



**SEC**  
Secretaría  
de Educación y Cultura

# **PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO**

## **Reunión Inicial Del Servicio De Alimentación**

Ciclo escolar 2018-2019



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

**PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO**



**ETC/Escuela de Tiempo Completo.-** es la escuela pública de Educación básica que participa en el Programa de Escuelas de Tiempo Completo, ampliando su jornada entre seis y ocho horas diarias para aprovechar mejor el tiempo disponible para el desarrollo académico, deportivo y cultural de sus alumnos.

SEP  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



MOVER MÉXICO





**SONORA**  
- MUNICIPIOS -

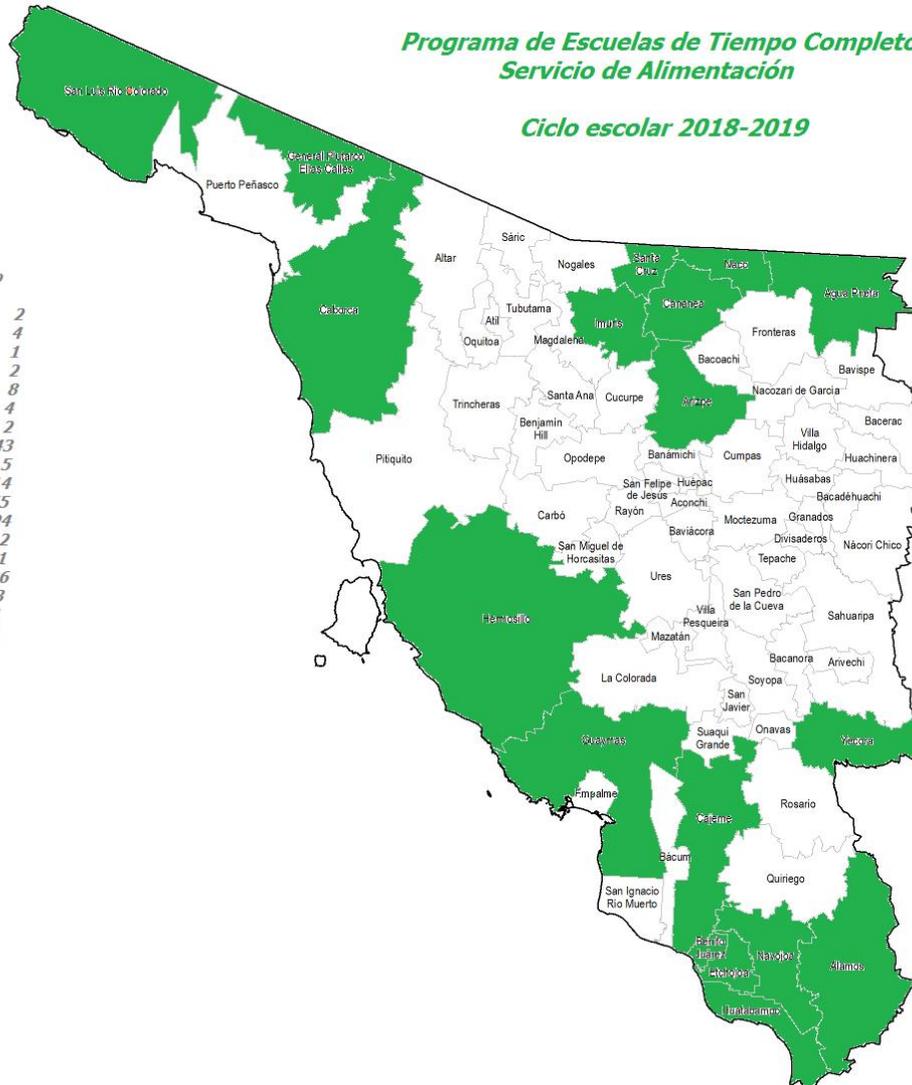
*Programa de Escuelas de Tiempo Completo  
Servicio de Alimentación*

*Ciclo escolar 2018-2019*



*Número de escuelas por municipio*

1.- Agua Prieta	2
2.- Álamos	4
3.- Arizpe	1
4.- Benito Juárez	2
5.- Caborca	8
6.- Cajeme	4
7.- Cananea	2
8.- Etchojoa	43
9.- Gral Plutarco Elias Calles	5
10.- Guaymas	14
11.- Hermosillo	55
12.- Huatabampo	24
13.- Imuris	2
14.- Naco	1
15.- Navojoa	26
16.- San Luis Rio Colorado	3
17.- Santa Cruz	1
18.- Yécora	1





**Objetivo de las Escuelas de Tiempo Completo.-** Mejorar la calidad de los aprendizajes de las niñas y niños de los alumnos en un marco de diversidad y equidad, propiciando el desarrollo de las competencias para la vida, a través de la ampliación y uso eficiente del tiempo, el fortalecimiento de los procesos de gestión escolar y las prácticas de enseñanza, así como la incorporación de nuevos materiales educativos





SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

**PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO**

**Servicio de alimentación.**-elemento adicional que se brinda en las ETC, para fortalecer la salud alimentaria del alumnado que se encuentra especialmente en comunidad con alto índice de pobreza y marginación, esto con la finalidad de que **obtengan mejores aprendizajes y lograr su pertenencia en el SEN:**



Escuela Primaria Federalizada Vicente  
Guerrero 26DPR0147Y  
Comunidad: Loma del Refugio, Navjoa. .



