Consejería Jurídica del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.
Dirección General de Normatividad.
Subdirección de Jurismática.

Última Reforma: Texto Original

REGLAMENTO DE LA LEY QUE REGULA LA OPERACIÓN DE LAS COOPERATIVAS ESCOLARES EN ESCUELAS DE NIVEL BÁSICO EN EL ESTADO DE MORELOS

OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación	2012/08/23
Publicación	2012/09/05
Vigencia	2012/09/06
Expidió	Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos
Periódico Oficial	5022 "Tierra y Libertad"

MARCO ANTONIO ADAME CASTILLO, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE ME CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 70, FRACCIONES XVII Y XXVI, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, Y 2, 3 Y 8 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, Y

CONSIDERANDO

Que el 02 de mayo del 2012 fue publicada la Ley que regula la operación de las Cooperativas Escolares en Escuelas de nivel básico en el Estado de Morelos, la cual tiene por objeto regular la organización, operación, manejo y administración de las cooperativas escolares de las escuelas públicas y privadas de nivel básico del Estado de Morelos.

Así, en el artículo primero señala que las cooperativas escolares tendrán una finalidad eminentemente formativa, educativa y deberán propiciar en el educando el sentido de solidaridad, que les permita tomar conciencia de la importancia del trabajo en común, del esfuerzo propio y la ayuda mutua en la realización de tareas de beneficio individual y colectivo; desarrollar hábitos de cooperación, orden, disciplina y previsión; y vincular al educando con la realidad de su entorno, social y medio ambiente, a través del fomento de actividades productivas.

Ahora bien, tanto la educación como la salud tienen como base la colaboración entre los tres niveles de Gobierno, por lo cual para la emisión de dicha Ley así como de su respectivo Reglamento debe considerarse el marco del federalismo para atender tanto lo que mandata la Ley General de Salud, en cuanto a acciones de prevención, como lo que ordena la Ley General de Educación para propiciar que los niños, niñas y adolescentes tengan un sano ambiente escolar, en el que se optimicen recursos y se encaminen a orientar y capacitar en una materia tan importante como la nutrición.

Así, resulta por una parte atendible la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación”, que establece los criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas con respaldo científico para la integración de una

alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades, así como elementos para brindar información homogénea y consistente que coadyuve a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.

Y por la otra parte es de considerar el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de agosto de 2010 y cuyo propósito es no sólo establecer acciones que promuevan una alimentación y entorno saludables e impulsen una cultura de hábitos alimentarios que favorezca la adopción de una dieta correcta para la prevención del sobrepeso y la obesidad, sino constituirse en un instrumento jurídico de observancia obligatoria en las escuelas de educación básica de todo el país, en el marco del Programa Escuela y Salud, para establecer los criterios que regulan el tipo de alimentos y bebidas que son recomendables para su consumo y expendio en los establecimientos de consumo escolar, así como aquellos que no deben ser distribuidos en los centros escolares. Tal Acuerdo está referido a todos los tipos de establecimientos de consumo escolar, incluidas las tiendas, cooperativas, espacios o centros de expendio y cualquier otro tipo con fines similares existentes en las escuelas de educación básica del Sistema Educativo Nacional para ofrecer a los educandos, durante su estancia en la misma, alimentos y bebidas dentro de sus instalaciones, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopten; haciendo la precisión que este instrumento se generó en el seno del Consejo Nacional de Autoridades Educativas (CONAEDU), así como de los integrantes del Consejo Nacional de Salud (CONASA), en el respectivo ámbito de sus competencias, mismas que generaron consensos para encaminar los esfuerzos y acciones emprendidas por los gobiernos de las Entidades Federativas y regular de manera uniforme el tipo de productos que pueden expenderse en las escuelas de educación básica.

