.

**5.7 Higiene del personal**

**5.7.1** De acuerdo a la actividad que se realice, el personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule y/o industrial y cubrepelo. El personal que entre en contacto directo con el producto cárnico, además debe utilizar cubrebocas o escafandras. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse como mínimo al inicio, al reingresar a las áreas de proceso y al final de la jornada. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia.

**5.7.2** El personal debe lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, estos últimos en caso de que estén expuestos durante el proceso, así como cepillarse las uñas antes de ingresar a las áreas de proceso y hacer cambio por guantes limpios, después de entrar en contacto con los tejidos o productos de otras especies y antes de manipular productos cocidos si ha entrado en contacto con materias primas, productos cárnicos crudos, precocidos o madurados, para evitar contaminación cruzada.

**5.8 Control de operaciones**

**5.8.1** Tener implementado un sistema HACCP conforme a lo establecido en el Apéndice A Normativo, de la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma).

**5.8.2** Los productos cárnicos cocidos listos para el consumo deben alcanzar como mínimo una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos.

**5.9 Ahumado**

**5.9.1** Cuando se realice la operación de ahumado se debe cumplir con lo siguiente:

**5.9.1.1** Para el ahumado natural, la madera empleada no debe ser oleosa, resinosa ni ser maderas tratadas con sustancias químicas como conservadores, impermeabilizantes, o de protección contra incendios. La madera u otra materia vegetal utilizada para la producción de humo o condensados de humo no deberán contener sustancias tóxicas, ya sea naturalmente o por contaminación.

**5.9.1.2** Pueden utilizarse otros tipos de combustible como el bagazo (de la caña de azúcar), las mazorcas de maíz y cáscaras de coco.

**5.9.1.3** Cuando se realice el ahumado por el método directo se debe aplicar el Código de prácticas para reducir la contaminación por HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (CAC/RCP 68-2009). http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BRCP%2B68-2009%252FCXP_068s.pdf

**5.10 Almacenamiento**

**5.10.1** La materia prima perecedera debe mantenerse durante su almacenamiento en refrigeración a temperatura que no exceda los 4°C.

**5.10.2** No deben permanecer en esta área productos expuestos.

**5.10.3** Los productos cárnicos cocidos, precocidos y crudos, cuyo porcentaje de humedad sea mayor de 35%, deben conservarse en refrigeración a una temperatura tal que en el centro térmico de los productos sea de 4°C como máximo o conforme a las indicaciones del fabricante para mantener el producto en óptimas condiciones durante su vida útil.

**5.10.4** Los productos congelados se deben almacenar a una temperatura entre -4° y -18°C para alcanzar el tiempo de vida de anaquel que establezca el fabricante.

**5.11 Control documental del proceso**

**5.11.1** Además de lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma), se debe contar con la siguiente documentación:

**5.11.1.1** Diagramas de bloque en los que se describa el proceso de producción o elaboración del producto cárnico.

**5.11.1.2** Planos de distribución de áreas, indicando flujo de producto y personal.

**5.12 Transporte**

**5.12.1** El transporte del producto terminado debe ser totalmente cerrado, sin comunicación directa entre la cabina del conductor y el compartimiento en que se transporta el producto cárnico. Este transporte debe mantener sistemas de almacenamiento que aseguren que las características sanitarias de los productos cárnicos se preserven.

**5.12.2** Los productos no deben entrar en contacto directo con piso, techos o paredes.

**5.12.3** Los productos cárnicos cocidos**,** que así lo requieran, deben mantenerse a una temperatura máxima de 4ºC.

**5.13 Expendio**

**5.13.1** Los establecimientos donde se expendan productos cárnicos procesados, rebanados en punto de venta, deben cumplir con condiciones higiénicas que impidan su contaminación, conforme a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma).

**5.13.2** Las unidades de corte deben limpiarse al inicio de la jornada y desinfectarse por lo menos cada 2 horas o según la frecuencia de uso, en especial cuando la misma unidad se utilice para rebanar productos distintos a los objetos de esta Norma. No deben usarse franelas o telas semejantes para ejecutar la limpieza.

**5.13.3** Los productos cárnicos cocidos, que así lo requieran, deben mantenerse a una temperatura máxima de 4°C.

**5.13.4** Los equipos de refrigeración deben mantenerse a una temperatura no mayor a 7ºC en forma constante y deben contar con termómetros en lugar visible y registros que demuestren su buen funcionamiento.

**6 Especificaciones sanitarias**

Los productos objeto de esta Norma, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

**6.1 Criterios microbiológicos**

**6.1.1** La materia prima cárnica debe cumplir con las especificaciones sanitarias de parásitos establecidas en la NOM-194-SSA1-2004 (ver 2.6, de esta Norma).

**6.1.2 Microbiológicos**

**Tabla 1 – Criterios microbiológicos para productos cárnicos**

| Productos | Tipo de Microorganismos | Criterio microbiológico | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | n | c | m | M |
| Productos cárnicos cocidos listos para el consumo. y crudos listos para el consumo | Mesófilos aerobios* | 5 | 3 | 100 UFC/g | 10000 UFC/g |
| | *Escherichia coli* | 5 | 3 | <3 NMP/g | <10 NMP/g |
| | *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | Ausente en 25g | - |
| | *Salmonella* spp | 5 | 0 | Ausente en 25g | - |
| Productos cárnicos precocidos y crudos no listos para el consumo | *Escherichia coli*** | 5 | 3 | 500 UFC/g | 5000 UFC/g |
| | *Escherichia coli O157:H7**** | 5 | 0 | Ausente en 25g | - |

* Se determinan en el establecimiento de producción o elaboración. Solamente para productos cárnicos cocidos

** Sólo para productos cárnicos precocidos

***Sólo para productos elaborados con carne de bovino.

n: número de muestras a ser analizadas

c: máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases, o de unidades de muestras marginalmente aceptables en un plan de tres clases

m: un límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad defectuosa en un plan de dos clases o la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable en un plan de tres clases

M: un límite microbiológico que separa, en un plan de tres clases, la calidad marginalmente aceptable de la defectuosa

**6.2 Materia extraña**

Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 7 mm.

**6.3 Aditivos**

En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo, bajo las especificaciones establecidas en el mismo.

**6.4 Contaminantes**

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

**Tabla 2 - Límites máximos**

| Contaminante | Límite máximo (mg/kg) | Producto |
|---|---|---|
| Arsénico (As) | 0.5 | Cocidos envasados en recipiente metálico |
| Cadmio (Cd) | 0.1 | Productos cárnicos procesados |
| Estaño (Sn) | 250 | Para productos cárnicos en envases metálicos |
| | 50 | Para productos en otros tipos de envases |
| Plomo (Pb) | 1 | Productos cárnicos procesados |

**7. Muestreo**

**7.1** El procedimiento de muestreo de los productos objeto de esta Norma, se debe sujetar a lo siguiente:

**7.1.1** Cuando existan productos envasados en presentaciones menores a 1kg deben tomarse con el envase original sin violación, tomando unidades que correspondan a dicha cantidad.

**7.1.2** Cuando las presentaciones de productos preenvasados sean mayores a 1kg o venta a granel, la muestra debe ser proporcionada por el personal del área de venta al público.

**7.1.3** Se debe depositar la muestra en un recipiente estéril y transportar en refrigeración.

**7.2** Identificación de la muestra

**7.2.1** En caso de productos en presentación mayor a 1kg o de venta a granel la muestra debe ser identificada con la siguiente leyenda: “producto manipulado en punto de venta”.

**7.2.2** Toda muestra debe indicar la temperatura a la cual fue tomada.

**8. Métodos de prueba**

Para la verificación de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:

**8.1** Para la determinación de mesófilos aerobios, el método de prueba establecido en la NOM-092-SSA1-1994 (ver 2.3, de esta Norma).

**8.2** Para la determinación de *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp., los métodos de prueba establecidos en la NOM-210-SSA1-2014 (ver 2.8, de esta Norma).

**8.3** Para la determinación de nitratos y nitritos se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba señalados en el Apéndice A Normativo, de esta Norma.

**8.4** Para la determinación de Arsénico (As), Cadmio (Cd), Estaño (Sn) y Plomo (Pb) se debe aplicar los métodos de prueba establecidos en la NOM-117-SSA1-1994 (ver 2.4, de esta Norma).

**8.5** Para la determinación de *Escherichia coli* O157:H7, el método Bacteriological Analytical Manual 2016, Chapter 4ª, Diarrheagenic *Escherichia coli*. https://www.fda.gov/food/foodscienceresearch/laboratorymethods/ucm070080.htm

**8.6** Adicionalmente para la determinación de *Escherichia coli* O157:H7podrá utilizar como métodos opcionales MLG 5A.04. FSIS Procedure for the Use of *Escherichia coli* O157:H7 Screening Test for Meat Products and Carcass and Environmental Sponges (https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/6d1b7f96-1db7-4b0d-8081-e861206aedab/MLG-5A.pdf?MOD=AJPERES) y MLG 5.09 Detection, Isolation and Identification of *Escherichia coli* O157:H7 from Meat Products and Carcass and Enviromental Sponges (https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/51507fdb-dded-47f7-862d-ad80c3ee1738/MLG-5.pdf?MOD=AJPERES).