## Criterios para la aplicación del recurso

- Se otorga el apoyo económico a una sola persona por plantel. (Responsabilidad de Director)
- Cuando la/ el coordinadora/or Escolar del Servicio Alimentación deje de desempeñar la función, en forma transitoria o definitiva, la AEL deberá suspender el apoyo económica y lo asignará a quien asuma las funciones a partir de la fecha de inicio.
- El servicio de alimentación atiende a todos los alumnos del plantel,
- No se niega la provisión de alimentos a ningún alumno, bajo cualquier circunstancia.
- No se cobra a las alumna (o)s, ni a sus familias.
- El Comité esta integrado por familias de los alumnos, que de manera voluntaria apoyan diariamente a este servicio.



## Características de los apoyos en Servicio de Alimentación



**a) Compra de insumos y enseres.** Calculo de \$ 15.00 pesos por alumno por cada día hábil del mes.

**b) Apoyo económico a la/el coordinador /or Escolar del servicio de alimentación.** \$190.00 pesos por día hábil.

**c) Capacitación** para el servicio de alimentación a la comunidad escolar.



## Días Hábiles del Calendario Escolar del Servicio de Alimentación Ciclo Escolar 2018-2019

<u>MESES</u>	<u>DÍAS HÁBILES</u>
OCTUBRE	22
NOVIEMBRE	19
DICIEMBRE	13
ENERO	18
FEBRERO	19
MARZO	19
ABRIL	11
MAYO	19
JUNIO	16



## Insumos permitidos

CARNES	CEREALES	LÁCTEOS	FRUTAS Y VERDURAS	GRASAS	EXTRAS
PESCADO	TORTILLA DE MAÍZ	YOGHURT	TODAS (PREFERENTEMENTE DE TEMPORADA)	CHÍA	AGUA POTABLE
CARNE DE RES	TOSTADAS TOTOPOS			AGUACATE	GAS
REQUESÓN	BOLILLO			ALMENDRAS	SERVILLETAS
PULPA DE CERDO	PAN INTEGRAL			NUECES	MICRODIN
QUESO FRESCO	GRANOLA			MARGARINA BAJA EN GRASAS	GEL ANTIBACTERIAL
O PANELA					
JAMÓN DE PAVO	CORN FLAKES NATURAL			CREMA BAJA EN GRASAS	DETERGENTE MULTIUSOS
POLLO	AMARANTO				CUBETA DE LÁMINA GALVANIZADA
HUEVO CHORIZO DE SOYA					BLANQUEADOR CLORALEX
QUESO COTTAGE					TRAPEADOR
					ESCOBA
					LIMPIADOR FLASH



## Lista de artículos y alimentos no permitidos

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL ALTOS EN GRASA (EJEMPLO)	CEREALES CON GRASA (EJEMPLO)	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS (EJEMPLO)	ARTICULOS GENERALES NO PERMITIDOS (EJEMPLO)
* CHORIZO	PAN DULCE	PASTAS INSTANTÁNEAS	ARTÍCULOS DE ASEO PERSONAL
MANTECA	*HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	JUGOS	ELECTRODOMÉSTICOS
*MANTEQUILLA	GALLETAS DULCES	REFRESCOS	CIGARROS
*NUGGET DE POLLO	HOJUELAS CON AZÚCAR	CHICLES	BEBIDAS ALCOHÓLICAS
*QUESOS ALTOS EN GRASA (AÑEJO, AMERICANO, OAXACA, MANCHEGO, ETC.)		DULCES	FRITURAS Y BOTANAS
*ADEREZO COMERCIAL		SOBRES PARA PREPARAR BEBIDAS EN POLVO	PASTELES Y BOLLERIA
*CHICHARRÓN			ARTÍCULOS PARA EL HOGAR
*CECINA			GASOLINA

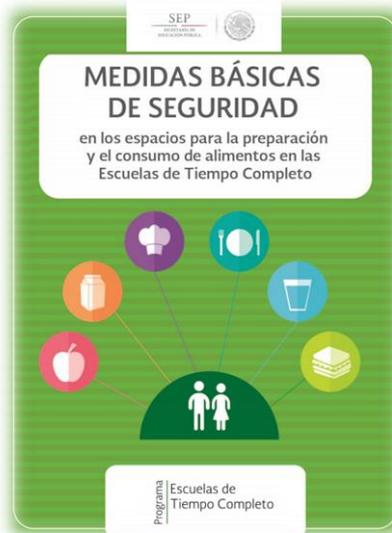
**\*Alimentos permitidos en pequeñas porciones.**



