



PERIODICO OFICIAL

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO

Fundado el 14 de Enero de 1877

Registrado en la Administración de Correos el 1o. de Marzo de 1924

AÑO CI
TOMO CLII

GUANAJUATO, GTO., A 11 DE FEBRERO DEL 2014

NUMERO 24

TERCERA PARTE

SUMARIO:

INSTITUTO ELECTORAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO

LINEAMIENTOS del Subsistema de Evaluación al Desempeño del Instituto Electoral del Estado de Guanajuato. 2

INSTITUTO DE ECOLOGIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO PROCURADURIA AMBIENTAL Y DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO

CONVOCATORIA Pública para formar parte del Consejo Consultivo Ambiental del Estado, emitida por el Instituto de Ecología del Estado de Guanajuato y la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial del Estado de Guanajuato. 4

SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE GUANAJUATO

ACUERDO Secretarial 002/2014, mediante el cual, se actualiza el Anexo Único correspondiente al Acuerdo Secretarial 112/2010, de 21 veintiuno de diciembre de 2010, que contiene la Lista de alimentos sugeridos para el expendio o distribución en los establecimientos de educación básica del Estado de Guanajuato. 7

INSTITUTO ELECTORAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 74 bis y 92 de la Ley para el Ejercicio y Control de los Recursos Públicos para el Estado y los Municipios de Guanajuato, el Instituto Electoral del Estado de Guanajuato, con fundamento en lo previsto por los artículos 31 de la Constitución Política para el Estado de Guanajuato; 69, 76 y 129 del Código de Instituciones y Procedimientos Electorales para el Estado de Guanajuato; 1, 7, 12, del 84 al 94 y 109 del Estatuto del Servicio Profesional Electoral, emite los siguientes:

Lineamientos del Subsistema de Evaluación al Desempeño del Instituto Electoral del Estado de Guanajuato

Objeto del subsistema

Primero. El subsistema de evaluación al desempeño tiene por objeto identificar y valorar las competencias demostradas por el personal y su capacidad de desarrollo en el Servicio Profesional y ramas administrativas del Instituto, a fin de consolidar la función electoral.

Principios de evaluación

Segundo. La operación del subsistema de evaluación al desempeño debe orientarse por los criterios de justicia, imparcialidad y objetividad.

Sujetos de evaluación

Tercero. Es sujeto de evaluación el personal profesional y administrativo que a la fecha en que se practique la misma tenga al menos tres meses de trabajo continuo en el Instituto, contados a partir del nombramiento por el que se genera el pago de sueldo.

Factores de evaluación

Cuarto. La evaluación al desempeño del personal debe comprender los siguientes factores:

1. La medición de competencias demostradas:
 - a. Cumplimiento de metas: medido con base en los indicadores de evaluación establecidos.
 - b. Comportamiento laboral: valorado por la observancia de las políticas institucionales, el trabajo colaborativo y el apego a los principios rectores de la función electoral.
 - c. Acumulación de méritos: medido por la actualización de las conductas definidas como méritos por la Comisión Ejecutiva del Instituto Electoral.

2. La medición de aprendizaje y desarrollo de competencias:
 - a. Resultados obtenidos en los programas de formación y actualización.

Ponderación y acreditación

Quinto. La evaluación al desempeño se realiza en una escala del 1 al 100 y cada factor de evaluación tiene el valor en puntos que prevé el Estatuto del Servicio Profesional Electoral. La acreditación de la evaluación está sujeta a la obtención de 80 puntos.

Estímulo económico

Sexto. El personal evaluado que obtenga una puntuación entre 80 y 100, tiene derecho al pago de un estímulo económico anual de hasta quince días de remuneración integrada, sujeto a disponibilidad presupuestal.

Fecha de pago

Séptimo. El estímulo económico debe otorgarse con la segunda catorcena del mes de diciembre del año que corresponda.

Límites de pago de estímulo

Octavo. El estímulo económico solo puede otorgarse al personal cuya remuneración integrada mensual no sea superior a los veintisiete salarios mínimos vigentes en el Estado de Guanajuato, elevados al mes.

Operación

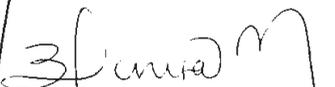
Noveno. La Dirección del Servicio Profesional Electoral llevará a cabo el diseño, operación, registro, control y análisis de las evaluaciones.

Normativa aplicable

Décimo. La operación del subsistema de evaluación del desempeño se desarrolla con base en los presentes lineamientos, en el Estatuto del Servicio Profesional Electoral y en el Manual del subsistema de evaluación al desempeño.

La elección la hacemos los ciudadanos
Guanajuato, Gto. 28 de enero de 2014


Eduardo García Barrón
Secretario Ejecutivo


Bárbara Teresa Navarro García
Directora del Servicio Profesional Electoral

INSTITUTO DE ECOLOGIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO PROCURADURIA AMBIENTAL Y DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO

El Instituto de Ecología del Estado y la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial del Estado de Guanajuato, de conformidad con lo señalado en los artículos 147, 149 y 151 de la Ley para la Protección y Preservación del Ambiente del Estado de Guanajuato; y 4 del Reglamento de la Ley para la Protección y Preservación del Ambiente del Estado de Guanajuato en materia de Consejos Consultivos Ambientales.