**9. Marcado y etiquetado**

**9.1** Productos preenvasados.

**9.1.1** Además de lo que establece el Reglamento y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.1, de esta Norma), la etiqueta de los productos preenvasados objeto de esta Norma, debe sujetarse a lo siguiente:

**9.1.2** En la lista de ingredientes debe incluirse el nombre de la especie cárnica utilizada.

**9.1.3** Los productos objeto de esta Norma deben declarar la fecha de caducidad, a excepción de los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados, los cuales podrán optar por declarar la fecha de consumo preferente.

**9.1.4** Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, referentes a menor contenido de sodio, grasa, grasa saturada, colesterol, calorías o adicionados, deben ostentar las denominaciones establecidas en la NOM-086-SSA1-1994 (ver 2.2, de esta Norma).

**9.1.5** Leyendas

**9.1.5.1** Leyendas de conservación

**9.1.5.1.1** En el caso de los productos cárnicos cocidos, precocidos y crudos debe aparecer la leyenda: "consérvese en refrigeración o congelación", o una leyenda equivalente análogas según sea el caso conforme a la vida de anaquel validada por el fabricante., excepto a los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados.

**9.1.5.2** Leyendas precautorias.

**9.1.5.2.1** En el caso de los productos cárnicos crudos no listos para el consumo y precocidos, debe aparecer la leyenda: "este producto debe consumirse bien cocido" o leyenda equivalente.

**9.1.5.2.2** Para el caso de los productos congelados, debe aparecer la leyenda: "Una vez descongelado, no debe volverse a congelar" o una leyenda equivalente.

**9.2** Productos envasados en punto de venta

Los productos envasados en punto de venta únicamente deben ostentar la siguiente información:

**9.2.1** Nombre o denominación del producto.

**9.2.2** Marca del producto.

**9.2.3** Fecha de envasado y fecha de caducidad.

**9.2.4** Deben incluir las leyendas, señaladas en los numerales 9.1.5.1.1 y 9.1.5.2.2, de esta Norma.

**9.2.5** Cualquier indicador que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerado en los datos del numeral 9.2.3, de esta Norma.

**10. Concordancia con Normas Internacionales**

Esta Norma es parcialmente equivalente con el Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58/2005.(http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BRCP%2B58-2005%252FCXP_058s.pdf)

**11. Observancia de la Norma**

La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

**12. Procedimiento de Evaluación de la Conformidad**

**12.1** La evaluación de la conformidad podrá ser solicitada por el representante legal o la persona que tenga facultades para ello, ante la autoridad competente o las personas acreditadas y aprobadas para tales efectos.

**13. Vigencia**

Esta Norma entrará en vigor a los 180 días naturales posteriores al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**14. Bibliografía**

**16.7** Agra Europe. 2001. Eurofood monitor. European Union legislation on foodstuffs. Agra Europe Ltd., London.

**16.8** American Public Health Association. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods . Third ed. Washington, D.C. p. 543-546.

**16.9** Fernández Escartín, E. 2000. Microbiología e inocuidad de los Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro.

**16.10** Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1994. Summary of evaluations performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). ILSI Press, Washington.

**16.11** ICSMF. 1980. Ecología microbiana de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza, España. p. 382-392.

**16.12** Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 1999. Industria cárnica. Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCPC), Series Agroalimentarias. pp. 139.

**16.13** Instituto Nacional de la Nutrición. 1995. Encuesta urbana de alimentación y nutrición en la zona urbana de la Ciudad de México. México, D.F.

**16.14** Instituto Nacional de la Nutrición. 1996. Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en América Latina. México, D.F.

**16.15** Jay, M.J. 1992. Microbiología moderna de los alimentos. Acribia, Zaragoza. p. 423-430, 456, 457.

**16.16** Marcos, A.D. 1991. Embutidos crudos curados españoles. Capítulo V. Aditivos, especias y condimentos. Modos de acción. Ed. Ayala, Madrid. p. 59-70.

**16.17** Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. El Código Alimentario Español. Vol. II Cap. X. Carnes y derivados. Artes Gráficas Reyes, S.A. Madrid, España.

**16.18** Organización Panamericana de la Salud/INNPAZ. 2001. Guía VETA. Guía de sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA) y la investigación de brotes. p. encarte, 77, 81, 126, 142, 144, 145, 155.

**16.19** Reichert, J.E. Ciencia y tecnología de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza, España.

**16.20** Universidad Nacional Autónoma de México. 1997. Diplomado en aditivos alimentarios. Oxidantes y antioxidantes, humectantes y antiaglomerantes, antimicrobianos. México, D.F.

**16.21** Urbain, W.M.; Campbell, J.F. La conservación de la carne en Price, J.F.; Schweigert, A2.S. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. 2a. Ed. Acribia, Zaragoza p. 337-371.

**16.22** U.S. Food & Drug Administration. 2001. Center for Food Safety & Apllied Nutrition. Foodborne pathogenic microorganisms and natural toxins handbook. Bad bug book. http://vm.cfsan.fda.gov/~mow

**TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** La entrada en vigor de la presente Norma, deja sin efectos la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 2005.

**SEGUNDO.-** Los establecimientos que no cumplan con la información requerida en el numeral 5.8.1 de la presente Norma, contarán con un plazo máximo de 2 años 6 meses posteriores al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación para su cumplimiento.

Ciudad de México, a 13 de noviembre de 2017.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Julio Salvador Sánchez y Tépoz**.- Rúbrica.

**15. Apéndice A Normativo**

**A.1.** Cuando en este Apéndice se haga referencia a los siguientes símbolos y términos abreviados se entenderá por:

| | | |
|---|---|---|
| **A.1** | ± | más o menos |
| **A.2** | / | división |
| **A.3** | % | porciento |
| **A.4** | H | hora |
| **A.4** | Lb | libras |
| **A.5** | Mg | miligramos |
| **A.6** | ml, mL | mililitros |
| **A.7** | Mm | milímetros |
| **A.8** | N | normal |
| **A.9** | Nm | nanómetro |
| **A.10** | v/v | volumen sobre volumen |
| **A.11** | p/v | Peso-volumen |
| **A.12** | RA | Reactivo analítico |
| **A.13** | rpm | Revoluciones por minuto |

**A.2.** Determinación de nitratos y nitritos

**A.2.1** Preparación de la muestra.

Pasar rápidamente 3 veces a través de un molino de alimentos con placas de aproximadamente 3mm de abertura, mezclar perfectamente después de cada molienda y comenzar la determinación lo más rápido posible.

**A.2.2** Determinación de nitritos (método colorimétrico).

**A.2.2.1** Principio (fundamento del método).

Este método se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que acoplada a aminas aromáticas produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría.

**A.2.2.2** Equipo.

**A.2.2.2.1** Balanza analítica con sensibilidad de 0,1mg;

**A.2.2.2.2** Espectrofotómetro de ultravioleta visible, y

**A.2.2.2.3** Baño de vapor.

**A.2.2.3** Materiales.

**A.2.2.3.1** Matraz volumétrico de 250 mL;

**A.2.2.3.2** Tubos de Nessler de 50 mL;

**A.2.2.3.3** Pipetas volumétricas de 2 mL;

**A.2.2.3.4** Pipetas graduadas de 10 mL, y

**A.2.2.3.5** Vaso de precipitados de 50 mL

**A.2.2.4** Reactivos.

**A.2.2.4.1** Reactivo de Griess.

**A.2.2.4.1.1** Disolver 0,5 g de ácido sulfanílico en 30mL de ácido acético glacial y 120mL de agua destilada. Filtrar si es necesario (guardar en refrigeración).

**A.2.2.4.1.2** Disolver 0,1g de N-1-naftiletilendiamina en 120mL de agua destilada calentando, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración). Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5 g de zinc en polvo y filtrar. Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.

**A.2.2.4.2** Solución saturada de Cloruro de mercurio ($HgCl_2$).

**A.2.2.4.3** Solución patrón de nitrito de sodio.

Pesar 0,5 g de Nitrito de sodio ($NaNO_2$) puro, disolver en 1 litro de agua destilada libre de nitritos. Diluir 10 mL de esta solución a un litro con agua destilada (1 mL= 0,005 mg de $NaNO_2$).

**A.2.2.5** Procedimiento

**A.2.2.5.1** Preparación de la curva de comparación.

**A.2.2.5.1.1** En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se preparará la siguiente curva de calibración:

En tubos de Nessler de 50mL o en tubos de ensaye de 60-70mL, medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada, agregar 2mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de $NaNO_2$) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

**A.2.2.5.1.2** En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se preparará la siguiente curva de calibración:

En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70mL, medir solución patrón de nitrito de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de $NaNO_2$) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

**A.2.2.5.2** Desarrollo de la prueba.

**A.2.2.5.2.1** Pesar 2g de muestra preparada como se indica en (Preparación de muestra) en un vaso de precipitados de 50mL y agregar aproximadamente 40mL de agua libre de nitritos y calentada a 80°C, mezclar perfectamente con un agitador teniendo cuidado de romper todos los grumos, transferir todo el contenido a un matraz volumétrico de 250mL, lavar el vaso y el agitador con varias porciones de agua caliente (160mL aproximadamente).

**A.2.2.5.2.2** Colocar el matraz en baño de vapor a 80°C por 2H, agitando ocasionalmente. Agregar 5mL de solución saturada de cloruro mercúrico y mezclar. Si hay color añadir menos de 5g de carbón vegetal y agitar. Enfriar a temperatura ambiente, diluir a la marca con agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar hasta obtener un filtrado claro, libre de turbidez. Tomar una alícuota de 50mL en tubos de Nessler, agregar 2mL de reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 20 minutos para desarrollar color. Este color puede leerse visualmente con su respectiva escala por comparación o bien leer su absorción en un espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco de reactivos.

