



La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXLVII TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A.

MARTES 29 DE JULIO DEL 2025.

NUM. 36,902

Sección A

Secretaría de Estado en el Despacho de Educación

ACUERDO No. 1896-SE-2025

Tegucigalpa, M.D.C., 13 de junio de 2025

EL SECRETARIO DE ESTADO EN EL DESPACHO DE EDUCACIÓN

CONSIDERANDO: Que el Artículo 119 de la Constitución de la República establece que el Estado tiene la obligación de proteger a la infancia.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 123 de la Constitución de la República establece que todo niño deberá gozar de los beneficios de la seguridad social y la educación. Tendrá derecho a crecer y desarrollarse en buena salud, para lo cual deberá proporcionarse, tanto a él como a su madre, cuidados especiales desde el período prenatal, teniendo derecho a disfrutar de alimentación, vivienda, educación, recreo, deportes y servicios médicos adecuados.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 146 de la Constitución de la República establece que corresponde al Estado por

SUMARIO

Sección A

Decretos y Acuerdos

**SECRETARÍA DE ESTADO EN EL
DESPACHO DE EDUCACIÓN**
Acuerdo No. 1896-SE-2025

A. 1 - 12

Sección B

Avisos Legales

Desprendible para su comodidad

B. 1 - 24

medio de sus dependencias y de los organismos constituidos de conformidad con la Ley, la regulación supervisión y control de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 150 de la Constitución de la República establece que el Poder Ejecutivo fomentará los programas integrados para mejorar el estado nutricional de los hondureños.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 13 del Código de Salud establece que todo estudiante deberá participar en los programas y prácticas de adecuación sobre salud y de nutrición complementaria, que la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación implemente.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 7 inciso c del Reglamento General de la Ley Fundamental de Educación establece que, para el logro gradual y progresivo de la calidad de la educación, en los planes estratégicos de corto, mediano y largo alcance, deben incorporarse como factores que interactúan la atención de salud y alimentación para cada educando.

CONSIDERANDO: En virtud de lo antes mencionado, es una obligación jurídica del Estado a través de la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación, establecer las medidas tendientes a la preservación de la salud nutricional y la seguridad e higiene alimentaria de las y los educandos que asisten a los centros educativos del país que consumen alimentos que compran en las cafeterías escolares.

CONSIDERANDO: Que la nota descriptiva N°. 394 – de la Organización Mundial de la Salud dice que “Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición, en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, y accidentes cerebrovasculares y el cáncer”, y “Las dietas insalubres y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo”.

CONSIDERANDO: Que Honduras en el marco de la Organización Mundial de la Salud, es signataria del Plan de Acción Mundial para la prevención y el control de las Enfermedades No Transmisibles (ENT) para lo cual se ha conformado una mesa interinstitucional de trabajo, en la

cual se han definido roles específicos a cada institución, correspondiendo a la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación brindar oportunidades para promover un consumo de alimentos nutritivos y la actividad física a las y los educandos.

CONSIDERANDO: Que la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, adoptada por 193 Estados Miembros de las Naciones Unidas, entre ellos Honduras, establece una hoja de ruta global para erradicar la pobreza y promover el bienestar de las personas y del planeta. En este marco, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente el ODS 2 “Hambre Cero”, el ODS 3 “Salud y Bienestar” y el ODS 4 “Educación de Calidad”, orientan a los Estados a garantizar el derecho a la alimentación saludable, el acceso a servicios de salud adecuados y a una educación inclusiva y de calidad, aspectos fundamentales que este reglamento promueve en el entorno escolar.

CONSIDERANDO: Que el artículo 2 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, establece que la

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

EDIS ANTONIO MONCADA
Gerente General

ELSA XIOMARA GARCIA FLORES
Coordinadora y Supervisora

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G.

Colonia Miraflores
Teléfono/Fax: Gerencia 2230-2520, 2230-1821
Administración: 2230-3026

CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

Seguridad Alimentaria Nacional y Nutricional es una Política de Estado de Prioridad Nacional, con enfoque integral.