CONVOCAN

A los ciudadanos y ciudadanas de reconocido prestigio dentro de los sectores social y privado, interesados en formar parte del **CONSEJO CONSULTIVO AMBIENTAL DEL ESTADO DE GUANAJUATO**, que tendrá como objeto fungir como órgano encargado de brindar asesoría y consulta técnica a las autoridades ambientales estatales en acciones de prevención, protección y mejoramiento del ambiente, así como emitir opiniones y propuestas en la formulación y ejecución de los programas estatales ambientales, a que presenten su candidatura como representante de sector, conforme a las siguientes:

BASES

1. Los sectores a representar serán los siguientes:

- I. Investigación;
- II. Educación básica, media superior y superior;
- III. Organismos colegiados de profesionistas;
- IV. Organizaciones sociales obreras;
- V. Organizaciones sociales agropecuarias;
- VI. Organizaciones empresariales;
- VII. Organizaciones ambientalistas no gubernamentales; y
- VIII. Habitantes de las áreas naturales protegidas.

2. Los y las aspirantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Ser preferentemente ciudadanos mexicanos en pleno ejercicio de sus derechos civiles y políticos. En caso de ser extranjeros, deberán contar con una residencia de por lo menos 3 años en el Estado;



- II. Ser de reconocido prestigio científico, técnico, académico o social en materia de protección y preservación ambiental, uso y manejo de los recursos naturales e

impulso en el desarrollo sustentable;

- III. No contar con antecedentes penales;
- IV. Ser propuesto por las asociaciones, instituciones u organismos del sector correspondiente, con el objeto de garantizar una representación equilibrada, las cuales deberán tomar en consideración aspectos que denoten el prestigio dentro del sector.

Las asociaciones, instituciones u organismos del sector correspondiente que realicen propuestas para consejero ciudadano deberán presentar carta de exposición de motivos que sustente su proposición, así como carta de aceptación de la persona propuesta con los motivos por los cuales es de su interés participar como consejero ciudadano; y

- V. Presentar en sobre cerrado, los siguientes documentos:
 - a) Currículum vitae con fotografía y firmado, y documentación soporte que avale la preparación académica y la experiencia;
 - b) Copia simple de comprobante de domicilio;
 - c) Copia simple de la identificación oficial con fotografía; y
 - d) En el caso de extranjeros, copia certificada de la forma migratoria correspondiente que acredite la legal estancia en el país.

3. Para efectos de su instalación, el Consejo Consultivo Ambiental Estatal se integrará con la representación de ocho Consejeros Propietarios, los cuales deberán designar a su respectivo suplente.

4. El cargo de los consejeros tendrá una duración de tres años y podrán ser ratificados previo acuerdo entre el Instituto de Ecología del Estado y la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial del Estado para un periodo igual, con el carácter de honorífico, por lo que no recibirán retribución, compensación o emolumento alguno por su desempeño.

5. Los y las interesados deberán inscribirse a través del portal <http://participa.guanajuato.gob.mx/>; dar click en organismos de participación, seleccionar Calidad de Vida y en estructura seleccionar: Consejo Consultivo Ambiental.

Adicionalmente las propuestas deberán entregarse a partir del día hábil siguiente y hasta los diez días hábiles posteriores a la publicación de la presente convocatoria en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado y en el diario de mayor circulación.

Las propuestas serán recibidas en un horario de 9:00 a 15:00 horas, y podrán enviarse vía electrónica a los correos: mgarciag@guanajuato.gob.mx y jgrimaldom@guanajuato.gob.mx

O por escrito a:

Instituto de Ecología del Estado de Guanajuato (IEE)
Calle Aldana No.12 Esq. Calle República Mexicana
Col. Pueblito de Rocha Zona XIV C.P. 36040
Guanajuato, Gto. Tel/Fax: 01 (473) 735 2600.

Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial del Estado de Guanajuato
(Procuraduría Ambiental).
Avenida Revolución N° 100, Col. Centro, C.P 36740
Salamanca, Gto. Tel.: 01 (464) 64 17558, 64 88152

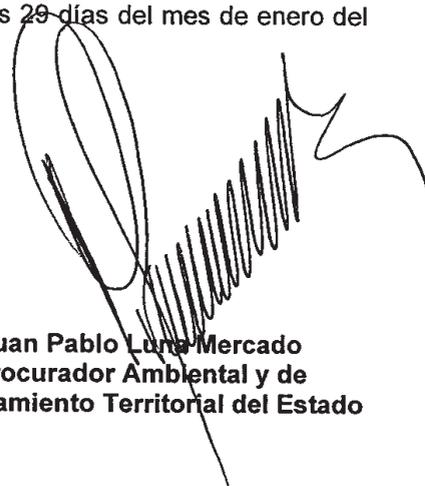
6. La elección de los ocho Consejeros Propietarios se hará por parte del Instituto de Ecología y la Procuraduría Ambiental y de Ordenamiento Territorial del Estado de Guanajuato procurando que los sectores señalados en el numeral uno, representen las cuatro áreas geográficas existentes en el Estado, conforme a lo estipulado en la Ley de Planeación para el Estado de Guanajuato y su reglamento, los cuales deberán emitir un fallo dentro de los diez días naturales siguientes de cerrado el plazo para la recepción de propuestas.