**A.2.2.6** Expresión de resultados.

**A.2.2.6.1** Cálculos.

$$\text{mg/kg de } NaNO_2 = \frac{(L)\,(5)\,(1000)}{PM}$$

En donde:

L = Lectura en curva de $NaNO_2$

PM = Peso de la muestra.

**A.2.2.7** Informe de la prueba.

| mg/kg de $NaNO_2$ |
|---|

**A.2.3** Determinación de Nitrato (método colorimétrico).

**A.2.3.1** Principio del método.

**A.2.3.2**. Equipo.

**A.2.3.2.1** Baño de agua;

**A.2.3.2.2** Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg, y

**A.2.3.2.3** Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

**A.2.3.3** Materiales.

**A.2.3.3.1** Matraces volumétricos de 100 mL;

**A.2.3.3.2** Tubos de Nessler de 50mL;

**A.2.3.3.3** Pipetas volumétricas de 25mL, y

**A.2.3.3.4** Cápsulas de porcelana de 10cm de diámetro.

**A.2.3.4** Reactivos.

**A.2.3.4.1** Solución de ácido fenol disulfónico.

Calentar 6g de fenol con 37mL de ácido sulfúrico concentrado en un baño de vapor hasta disolución total, enfriar y agregar 3 mL de agua.

**A.2.3.4.2** Crema de alúmina.

Preparar una solución saturada en agua de sulfato de potasio y aluminio con 12 moléculas de agua. Añadir hidróxido de amonio con agitación constante hasta que la solución sea alcalina al tornasol, dejar que se asiente el precipitado y lavar por decantación con agua hasta que el agua del lavado dé ligera reacción para sulfatos con cloruro de bario ($BaCl_2$). Tirar el exceso de agua y guardar la crema residual en frasco cerrado.

**A.2.3.4.3** Solución de acetato de plomo básico.

Calentar 430g de acetato de plomo básico, 130g de óxido de plomo y 1 litro de agua por 30 minutos.

Dejar enfriar y sedimentar. Decantar el líquido sobrenadante y ajustar su densidad a 1,25 con agua recién hervida.

**A.2.3.4.4** Solución patrón de comparación.

Disolver 1g de nitrato de sodio puro y seco en agua, diluir a 1 litro. Evaporar 10mL de esta solución a sequedad en baño de vapor, agregar 2mL de ácido fenol disulfónico y mezclar rápida y perfectamente con la ayuda de un agitador de vidrio, calentar cerca de 1 minuto en baño de vapor y diluir con agua a 100 ml [1 mL= 0,1mg de Nitrato de sodio ($NaNO_3$)].

**A.2.3.4.5** Hidróxido de amonio grado reactivo.

**A.2.3.4.6** Solución saturada de sulfato de plata.

**A.2.3.5** Procedimiento.

**A.2.3.5.1** Preparación de la curva de comparación.

**A.2.3.5.1.1** En tubos de Nessler de 50mL, medir de 1 a 20mL de la solución patrón, agregar 5mL de hidróxido de amonio a cada tubo y diluir a 50mL. Los tubos patrones así preparados, son estables por algunas semanas, si se guardan perfectamente tapados. Leer el color obtenido en un espectrofotómetro de ultravioleta visible a 420 nm. Trazar una curva graficando absorciones contra concentraciones.

**A.2.3.5.1.2** Hacer otra curva evaporando 10mL de la solución concentrada (1g de nitrato de sodio en 1 litro de agua), agregar 2mL del reactivo, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio. Calentar un minuto en baño de agua y diluir a 1 litro (1 mL = 0,01 mg de $NaNO_3$). Preparar una serie de tubos usando cantidades que vayan de 1-20mL, agregar 5mL de hidróxido de amonio a cada tubo y diluir a 50mL. Leer el color obtenido en un espectrofotómetro de ultravioleta visible a 420 nm. Trazar una curva graficando absorciones contra concentraciones.

**A.2.3.5.2** Desarrollo de la prueba

**A.2.3.5.2.1** Pesar de 1-2g de muestra preparada como se indica en el numeral A.2.1, de este Apéndice, en un matraz volumétrico de 100 mL, agregar 20-30 mL de agua y calentar en baño de agua por 15 minutos agitando ocasionalmente.

**A.2.3.5.2.2** Agregar 3mL de solución saturada de sulfato de plata libre de nitratos, agitar. Agregar 10mL de solución de acetato básico de plomo y 5mL de crema de alúmina, agitando después de cada adición. Dejar enfriar y diluir a la marca con agua, agitar y filtrar a través del papel, regresando el filtrado hasta que pase claro.

**A.2.3.5.2.3** Evaporar 25mL del filtrado a sequedad, agregar 1mL de solución de ácido fenol disulfónico, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio, agregar 1mL de agua, 3-4 gotas de ácido sulfúrico y calentar en baño de agua de 2-3 minutos teniendo cuidado de no secar la muestra.

**A.2.3.5.2.4** Agregar cerca de 25mL de agua y un exceso de hidróxido de amonio, transferir a un matraz volumétrico de 50mL o a 1 tubo de Nessler de 50 mL. Agregar 0,5-1,0 mL de crema de alúmina si no está completamente claro; diluir a la marca y filtrar.

**A.2.3.5.2.5** Preparar un blanco de muestra evaporando otros 25mL del filtrado clarificado, agregar 1mL de ácido sulfúrico concentrado, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio, agregar 1mL de agua y calentar en baño de agua durante 2-3 minutos, teniendo cuidado de no secar la muestra; agregar 25mL de agua y un exceso de hidróxido de amonio, transferir a un tubo de Nessler de 50mL y llevar a la marca. Con este blanco ajustar a cero el aparato y leer la muestra. Comparar la muestra contra tubos patrón o leer a 420 nm para interpolar con una curva patrón.

**A.2.3.6** Expresión de resultados.

**A2.3.6.1** Cálculos.

$$\text{mg/kg de } NaNO_3 = \frac{(L)\,(4)\,(1000)}{PM}$$

en donde:

L = lectura en la curva de $NaNO_3$ en mg

PM = peso de la muestra

**A.2.3.7** Informe de la prueba.

| **mg/kg de $NaNO_3$** |
|---|

**A.2.4** Determinación de nitratos (método colorimétrico).

**A.2.4.1** Principio del método.

**A.2.4.2** Equipo.

**A.2.4.2.1** Agitador magnético;

**A.2.4.2.2** Baño de agua;

**A.2.4.2.3** Balanza analítica con sensibilidad de 0,1mg, y

**A.2.4.2.4** Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

**A.2.4.3** Materiales

**A.2.4.3.1** Vaso de precipitados de 250 mL;

**A.2.4.3.2** Matraces volumétricos de 10 y 100 mL;

**A.2.4.3.3** Tubos de ensaye;

**A.2.4.3.4** Pipetas graduadas;

**A.2.4.3.5** Pipetas volumétricas de 1mL;

**A.2.4.3.6** Bureta graduada de 50mL;

**A.2.4.3.7** Agitadores de vidrio;

**A.2.4.3.8** Embudos de filtración de 10 cm de diámetro, y

**A.2.4.3.9** Guantes de hule

**A.2.4.4** Reactivos

**A.2.4.4.1** Disolver 10g de brucina en una solución de alcohol etílico al 92%. (Este reactivo es altamente tóxico. Manejarlo tomando todas las precauciones necesarias).

**A.2.4.4.2** Solución saturada de urea

**A.2.4.4.3** Mezcla de ácido ortofosfórico-ácido sulfúrico 1:1 v/v

**A.2.4.4.4** Alcohol etílico al 95%.

**A.2.4.4.5** Solución concentrada de nitrato de sodio

Disolver 1g de $NaNO_3$ puro y seco en agua destilada y diluir a 1 Litro (1mL = 1mg de $NaNO_3$).

**A.2.4.4.6** Solución diluida de nitrato de sodio.

Medir 10mL de la solución concentrada en un matraz volumétrico de 100mL. Llevar a la marca con agua destilada (1 mL= 0,1 mg de $NaNO_3$).

**A.2.4.5** Procedimiento.

**A.2.4.5.1** Preparación de curva patrón de comparación.

**A.2.4.5.1.1** Medir 2, 4, 6, 8 y 10mL de la solución diluida de nitrato de sodio en matraces volumétricos de 10mL y diluir a la marca con agua destilada. En una serie de tubos de ensaye, medir 1mL de cada una de las soluciones anteriores. Incluir un blanco de reactivos. Agregar 0,1mL de la solución saturada de urea y 1mL de la mezcla de ácidos orto-fosfórico-sulfúrico; mantener a temperatura ambiente durante 5 minutos. Colocar los tubos en un baño de agua fría (10°C), y agregar CUIDADOSAMENTE 1mL del reactivo de brucina a cada uno de ellos. Agregar con bureta 9mL de la mezcla ácida, mezclando con un agitador de vidrio, después de cada adición dejar reposar un minuto, sacar los tubos del agua fría e inmediatamente colocarlos en un baño de agua a ebullición durante 2 minutos exactamente. Pasar los tubos nuevamente al baño de agua fría (10°C) y leer las absorciones en un espectrofotómetro a 420 nm. Construir una curva graficando concentraciones contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

**A.2.4.5.2** Pesar 10g de muestra preparada como se indica en el numeral A.2.1, de esta Apéndice, en un vaso de precipitados de 250mL, agregar 40mL de agua y agitar durante 3 minutos; con la ayuda de 20mL de agua, lavar las paredes del vaso, calentar en un baño de agua durante 90 minutos, enfriar y transferir a un matraz volumétrico de 100mL enjuagando el vaso con agua. Llevar a la marca con agua, mezclar y filtrar.