CONSIDERANDO: Que en el artículo 2 y 3 de la Ley Para el Control y Regulación de Bebidas Energizantes prohíbe en todo el territorio nacional, la comercialización y consumo de bebidas energizantes a personas menores de dieciocho (18) años de edad en lugares detallados, tales como: Colegios, escuelas, museos, bibliotecas y demás centros de enseñanza preescolar, primaria, secundaria o universitaria, ya sean estos establecimientos públicos o privados.

CONSIDERANDO: Que la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Decreto Legislativo 025-2011) en su Artículo 2 establece que la Seguridad Alimentaria y Nutricional es una Política de Estado de Prioridad Nacional en el marco de los Objetivos y Metas del Plan de Nación y Visión de País que promueven el desarrollo nacional mediante la ejecución de estrategias nacionales, sectoriales y nacionales y que la Política y Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PyENSAN 2030) indican y demandan en su Lineamiento 3: Diseñar e Implementar una Estrategia Nacional de Educación Alimentaria y Nutricional (E-EAN) a nivel masivo que promueva y motive educar hacia una adecuada cultura SAN; y en su Lineamiento 8: Fortalecer la implementación nacional del Programa Alimentación Escolar en todo el territorio nacional y su articulación con las compras públicas a los agricultores y agricultoras locales para la alimentación escolar.

CONSIDERANDO: Que la Ley de Alimentación Escolar en su artículo 1 menciona que El Estado de Honduras debe proporcionar a los niños(as) de manera adecuada, la ración alimentaria nutricional en todos los centros educativos públicos de los niveles de prebásica, básica y progresivamente de educación media del país, en el marco del derecho humano a la alimentación que incluye el derecho de los niños y niñas a no padecer hambre y la generación de condiciones adecuadas que contribuyan al desarrollo saludable tanto en lo físico como en lo psíquico, bajo condiciones de libertad y dignidad para favorecer los indicadores educativos; y que en su artículo 7 numeral 3 establece que le corresponde a la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación regular el ambiente alimentario escolar.

POR TANTO:

En uso de las facultades de que está investido y en aplicación de los artículos 119, 123, 146, 150 y 157 de la Constitución de la República; Artículo 13 del Código de Salud; Artículo 2 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional; Artículo 2 y 3 de la Ley Para el Control y Regulación de Bebidas Energizantes; Artículo 2 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, lineamiento 3 y 8 de la Política y Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PyENSAN 2030); Artículo 1 y 7 de la Ley de Alimentación Escolar; Artículo 7, del Reglamento General de la Ley Fundamental de Educación; Artículo 36 numerales 1 y 8, 116, 118 de la Ley General de la Administración Pública, Nota descriptiva N°. 394 - de la Organización Mundial de

la Salud y Plan de Acción Mundial para la prevención y el control de las Enfermedades No Transmisibles (ENT).

ACUERDA:

PRIMERO: Aprobar el siguiente: **REGLAMENTO PARA ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN CENTROS EDUCATIVOS.**

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Las disposiciones de este reglamento son de interés público y de aplicación obligatoria en todos los Centros Educativos Gubernamentales y No Gubernamentales a nivel nacional, que provean, arrenden, presten o permitan el servicio de suministro, comercialización o el consumo de productos alimenticios.

Artículo 2.- Los Directores de Centros Educativos, con apoyo del consejo general de maestros/profesores serán los responsables del cumplimiento de las disposiciones emanadas en este Reglamento, por lo que deberán suscribir contratos de arrendamientos de cafeterías escolares que contengan en sus cláusulas las regulaciones que aseguran el consumo de alimentos frescos, sanos, nutritivos y culturalmente aceptables.