8. La titular del Instituto de Ecología del Estado notificará mediante oficio a las personas que hayan sido electas, haciéndoles saber tal situación. Asimismo, suscribirá los nombramientos correspondientes.

Expedida en la ciudad de Guanajuato, Guanajuato, a los 29 días del mes de enero del año 2014.



Ana Carmen Aguilar Higareda
Directora General del
Instituto de Ecología del Estado



Juan Pablo Luna Mercado
Procurador Ambiental y de
Ordenamiento Territorial del Estado

SECRETARIA DE EDUCACION DE GUANAJUATO

ING. EUSEBIO VEGA PÉREZ, Secretario de Educación de Guanajuato, en ejercicio de las facultades que me confieren los artículos 13 fracción III y 25 fracción I, inciso a) de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo para el Estado de Guanajuato y 7o. y 8o. fracción XXII del Reglamento Interior de la Secretaría de Educación; y

CONSIDERANDO

La salud es de trascendental importancia para todos los seres humanos, pues, gracias a ella, los individuos pueden realizar sus actividades cotidianas y disfrutar plenamente de su vida. Luego entonces, el derecho a la salud se constituye como un derecho fundamental de todos los seres humanos, y en consecuencia, de todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la Entidad.

En efecto, la salud es un estado de bienestar físico, mental y social, y como derecho, su materialización depende de la realización y concretización de otros derechos fundamentales, como lo es el derecho a la alimentación adecuada. De esta manera, el Estado de Guanajuato debe garantizar el derecho a la salud y a la conciencia sobre la buena alimentación, a través de los instrumentos jurídicos que permitan a los educandos acceder a una alimentación adecuada.

Lo que se busca, es prevenir aquellos factores que pudiesen incidir de manera negativa en la salud infantil. De ahí que, la educación en y para la salud es el mecanismo ideal que nos permitirá afianzar generaciones de guanajuatenses física y mentalmente sanos, a través de la formación de hábitos alimenticios adecuados.

Pues bien, el derecho a la alimentación adecuada de los educandos debe ser reconocido y protegido por los órganos gubernamentales, dado que hablamos de los seres más vulnerables, y más expuestos a las enfermedades y a las complicaciones de salud. De esta manera, al asegurar la apropiada alimentación, garantizamos que estos podrán llegar a la edad adulta con buena salud y contribuir al desarrollo de una sociedad dinámica más productiva.

Es así que, esta Secretaría de Educación en coordinación con la Secretaría de Salud, se han dado a la tarea de actualizar el listado de alimentos que se ofertan, expenden y distribuyen en los centros de consumo de las instituciones educativas del Estado de Guanajuato, así como los menús que se pueden formar con éstos, los cuales, se realizaron con el objeto de promover una alimentación correcta y con base en los Criterios Nutrimientales de la Etapa III, de conformidad con los «Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos o Bebidas en los Establecimientos de Educación Básica».

Por lo expuesto y fundado, tengo a bien expedir el siguiente:

Acuerdo Secretarial 002/2014

Artículo Único. Se actualiza el **Anexo Único correspondiente al Acuerdo Secretarial 112/2010, de 21 veintiuno de diciembre de 2010 dos mil diez**, para quedar en los siguientes términos:

Anexo Único

LISTA DE ALIMENTOS SUGERIDOS PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE EDUCACIÓN BÁSICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO

VERDURAS Y FRUTAS
Verduras y Fruta: entera o en trozos; de preferencia cruda o poco cocida (previamente lavada y desinfectada).
CEREALES Y TUBÉRCULOS
Deben ser integrales o elaborados con granos enteros, evitando los elaborados con hojaldre, sin relleno cremoso, sin cubierta glaseada o de chocolate, sin chispas de chocolate o confite. Preferir los enriquecidos con vitaminas y minerales.
Amaranto
Arroz: se sugiere acompañarlo con verduras
Avena
Bolillo sin migajón: se sugiere que sea integral
Cereal de caja integral sin azúcar
Elote
Galletas habaneras
Galletas integrales
Granola baja en grasa
Masa de harina de maíz y derivados: se sugiere evitar preparaciones fritas
Palomitas de maíz naturales
Pan de caja integral
Pan tostado integral
Papa: se sugiere que sea cocida y evitar preparaciones fritas
Pasta: preparada de forma casera y se sugiere acompañarla con verduras (evitar pastas instantáneas)
Tortilla de harina de trigo integral (del tamaño de un CD, aproximadamente de 10 a 14 cm diámetro)
LEGUMINOSAS
Frijol
Garbanzo
Haba
Lenteja
Soya texturizada

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Preferir carnes magras (con bajo contenido de grasa). Queda excluido el queso amarillo y el queso crema. Evitar preparaciones fritas, capeadas y empanizadas.