Con base en esos antecedentes y marco normativo, el presente Reglamento tiene por objeto proveer la exacta observancia de la Ley que regula la operación de las Cooperativas Escolares en Escuelas de nivel básico en el Estado de Morelos, para sentar las bases de organización y funcionamiento de estas Cooperativas Escolares, así como propiciar y articular la colaboración interinstitucional para que las autoridades educativas y sanitarias locales, en sus respectivos ámbitos de competencia, puedan cumplir con las disposiciones legales en esta materia.

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

REGLAMENTO DE LA LEY QUE REGULA LA OPERACIÓN DE LAS COOPERATIVAS ESCOLARES EN ESCUELAS DE NIVEL BÁSICO EN EL ESTADO DE MORELOS.

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto proveer en la esfera administrativa la exacta observancia de la Ley que regula la operación de las Cooperativas Escolares en Escuelas de nivel básico en el Estado de Morelos, para lo cual sienta las bases de organización y funcionamiento de tales Cooperativas Escolares, así como propicia y articula la colaboración interinstitucional entre las autoridades locales en materia de educación y salud, en sus respectivos ámbitos de competencia, a fin de alcanzar los fines y objetivos previstos en dicha Ley.

Artículo 2. Para efectos del presente Reglamento se entiende por:

I. Cooperativa: Aquella cooperativa escolar constituida en términos de Ley en las escuelas de nivel básico en el Estado de Morelos, y que se trata de un establecimiento que ofrece servicios de consumo y venta de alimentos y bebidas;
II. Ley: La Ley que regula la operación de las Cooperativas Escolares en Escuelas de nivel básico en el Estado de Morelos;
III. Reglamento: El presente Reglamento;
IV. Acuerdo: Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de agosto de 2010;
V. Secretaría: La Secretaría de Educación del Estado de Morelos;
VI. Secretaría de Salud: La Secretaría de Salud del Estado de Morelos;
VII. COPRISEM: La Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de Morelos;
VIII. IEBEM: El organismo público descentralizado denominado Instituto de la Educación Básica para el Estado de Morelos, y
IX. SSM: El organismo público descentralizado denominado Servicios de Salud de Morelos.

Artículo 3. En los casos en que una institución educativa cuente, en términos de Ley, con más de una cooperativa, siempre que exista una controversia por las instalaciones que son de uso común el IEBEM procurará resolver la controversia mediante la conciliación, y en caso de no lograr la avenencia en el conflicto se procederá a dictar una resolución del conflicto ajustándose a lo dispuesto en este Reglamento y en la Ley.

Artículo 4. Los casos de duda sobre la interpretación de los preceptos contenidos en este Reglamento serán resueltos por la Secretaría.

CAPÍTULO II
ORGANIZACIÓN, FOMENTO, REGISTRO Y CONTROL DE LAS COOPERATIVAS

Artículo 5. Para efecto de llevar a cabo las actividades relativas al fomento, vigilancia y control de las cooperativas, el IEBEM podrá efectuar visitas de verificación, sujetándose a lo previsto en el Capítulo Décimo Tercero de la Ley de Procedimiento Administrativo para el Estado de Morelos.

Artículo 6. Para efecto de llevar a cabo las actividades relativas a la organización y registro de las cooperativas, corresponde al IEBEM:

I. Proporcionar a las Instituciones Educativas el formato autorizado de acta y ajustado los elementos a que refiere el artículo 11 de la Ley, en el cual se hará constar la constitución de la cooperativa, y
II. Autorizar, al momento de la constitución, los libros de actas y de contabilidad que llevarán las cooperativas. Cuando sea necesario solicitar autorización de un nuevo libro, es requisito indispensable la presentación del anterior debidamente cerrado.

CAPÍTULO III
SESIONES

Artículo 7. Para la convocatoria de las sesiones de la Asamblea General, del Consejo de Administración o del Comité de Vigilancia de las Cooperativas se estará a lo siguiente:

I. La convocatoria se realizará con la anticipación que determine la Ley, y en caso de no prever plazo se entenderá que debe hacerse con una anticipación de tres días hábiles para una sesión ordinaria y de 24 horas para una extraordinaria.
II. La convocatoria deberá contener:
a) La fecha de celebración;
b) El lugar y hora en que se realizará la sesión;
c) El tiempo estimado de duración, y
d) El orden del día correspondiente.
III. Así mismo a la convocatoria se deberá anexar, en su caso, la información o documentación soporte que se requiera para el desahogo de los puntos del día.