Artículo 3.- Las disposiciones del presente Reglamento emanan de Ley de Alimentación Escolar, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), Ley de Control y

Regulación de bebidas energizantes en centros educativos, las normas generales y especiales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

Artículo 4.- Que para los efectos de este Reglamento se entenderá por:

- 1. Alimentación:** Consumo equilibrado de alimentos que proporciona al organismo las sustancias nutritivas necesarias para su buen funcionamiento. Es esencial para adquirir y conservar la salud y debe ser segura, balanceada y saludable.
- 2. Alimentación adecuada:** Conjunto de factores que, al ser combinados, permiten a una persona o grupo de personas consumir alimentos en cantidad y calidad necesarias para mantener una buena salud.
- 3. Alimentación saludable:** Patrón alimentario basado en alimentos frescos, naturales o mínimamente procesados, que proporciona los nutrientes necesarios en cantidad y calidad adecuadas y que contribuye al mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades.
- 4. Alimento:** Producto de origen animal, vegetal o mineral que contiene sustancias nutritivas y es utilizado por el ser humano para su alimentación y nutrición.
- 5. Alimento preenvasado:** Todo alimento empaquetado, envasado, embotellado, enlatado o procesado antes de su venta, o utilizado como materia prima en la preparación de alimentos.
- 6. Alimentos perecederos:** Alimentos que se descomponen fácilmente debido a factores como temperatura, humedad o presión.
- 7. Arrendatario:** Persona natural o jurídica que, mediante contrato de arrendamiento, administra la preparación y

comercialización de alimentos saludables en la cafetería escolar.

8. Bebidas o productos energizantes: Bebidas o productos no alcohólicos con efecto estimulante, elaborados con combinaciones de ingredientes como cafeína, azúcar, taurina, vitaminas del grupo B y otras sustancias con efectos fisiológicos o valor nutricional, como ginseng, guaraná yerba mate, açai, maltodextrina, inositol, carnitina, creatina, glucuronolactona, ginkgo biloba, riboflavina, piridoxina, entre otros.

9. Contaminación cruzada: Proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

10. Conservación de alimentos: Proceso aplicado en las diferentes etapas de la cadena de producción, transporte, venta y consumo, destinado a garantizar la vida útil y la higiene de los alimentos.

11. Dieta alimenticia: Conjunto de alimentos y bebidas que una persona consume habitualmente a lo largo del día, los cuales deben ser variados, equilibrados y suficientes para cubrir sus requerimientos energéticos y nutricionales, de acuerdo con su edad, sexo, estado fisiológico, nivel de actividad física y condiciones de salud.

12. Doble carga de la malnutrición: Coexistencia de la desnutrición y la sobrenutrición (sobrepeso u obesidad) en una misma persona, familia o población.

13. Educación Alimentaria y Nutricional (EAN): Combinación de estrategias educativas, acompañadas de apoyos ambientales, diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de elecciones alimentarias que conducen a un estado óptimo de salud y bienestar.

14. Entorno alimentario saludable: Conjunto de factores físicos, económicos, políticos y socioculturales que influyen en las decisiones de compra, acceso, preparación y consumo de alimentos y que favorecen prácticas alimentarias que promueven la salud. Incluye la disponibilidad, accesibilidad, calidad, promoción y regulación de alimentos nutritivos en un espacio determinado (centro educativo).

15. Exceso: Superación de un límite considerado normal, saludable o razonable en un determinado contexto.

16. Inocuidad alimentaria: Conjunto de condiciones y medidas aplicadas durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos, que aseguran que estos no representen un riesgo para la salud cuando son ingeridos.

17. Malnutrición: Condición que abarca las carencias, excesos o desequilibrios en la ingesta calórica o de nutrientes de una persona.

18. Menú: Listado de preparaciones alimenticias destinadas al consumo diario, elaborado de forma balanceada y adaptado a la edad, sexo, condición fisiológica y nivel de actividad de las personas.

19. Nutrición: Ciencia que estudia los procesos mediante los cuales el organismo ingiere, transforma, utiliza e incorpora los nutrientes necesarios para su óptimo funcionamiento.

20. Obesidad: Condición caracterizada por una acumulación excesiva de grasa corporal que puede ser perjudicial para la salud.

21. Patrón alimentario: Conjunto de hábitos de consumo de alimentos y bebidas de una persona o grupo

poblacional, determinado por factores culturales, sociales, económicos y ambientales, que influyen directamente en su estado de salud.