Atún en agua
 Carne de cerdo: se sugiere lomo o pierna
 Carne de res: se sugiere bola, cuete y falda
 Carne de pollo: se sugiere pechuga y pierna sin piel
 Huevo
 Jamón bajo en grasa: se sugiere pechuga de pavo
 Pescado (sin espinas)
 Queso pasteurizado: se sugiere fresco y panela

LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR

Leche descremada sin azúcar
 Leche de soya sin azúcar
 Yogur cuyo ingrediente principal sea leche descremada

GRASAS

Se sugiere utilizar en pequeñas cantidades y preferir las de origen vegetal como el aceite.
 Aguacate
 Aceite vegetal (maíz, cártamo, girasol, soya)
 Crema
 Mantequilla: se sugiere que sea sin sal
 Mayonesa

GRASAS CON PROTEÍNAS

Cacahuates naturales, cocidos o tostados
 Almendras naturales o tostadas
 Nueces naturales o tostadas
 Pepitas naturales o tostadas

AZÚCARES

Se sugiere evitar su uso y consumo. Una cucharada (5 g) por niño (a) una vez a la semana.

Azúcar
 Cajeta
 Mermelada
 Miel de abeja
 Leche condensada

LOS VIERNES SE PERMITIRÁ LA VENTA DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

Hamburguesa con pan chico
 Hot dog con pan chico
 Hot cakes
 integrales

MENÚS PARA ESCUELAS DE EDUCACIÓN BÁSICA: PREESCOLARES

<p>COMBO 1. 255 Kcal</p> <p>% Sándwich de pollo cocido (15 g) con 1 cucharadita de mayonesa, 2 rebanadas de jitomate y 3 rebanadas de pepino. 1 vaso con palitos de ½ manzana y ½ taza de palitos de zanahoria cruda.</p>	<p>COMBO 2. 225 Kcal</p> <p>1 vaso de papaya con ½ vaso de yogurt natural descremado. 2 galletas de avena. Agua natural.</p>	<p>COMBO 3. 235 Kcal</p> <p>½ TAZA DE ARROZ CON LECHE ½ MANZANA PICADA AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 4. 215 Kcal</p> <p>% SANDWICH DE QUESO: 1 REB DE QUESO + 1 CORTA DE MAYONESA + Jitomate PEPINOS CON LIMON AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 5. 262 Kcal</p> <p>Club Sándwich de jamón: 1 ½ rebanada de pan integral cortado en triángulos + 1 rebanada de jamón de pavo + ½ pieza de jitomate + 1 cucharadita de mayonesa ½ Taza de papaya Agua Natural</p>
<p>COMBO 6. 252 Kcal</p> <p>Ensalada de Pollo: % taza de verduras cocidas (zanahoria, calabacita y chícharo) + 35 gr de pechuga de pollo cocido + 1 cucharada de crema + 1 rebanada de pan integral ½ pieza de plátano tabasco ó 2 plátanos dominicos Agua Natural</p>	<p>COMBO 7. 255 Kcal</p> <p>Torta de queso: 1/3 de bolillo sin migaja + 1/4 pieza de aguacate + 20gr de queso fresco + 1 taza lechuga, pepino, jitomate, cebolla. 1 Taza de Melón Agua Natural</p>	<p>COMBO 8. 255 Kcal</p> <p>Cóctel de Frutas: % taza de papaya + % taza de melón + % taza de sandía + % taza de yogurt natural bajo en grasa + % taza de cereal de caja. Agua Natural</p>	<p>COMBO 9. 231 Kcal</p> <p>Ensalada de Jamón: Jamón de pavo 2 rebanadas Helados+ % taza de chayote cocido + Perejil al gusto + Sal mínima 5 Galletas saladas integrales ½ taza de yogurt light</p>	<p>COMBO 10. 220 Kcal</p> <p>1 Gringa: 2 Tortillas (maíz o harina) + 30 gr de queso fresco + lechuga+jitomate</p>
<p>COMBO 11. 225 Kcal</p> <p>1/2 taza de cereal + 1 vaso de leche light + 1/2 pieza de plátano</p>	<p>COMBO 12. 240 Kcal.</p> <p>Quezadillas con aguacate: 2 tortilla + 30 gr de queso + 1/4 pieza de aguacate</p>	<p>COMBO 13. 242 Kcal</p> <p>Frijoles de la Olla: 1/2 taza de frijoles de la olla + 15 gr de queso desmoronado + 1 tortilla+ 1 taza de nopales</p>	<p>COMBO 14. 220 Kcal</p> <p>Taquitos de Nopal con queso: 2 tortillas+30gr de queso+ 1 taza de nopales a la mexicana</p>	<p>COMBO 15. 215 Kcal</p> <p>Huevo con ejotes: 1 pieza de huevo+ 1 cucharadita de aceite + 1 taza de ejotes cocidos + 1 rebanada de pan integral</p>
<p>COMBO 16. 225 Kcal.</p> <p>Taco suave de huevo a la mexicana: 1 tortilla + 1 pieza de huevo + jitomate y cebolla al gusto + 1 cucharadita de aceite 1 Taza de papaya picada en cubos</p>	<p>COMBO 17. 225 Kcal.</p> <p>Flautas de pollo: 1 tortilla de maíz + 1/2 pieza de muslo de pollo desmenuzado + 1/2 taza de lechuga y jitomate picado + 1 cucharada de crema + 1 taza de jicama en tiras + agua natural</p>	<p>COMBO 18. 225 Kcal</p> <p>Taco suave de huevo con nopales: 1 tortilla de maíz + 1 huevo + 1/2 taza de nopales cocidos + 1 cucharadita de aceite + 1 taza de manzana y guayaba en cubos + agua natural</p>	<p>COMBO 19. 225 Kcal</p> <p>Tostadas de Atún con mayonesa: 1 tostada + 35 gr de atún + 1/2 taza de verduras picadas sin papa + 1 cucharadita de mayonesa + 2 tazas Capulines + Agua Natural</p>	<p>COMBO 20. 237 Kcal</p> <p>Taco suave de calabazas guisadas: 1 Tortilla de maíz + 1 taza de calabazas guisadas con jitomate y cebolla + 18 grs de queso pasteurizado desmoronado + aceite vegetal + 1 taza de melón.</p>
<p>COMBO 21. 242 Kcal</p> <p>Tostadas de pollo: 1 tortilla + 1 cdita de aceite + 30 gr de pollo + 15gr de queso panela rayado + 1/2 taza de lechuga + 1/2 taza de melón picado</p>	<p>COMBO 22. 228 Kcal</p> <p>Taco de pollo con verdura: 1 tortilla + 1/2 taza de lechuga + 2 rebanadas de jitomate + 1/3 de pieza de aguacate + 30 gr de pollo + 1 pieza de manzana en rebanadas</p>	<p>COMBO 23. 238 Kcal</p> <p>Sándwich asados: 1 1/2 piezas de sándwiches + 1/2 taza de jitomate picado + 3 rebanaditas de cebolla + 1 cucharadita de aceite + 1/2 taza de sandía + 1/2 pieza de pan integral</p>	<p>COMBO 24. 239 Kcal</p> <p>Quezadillas con aguacate: 1 tortilla + 1/3 pieza de aguacate + 15g de queso casaca + 3/4 taza de zanahoria + 1/2 taza de piña</p>	<p>COMBO 25. 242 Kcal</p> <p>Sándwich de huevo: 1 rebanada de pan integral partida a la mitad + 1 pieza de huevo + jitomate y cebolla al gusto + 1 cucharadita de aceite + 1/2 taza de mango</p>