**A.2.4.5.3** Tomar 1mL de filtrado de cada uno de dos tubos (uno de ellos servirá como blanco de la muestra). Agregar 0,1mL de solución saturada de urea y 1mL de mezcla de ácido orto-fosfórico-sulfúrico, mantener a temperatura ambiente durante 5 minutos.

**A.2.4.5.4** Colocar todos los tubos en un baño de agua fría (10°C) y mantenerlos ahí, agregar 1mL del reactivo de brucina a los tubos que contienen la muestra problema. A los tubos que contienen los blancos de las muestras, agregar1 mL de alcohol etílico al 95%.

**A.2.4.5.5** Agregar a todos y cada uno de los tubos, con bureta, 9mL de la mezcla ácida, mezclando con un agitador de vidrio después de cada adición. Dejar reposar 1 minuto, sacar los tubos del baño de agua fría e inmediatamente después transferirlos a un baño de agua a ebullición durante 2 minutos exactamente.

Pasar los tubos nuevamente a un baño de agua fría (10°C) y leer la absorción en un espectrofotómetro.

**A.2.4.5.6** Preparar una curva patrón de comparación como se indicó antes e interpolar las lecturas de absorción obtenidas en la gráfica para obtener los mg de nitrato.

**A.2.4.6** Expresión de resultados.

**A.2.4.6.1** Cálculos.

$$\text{mg/kg de } NaNO_3 = \frac{(L)\,(100)\,(1000)}{PM}$$

En donde:

L = Lectura de la curva de $NaNO_3$

PM = Peso de la muestra.

**A.2.4.7** Informe de la prueba.

| mg/kg de $NaNO_3$ |
|---|

**A.2.5** Determinación de nitritos y nitratos (método modificado de Grau y Mirna).

**A.2.5.1** Principio (fundamento del método).

Este método de detección de nitrito se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que, acoplada a aminas aromáticas, produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría. Con el uso de sulfato de zinc e hidróxido de sodio se obtiene una efectiva desproteinización y por tanto, una clarificación total de los extractos.

**A.2.5.2** Equipo.

**A.2.5.2.1** Baño de agua;

**A.2.5.2.2** Espectrofotómetro de ultravioleta visible, y

**A.2.5.2.3** Balanza analítica con sensibilidad de 0,1mg.

**A.2.5.3** Materiales

**A.2.5.3.1** Columna reductora modificada de Jones;

**A.2.5.3.2** Matraces volumétricos de 250mL;

**A.2.5.3.3** Vasos de precipitados de 50 y 800mL;

**A.2.5.3.4** Probetas graduadas;

**A.2.5.3.5** Matraces volumétricos de 100mL

**A.2.5.3.6** Tubos de Nessler de 50mL

**A.2.5.3.7** Pipetas graduadas de 10mL

**A.2.5.3.8** Pipetas volumétricas de 2mL

**A.2.5.4** Reactivos

Diluir 20mL de ácido clorhídrico en 500mL de agua destilada; mezclar y agregar 50mL de hidróxido de amonio. Diluir a un litro y mezclar; verificar el pH y ajustarlo si es necesario.

**A.2.5.4.1** Solución de sulfato de cadmio 0,14M

Disolver 37 g de sulfato de cadmio octahidratado en agua y diluir a 1 litro.

**A.2.5.4.2** Solución de sulfato de zinc 0,42M

Disolver 120g de sulfato de zinc heptahidratado en agua y diluir a un litro.

**A.2.5.4.3** Solución patrón de nitrato de potasio

**A.2.5.4.4** Solución concentrada [1mL = 1mg de Nitratos ($NO_3$)]

Transferir 10 mL de la solución concentrada a un matraz volumétrico de 1 litro, llevar a la marca con agua destilada y mezclar.

**A.2.5.4.5** Solución patrón de nitrito de sodio

**A.2.5.4.5.1** Solución concentrada [1mL = 0,2 mg de Nitritos ($NO_2$)]

Disolver 0,500g de nitrito de sodio puro y seco en agua destilada y diluir a 1 litro.

**A.2.5.4.5.2** Solución diluida (1 mL = 5µg de $NO_2$)

Diluir 10 mL de la solución concentrada en un matraz volumétrico de 1 litro, llevar a la marca con agua destilada y mezclar.

**A.2.5.4.6** Zinc. Barras de aproximadamente 10cm

**A.2.5.4.7** Reactivos de Griess

Disolver 0,5g de ácido sulfanílico en 30mL de ácido acético glacial y 120mL de agua destilada. Filtrar si es necesario (guardar en refrigeración).

Disolver 0,1 g de N-1-naftiletilendiamina en 120mL de agua destilada por calentamiento, enfriar, agregar 30mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración).

Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5g de zinc en polvo y filtrar. Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.

**A.2.5.4.8** Solución de hidróxido de sodio 2%.

Disolver 20g de hidróxido de sodio en agua destilada libre de nitritos y diluir a un litro.

**A.2.5.5** Procedimiento

**A.2.5.5.1** Preparación de la columna de cadmio (ver figura 1, de esta Apéndice)

**A.2.5.5.1.1** Poner de 3-5 barras o láminas de zinc en cada uno de los dos vasos de precipitados de 800mL que contienen 500mL de solución de sulfato de cadmio. Retirar las barras de zinc cada 2-3 horas y separar la esponja de cadmio friccionando las barras una contra otra. Después de 6-8H, decantar y lavar los depósitos con dos porciones de 500mL de agua destilada (PRECAUCIÓN: el cadmio siempre debe estar cubierto con la solución acuosa). Transferir el cadmio con agua a un mezclador de alta velocidad y mezclar 2-3 segundos. Retener las partículas de 8-40 mallas, repetir para incrementar la producción de partículas.

**A.2.5.5.1.2** Lavar las partículas con ácido clorhídrico 0,1N, agitando ocasionalmente con un agitador de vidrio.

**A.2.5.5.1.3** Dejar toda la noche en el ácido. Agitar una vez más para eliminar el gas. Decantar y lavar con dos porciones de 100mL de agua. Llenar la columna con el cadmio hasta una altura de 8-10 cm, drenar ocasionalmente la columna durante el llenado, sin dejar el nivel del líquido por debajo del tope de la columna de cadmio. Eliminar las burbujas de la columna golpeando ligeramente las paredes.

**A.2.5.5.2** Acondicionamiento de la columna.

**A.2.5.5.2.1** Con la llave cerrada, agregar a la columna 10mL de solución amortiguadora de amonio. Agregar 30mL de la solución concentrada de nitrato de potasio. Ajustar el flujo a una velocidad de 3-5mL por minuto y no efectuar reajustes. Colectar el eluato en un matraz volumétrico de 100mL; justo cuando la columna se ha vaciado, lavar las paredes con 15mL de agua. Repetir los lavados con dos porciones de 15mL de agua, colectando los lavados en el matraz casi cercano a los 100mL. Retirar el matraz, diluir a la marca con agua. Tomar 50mL de la solución reducida en un tubo de Nessler y agregar 2mL del reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 25 minutos. Leer en el Espectrofotómetro, a 522 ± 2nm.

**A.2.5.5.3** Reacondicionamiento de la columna.

**A.2.5.5.3.1** Agregar 25mL de ácido clorhídrico 0,1N a la columna de cadmio, lavar con dos porciones de 25mL de agua destilada y agregar 25mL de la solución amortiguadora de amonio.

**A.2.5.5.4** Preparación de la curva de comparación.

**A.2.5.5.4.1** En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración:

En tubos de Nessler de 50mL medir 0,0; 0,5; 2,0; 4,0; 6,0; 8,0; 10,0; 12,0; 14,0; 16,0 y 18,0mL de solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca de 50mL con agua libre de nitritos, agregar 2mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos leer en el Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520nm, trazando posteriormente una curva graficando concentraciones (en mg de $NaNO_2$) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

**A.2.5.5.4.2** En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración:

En tubos de Nessler de 50mL o en tubos de ensaye de 60-70mL, medir solución patrón de nitrito de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0mL y llevar a la marca de 50mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de $NaNO_2$) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

**A.2.5.5.5** Procedimiento.

**A.2.5.5.5.1** Determinación de nitritos.

**A.2.5.5.5.1.1** Pesar de 2-3g de muestra preparada como se indica en el numeral A2.1 de este Apéndice A Normativo, en un vaso de precipitados de 50mL, agregar aproximadamente 40mL de agua destilada previamente calentada; mezclar perfectamente y vaciar a un matraz volumétrico de 250mL. Lavar el vaso con agua caliente y pasar los enjuagues al matraz. Colocar el matraz en baño de vapor durante 90 minutos, agregar 10mL de la solución de sulfato de zinc y agitar. Agregar 12mL de hidróxido de sodio al 2%, agitar vigorosamente y mantener en el baño de vapor por 10 minutos más. Enfriar a temperatura ambiente y llevar a la marca con agua. En caso de haber coloración, agregar aproximadamente 5g de carbón vegetal, agitar vigorosamente y filtrar.