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

# Materiales Servicio Alimentación

PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO





## Propósito de las medidas de Seguridad en las Escuelas de Tiempo Completo

“Garantizar la formación de hábitos alimentarios y la oferta de una alimentación correcta que contribuya en el logro de mejores aprendizajes de los estudiantes y su permanencia en la escuela”



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO



# Medidas Básicas de Seguridad

Ciclo escolar 2018-2019



## Características de Cocinas Escolares

### Infraestructura

Instalaciones eléctricas y de gas confiables.  
Con Dictamen de UMPC o plancha eléctrica.

- Suelo y paredes con superficie lavable.
- Fregadero con agua corriente.
- Mesas y tablas de trabajo de superficie/Melanina /acrílico.
- Ventilación suficiente.
- Mallas o mosquiteros.
- Estufa.
- Refrigerador con congelador.
- Alacenas para alimento no perecedero.
- Espacios para el material de limpieza y desinfección.





SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

# PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO





## Consejos Prácticos de Seguridad

**A) Ralla roja a un metro de la estufa.**

**B) Actitudes que fomenten la seguridad.**

**C) Observación y cumplimiento de la seguridad.**

**D) Participación activa de comunidad escolar.**



- 1. Ninguna persona ajena al interior de ESCOES o cocina.  
(Establecimientos de consumo escolar)**
- 2. Siempre usar mandil, cofia, cubre boca etc.,**
- 3. Una persona cobrando.**
- 4. Una persona elaborando alimentos.**
- 5. Personas que atiendan y distribuyan los alimentos según la capacidad de alumnados.**



- Utilice dentro de lo posible los quemadores del fondo de la estufa y coloque por dentro de la misma el asa de los sartenes cuando esté cocinando.

- Mantener la estufa y campana limpia de grasa y aceite.

- Instale un detector de Gas.





No instale elemento decorativos flamables cerca de los quemadores, ni de cualquier otra fuente de calor intenso.

- Mantenga el piso limpio y seco cuando fría en la estufa.
- Verifique que el recipiente sea del tamaño adecuado.
- En caso de ausentarse de la estufa apagar el fuego.
- Mantenga la estufa lejos de cortinas.





# Medidas de Seguridad de los Materiales Eléctricos

- Revisar que las clavijas y contactos estén en buen estado y debidamente instalados.
- Cubrir con tapas de protección los contactos (enchufes).
- Desconectar los aparato o extensiones, desde la clavija no los jale, al terminar de usarlos.
- Evitar en lo posible usar contactos múltiples.
- Evitar el uso de diablitos o uniones de cables.
- Evitar la Humedad en la cocina.





## Seguridad en la Cocina

- Se debe prestar especial atención a los líquidos en ebullición, que puedan apagar el fuego del quemador provocando un escape de gas.
- Como medida preventiva antes de empezar a utilizar la estufa ventile adecuadamente la cocina.
- Verifique que la ventilación no contribuya a que los quemadores de la estufa se apaguen.
  
- No prenda ningún interruptor.
- No permita ninguna persona o docentes al interior del Escoes o cocina.
- No permita ningún alumno al interior.
- No cargue niños mientras cocina.





## Manejo de Alimentos

### Alimentos calientes

1. Aleje la cara al destapar ollas.
2. Sujete objetos calientes con guantes.
3. Evite trasladar agua caliente o aceite.
4. No cocine con pulseras.
5. Use zapatos cerrados.



### Utensilios de cocina

- Cocinera deberá utilizar mangas  $\frac{3}{4}$  no holgada, para evitar contacto con alimentos y flamas
- Evite que las asas del sartén salgan de la estufa.
- Cuchillos , tenedores alejados de niños y resguardados con punta hacia abajo.
- Lavar con cuidado cuchillo, tenedores y aspas de licuadora.
- Evitar traer cuchillos en bolsa del mandil.
- La tabla de picar debe lavarse después de cada uso.



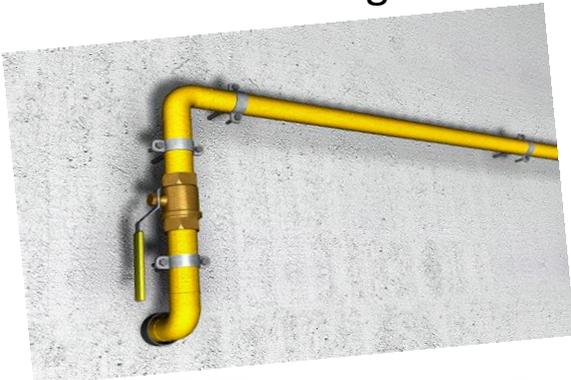
## Instalación de Estufas y tuberías de gas.