22. Preparación de alimentos: Proceso de combinación y cocinado de alimentos e ingredientes mediante técnicas específicas que los hacen aptos para el consumo, mejoran su digestibilidad y conservan sus cualidades nutricionales y sensoriales.

23. Producto alimenticio procesado: Producto elaborado industrialmente al que se le ha añadido sal, azúcar u otros ingredientes con el objetivo de conservar o mejorar su sabor, textura o duración.

24. Producto natural: Alimento obtenido directamente de plantas o animales que no ha sido sometido a procesos de transformación desde su recolección hasta su consumo.

25. Producto ultraprocesado: Producto alimenticio elaborado mediante formulaciones industriales que contienen múltiples ingredientes, incluidos aditivos, grasas, aceites, azúcar y sal.

26. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN): Estado en el cual todas las personas tienen, de forma oportuna y permanente, acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad suficientes para su consumo y utilización biológica, garantizándoles bienestar y desarrollo integral.

27. Sobrepeso: Condición caracterizada por una acumulación excesiva de grasa corporal que puede afectar la salud.

28. Soberanía alimentaria: Derecho de los pueblos a definir sus propias políticas alimentarias y de

producción agrícola, priorizando la producción local, sostenible y culturalmente adecuada, que garantice el acceso a alimentos saludables y nutritivos para toda la población.

CAPÍTULO II

DE LA FINALIDAD Y SUS OBJETIVOS

Artículo 5.- Este Reglamento tiene la finalidad de establecer las disposiciones normativas y técnicas que regulan la oferta, preparación, consumo y comercialización de alimentos en los centros educativos del país, con el propósito de promover entornos alimentarios saludables en centros educativos que garanticen la alimentación segura, nutritiva y culturalmente adecuada para los educandos y el resto de la comunidad educativa (docentes y personal administrativo), contribuyendo así a su desarrollo integral y al cumplimiento del derecho a una alimentación adecuada.

Artículo 6.- Este Reglamento tiene como objetivos:

1. Contribuir al ejercicio efectivo del derecho humano a una alimentación adecuada desde el entorno educativo, como parte del desarrollo integral de las y los educandos y el cumplimiento de compromisos del Estado en materia de salud, nutrición y educación.
2. Sensibilizar a la comunidad educativa, incluyendo directores, docentes, Comités de Alimentación Escolar (CAE), padres de familia, encargados de cafeterías escolares y a la población en general, sobre la importancia de la salud como un componente fundamental en la formación integral de las y los

educandos, así como en la vigilancia, implementación y cumplimiento efectivo del presente Reglamento.

3. Gestionar la articulación interinstitucional con entidades gubernamentales y organizaciones de cooperación para el fortalecimiento de capacidades en los centros educativos, en temas de alimentación saludable, inocuidad, seguridad alimentaria y nutricional y otros aspectos relacionados con la gestión y calidad de los servicios alimentarios, en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE).
4. Promover estilos de vida saludables en los centros educativos como parte del proceso de formación integral de las y los educandos, a través de la implementación de normas que fomenten la educación alimentaria y nutricional y garanticen el acceso equitativo a ofertas alimentarias adecuadas.
5. Regular la oferta de alimentos en los centros educativos rectorados por la Secretaría de Educación, asegurando que los productos disponibles para el consumo sean sanos, seguros, nutritivos y culturalmente adecuados, conforme a las disposiciones técnicas vigentes.

CAPÍTULO III

DE LAS INSTALACIONES DE LAS CAFETERÍAS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Artículo 7.- Las cafeterías serán consideradas espacios de promoción, consumo y comercialización de alimentos saludables, inocuos y beneficiosos para la salud de

las personas, ubicadas en los Centros Educativos Gubernamentales y No Gubernamentales del país.