Artículo 8. Para el desarrollo de las sesiones de la Asamblea General, del Consejo de Administración o del Comité de Vigilancia se estará a lo siguiente:

I. Se requerirá el quórum que en cada caso determina la Ley;
II. El Presidente una vez verificada la existencia de quórum legal dará por iniciada la sesión;
III. El Secretario dará lectura al orden del día y preguntará si existen modificaciones, o en su caso solicitará la aprobación respectiva, haciendo el cómputo de los votos;
IV. Posteriormente, se procederá a discutir y resolver, en su orden, todos y cada uno de los asuntos contenidos en el orden del día;
V. El Secretario levantará el acta correspondiente a la sesión, cuyo contenido habrá de ser aprobado y firmado por los asistentes, y
VI. Una vez desahogados los puntos del orden del día el Presidente hará la clausura de la sesión.

CAPÍTULO IV
ALIMENTOS

Artículo 9. Para efectos del Título Segundo de la Ley se deberá atender a lo dispuesto en el Acuerdo.

En específico, para la emisión anual de la lista a que refiere el artículo 46 de la Ley se estará a lo previsto en el numeral 3 del Anexo Único del Acuerdo, adicionalmente a lo dispuesto en el Plato del Bien Comer, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2005,

así como a los lineamientos generales que, en su caso, emita la Secretaría de Salud de la Administración Pública Federal.

Artículo 10. Las bebidas y alimentos disponibles en las escuelas deben contribuir a una dieta correcta que incluya lo siguiente:

I. Frutas y Verduras:
1. En general el consumo de verduras, no debe limitarse.
2. En el caso de frutas, se recomienda una pieza o su equivalente en rebanadas.
3. En el caso de frutas deshidratadas, sin azúcar adicionada (orejones de chabacano, durazno, manzana y pera), no más de 4 piezas (25 gramos).
4. Es mejor el consumo de frutas enteras o en trozos, y no en forma de jugos, por razones de saciedad y equilibrio energético y para evitar pérdidas en nutrimentos y otros componentes dietéticos derivados del proceso de licuado y la posterior oxidación. Estas recomendaciones son las mismas para las tres etapas de implementación.

II. Bebidas:
1. Se debe promover el consumo de agua simple y potable, por lo que se deberá asegurar la disponibilidad de la misma, antes que la de cualquier otra bebida.
2. Sólo en escuelas secundarias se permitirá la venta de bebidas con edulcorantes no calóricos, mismas que deben cumplir los siguientes criterios:
a) El aporte de energía debe ser menor o igual a 10 kilocalorías por porción.
b) La porción debe ser máximo de 250 mililitros.
c) La cantidad de sodio será menor o igual a 55 miligramos por porción.
d) La cantidad máxima de edulcorantes no calóricos será menor o igual a 40 miligramos por 100 mililitros.

III. Alimentos Líquidos:
1. Leche:
a) Es recomendable su promoción e inclusión en la dieta de la niñez por el contenido de calcio que ayuda a un mejor desarrollo.
b) Para mayor beneficio a la salud, en cuanto a prevención de problemas de obesidad y enfermedades crónicas asociadas, la leche debe ser de preferencia semidescremada o descremada.
c) El aporte de energía debe ser menor o igual a 50 kilocalorías por 100 mililitros.

d) El contenido de grasas totales debe ser menor o igual a 1.6% ó 1.6 gramos de grasas por 100 gramos de leche.
e) El tamaño del envase será menor o igual a 250 mililitros.
f) No debe tener azúcares añadidos.
g) Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