- La estufa debe ser instalada cerca de una ventana verificando que la corriente de aire no apague los quemadores.
- Cilindros de Gas deben ser colocados en la sombra, en lugares ventilados, con piso firme y nivelado, evitando que guarden humedad y en lugares de fácil acceso.
- Verificar que las instalaciones de Gas no se encuentran dañadas.  
(mangueras, regulador o uniones)
- Utilizar Material rígido de cobre, tubo galvanizado, evitar en lo posible usar manguera.

### **DECRETO 53 ART.43 LEY 5 DE JUNIO**

Los cilindros de gas deben ser colocados a una distancia mínima de 3 metros, de flamas e interruptores eléctricos.

No encender fuego cerca de los cilindros o instalaciones de Gas.





## En una fuga de Gas

- Cierre la llave de los cilindros y estufa.
- Ventile el lugar, abra puertas y ventanas.
- NO encender aparatos electrodomésticos.
- No apague ni encienda la Luz.
- REPORTE DE INMEDITO AL 911 y siga el *PROTOCOLO DE ACTUACIÓN*
  
- Se debe contar con un extintor.
- Es necesario tener en la cocina un extintor adecuado al tipo de fuego para en caso de incendio este no se propague.
- El personal debe conocer el uso y funcionamiento del extintor.





## En caso de Incendio

- En instalación con gas deberá cortar el suministro de Gas.
- Ya que si solo se apaga el fuego el Gas seguirá escapando provocando riesgo de intoxicación y explosión.
- Evacue el área y de la alerta, a los brigadistas y al 911.
- El establecimiento de consumo escolar deberá ser ubicado alejado, pero a la vista de la dirección y docentes.







# Señalización

- Verificar la adecuada señalización .  
(Medios de protección contra incendios, evacuación, etc.)
- La señalización debe ser continua desde el inicio de cada recorrido de evacuación, de forma que cuando se pierda la visión de una señal se vea ya la siguiente.





SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO

## Directorio de Seguridad Escolar

**Lic. Cesar Said Romo Noriega Director General**

**Tel.62 2897600 Ext. 2014**

**Lic. Luis Arturo Gutiérrez Sánchez, Director de Seguridad Escolar 62 2897600 Ext. 2016**

**Correo [luisarturogutierrez@gmail.com](mailto:luisarturogutierrez@gmail.com)**

**Manuel de Jesús Burboa Félix, Jefe de Dpto. de Emergencias Escolares 62,2897600 Ext 2017**

**[burboaf@hotmail.com](mailto:burboaf@hotmail.com)**

**Carlos Sánchez Miranda, Asesor en Seguridad Escolar, 62 2897600**



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO



Gobierno del  
Estado de Sonora

SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura



escuelas  
de tiempo  
completo

SEP  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



MENÚ DE COMIDAS REGIONALES PARA

# ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO

Por: LNH. Ilse Quintanar



# ¿CÓMO SE ORGANIZA EL MENÚ?

a) No. del platillo

b) Nombre de la receta

c) Insumos: Elementos que integran nuestro platillo

b) Preparación: Receta y procedimientos a realizar para lograr el platillo

No.	NOMBRE DE LA RECETA	INSUMOS	PREPARACION
1.	Burrito de Papa y Verduras Frescas	*Papa rallada frita* *Tortilla de Harina* *Queso rallado* *Aceite de maíz* *Ajo* Opciones: *Lechuga* *Tomate* *Guacamole* *Champiñones* *Salsa china	Rallar la papa y freír en un sartén con el aceite ya que estén doradas poner sobre servilletas para quitar el exceso, lavar y desinfectar las verduras, rallar queso sobre estas. Por otro lado calentar aceite en un sartén y acitronar ajo finamente picado para agregarle los champiñones y un poco de salsa china. Picar, lavar y desinfectar lechuga, cortar tomate en cuadritos. Para ensamblarlo hay que calentar la tortilla de harina y colocar todos los ingredientes dentro de esta, enrollar y listo.