MENÚS PARA ESCUELAS DE EDUCACIÓN BÁSICA: ESCOLARES

<p>COMBO 1. 287 Kcal</p> <p>1 sope al comal con 1/2 taza de frijoles fritos con 15 g de queso fresco + salsa tipo pico de gallo</p> <p>1 manzana escolar.</p> <p>Agua natural.</p>	<p>COMBO 2. 290 Kcal</p> <p>1/2 bolillo rebanado con 1 plato de ensalada: 1 taza de lechuga, 1/3 de aguacate rebanado y 40 g de queso panela en cubitos.</p> <p>1 plátano.</p> <p>Agua natural.</p>	<p>COMBO 3. 245 Kcal</p> <p>2 ROLLOS DE JAMÓN + 1 TIRA DE GALLETAS SALADAS ZANAHORIA RALLADA CON JICAMA (CHAMOY)</p> <p>AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 4. 263 Kcal</p> <p>2 TOSTADAS DE CEBICHE DE SOYA + 2 TOSTADAS + 1/2 TAZA DE CEBICHE DE SOYA</p> <p>1 NARANJA EN MITADES</p> <p>AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 5. 260 Kcal</p> <p>Ensalada de Pollo: 1/2 Taza de zanahoria rallada + 30 gr de pechuga de pollo cocida + 1 cucharadita de mayonesa con mostaza</p> <p>1 Rebanada de pan integral</p> <p>1/2 taza de melón picado</p> <p>1/2 TAZA DE YOGURT PARA BEBER BAJO EN CALORÍAS</p>
<p>COMBO 6. 263 Kcal</p> <p>Esquite con Verdura: 1/2 taza de granos de ekite cocidos + 1/2 taza de chayote cocido + 1/2 taza de zanahoria cocida + 20 gr de queso fresco rallado + 1 cucharadita de mayonesa + chile y limón al gusto.</p> <p>2 Naranjas en Gajos</p>	<p>COMBO 7. 263 Kcal</p> <p>Avena Integral: 1/3 taza de avena instantánea + 5 pasas + 7 almendras + 1/2 taza de leche descremada</p> <p>1 taza de jicama con chile y limón al gusto</p> <p>Agua Natural</p>	<p>COMBO 8. 290 Kcal</p> <p>Ensalada Brasileña: 50 gr de Zanahoria rallada + 40gr de piña + 16gr de pasitas + 1 cucharada de crema + pechuga de pollo desmenuzada (30gr).</p> <p>5 piezas de galletas Saladas</p> <p>Agua Natural</p>	<p>COMBO 9. 287 Kcal</p> <p>Cebiche de Atún: 40 gr de Atún en agua + Limón al gusto + 1/2 pieza de Pimiento verde + 1/2 pieza de Ajonjolí + 1 taza de Pepino + Cebolla al gusto + Pimienta al gusto + Sal mínima + 1/4 pieza de aguacate</p> <p>8 Galletas saladas integrales</p> <p>Agua de fresa con azú</p>	<p>COMBO 11. 290 Kcal</p> <p>Tacos de pollo: 1/4 taza de pollo deshebrado guisado a la mexicana + 2 tortillas + 1/4 pieza de aguacate + 1 taza de fruta de temporada</p>
<p>COMBO 11. 290 Kcal</p> <p>Huevo Estrellado: 1 tortilla + 1 huevo estrellado + 1 cucharadita de aceite + 1/2 vaso de jugo de naranja</p>	<p>COMBO 12. 265 Kcal</p> <p>Quezadillas de Champiñones: 2 tortillas + 30 gr de queso + 1 taza de champiñones guisados (jitomate+ cebolla + 1 cucharadita de aceite)</p>	<p>COMBO 13. 287 Kcal</p> <p>Torta de queso con aguacate: 1 Bolillo sin migajón + 30 gr de queso + 1/4 pieza de aguacate + mostaza + 1/2 cucharadita de crema + 1 taza de lechuga + jitomate + cebolla + chile</p>	<p>COMBO 14. 285 Kcal</p> <p>Tacos suaves de frijol: 2 tortillas de maíz + 1/2 taza de frijol cocido machacado + 2 tazas de lechuga + jitomate + cebolla + salsa tipo pico de gallo</p>	<p>COMBO 15. 263 Kcal</p> <p>Torta de Jamón: 1 bolillo sin migajón + 3 rebanadas de jamón de pavo + lechuga, jitomate, cebolla y chile + 1 cñita de mayonesa</p>
<p>COMBO 16. 278 Kcal</p> <p>Taco suave de huevo a la mexicana: 2 tortillas de maíz + 1 pieza de huevo + 1 taza de jitomate y cebolla picados + 1 cucharadita de aceite vegetal + 1/2 taza de papaya en cubos.</p>	<p>COMBO 17. 277 Kcal</p> <p>Flautas de pollo: 2 Tortillas de maíz + 1/2 pieza de muslo de pollo desmenuzado + 1 taza de lechuga y jitomate picados + 1 cucharada de crema + 1 taza de jicama en tiras.</p>	<p>COMBO 18. 279 Kcal</p> <p>Torta de chile relleno: 1 bolillo sin migajón + 1 cucharadita de mayonesa + 1 chile poblano + 20 gr de queso pasteurizado + 1 taza de manzana y guayaba.</p>	<p>COMBO 19. 277 Kcal</p> <p>Tostadas de atún: 2 tostadas homeadas + 35 gr de atún + 1/2 taza de verduras picadas sin papa + 1 cucharadita de mayonesa + 1 taza de capulines</p>	<p>COMBO 20. 280 Kcal</p> <p>Tacos de calabacitas: 2 tortillas de maíz + 2 tazas de calabacitas guisadas con jitomate y cebolla al gusto + 18 gr de queso pasteurizado + 1 cucharadita de aceite + 1 taza de melón</p>
<p>COMBO 21. 275 Kcal</p> <p>Molletes: 1/2 Pieza de bolillo + 15 gr de frijoles machacados + 15 gr de queso oaxaca + lechuga y jitomate al gusto + 1/3 pieza de aguacate + 1/2 taza de piña</p>	<p>COMBO 22. 292 Kcal</p> <p>Sopes de pollo: 1 sope mediano + 15gr de pollo + 15 gr de queso oaxaca + 1 cucharadita de aceite + 1/2 taza de nopales + cebolla al gusto + 1 pieza de plátano</p>	<p>COMBO 23. 287</p> <p>Biónico: 1 taza de yogurt bajo en grasa + 1 pieza de plátano + 1 cucharadita de granola + 1/2 taza de zanahoria + 3 cucharaditas de cacahuaje</p>	<p>COMBO 24. 280 Kcal</p> <p>Hot Cakes: 1 pieza de hot cake mediana + 30g de jamón + 1 cucharadita de mantequilla + 12 piezas de uvas + 1 taza de jicama + 1 cucharadita de mermelada</p>	<p>COMBO 25. 273 Kcal</p> <p>Sándwich de pollo: 2 rebanadas de pan integral + 30 gr de pollo a la plancha + 1 cucharadita de mayonesa + 1/2 taza de lechuga + 4 rebanadas de jitomate</p>