**A.2.5.5.5.1.2** Tomar una alícuota de 50mL del filtrado en un tubo de Nessler y agregar 2mL del reactivo de Griess; desarrollar color durante 20 minutos y leer en el Espectrofotómetro a 520nm.

**A.2.5.5.5.2** Determinación de nitratos.

**A.2.5.5.5.2.1** Pasar 50mL de filtrado anterior a través de la columna acondicionada de cadmio. Regular la velocidad de elución para que dé 3-5mL por minuto. Colectar el eluato en un matraz volumétrico de 100mL, lavar la columna con dos porciones de 20mL de agua destilada recibiéndolos en el mismo matraz volumétrico, llevar a la marca con agua.

**A.2.5.5.5.2.2** Transferir 50mL a un tubo de Nessler, agregar 2mL del reactivo de Griess y desarrollar color durante 20 minutos; leer en el espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520nm.

**A.2.5.5.5.2.3** El blanco para ajustar a cero el espectrofotómetro, se prepara con 50mL de agua destilada y 2 mL del reactivo de Griess.

**A.2.5.5.5.2.4** Preparar una curva patrón de comparación como se indicó anteriormente e interpolar las lecturas de absorción obtenidas en la gráfica, para obtener los mg de nitritos, debiendo acondicionarse la columna de cadmio entre muestra y muestra.

**A.2.5.5.6** Expresión de resultados.

**A.2.5.5.6.1** Cálculo

$$\text{mg/kg de } NaNO_2 = \frac{(L)\,(5)\,(1000)}{PM}$$

$$\text{mg/kg de } NaNO_3 = \frac{(C1-C2)\,(10)\,(1000)\,(1{,}2318)}{PM}$$

En donde:

L = lectura de la curva de $NaNO_2$ en mg

C1 = mg/kg de $NaNO_2$ de la muestra sin reducir

C2 = mg/kg de $NaNO_2$ de la muestra reducida en la columna de cadmio

PM = peso de la muestra

1,2318 = factor de conversión de nitrito a nitrato.

**A.2.5.4.6.2** Informe de la prueba.

| |
|---|
| **mg/kg de $NaNO_2$**<br>**mg/kg de $NaNO_3$** |

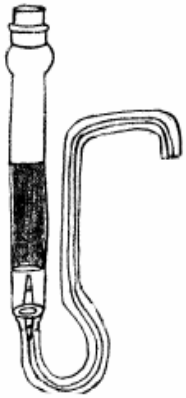

FIGURA 1

**CONVENIO de Coordinación que celebran el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el Estado de Puebla y el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla, para la operación, mantenimiento y actualización de la información proporcionada al Registro Nacional de Centros de Atención Infantil (RENCAI).**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

CONVENIO DE COORDINACIÓN QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF NACIONAL", REPRESENTADO POR EL MTRO. ISMAEL ORDÓÑEZ HERNÁNDEZ EN SU CARÁCTER DE JEFE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE; POR UNA SEGUNDA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, EN LO SUCESIVO EL "EJECUTIVO ESTATAL", POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA C. PATRICIA GABRIELA VÁZQUEZ DEL MERCADO HERRERA Y POR UNA TERCERA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA, EN LO SUCESIVO EL "DIF ESTATAL" REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL LA C. MARGARITA DE JESÚS AGUIRRE BARBOSA; A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO "LAS PARTES", DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**ANTECEDENTES**

**I.** La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, señala en su artículo 4o. que "En todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Las niñas y los niños tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Este principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez", destacando a la protección de los derechos de la infancia como el bien jurídicamente tutelado, aunado al reconocimiento de las niñas y los niños como sujetos del mismo, vinculando al desarrollo integral de la niñez con la satisfacción de las necesidades de salud, educación y alimentación, como parte de los derechos sociales inherentes a la infancia. Asimismo, en su artículo 3o. destaca el criterio que orientará a la educación, el cual se basará, entre otros, en los siguientes incisos:

**c)** Contribuirá a la mejor convivencia humana, a fin de fortalecer el aprecio y respeto por la diversidad cultural, la dignidad de la persona, la integridad de la familia, la convicción del interés general de la sociedad, los ideales de fraternidad e igualdad de derechos de todos, evitando los privilegios de razas, de religión, de grupos, de sexos o de individuos, y

**d)** Será de calidad, con base en el mejoramiento constante y el máximo logro académico de los educandos;

**II.** En el mismo tenor, la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989, ratificada por la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión de los Estados Unidos Mexicanos el 19 de junio de 1990 y publicada en el Diario Oficial de la Federación de fecha 31 de julio de 1990, define los derechos mínimos que los Estados Partes deben garantizar a las niñas y los niños, con la finalidad de asegurarles un nivel de vida acorde con su condición, tendiente a propiciar su desarrollo integral.

**III.** Como obligaciones relevantes del Estado Mexicano consignadas en la Convención sobre los Derechos del Niño, en su carácter de Estado Parte, se tiene:

- En todas las medidas concernientes a los niños, que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas y los órganos legislativos, una consideración primordial será la atención al interés superior del niño (artículo 3, numeral 1);
- Asegurar a las niñas y los niños la protección y el cuidado necesarios para su bienestar, tomando para ello las medidas legislativas y administrativas necesarias, y considerando los derechos y deberes de sus padres, tutores u otras personas responsables de ellas y ellos ante la Ley (artículo 3, numeral 2);
- Asegurarse de que las instituciones, servicios y establecimientos encargados del cuidado o la protección de las niñas y los niños, cumplan las normas establecidas por las autoridades competentes, especialmente en materia de seguridad, sanidad, número y competencia de su personal, así como en relación con la existencia de una supervisión adecuada (artículo 3, numeral 3);

- Adoptar todas las medidas administrativas, legislativas y de otra índole para dar efectividad a los derechos reconocidos por la Convención en comento, y en lo que respecta a los derechos económicos, sociales y culturales, el protegerlos hasta el máximo de sus recursos económicos, sociales y culturales disponibles, y cuando sea necesario, dentro del marco de la cooperación internacional (artículo 4);
- Reconocer que todas las niñas y los niños tienen el derecho intrínseco a la vida, debiéndose garantizar en la máxima medida posible, su supervivencia y su desarrollo (artículo 6);
- Adoptar todas las medidas apropiadas para que las niñas y los niños cuyos padres trabajan tengan derecho a beneficiarse de los servicios e instalaciones de cuidado infantil que reúnan las condiciones requeridas (artículo 18, numeral 3).

**IV.** En congruencia con lo anterior, se publicó el día 24 de octubre de 2011 en el Diario Oficial de la Federación, la Ley General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil, en lo sucesivo referida como "LA LEY", teniendo como objetivo el establecer la concurrencia entre la Federación, los Estados, los Municipios, la Ciudad de México y los órganos político-administrativos de sus demarcaciones, así como la participación de los sectores privado y social, en materia de prestación de servicios para la atención, cuidado y desarrollo integral infantil, garantizando el acceso de las niñas y los niños a dichos servicios en condiciones de igualdad, calidad, calidez, seguridad y protección adecuadas, promoviendo el ejercicio pleno de sus derechos.

En el artículo 8 de "LA LEY" se establece que los Centros de Atención son: "Espacios, cualquiera que sea su denominación de modalidad pública, privada o mixta, donde se prestan servicios para la atención, cuidado y desarrollo integral infantil en un marco de ejercicio pleno de los derechos de niñas y niños desde los cuarenta y tres días de nacido".

**V.** Asimismo, "LA LEY" instituye el Registro Nacional de Centros de Atención Infantil, en adelante el "RENCAI", definiéndolo como el Catálogo público de los Centros de Atención, bajo cualquier modalidad y tipo en el territorio nacional, el cual se organizará conforme a lo dispuesto por el Reglamento de "LA LEY", teniendo como objeto, entre otros, el concentrar la información de los Centros de Atención Infantil de los sectores público, social y privado que presten servicios para la atención, cuidado y desarrollo integral infantil, debiendo orientarse por los principios de máxima publicidad, transparencia y legalidad, en cumplimiento de las disposiciones en materia de rendición de cuentas.

**VI.** De conformidad con el artículo 28 del Reglamento de "LA LEY", la operación, mantenimiento y actualización del "RENCAI" estará a cargo de "DIF NACIONAL".

**VII.** En cumplimiento de lo señalado por el artículo 32 del Reglamento de "LA LEY", "DIF NACIONAL", publicó en el Diario Oficial de la Federación de fecha 28 de marzo de 2014, los "Lineamientos Generales que deberán observar los Responsables de la Operación, Mantenimiento y Actualización de los Registros Estatales de Centros de Atención para proporcionar información al Registro Nacional de Centros de Atención Infantil (RENCAI)", en adelante "LOS LINEAMIENTOS", con la finalidad de regular el funcionamiento y operación de dicho registro, siendo de observancia general para las entidades federativas que otorguen permiso, licencia o autorización, para instalar y operar uno o varios Centros de Atención Infantil en cualquier modalidad y tipo, todo ello, mediante la suscripción de Convenios de Coordinación con los Registros Estatales, de conformidad con el artículo 30 del Reglamento de "LA LEY".