● Poco  
● Moderado  
● Suficiente



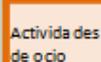


# MENÚS EJEMPLO

No.	NOMBRE DE LA RECETA	INSUMOS		PREPARACIÓN
1.	Burrito de Papa y Verduras frescas	*Sal*Pimienta* Ajo	(Al gusto)	Rallar la papa y freír en un sartén con el aceite ya que estén doradas poner sobre servilletas para quitar el exceso, lavar y desinfectar las verduras, rallar queso sobre estas. Por otro lado calentar aceite en un sartén y acitronar ajo finamente picado para agregarle los champiñones y un poco de salsa china. Picar, lavar y desinfectar lechuga, cortar tomate en cuadritos. Para ensamblarlo hay que calentar la tortilla de harina y colocar todos los ingredientes dentro de esta, enrollar y listo.
		*Papa rallada frita	(¼ tz - 20 gr)	
		*Tortilla de Harina	(1 pza - 52 gr)	
		*Queso rallado	(1 cda - 6 gr)	
		*Aceite de maíz	(15 ml - 1cdta)	
		*Lechuga	(1 tza - 60 gr)	
		*Tomate	(½ pza - 80 gr)	
		*Guacamole	(½ pza) opcional	
		*Champiñones	(¼ pza - 30 gr)	
2.	Molletes y Salsa bandera	*Tomate	(¼ pza - 30gr)	Cortar el pan bolillo por la mitad y retirar el migajón, calentar sobre una plancha un poco de mantequilla y coloque el pan boca bajo para dorar. Embarrar unos pocos de frijoles molidos sobre el pan, rallar queso sobre estos. Bajar la flama y tapar hasta que del queso derrita. Lavar las verduras y picar; chile, tomate y cebolla para acompañar el mollete.
		*Cebolla	(1 rodaja-3 gr)	
		*Pan torcido	(½ pza - 40 gr)	
		*Frijol molido	(¼ tza - 20 gr)	
		*Mantequilla	(1 cdta)	
		*Queso manchego	(1 reb - 30 gr)	
*Chile	(¼ pza)			

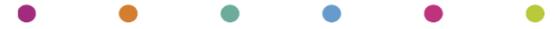


**Nombre de escuela**  
**PLANIFICACIÓN SEMANAL**



**Octubre 2018**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Semana 1</b>	1 VEGETARIANO 	2 ATÚN 	3 POLLO 	4 PESCADO 	5 RES 	6	7
<b>Semana 2</b>	8 VEGETARIANO 	9 ATÚN 	10 POLLO 	11 PUERCO- EMBUTIDO 	12 RES 	13	14
<b>Semana 3</b>	15 PUERCO EMBUTIDO 	16 ATÚN 	17 POLLO 	18 PESCADO 	19 RES 	20	21
<b>Semana 4</b>	22 VEGETARIANO 	23 ATÚN 	24 POLLO 	25 PESCADO 	26 RES 	27	28
<b>Semana 5</b>	29 VEGETARIANO 	30 PUERCO EMBUTIDO 	31 POLLO 	---	---	---	---



# MENÚ DE COMIDAS REGIONALES SEC

MENÚ	Menú comidas regionales para Escuelas de Tiempo Completo				
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATILLO PRINCIPAL	BURRITOS DE PAPA CON VERDURA	BARBACOA RES	ENSALADA DE POLLO	PESCADO EMPANIZADO	ESPAGUETI CON CARNE
GUARNICION 1	LEHUGA Y TOMATE	SOPA FRIA	FRJOLES MOLIDOS	LEHUGA, PEPINO Y TOMATE	LECHUGA, TOMATE, PEPINO
GUARNICION 2	GUACAMOLE	FRJOLES MOLIDOS	TOSTADAS		
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA				
BEBIDA	JAMAICA	TAMARINDO	FRUTA	JAMAICA	FRUTA

SEMANA 1



# AUTOCONTROL EN EL COMEDOR ESCOLAR



- ✓ El responsable del comedor debe identificar cualquier aspecto de la actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos.
- ✓ Se deben establecer procedimientos de vigilancia, supervisión y medidas correctivas.
- ✓ Se deberá vigilar que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adecuada.



**ALMACENAMIENTO Y  
CONSERVACIÓN**



**SUPERVISIÓN**



**LIMPIEZA Y  
DESINFECCIÓN**



**HIGIENE PERSONAL Y  
VESTIMENTA**



**AGUA POTABLE**





## RECOMENDACIONES PARA LA ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO



**Las frutas y demás vegetales deben estar frescos, brillosos y tener su olor y color característico.**



**La carne debe presentar buen color, olor natural y tejido firme.**



**Los pescados deben tener las agallas rojas, ojos salientes y brillantes, piel firme y olor característico.**



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

**PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO**



**Los alimentos secos (arroz, frijoles, maíz, azúcar, sal, harinas) deben almacenarse en recipientes con tapadera y en lugares frescos.**



**Sistema PEPS.**



**Separar los alimentos crudos de los cocinados.**



**No compre conservas en latas abombadas, abolladas, oxidadas, con moho, humedad o sin etiquetas.**



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Limpieza diaria.
- ✓ Lavar bien los utensilios de cocina, utilizar agua caliente.
- ✓ Desinfectar frutas y verduras, se puede utilizar una solución de agua con sal.
- ✓ Libre de plagas, malos olores, polvo.



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS



FUENTE: NOM-043-SSA2-2005



# ASIGNACIÓN DE APOYOS

Se refiere a los recursos económicos que aplicarán las ETC autorizadas para ofrecer servicios de Alimentación nutritiva para la mejora de los aprendizajes y la retención escolar.