2. Yogurt Sólido:
a) El tamaño del envase debe ser menor o igual a 150 gramos.
b) El contenido máximo de grasas totales debe ser menor o igual a 2.5 gramos por 100 gramos.
c) El contenido de azúcares debe ser menor o igual a 30% de calorías totales respecto a azúcares añadidos.
d) Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

3. Yogurt bebible y alimentos lácteos fermentados:
a) La porción debe ser de máximo 200 mililitros.
b) Las grasas totales deberán ser máximo 1.4 gramos por 100 mililitros.
c) El contenido de azúcares representará máximo el 30% de las calorías totales.
d) Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

4. Jugos de frutas y de verduras:
a) Se permitirán jugos de fruta 100% natural sin azúcar añadida.
b) En caso de jugos de frutas naturales de origen industrializado, la cantidad de azúcares totales (gramos por porción) será según la NOM-173-SCFI-2009.
c) La energía por porción será menor o igual a 70 kilocalorías.
d) La porción debe ser menor o igual a 125 mililitros.

5. Néctares:
a) La energía debe ser menor o igual a 70 kilocalorías por porción.
b) La porción debe ser menor o igual a 125 mililitros.
c) Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

6. Alimentos líquidos de soya:
a) La energía debe ser menor o igual a 40 kilocalorías por porción.
b) La porción debe ser menor o igual a 125 mililitros.

c) Las grasas totales deberán ser menor o igual a 2.5 g por 100 ml. Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales.

d) El contenido de sodio será menor o igual a 105 miligramos por 100 mililitros.

e) Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

IV. Botanas:

1. La energía debe ser menor o igual a 130 kilocalorías.
2. Los azúcares añadidos deben ser menor o igual a 10% del total de energía por porción.
3. Las grasas totales deben ser menores o iguales al 35%. Las grasas saturadas serán menor o igual a 15% de la energía total. Y los ácidos grasos trans deben ser menor o igual a 0.5 gramos por porción.
4. El sodio debe ser menor o igual a 180 miligramos por porción.
5. En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.

V. Galletas, pastelitos, confites y postres:

1. La energía debe ser menor o igual a 130 kilocalorías.
2. Los azúcares añadidos deben ser menor o igual a 20% del total de energía.
3. Las grasas totales deben ser menores o iguales al 35%. Las grasas saturadas serán menor o igual a 15% de la energía total. Y los ácidos grasos trans deben ser menor o igual a 0.5 gramos por porción.
4. El sodio debe ser menor o igual a 180 miligramos por porción.
5. En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.
6. Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Artículo 11. En la preparación de alimentos se seguirán los siguientes criterios:

I. Se recomienda que, en general, las preparaciones combinen un alimento elaborado con cereales de grano entero o elaborado a partir de harinas integrales (100%), con uno o más de los siguientes alimentos: pequeñas cantidades de alimentos de origen animal o leguminosas, verduras y nulas o muy pequeñas cantidades de aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y de grasas trans).

II. Se recomienda que los alimentos elaborados con base en cereales contengan cereales de grano entero o que sean elaborados a partir de harinas integrales en el 100% de los productos.
III. Pueden ser de elaboración casera o artesanal, aunque también pueden producirse de manera industrial.
IV. Algunos ejemplos de preparaciones incluyen: tortas, sándwiches, quesadillas, tacos, entre otras. Constituyen la principal fuente de energía y macronutrimentos del refrigerio escolar. Los principales criterios nutrimentales para considerar una preparación como adecuada serán aquellos que se ajusten a lo siguiente:

a) La energía debe ser menor o igual a 180 calorías.
b) La proteína debe ser al menos el 10% del total de energía (18 kilocalorías o 4.5 gramos).
c) Las Grasas totales deben ser menor o igual a 30% del total de energía. Los ácidos grasos saturados deben ser menor o igual a 10% del total de energía. El contenido máximo de ácidos grasos trans será menor o igual a 0.5 gramos por porción.
d) El sodio debe ser menor o igual a 220 miligramos.