**VIII.** Por su parte, en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, Meta Nacional II, "México Incluyente", punto II.2, Plan de acción: "Integrar una sociedad con equidad, cohesión social e igualdad de oportunidades"; se enfatiza en la idea de transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente, planteando la generación de esquemas de desarrollo comunitario con un mayor grado de participación social, buscando articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población, buscando garantizar los derechos de la infancia a través de un mejor diseño institucional y programático, además del incremento de la inversión en el bienestar de los más pequeños de acuerdo con el principio del interés superior del niño establecido en la legislación nacional e internacional.

## DECLARACIONES

**I. "DIF NACIONAL" declara que:**

**I.1** Es un Organismo Público Descentralizado, con patrimonio y personalidad jurídica propios, normado por la Ley General de Salud y la Ley de Asistencia Social, publicadas en el Diario Oficial de la Federación los días 7 de febrero de 1984 y 2 de septiembre de 2004, respectivamente, teniendo

como objetivos, la promoción de la asistencia social, la prestación de servicios en ese campo, así como la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables y entre sus atribuciones y funciones actúa en coordinación con dependencias federales, estatales y municipales en el diseño de las políticas públicas, operación de programas, prestación de servicios y la realización de acciones en la materia.

**I.2** El Jefe de la Unidad de Atención a Población Vulnerable se encuentra facultado para celebrar el presente Convenio, de conformidad con lo previsto por los artículos 14 fracciones XXV y XXVII y 15 fracciones IX y XI del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de mayo de 2016.

**I.3** De conformidad con lo señalado en el artículo 28 del Reglamento de "LA LEY", funge como responsable de la operación, mantenimiento y actualización del "RENCAI"

**I.4** Señala como domicilio legal para todos los efectos de este Convenio, el ubicado en Avenida Emiliano Zapata número 340, Colonia Santa Cruz Atoyac, Delegación Benito Juárez, Código Postal 03310, Ciudad de México.

**II. "EJECUTIVO ESTATAL" declara que:**

**II.1** El Estado de Puebla, es un Estado libre y soberano que forma parte integrante de la Federación, de conformidad con lo establecido en los artículos, 42 fracción I y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y el artículo 1 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla.

**II.2** El ejercicio del Poder Ejecutivo, se deposita en el Gobernador del Estado, quien de acuerdo a lo establecido al artículo 79 fracciones IV, XV y XVI de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, está facultado para proveer en la esfera administrativa todo lo que estime conveniente para el más exacto y eficaz cumplimiento de sus atribuciones; y para el despacho de los asuntos que le corresponden, se auxilia de las dependencias que señalan la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla y las demás disposiciones legales aplicables.

**II.3** Conforme a los artículos 2, 5 fracción II, 10 fracción VIII, 14 y 15 de Ley de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil del Estado de Puebla, el Ejecutivo del Estado por conducto de sus Dependencias y Entidades podrá celebrar convenios en dicha materia con los demás órdenes de gobierno, para alcanzar los fines del referido ordenamiento.

**II.4** La Secretaría de Educación Pública del Estado de Puebla, es una Dependencia del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, como lo señalan los artículos 1, 82 y 83 primer párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; y 1, 17 fracción XI y 44 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

**II.5** El Plan Estatal de Desarrollo 2017-2018 señala en su Eje 1 denominado "Igualdad de Oportunidades", en concordancia con el Sistema de Protección Integral de Niñas, Niños y Adolescentes, reconoce el derecho de prioridad que tienen las Niñas, Niños y Adolescentes del Estado, teniendo como rector el principio de transversalidad de las políticas públicas garantizando el interés superior de la niñez.

**II.6** Patricia Gabriela Vázquez del Mercado Herrera, en su carácter de Titular de la Secretaría de Educación Pública, cuenta con las facultades suficientes para la celebración de este Convenio, en términos de lo dispuesto por los artículos 14 párrafo primero, 19 y 44 fracción XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 3, 5, 14 y 16 fracción IV del Reglamento Interior de la Secretaría de Educación Pública.

**II.7** Para efectos de este instrumento jurídico, señala como su domicilio el ubicado en Avenida 11 Oriente número 2224, Colonia Azcárate de la ciudad de Puebla, Puebla, Código Postal 72501.

**III. "DIF ESTATAL", declara que:**

**III.1** Que es un organismo público descentralizado de la administración pública del Estado de Puebla, con personalidad jurídica y patrimonio propios, rector de la asistencia social en términos de lo que establecen los artículos 59 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 9 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Puebla, 15 de la Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social y 1 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Estado de Puebla; teniendo como objetivos, proporcionar atención a grupos vulnerables y ejecutar acciones tendentes a la protección y desarrollo de los mismos, en el marco de la integración y el fortalecimiento del núcleo familiar, en toda la Entidad.

**III.2** Que su representante, C. Margarita de Jesús Aguirre Barbosa en su carácter de Directora General, acredita su personalidad con el acta de la primera sesión extraordinaria de la Junta Directiva, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla, correspondiente al periodo 2017–2018, de fecha primero de febrero del año dos mil diecisiete, protocolizada mediante escritura pública número ochenta y un mil ochenta y siete (81087) volumen setecientos cuarenta y ocho (748), de fecha veintiocho de febrero del dos mil diecisiete, otorgada ante la fe de la Licenciada Sandra Giovanna Rivero Pastor, Notaria Pública número uno del Distrito Judicial de Puebla; manifestando bajo protesta de decir verdad que las facultades y personería que ejerce, mismas con las que comparece a la formalización del presente acto jurídico, no le han sido limitadas o revocadas en forma alguna a la fecha.

**III.3** Que tiene facultades legales suficientes para formalizar el presente acuerdo de voluntades, de conformidad con lo establecido en los artículos 60 y 61 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 12, 17 fracción I y 53 fracción I de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Puebla; 28 fracciones I y XV de la Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social y 7 fracción IX del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Estado de Puebla.

**III.4** Señala como domicilio para recibir todo tipo de avisos y notificaciones relacionadas con este Convenio, el ubicado en el edificio marcado con el número 1606, de la calle Cinco de Mayo, Colonia Centro, Código Postal 72000, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**IV. "LAS PARTES" declaran conjuntamente que:**

**IV.** Con base en lo antes expuesto y con fundamento en lo establecido en los artículos 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3, 4, 6, 18 y demás relativos y aplicables de la Convención sobre los Derechos del Niño; 1, 8 fracción XI, 34, 35 y 38 de la Ley General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil; 28, 32, 33, 34, 35 y 36 de la Ley de Planeación; 28, 29, 30, 31 y 32 del Reglamento de la Ley General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil; 14, fracciones XXV y XXVII, 15, fracciones IX y XI del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia; y los "Lineamientos Generales que deberán observar los Responsables de la Operación, Mantenimiento y Actualización de los Registros Estatales de Centros de Atención para proporcionar información al Registro Nacional de Centros de Atención Infantil (RENCAI)", y 2, 5 fracción II, 10 fracción VIII, 14, 15, de Ley de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil del Estado de Puebla y, "LAS PARTES" celebran el presente Convenio de Coordinación y están de acuerdo en sujetarse a las siguientes:

## CLÁUSULAS

**PRIMERA.-** El objeto del presente Convenio es establecer las bases y procedimientos de coordinación entre "LAS PARTES", para la integración y funcionamiento del "RENCAI", con la finalidad de dar cumplimiento a la Ley General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil y su Reglamento, en el marco de los Lineamientos Generales que deberán observar los responsables de la operación, mantenimiento y actualización de los Registros Estatales de Centros de Atención para Proporcionar información al "RENCAI".

**SEGUNDA.-** Para conformar el "RENCAI" es necesario que el "EJECUTIVO ESTATAL" a través de la Secretaría de Educación Pública, al menos proporcione la siguiente información, en parte señalada por el numeral Quinto de "LOS LINEAMIENTOS":

- Nombre del Centro de Atención Infantil;
- Fecha de inicio de operaciones;
- Estatus (en el caso de actualización semestral señalar si está activo, inactivo o se dio de baja);
- Turno;
- Modalidad (pública, privada o mixta);
- Ámbito (federal o estatal);
- Registro Estatal;
- Dependencia;
- Modelo de Atención;
- Capacidad instalada;

- Capacidad ocupada;
- Detalle de población por género (femenino o masculino);
- Dirección completa (Calle, Número exterior e interior, Colonia, Localidad, Municipio, Estado, Código Postal y otros);
- Detalle de población por rango de edad;
- Nombre del responsable del Centro de Atención Infantil;
- CURP del responsable del Centro de Atención Infantil;
- Personas laborando en el Centro de Atención Infantil;
- Atención a niñas y niños con discapacidad;
- Cuenta con Asociaciones de Padres de Familia.

**Información de Protección Civil:**

- Cuenta con Programa Interno de Protección Civil, y;
- Dependencia que realizó el dictamen de Protección Civil.

**TERCERA.-** EL "DIF ESTATAL" remitirá, en el ámbito de su competencia, al "EJECUTIVO ESTATAL" a través de la Secretaría de Educación Pública del Estado de Puebla, la información que corresponda a los Centros de Atención Infantil Comunitarios instalados en el territorio de la entidad poblana.