La asignación se realiza de acuerdo al número de alumnos inscritos en el plantel por un monto de \$15.00 diarios (Quince pesos 00/100 M.N.) por alumno, durante los días hábiles establecidos en el calendario escolar, que podrá aplicarse a:

- ✓ Adquisición de insumos, mercancías y utensilios para las cocinas y comedores de las ETC que reciben recursos para atender la alimentación de alumnos y docentes.
- ✓ Servicios e insumos para alimentación de alumnos y docentes.
- ✓ Adquisición de artículos de limpieza.
- ✓ Insumos y enseres para que desarrolle su trabajo el personal de cocina y servicio.
- ✓ Gas utilizado para la elaboración de alimentos



**NOTA 1:** La compra de utensilios, artículos de limpieza y combustible no deberá exceder del 15% de los recursos asignados en el mes para la alimentación de alumnos y docentes. En caso rebasar dicho porcentaje, deberá enviar a su asesor asignado de acuerdo a su zona, la justificación correspondiente validada por el supervisor de zona escolar.

*Los recursos para los Apoyos Para el Servicio de Alimentación en ningún caso podrán utilizarse para el pago de estímulos de carácter económico, compensaciones, sueldos o sobresueldos de los directivos, docentes, personal de apoyo o cualquier otro.*



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO



**La entrega de los apoyos se realizara a través de una tarjeta electrónica asignada a cada director y al propio plantel.**

## Tarjeta Electrónica



Realizar las compras por medio de tarjeta y Solicitar facturación electrónica en archivos PDF y XML las cuevas serán enviadas a los correo establecidos para cada plantel, así como, al asesor correspondiente.



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO



## Beneficios:

- ✓ Cobertura MasterCard® .
- ✓ Evitar discrepancia fiscal.
- ✓ Mezcla del dinero personal y de la escuela.
- ✓ Dificultad para la devolución del dinero sobrante.
- ✓ Recopilación y verificación manual de las facturas.
- ✓ Validación de la autenticidad de las facturas ante el SAT.
- ✓ Riesgo de olvidar o repetir gastos.
- ✓ Bloqueo y desbloqueo temporal de las tarjetas.
- ✓ Consultar saldos y movimientos.





# Comprobación Financiera

Los recursos financieros asignados para la alimentación serán comprobados de manera inmediata al realizar el gasto, ya que al enviar la factura electrónica al correo de cada plantel se valida ante el SAT y queda registrada en la plataforma.

La Dirección de Contabilidad Gubernamental revisará y validará las facturas capturadas en plataforma.

El director el es responsable de conservar copia de las comprobaciones y resguardar por cinco años toda documentación que compruebe el gasto realizado.

En el caso de que hubiesen quedado recursos sin ejercer (del retiro en efectivo) deberán solicitar ante la Coordinación Estatal del Programa Escuelas de Tiempo Completo, una referencia bancaria para hacer el reintegro al convenio CIE del Programa para el ciclo escolar 2018-2019 y anteriores; la ficha bancaria generada por el Banco, deberá ser enviada al correo de su asesor asignado.



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

**PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO**

## Datos de Facturación

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL

**SERVICIOS EDUCATIVOS DEL ESTADO DE SONORA**

DOMICILIO

**BLVD LUIS DONALDO COLOSIO MURRIETA FINAL PTE SN LAS QUINTAS HERMOSILLO  
HERMOSILLO SONORA 83240**

**CLAVE DEL R.F.C**

**SEE920518J5A**

---



## Correo electrónico para el envío de facturas (PDF y XML)

Ejemplo:

CCT: 26DPB0031X

Escuela: ADOLFO LOPEZ MATEOS

Municipio: ETCHOJOA

- ✓ [a26dspb0031x@tempresarial.com](mailto:a26dspb0031x@tempresarial.com)
- ✓ [alimentoszona2@gmail.com](mailto:alimentoszona2@gmail.com)

Alimentos



a 26dspb0031x @tempresarial.com

CCT





## Distribución de Municipios por Zona

<b>ZONA 1</b>	<b>94</b>
AGUA PRIETA	2
ARIZPE	1
CABORCA	8
CANANEA	2
GENERAL PLUTARCO ELÍAS CALLES	5
GUAYMAS	14
HERMOSILLO	55
IMURIS	2
NACO	1
SAN LUIS RÍO COLORADO	3
SANTA CRUZ	1



## Distribución de Municipios por Zona

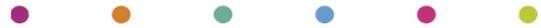
<b>ZONA 2</b>	<b>104</b>
ALAMOS	4
BENITO JUÁREZ	2
CAJEME	4
ETCHOJOA	43
HUATABAMPO	24
NAVOJOA	26
YÉCORA	1
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>198</b>



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO



# ASESORES POR ZONA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

## ZONA 1

Ilse Lorena Quintanar Maldonado

[alimentoszona1@gmail.com](mailto:alimentoszona1@gmail.com)

Ext. 2161

## ZONA 2

Francis Giovana Pérez Duarte

[alimentoszona2@gmail.com](mailto:alimentoszona2@gmail.com)