Artículo 8.- Las cafeterías de los centros educativos donde se preparen, comercialicen y consuman alimentos deberán contar con las siguientes especificaciones:

1. Disponer de un local adecuado que reúna condiciones higiénicas y que facilite el almacenamiento, preparación, distribución, comercialización, consumo, limpieza y desinfección de productos alimenticios.
2. Deben estar ubicadas a una distancia recomendada de las aulas de clase, para evitar cualquier incidente con sustancias inflamables que puedan ocasionar daños a la salud de la comunidad educativa.
3. Exponer a la vista del público el Permiso de Operaciones extendido por la Alcaldía Municipal, lo mismo que la Licencia Sanitaria que se emite a través de la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA) o establecimientos de salud.
4. Un espacio determinado para la higiene de manos que garantice la inocuidad en todos los procesos relacionados con la manipulación, preparación y consumo de los alimentos.
5. Contar con condiciones para verter el agua residual; dado que ésta no deberá eliminarse directamente en la vía pública o en los espacios donde circulan las personas.
6. Deben contar con puertas y ventanas protegidas con tela metálica para evitar el acceso de insectos, roedores u otros animales que puedan contaminar los alimentos en las áreas de preparación, mantenimiento y distribución de los mismos.

7. Tener un espacio alejado de las aulas de clase y áreas de recreación de los educandos, para el depósito separado de desechos orgánicos e inorgánicos, debidamente rotulados en recipientes adecuados con fáciles mecanismos de manejo para evitar la contaminación del ambiente.

Artículo 9.- El personal de las cafeterías de los centros educativos cuidará la conservación, higiene y mantenimiento de los productos alimentarios, así como del equipo y utensilios utilizados en el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos y las áreas aledañas a la cafetería.

Artículo 10.- Hacer uso de equipo adecuado como refrigeradoras, congelador o hieleras u otro método de conservación eficiente cuando los alimentos son perecederos o de fácil descomposición.

Artículo 11.- Para la preparación de alimentos que se comercializan en las cafeterías de los Centros Educativos Gubernamentales y No Gubernamentales, se debe utilizar los siguientes criterios:

1. Todos los alimentos preenvasados utilizados como materia prima en la preparación de alimentos y los que se comercialicen en las cafeterías, deben contar con el Registro Sanitario respectivo.
2. Reducir el uso de grasas, azúcares y sal según lo establecen los estándares nutricionales y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.

3. Utilizar métodos de preparación de alimentos como la cocción, al horno, a la plancha, parrilla o comal.
4. En caso de utilizar grasas en las preparaciones no reutilizarlas.
5. Las materias primas por utilizar deben ser frescas e inocuas.
6. Se prohíbe la venta de bebidas energizantes a los educandos (Decreto Legislativo N. 46-2024 Ley para el Control y Regulación de las Bebidas Energizantes).

CAPÍTULO IV

DE LAS PRACTICAS DE HIGIENE E INOCUIDAD

Artículo 12.- El equipo y los utensilios utilizados en el almacenamiento, preparación, consumo, conservación o distribución de los alimentos deben estar limpios y desinfectados.

Artículo 13.- En las áreas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y equipo deberán instalarse de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de la materia prima o ingredientes con que se preparan los alimentos; deberán ser de fácil limpieza y aislarse cuando así proceda.

Artículo 14.- Las tablas y utensilios importantes como cucharas, cuchillos, pinzas, mantas de limpieza, así como cucharones, rodillos u otros, que se empleen en la preparación de alimentos, no deben utilizarse simultáneamente para alimentos crudos o cocidos evitando de esta manera la contaminación cruzada.

Artículo 15.- La limpieza y desinfección de todos los utensilios y el equipo utilizados en la preparación de alimentos debe realizarse con productos adecuados y seguros para el uso humano y almacenados adecuadamente.

Artículo 16.- La cafetería debe tener un área abastecida con agua segura, para la higiene de los utensilios y equipos utilizados en la preparación de alimentos; y, otra para la limpieza de trapeadores, escobas, esponjas de baño y cualquier otra herramienta.

Artículo 17.- El personal que intervenga en el manejo o preparación de alimentos deberá utilizar la siguiente vestimenta:

1. Zapatos cerrados
2. Utilizar camisa con manga
3. Bata o delantal
4. Redecilla, pañuelo o gorra que cubra completamente el cabello
5. Guantes no reutilizables
6. Mascarilla cuando sea necesario
7. Todo lo anterior debe utilizarse en colores claros sin manchas o suciedad visibles y en buen estado.