**CUARTA.-** El "RENCAI" concentrará la información señalada en el numeral que antecede, de conformidad con lo señalado por el artículo 30, fracciones I, II y III del Reglamento de "LA LEY" y el numeral Décimo cuarto de "LOS LINEAMIENTOS", apegándose a lo siguiente:

- Los registros de nuevos Centros de Atención deberán ser notificados al Registro Nacional, dentro de los veinte días hábiles siguientes a que se haya realizado el mismo.
- La información correspondiente a los registros ya existentes, deberá ser actualizada cada seis meses.
- Los Registros Estatales, serán responsables de la información que remitan al Registro Nacional.
- Durante el mes de julio, se registrarán los movimientos de los Centros de Atención Infantil que hayan sufrido cambios en el periodo comprendido entre los meses de enero a junio del año que se actualiza.
- Durante el mes de enero, se registrarán los movimientos de los Centros de Atención Infantil que hayan sufrido cambios en el periodo comprendido entre los meses de julio a diciembre del año próximo pasado.
- Para el caso de la primera carga de información realizada por el "EJECUTIVO ESTATAL", a través de la Secretaría de Educación Pública, esta última deberá considerar a todos los Centros de Atención Infantil activos a la fecha de realización de dicha carga.

**QUINTA.-** Para el ingreso, modificación y/o actualización de datos al "RENCAI", el responsable designado por el "EJECUTIVO ESTATAL" a través de la Secretaría de Educación Pública, para dichos fines, deberá ingresar al portal electrónico del "RENCAI", disponible en la dirección electrónica: http://rencai.dif.gob.mx; accediendo al mismo mediante la clave de usuario y la contraseña que en su oportunidad "DIF NACIONAL" le proporcione, teniendo estas últimas los caracteres de personales e intransferibles, siendo el representante designado por "EJECUTIVO ESTATAL" a través de la Secretaría de Educación Pública, el único responsable del uso que haga de las mismas.

**SEXTA.-** Una vez realizada el alta de un Centro de Atención Infantil, el "RENCAI" le asignará una Clave Única de Centros de Atención, en adelante "CUCA", que será única e insustituible, integrada por una combinación de caracteres alfanuméricos.

**SÉPTIMA.-** De conformidad con lo señalado en el numeral Octavo de "LOS LINEAMIENTOS", la "CUCA" se conformará con la combinación de veinte caracteres alfanuméricos que se determinarán de la siguiente manera:

- Las primeras dos posiciones serán alfabéticas y serán "CA";
- Las siguientes ocho posiciones serán numéricas y corresponderán a la fecha de inicio de operaciones del Centro de Atención Infantil (AAAA/MM/DD);
- Las siguientes dos posiciones alfabéticas corresponderán a la modalidad del Centro de Atención Infantil (PR: Privada, PU: Pública o MI: Mixta);

- Las siguientes dos posiciones serán alfabéticas y corresponderán a la entidad federativa a la que corresponda el Centro de Atención Infantil, de conformidad con lo señalado en el Anexo a “LOS LINEAMIENTOS”, y
- La últimas seis posiciones serán caracteres asignados por “DIF NACIONAL”.

**OCTAVA.-** “LAS PARTES”, en el cumplimiento del objeto del presente Instrumento Jurídico, se comprometen a observar de manera irrestricta las disposiciones aplicables en materia de transparencia y acceso a la información pública gubernamental y protección de datos personales.

La información referida en el presente instrumento será entregada y suministrada progresivamente por parte del “EJECUTIVO ESTATAL” a través de la Secretaría de Educación Pública, en términos de la normatividad vigente aplicable, una vez proporcionada por los diversos entes públicos locales y federales.

Así mismo “DIF NACIONAL”, coadyuvará proporcionando la información de los Centros de Atención Infantil de instancias Federales integrantes del Consejo Nacional de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil como lo son:

- IMSS, ISSSTE, SEDESOL, PEMEX, SEDENA, SEMAR y SNDIF.

**NOVENA.-** Para la adecuada operación de las actividades a que se refiere el presente instrumento jurídico, “LAS PARTES” designan al respecto a los siguientes representantes:

| | |
|---|---|
| “DIF NACIONAL” | Dirección General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil. |
| “EJECUTIVO ESTATAL” a través de la Secretaría de Educación Pública | Subsecretaría de Educación Obligatoria. |
| “ DIF ESTATAL” | Dirección de Fortalecimiento Institucional |

Los representantes titulares podrán designar suplentes, quienes deberán contar con facultades para tomar decisiones, los cuales deberán ser cuando menos del nivel jerárquico inferior siguiente al del representante titular, cuidándose que sea homogéneo y adecuado para garantizar la ejecución de las decisiones adoptadas.

**DÉCIMA.-** El personal de cada una de “LAS PARTES” que sea designado para la realización de cualquier actividad relacionada con el presente Convenio, permanecerá en forma absoluta bajo la dirección y dependencia de la parte con la cual tiene establecida su relación laboral, mercantil, civil, administrativa o cualquier otra índole, por lo que no se creará una subordinación de ninguna especie con la parte opuesta, ni operará la figura jurídica de patrón sustituto o solidario; lo anterior, con independencia de estar prestando sus servicios fuera de las instalaciones de la entidad por la que fue contratada o realizar labores de supervisión de los trabajos que se realicen.

**DÉCIMA PRIMERA.-** El presente Convenio tendrá una vigencia indefinida a partir de la fecha de su formalización.

**DÉCIMA SEGUNDA.-** El presente Convenio se podrá dar por terminado de manera anticipada por cualquiera de “LAS PARTES”, mediante aviso por escrito, con 30 días naturales previos a que surta efectos.

**DÉCIMA TERCERA.-** Las modificaciones o adiciones que se realicen al presente Convenio, serán pactadas de común acuerdo entre “LAS PARTES” y se harán constar por escrito mediante un Convenio Modificatorio, surtiendo sus efectos a partir del momento de su suscripción.

**DÉCIMA CUARTA.-** En caso de suscitarse algún conflicto o controversia con motivo de la interpretación y/o cumplimiento del presente Convenio, “LAS PARTES” lo resolverán de común acuerdo; de no lograrlo, acuerdan someterse expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con residencia en la Ciudad de México, renunciando desde este momento al fuero que les pudiera corresponder en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

**DÉCIMA QUINTA.-** De conformidad con el artículo 36 de la Ley de Planeación, el presente Convenio será publicado en el Diario Oficial de la Federación.

Enteradas las partes de los términos y alcances legales del presente Convenio de Coordinación, lo firman en seis tantos, libre de vicios en la voluntad, tales como error, dolo, mala fe, lesión o violencia, en la Ciudad de México, a los 14 días del mes de noviembre de 2017.- Por el DIF Nacional: el Jefe de la Unidad de Atención a Población Vulnerable, **Ismael Ordóñez Hernández**.- Rúbrica.- Por el Ejecutivo Estatal: la Secretaria de Educación Pública, **Patricia Gabriela Vázquez del Mercado Herrera**.- Rúbrica.- Por el DIF Estatal: la Directora General, **Margarita de Jesús Aguirre Barbosa**.- Rúbrica.

**CONVENIO Modificatorio al Convenio de Coordinación para la transferencia de recursos federales con carácter de subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad, que celebran el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia y el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Protección de Derechos del Estado de Coahuila de Zaragoza.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO DE COORDINACIÓN PARA LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS FEDERALES CON CARÁCTER DE SUBSIDIOS, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2017, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF NACIONAL", REPRESENTADO POR EL JEFE DE LA UNIDAD DE ASISTENCIA E INTEGRACIÓN SOCIAL, EL LIC. EDGAR MAURICIO ACRA ALVA, ASISTIDO POR SU DIRECTORA GENERAL DE REHABILITACIÓN, LA DRA. MARÍA VIRGINIA RICO MARTÍNEZ, Y POR LA OTRA, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y PROTECCIÓN DE DERECHOS DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA, EN ADELANTE "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, LIC. SERGIO ARMANDO SISBELES ALVARADO, A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**ANTECEDENTES**

**I.** Con fecha 5 de junio de 2017, "LAS PARTES" celebraron el Convenio de Coordinación para la Trasferencia de Recursos Federales con carácter de Subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia para el Ejercicio Fiscal 2017, en lo sucesivo "EL CONVENIO", para la realización del proyecto específico denominado Construcción de la Segunda Etapa de la Casa del Adolescente "La Madriguera", para la Atención de Población Vulnerable y/o con Discapacidad en el Estado de Coahuila, en adelante "EL PROYECTO" por un monto de $7´000,000.00 (SIETE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N), en el marco del citado programa, de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del mismo, en lo sucesivo las "REGLAS DE OPERACIÓN", publicadas en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de diciembre de 2016.

**II.** La Cláusula "DÉCIMA SEXTA" de "EL CONVENIO", prevé que las modificaciones o adiciones que se realicen al citado Instrumento Jurídico, serán pactadas de común acuerdo entre "LAS PARTES" y se harán constar por escrito, surtiendo sus efectos a partir del momento de su suscripción.

**DECLARACIONES**

**I. "DIF NACIONAL" declara que:**

**I.1** Ratifica en todas y cada una de sus partes, las declaraciones contenidas en los numerales I.1, I.2, I.3, I.4, I.5, I.6 y I.7 de "EL CONVENIO".

**I.2** El Jefe de Unidad de Asistencia e Integración Social y la Directora General de Rehabilitación, se encuentran facultados para la formalización del presente Instrumento Jurídico, de conformidad con los artículos 14 fracción XXVII, 16 fracciones I, X, XI, 23, 24 fracción IX y 30 fracción III, del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 11 de mayo de 2016.