Ext. 2154



<b>Clave de Centro:</b>	<b>26DPB0001C</b>
<b>Nombre del Plantel:</b>	20 DE NOVIEMBRE
<b>Localidad:</b>	BACAJAQUÍA
<b>Municipio:</b>	ETCHOJOA
<b>Número de tarjeta:</b>	5583060501219420
<b>Zona:</b>	2 (dos)

<b>Buzón de Usuario:</b>	<b>a26dpb0001c@tempresarial.com</b>
<b>Correo de Asesor:</b>	alimentoszona2@gmail.com
<b>Correo personal:</b>	Para su resguardo personal

<b>RFC:</b>	<b>S E E 9 2 0 5 1 8 J 5 A</b>
<b>Razón Social:</b>	SERVICIOS EDUCATIVOS DEL ESTADO DE SONORA
<b>Domicilio:</b>	BLVD LUIS DONALDO COLOSIO MURRIETA FINAL PTE SN LAS QUINTAS HERMOSILLO HERMOSILLO SONORA C.P.83240



SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

# Mi Ticket Wallet

Un mundo de posibilidades  
en la palma de tu mano





# DESCARGA LA APP

¡De forma gratuita!

1



Busca la aplicación en las siguientes tiendas en línea.



2



Una vez que descargues la aplicación, selecciona **"REGÍSTRATE"**.

3



Llena el formulario y escoge la opción **"REGISTRARSE"**.



# DESCARGA LA APP

4



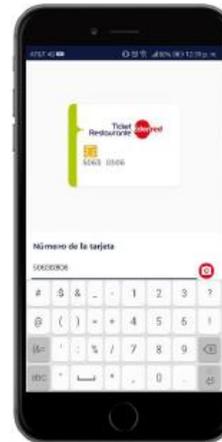
**Confirma tu inscripción.** Te haremos llegar un correo electrónico con tu usuario y contraseña. Para activar tu cuenta es necesario que hagas clic en la liga.

5



Una vez ingresado a liga y confirmado el correo, estarás en la página principal. Da clic en el símbolo de "+" para agregar una tarjeta.

6



Escribe los 16 dígitos de tu tarjeta, y aparecerá el tipo de tarjeta que tienes.

7



¡Listo! Comienza a disfrutar de tus beneficios.



# CREAR TU PERFIL



**Nota:** Si das clic en el icono de la cámara, podrás usar una foto personal para completar tu perfil.

1



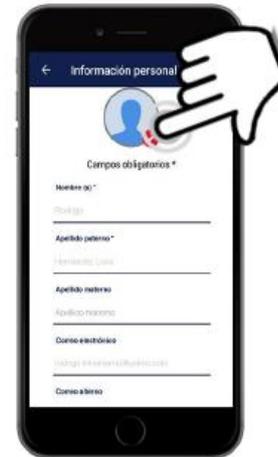
En el menú lateral, da clic al icono de usuario.

2



Luego, ve a la sección **"INFORMACIÓN PERSONAL"**.

3



Para llenar el formulario, deberás dar clic en el icono de lápiz señalado, captura tus datos personales y guarda la información en la misma sección donde estaba el icono del lápiz.



# CONSULTA DE SALDOS Y MOVIMIENTOS REALIZADOS

1



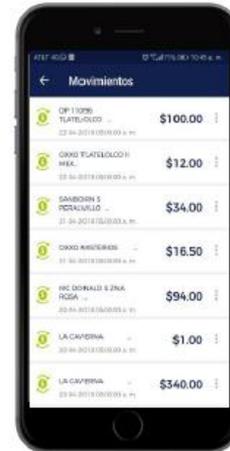
En la pantalla principal podrás tener siempre a la mano, el saldo actualizado de cada una de tus tarjetas.

2



Si deseas consultar tus movimientos, escoge la tarjeta de tu interés Y da clic en la sección "MOVIMIENTOS".

3



Se desplegará una lista con tus transacciones realizadas.



# BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE SALDOS

## Notas:

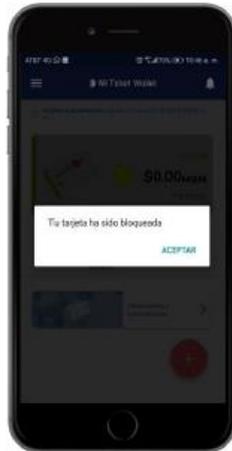
- Si la tarjeta está bloqueada, aún puede recibir saldos o depósitos sin problemas.
- Si llamas al Call Center y tu tarjeta está bloqueada, el asesor telefónico la verá como "cancelada". No te preocupes, esto es por medidas de seguridad y protección.

4



Para bloquear el saldo de tu tarjeta, debes dar clic en la opción **"DESBLOQUEADA"**.

5



Seguidamente, se mostrará un mensaje donde se confirma el bloqueo de tu tarjeta.

6



Para desbloquear, deberás dar clic en la opción **"BLOQUEADA"**.