MENÚS PARA ESCUELAS DE EDUCACIÓN BÁSICA- SECUNDARIA

<p>COMBO 1. 400 Kcal</p> <p>1 torta integral (sin migajón) de queso fresco (40 g) con 1 hoja de lechuga, 2 hojas de espinaca, 2 rebanadas de jitomate y 1 cucharadita de mayonesa y 1/3 de aguacate rebanado.</p> <p>1 plato con 1/2 plátano y 1/2 taza de papaya.</p> <p>Aguas natural.</p>	<p>COMBO 2. 347 Kcal</p> <p>2 gorditas con 1/2 taza de frijoles fritos y 20 g de queso fresco con dos cucharaditas de salsa roja.</p> <p>1/2 para rebanada.</p> <p>Aguas natural.</p>	<p>COMBO 3. 362 Kcal</p> <p>CHILAQUES ROJOS: 2 TORTILLAS + CALDILLO DE TOMATE + CEBOLLA + 1 CADA DE ACEITE PARA FREIR</p> <p>1/2 TAZA DE FRUJO COCIDO (SIN FREIR)</p> <p>1 TAZA DE PAPAYA (TAJIN)</p> <p>AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 4. 385 Kcal</p> <p>2 QUESADILLAS + RAJAS DE CHILE POBLANO + CEBOLLA + CADA DE CREMA + 30 GR DE QUESO</p> <p>2 TAZAS DE MELON</p> <p>AGUA NATURAL</p>	<p>COMBO 5. 365 Kcal</p> <p>Ensalada de atún: 25gr de atún en agua + 1 taza de salsa mexicana (jitomate, cebolla y chile) + 1 cucharadita de mayonesa + 1/4 pieza de aguacate</p> <p>10 piezas de galleta salada integral</p> <p>1 manzana</p> <p>Aguas Natural</p>
<p>COMBO 6. 381 Kcal</p> <p>Encalada de Pasta: 1/2 taza de pasta de codito cocida + 3 tazas de lechuga + 1 pieza de jitomate + 1/2 taza de zanahoria rallada + 2 rebanadas de jamón de pavo + 1 cucharadita de mayonesa + 1/2 cucharada de crema</p> <p>5 galletas saladas integrales</p> <p>2 guayabos</p>	<p>COMBO 7. 385 Kcal</p> <p>Hot Dog: 1 pieza de Pan para hot-dog + 1 pieza de salchicha de pavo + 1/2 pieza de Jitomate + Cebolla al gusto + Chile serrano al gusto o salsa + 1 cucharadita de Mayonesa light.</p> <p>1 Naranja en gajos</p>	<p>COMBO 8. 400 Kcal</p> <p>Sándwich de jamón: 2 rebanadas de pan integral + 2 rebanadas de jamón de pavo + 1 cucharada de crema con mostaza + 1/2 pieza de aguacate</p> <p>1 Yogur light</p> <p>1 Manzana</p>	<p>COMBO 9. 375 Kcal</p> <p>Tacos de Frijol: 2 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles refritos + lechuga al gusto + 1/2 pieza de jitomate + cebolla al gusto + 1/2 pieza de aguacate.</p> <p>Aguas de sabor bajo en calorías</p>	<p>COMBO 10. 400 Kcal</p> <p>Burritos: 2 Tortillas de harina + tinga de res cocida con verduras (30gr) + 1 colita de aceite + 1/4 taza de frijoles</p> <p>Cocidi de frutas (1 taza)</p>