**II. "DIF ESTATAL" declara que:**

**II.1** Ratifica en todas y cada una de sus partes, las declaraciones contenidas en "EL CONVENIO".

**III. "LAS PARTES" declaran en su conjunto:**

**III.1** Que se reconocen y ratifican la capacidad legal y personalidad jurídica para suscribir el presente Convenio Modificatorio, en los términos de "EL CONVENIO".

**III.2** Que conocen plenamente los alcances del objeto de este Convenio Modificatorio.

Expuesto lo anterior, "LAS PARTES" sujetan sus compromisos al tenor de las siguientes:

**CLÁUSULAS**

**PRIMERA.-** "LAS PARTES" modifican las Cláusulas PRIMERA y NOVENA de "EL CONVENIO" para quedar en los siguientes términos:

PRIMERA.- OBJETO.- El objeto del presente Convenio es la transferencia de recursos federales con carácter de subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad para el ejercicio fiscal 2017, así como establecer las bases y procedimientos de coordinación entre "LAS PARTES", para la ejecución del proyecto específico denominado "Construcción de la Tercera Etapa de la Casa del Adolescente "La Madriguera", para la Atención de Población Vulnerable y/o con Discapacidad en el Estado de Coahuila", así como la asignación y ejercicio de los recursos económicos que se destinarán como subsidios para la ejecución del mismo, en el marco de las "REGLAS DE OPERACIÓN" y conforme a las especificaciones que se establecen en el formato para la identificación y validación del proyecto en mención.

NOVENA.- REPRESENTANTES DE "LAS PARTES".- Para la adecuada operación de las actividades a que se refiere el presente Instrumento Jurídico y a efecto de que en forma conjunta supervisen la realización del proyecto "LAS PARTES", designan al respecto a los siguientes representantes:

| | |
|---|---|
| "DIF NACIONAL" | DRA. MARÍA VIRGINIA RICO MARTÍNEZ |
| | DIRECTORA GENERAL DE REHABILITACIÓN |
| "DIF ESTATAL" | LIC. SERGIO ARMANDO SISBELES ALVARADO |
| | DIRECTOR GENERAL |

Los representantes Titulares podrán designar suplentes, quienes deberán contar con facultades para tomar decisiones, los cuales deberán tener cuando menos, el nivel jerárquico inferior siguiente al del representante Titular, cuidándose que sea homogéneo y adecuado para garantizar la ejecución de las decisiones adoptadas.

**SEGUNDA.-** "LAS PARTES" convienen que todo aquello que no sea expresamente modificado por el presente Convenio Modificatorio en relación a "EL CONVENIO" al que hace referencia el Antecedente I del presente Instrumento Jurídico, continuará vigente.

**TERCERA.-** Para la interpretación y cumplimiento del presente Convenio Modificatorio, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, en caso de controversia "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con residencia en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles por razón de sus domicilios presentes o futuros, o por cualquier otra causa.

Enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio Modificatorio, libre de vicios en la voluntad, tales como error, dolo, mala fe, violencia o lesión, lo firman en cinco tantos en la Ciudad de México, a los 9 días del mes de noviembre de dos mil diecisiete.- Por el DIF Nacional: el Jefe de la Unidad de Asistencia e Integración Social, **Edgar Mauricio Acra Alva**.- Rúbrica.- La Directora General de Rehabilitación, **María Virginia Rico Martínez**.- Rúbrica.- Por el DIF Estatal: el Director General, **Sergio Armando Sisbeles Alvarado**.- Rúbrica.

**CONVENIO Modificatorio al Convenio de Coordinación para la transferencia de recursos federales con carácter de subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad, que celebran el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia y el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO DE COORDINACIÓN PARA LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS FEDERALES CON CARÁCTER DE SUBSIDIOS, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2017, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF NACIONAL", REPRESENTADO POR EL JEFE DE LA UNIDAD DE ASISTENCIA E INTEGRACIÓN SOCIAL, EL L.C. EDGAR MAURICIO ACRA ALVA, ASISTIDO POR SU DIRECTORA GENERAL DE REHABILITACIÓN, LA DRA. MARÍA VIRGINIA RICO MARTÍNEZ, Y POR LA OTRA, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA MICHOACANA, EN ADELANTE "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL LA C. ROCÍO BEAMONTE ROMERO, A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**ANTECEDENTES**

**I.** Con fecha 5 de junio de 2017, "LAS PARTES" celebraron el Convenio de Coordinación para la Trasferencia de Recursos Federales con carácter de Subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia para el Ejercicio Fiscal 2017, en lo sucesivo "EL CONVENIO", para la realización del proyecto específico denominado "Equipamiento del Centro de Atención Integral para Ciegos y Débiles Visuales del Estado de Michoacán", en adelante "EL PROYECTO" por un monto de $7´000,000.00 (SIETE MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.), en el marco del citado programa, de conformidad con el Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación del mismo, en lo sucesivo las "REGLAS DE OPERACIÓN", publicadas en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de diciembre de 2016.

**II.** La Cláusula "DÉCIMA SEXTA" de "EL CONVENIO", prevé que las modificaciones o adiciones que se realicen al citado Instrumento Jurídico, serán pactadas de común acuerdo entre "LAS PARTES" y se harán constar por escrito, surtiendo sus efectos a partir del momento de su suscripción.

**DECLARACIONES**

**I. "DIF NACIONAL" declara que:**

**I.1** Ratifica en todas y cada una de sus partes, las declaraciones contenidas en los numerales I.1, I.2, I.4, I.5, I.6 y I.7 de "EL CONVENIO".

**I.2** El Jefe de la Unidad de Asistencia e Integración Social y la Directora General de Rehabilitación, se encuentran facultados para la formalización del presente Instrumento Jurídico, de conformidad con los artículos 14 fracción XXVII, 16 fracciones I, X, XI, 23, 24 fracción IX y 30 fracción III, del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 11 de mayo de 2016.

**II. "DIF ESTATAL" declara que:**

**II.1** Ratifica en todas y cada una de sus partes, las declaraciones contenidas en "EL CONVENIO".

**III. "LAS PARTES" declaran en su conjunto:**

**III.1** Que se reconocen y ratifican la capacidad legal y personalidad jurídica para suscribir el presente Convenio Modificatorio, en los términos de "EL CONVENIO".

**III.2** Que conocen plenamente los alcances del objeto de este Convenio Modificatorio.

Expuesto lo anterior, “LAS PARTES” sujetan sus compromisos al tenor de las siguientes:

**CLÁUSULAS**

**PRIMERA.-** “LAS PARTES” modifican la Cláusula PRIMERA de “EL CONVENIO” para quedar en los siguientes términos:

> PRIMERA.- OBJETO.- El objeto del presente Convenio es la transferencia de recursos federales con carácter de subsidios, para la ejecución del Programa de Atención a Personas con Discapacidad para el ejercicio fiscal 2017, así como establecer las bases y procedimientos de coordinación entre “LAS PARTES”, para la ejecución del proyecto específico denominado “Construcción y Equipamiento del Centro de Atención Integral para Ciegos y Débiles Visuales del Estado de Michoacán”, así como la asignación y ejercicio de los recursos económicos que se destinarán como subsidios para la ejecución del mismo, en el marco de las “REGLAS DE OPERACIÓN” y conforme a las especificaciones que se establecen en el formato para la identificación y validación del proyecto en mención.

**SEGUNDA.-** “LAS PARTES” modifican la Cláusula NOVENA de “EL CONVENIO” para quedar en los siguientes términos:

> NOVENA.- REPRESENTANTES DE “LAS PARTES”.- Para la adecuada operación de las actividades a que se refiere el presente Instrumento Jurídico y a efecto de que en manera conjunta supervisen la realización del proyecto “LAS PARTES”, designan al respecto a los siguientes representantes:

| | |
|---|---|
| “DIF NACIONAL” | DRA. MARÍA VIRGINIA RICO MARTÍNEZ<br>DIRECTORA GENERAL DE REHABILITACIÓN |
| “DIF ESTATAL” | C. ROCÍO BEAMONTE ROMERO<br>DIRECTORA GENERAL |

> Los representantes Titulares podrán designar suplentes, quienes deberán contar con facultades para tomar decisiones, los cuales deberán tener cuando menos, el nivel jerárquico inferior siguiente al del representante Titular, cuidándose que sea homogéneo y adecuado para garantizar la ejecución de las decisiones adoptadas.

**TERCERA.-** "LAS PARTES" convienen que todo aquello que no sea expresamente modificado por el presente Convenio Modificatorio en relación a “EL CONVENIO” al que hace referencia el Antecedente I del presente Instrumento Jurídico, continuará vigente.

**CUARTA.-** Para la interpretación y cumplimiento del presente Convenio Modificatorio, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, en caso de controversia "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con residencia en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles por razón de sus domicilios presentes o futuros, o por cualquier otra causa.

“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”.

Enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio Modificatorio, libre de vicios en la voluntad, tales como error, dolo, mala fe, violencia o lesión, lo firman en cinco tantos en la Ciudad de México, a los 17 días del mes de noviembre de 2017.- Por el DIF Nacional: el Jefe de la Unidad de Asistencia e Integración Social, **Edgar Mauricio Acra Alva**.- Rúbrica.- La Directora General de Rehabilitación, **María Virginia Rico Martínez**.- Rúbrica.- Por el DIF Estatal: la Directora General, **Rocío Beamonte Romero**.- Rúbrica.