7

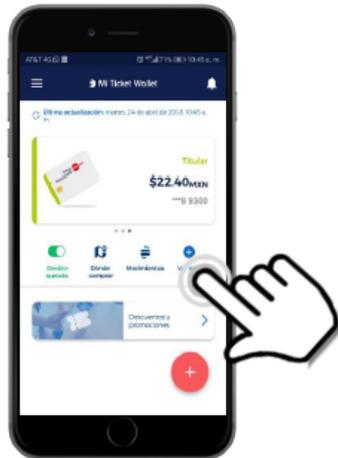


La app te mostrará un mensaje para confirmar el desbloqueo de la tarjeta.



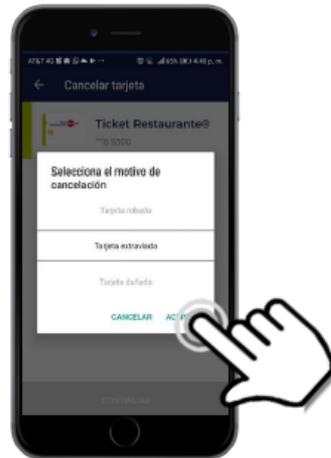
# CANCELACIÓN POR ROBO O EXTRAVÍO

1



En la pantalla principal elige la tarjeta que desees cancelar por robo o extravío y da clic en la opción de "ver más" y después en **"REPORTAR"**.

2



Aparecerá una ventana preguntando el motivo de la cancelación; escoger la opción correspondiente. Para continuar, debe dar clic en la opción de **"ACEPTAR"**.

3



Da clic en "continuar". Finalmente, se mostrará un mensaje con el n° de folio, el cual debe presentar en su área de RRHH para solicitar reposición.



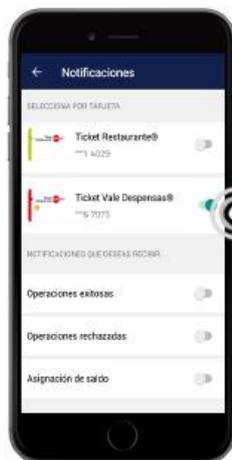
# RECIBE NOTIFICACIONES EN TIEMPO REAL

4



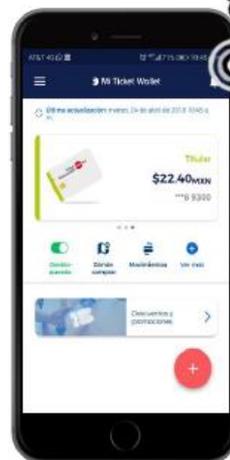
En el menú lateral, elige **"NOTIFICACIONES"** para mostrar las tarjetas que poseas.

5



Escoge cualquiera de ellas y se desplegarán las opciones de notificación, tanto para operaciones exitosas como para fallidas, elige la de tu preferencia.

6



También podrás consultar todas tus notificaciones, en el icono con forma de campana.

7



Allí encontrarás una lista con todas las notificaciones de las transacciones realizadas.

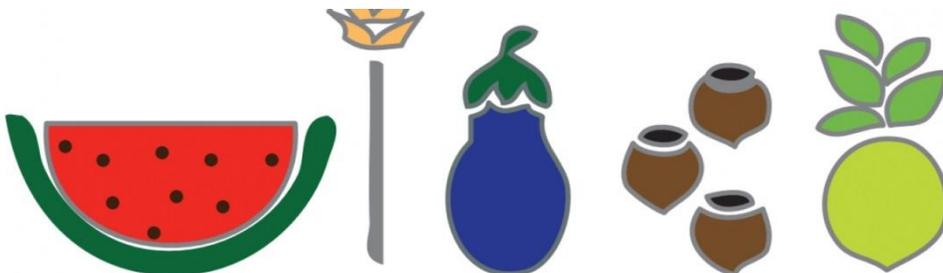


## COORDINACIÓN GENERAL DE PROGRAMAS FEDERALES PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO

- Dirección: Callejón Gastón Madrid No. 12, entre Juárez y Matamoros, Col. Centro, Hermosillo, Sonora. C.P. 83000.
- Nuestros teléfonos 01(662)2897600 ext: 2162, 2150,2157 y 2164

### Nuestros correos electrónicos:

- [incidenciasetc@sonora.edu.mx](mailto:incidenciasetc@sonora.edu.mx) ext.2162, 2150, 2164, 2157
- [escuelasdetiempoCompleto@sonora.edu.mx](mailto:escuelasdetiempoCompleto@sonora.edu.mx) ext. 2150, 2157 y 2164
- [alimentosetc@sonora.edu.mx](mailto:alimentosetc@sonora.edu.mx) ext.2161





SEC  
Secretaría  
de Educación y Cultura

**SONORA**  
UNIDOS LOGRAMOS MÁS

PROGRAMA ESCUELAS  
DE TIEMPO COMPLETO