<p>COMBO 11. Kcal 377</p> <p>Sincronizadas: 2 tortillas de harina + 30 gr de queso casaca + 1 rebanada de jamón de pavo + lechuga + jitomate + cebolla + Chile + salsa + 1/4 pieza de aguacate + 1 taza de melón</p>	<p>COMBO 12. Kcal 390</p> <p>Huevos al albáñil: 1 pieza de huevo + 1 cucharadita de aceite + 1/2 taza de salsa roja + 3 rebanadas de pan integral + 1/2 taza de jugo de naranja</p>	<p>COMBO 13. Kcal 415</p> <p>Biónicos: 1 pieza de plátano + 1 taza de papaya + 1 taza de melón + 1/2 taza de yogurt natural bajo en grasa + 1/4 taza de granola + 1 1/2 cucharadas de nuez</p>	<p>COMBO 14. Kcal 347</p> <p>Torta de jamón: 1 bolillo sin migajón + 3 rebanadas de jamón de pavo + lechuga + jitomate + cebolla + Chile + 1/2 cucharada de crema + 1/4 pieza de aguacate + 1 manzana</p>	<p>COMBO 15. Kcal 350</p> <p>Ensalada de pollo: 2 tazas de lechuga + 4 piezas de jitomate pequeño + 1 taza de pepino + 1 taza de lechuga escarola + 1/4 pieza de pechuga de pollo asada + 8 cucharadas de crotones + 1/4 pieza de aguacate + 1 cucharadita de aderezo</p>
<p>COMBO 16. 395 Kcal</p> <p>Taco suave de huevo: 2 tortillas de maíz + 1 pieza de huevo + 1 taza de jitomate y cebolla + 1/4 de pieza de aguacate + 1 cucharadita de aceite vegetal + 1 1/2 taza de papaya en cubos</p>	<p>COMBO 17. 397 Kcal</p> <p>Floatas de Pollo: 2 tortillas de maíz + 1/2 pieza de muslo de pollo desmenuzado + 1 taza de lechuga y jitomate + 1 1/2 cucharada de crema + 1 1/2 taza de jicama en tiras</p>	<p>COMBO 18. 398 Kcal</p> <p>Torta de Chile relleno de queso: 1 bolillo sin migajón + 1 1/2 cucharadita de mayonesa + 1 pieza de Chile poblano + 30 gr de queso + 1 1/2 taza de manzana y guayaba en cubos</p>	<p>COMBO 19. 397 Kcal</p> <p>Taco suave de calabazas guisadas: 2 tortillas de maíz + 2 tazas de calabazas guisadas con jitomate y cebolla al gusto + 38 gr de queso pasteurizado + 1 1/2 cucharadita de aceite vegetal + 1 1/2 taza de melón</p>	<p>COMBO 20. 292 Kcal</p> <p>Torta de bistec: 1 bolillo sin migajón + 45 gr de bistec asado + 1 cucharadita de mayonesa + cebolla, cilantro y salsa al gusto + 1 taza de piña</p>
<p>COMBO 21. 405 Kcal</p> <p>Alambre de pollo: 30 gramos de pollo asado + 15 gr de queso casaca + 1/2 pieza de Chile morcón + cebolla al gusto + 2 cucharaditas de aceite + 2 tortillas de maíz + 1 manzana</p>	<p>COMBO 22. 375 Kcal</p> <p>Tostados de Soya: 2 tostados horneados + 1/2 taza de soya + 1 taza de lechuga + 4 rebanadas de jitomate + 1/3 pieza de aguacate</p>	<p>COMBO 23. 415 Kcal</p> <p>Endripiadas con jamón: 2 Tortillas de maíz + 15 gr de jamón + 15 g queso rayado + 2 cucharaditas de frijoles + 1 taza de lechuga + 4 rebanadas de jitomate + 1 cucharadita de aceite + 1/3 pieza de aguacate + 1/2 taza de papaya</p>	<p>COMBO 24. 385 Kcal</p> <p>Gorditas de Frijol: 1 Gordita al comal + 2 cucharaditas de frijoles + 30 gr de queso rayado + 2 cucharaditas de aceite + 1/2 taza de jicama + 1 durazno</p>	<p>COMBO 25. 385 Kcal</p> <p>Sincronizadas de maíz: 2 tortillas + 30 gramos de jamón + 30gr de queso Casaca + 1/2 taza de lechuga + 4 rebanadas de jitomate + 1/3 pieza de aguacate + 1/2 pieza de plátano</p>