Artículo 18.- Todo el personal que intervenga en la preparación y manejo de alimentos deberá lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón al realizar las siguientes acciones:

1. Antes de iniciar las labores

2. Al ausentarse del área de trabajo

3. Al utilizar el celular

4. Al manipular basura

5. Al sonarse la nariz, toser o escupir

6. Saludar de mano o rascarse

7. Ir al baño

8. Manipular dinero o alimentos crudos

9. Tocar las perillas o puertas

Siguiendo el procedimiento señalado a continuación:

1. Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo.
2. Enjuagar muy bien con agua limpia.
3. Poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.

Artículo 19.- Todo el personal que labore en las cafeterías escolares deberá aplicar prácticas de higiene como:

1. Bañado, afeitado, con el cabello corto o recogido y limpio.
2. Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.
3. No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas.

Artículo 20.- No debe trabajar en la preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible o con heridas y abscesos. En los casos que se trate de enfermedades virales deberán de ausentarse durante el padecimiento.

CAPÍTULO V

DE LA SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA

Artículo 21. La Dirección General de Servicios Educativos (DGSE) a través de la Subdirección General de Programas Sociales y Beneficios al Educando (SDGPSBE) tendrá las siguientes funciones.

Esta unidad será responsable de coordinar, consolidar y dar seguimiento a las acciones de supervisión a nivel nacional.

Sus funciones serán:

1. Emitir lineamientos a los niveles departamentales y centrales sobre acciones correctivas o preventivas.
2. Diseñar planes e instrumentos de monitoreo y capacitar a los EDAE para su aplicación.
3. Consolidar los informes departamentales y generar reportes nacionales de cumplimiento.
4. Socializar con los actores institucionales los resultados del monitoreo nacional.
5. Coordinar con otras entidades del Estado acciones conjuntas de inspección o fortalecimiento de capacidades.
6. Solicitar el acompañamiento técnico de otras instancias gubernamentales para la ejecución de programas, planes o proyectos de educación sobre la educación alimentaria y nutricional (EAN) y los demás temas en el marco de sus funciones.
7. Solicitar acompañamiento y/o inspección a los Centros Educativos a la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), Dirección General de Protección

al Consumidor (DGPC) o Secretaría de Salud y seguir los procedimientos correspondientes.

Artículo 22.- Funciones de los Enlaces Departamentales de Alimentación Escolar (EDAE).

Los Enlaces Departamentales de Alimentación Escolar (EDAE) tendrán la responsabilidad de dar seguimiento y verificar el cumplimiento del presente reglamento en los Centros Educativos de su jurisdicción. Para ello deberán:

1. Realizar visitas mensuales de monitoreo a los Centros Educativos para constatar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el reglamento.
2. Aplicar los instrumentos de monitoreo establecidos por la Subdirección General de Programas Sociales y Beneficios al Educando.
3. Elaborar y remitir informes técnicos de los hallazgos observados en los Centros Educativos monitoreados.
4. Brindar acompañamiento técnico a los directores de los Centros Educativos y al Comité de Alimentación Escolar (CAE) para la implementación de medidas correctivas cuando se identifiquen irregularidades.
5. Coordinar con las Direcciones Municipales y Departamentales de Educación en la socialización de los resultados de monitoreo y en la implementación de acciones de mejora.

Artículo 23.- Son responsabilidades del Director del Centro Educativo en relación con la aplicación de este Reglamento:

1. Garantizar el cumplimiento de este reglamento en coordinación con el Consejo General de Maestros y el Comité de Alimentación Escolar (CAE).
2. Supervisar el funcionamiento adecuado del entorno alimentario educativo incluyendo la cafetería en base al cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
3. Canalizar y documentar las denuncias o irregularidades detectadas en el funcionamiento de la cafetería escolar.
4. Elaborar informes de seguimiento en caso de notificaciones por irregularidades y remitirlos a las instancias correspondientes conforme al reglamento de fondos propios.
5. Dar seguimiento a las recomendaciones emitidas por ARSA o cualquier autoridad sanitaria competente.
6. Participar activamente en la socialización de los resultados de monitoreo con el arrendatario y la comunidad educativa.
7. Tomar acciones administrativas oportunas en caso de incumplimiento, de acuerdo con la normativa vigente.
8. Garantizar que los recursos derivados del arrendamiento se administren de manera transparente y según la normativa institucional.
9. Informar de manera inmediata a la Dirección Departamental o Municipal de Educación sobre cualquier situación que afecte el cumplimiento de este Reglamento.
10. Elevar a la Dirección General de Servicios Educativos, a la Subdirección General de Programas Sociales y Beneficios al Educando y a la Coordinación del Programa Nacional de Alimentación Escolar,

aquellos casos que no puedan ser resueltos a nivel departamental, para su revisión y toma de decisiones correspondientes.

Artículo 24. Incumplimientos. La omisión o falta de acción por parte del Director del Centro Educativo ante denuncias e informes de monitoreo constituirá una falta grave según lo estipulado en el artículo 136 numeral 5 y 7 del Reglamento del Estatuto del Docente Hondureño y se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 37 del Estatuto del Docente Hondureño, su reglamento y el Reglamento de la Carrera Docente.

Artículo 25.- El Director del Centro Educativo que por falta de trámite de denuncias e informes de monitoreo presentados y/o el no cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento, constituirá falta Muy Grave según lo estipulado en el artículo 137 numeral 3 del Estatuto del Docente Hondureño y se seguirá el procedimiento establecido en el Estatuto del Docente Hondureño, su Reglamento y el Reglamento de la Carrera Docente de la Ley Fundamental de Educación.

CAPÍTULO VI DE LAS PROHIBICIONES

Artículo 26.- Se prohíbe el ingreso, venta y consumo de alimentos ultra procesados (con exceso de azúcar, sodio y grasas como churros, galletas, confitería, bebidas carbonatadas, jugos de caja, etc.) en los centros educativos gubernamentales y no gubernamentales.

Artículo 27.- Se prohíbe el ingreso, venta y almacenamiento de alimentos, magullados, abollados, adulterados, contaminados o con fechas vencidas.

Artículo 28.- No está permitido el ingreso, venta y consumo de bebidas o productos energizantes, alcohólicas y productos derivados del tabaco y otras drogas.

Artículo 29.- No está permitido el ingreso, venta y consumo de alimentos en el centro educativo por docentes, padres de familia y educandos. Exceptuando las vinculadas a actividades institucionales para el bienestar de la comunidad educativa.

Artículo 30.- Se prohíbe que la persona encargada de manipular el dinero se involucre en la preparación, manipulación y entrega del alimento.

Artículo 31.- Se prohíbe la publicidad, promoción y patrocinio de las marcas de productos ultra procesados que se comercializan en el país.

CAPÍTULO VII

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 32.- Todo lo no previsto en este reglamento será resuelto conforme lo establecido en las leyes, reglamentos y políticas relacionados.

Artículo 33.- El presente Reglamento podrá ser revisado cada dos (2) años, para realizar ajustes necesarios de acuerdo con las exigencias.

SEGUNDO: La Secretaría General es la rectora responsable de velar por que se lleve a cabo la ejecución del presente Manual para la debida aplicación de los procesos institucionales que apuntan al quehacer de los Centros Educativos Gubernamentales que están sujetos a la gestión de la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación, a través de la **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS EDUCATIVOS**, misma que regulará la creación, funcionamiento, supervisión, evaluación y demás aspectos del sector educativo gubernamental.

El presente Acuerdo es de ejecución inmediata y deberá publicarse en el Diario Oficial “La Gaceta” y derogará los reglamentos previamente aprobados y su vigencia será a partir de su publicación en el Diario Oficial “LA GACETA”.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE:

PROFESOR DANIEL ENRIQUE ESPONDA VELÁSQUEZ
SECRETARIO DE ESTADO EN EL
DESPACHO DE EDUCACIÓN

ABG. EDWIN EMILIO OLIVA
SECRETARIO GENERAL