Vigencia

Artículo Único. El presente acuerdo secretarial entrará en vigencia en la fecha de su firma.

Dado en Guanajuato, Guanajuato a los 9 nueve días de enero de 2014 dos mil catorce.



ING. EUSEBIO VEGA PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN

AVISO

A todos los usuarios de las diferentes Dependencias de los Gobiernos Federal, Estatal y Municipal, así como a los diferentes Organismos Públicos Descentralizados que envían diversos documentos para su publicación en el Periódico Oficial, se les solicita de la manera más atenta se sirvan remitir dicho documento en forma impresa, en discos de 3 1/2 o en CD, **(realizado en Word con formato rtf)**, lo anterior debido a que los procesos de impresión de esta Dirección del Periódico Oficial así lo requieren.

Agradecemos la atención que le sirvan al presente Aviso.

Atte.
La Dirección

AVISO

Por este conducto se comunica a todos los usuarios en general, que a partir del año 2002, están disponibles las publicaciones del Periódico Oficial para su consulta en nuestro **portal web.**

Para consulta de nuestro portal, se deberá acceder a la Dirección:
<http://periodico.guanajuato.gob.mx>

Agradecemos la atención que le sirvan al presente Aviso.

Atte.
La Dirección

**DIRECTORIO**

PERIODICO OFICIAL DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE GUANAJUATO

Se publica los LUNES, MARTES, JUEVES y VIERNES

Oficinas: Km. 10 Carr. Juventino Rosas

Tel. (473) 73 3-12-54 * Fax: 73 3-30-03

Guanajuato, Gto. * Código Postal 36000

Correos Electronicos

Lic. Luis Manuel Terrazas Aguilar (lterrazas@guanajuato.gob.mx)

José Flores González (jfloresg@guanajuato.gob.mx)

T A R I F A S :

Suscripción Anual (Enero a Diciembre)	\$ 1,200.00
Suscripción Semestral (Enero-Junio) (Julio-Diciembre)	" 598.00
Ejemplares, del Día o Atrasado	" 18.00
Publicaciones por palabra o cantidad por cada inserción	" 2.00
Balance o Estado Financiero, por Plana	" 1,987.00
Balance o Estado Financiero, por Media Plana	" 999.00

Los pagos deben hacerse en las Oficinas Recaudadoras del Estado,
enviando el ORIGINAL del EDICTO o del BALANCE
con el Recibo Respectivo.

Favor de enviar ORIGINALES. Así nos evitará su devolución.

DIRECTOR
LIC. LUIS MANUEL TERRAZAS AGUILAR