CAPÍTULO V
HIGIENE

Artículo 12. Los SSM, por conducto de la Comisión para la Protección contra los Riesgos Sanitarios del Estado de Morelos, y los Ayuntamientos, en sus respectivos ámbitos de competencia, podrán llevar a cabo las visitas de verificación que sean necesarias, con la finalidad de llevar a cabo las acciones de vigilancia y control sanitario, que le permitan cerciorarse del cumplimiento de las disposiciones en materia de salud que sean aplicables, así como las de la Ley.

Para lo anterior, las autoridades educativas deberán brindarles el acceso a las instituciones educativas y todas las medidas que sean necesarias al efecto.

Adicionalmente, se fomentará, en lo conducente, el cumplimiento del objeto de Ley para la Prevención y Tratamiento de Trastornos Alimenticios en el Estado de Morelos.

Artículo 13. Los espacios empleados para preparar los alimentos o bebidas deberán satisfacer los siguientes requisitos:

I. Ubicarse lejos de fuentes de contaminación, como depósitos de basura o lugares de descarga de aguas residuales;
II. Contar, preferentemente, con piso de cemento o asfalto;
III. Contar con un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos, destinada a resguardar los objetos personales, así como a almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes;
IV. Las áreas y mobiliario deberán encontrarse siempre limpias y desinfectadas;
V. Los pisos, paredes y techos deberán ser de materiales que faciliten la limpieza y desinfección;
VI. Los equipos para la preparación de alimentos y bebidas deberán colocarse e instalarse despegados de las paredes, para facilitar la limpieza del espacio físico que los circunda;
VII. Contar con agua potable;
VIII. Los desechos que se generen durante la preparación de alimentos y bebidas se colocarán en recipientes limpios, identificados, con tapa y se deberán eliminar frecuentemente;
IX. Los focos y lámparas deberán estar alejados de áreas de manejo de alimentos;
X. Los equipos y utensilios deberán estar limpios y desinfectados, encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y operación, y deberán ser utilizados para el fin que fueron diseñados, ser de material inocuo como acero inoxidable, para facilitar su limpieza y desinfección, y
XI. Queda prohibido almacenar plaguicidas y sustancias tóxicas en los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas.

Artículo 14. Las instalaciones, materiales, recipientes, equipo y utensilios que se empleen en cualquiera de las etapas del proceso de alimentos en las cooperativas, deberán sujetarse a la normatividad aplicable en materia de prácticas de higiene y sanidad en el proceso de alimentos y bebidas.

Artículo 15. Las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas para su expendio en las cooperativas deberán observar las siguientes medidas mínimas de higiene:

I. Lavar y desinfectar verduras, frutas y utensilios de cocina;
II. Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos;
III. Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos;

IV. Evitar estornudar frente a los alimentos, así como usar alguna protección para evitar la caída de cabello sobre los alimentos;
V. No preparar alimentos cuando esté enfermo;
VI. No manipular los alimentos si no se tienen las manos limpias;
VII. Lavar todos los utensilios utilizados, antes y después de preparar los alimentos;
VIII. Cocer muy bien los alimentos, mantenerlos tapados y en refrigeración;
IX. Evitar la presencia de animales domésticos como perros y gatos en las áreas donde se almacenan, preparan o expenden alimentos;
X. Reemplazar con frecuencia los trapos de cocina y las esponjas que se utilicen, para prevenir que las bacterias se propaguen;
XI. Prevenir e impedir la presencia de plagas o animales nocivos para la salud, y
XII. Las personas que preparen alimentos deben usar toallas de papel para secar las manos después de manipular alimentos crudos.

Artículo 16. En términos del artículo 237 de la Ley de Salud del Estado de Morelos las autoridades municipales serán las responsables de que particularmente en lo que a este Reglamento interesa, en las escuelas, los niveles de cloración del agua potable cumplan con la normatividad al respecto.

CAPÍTULO VI
DENUNCIA CIUDADANA

Artículo 17. Todo ciudadano podrá denunciar ante el IEBEM cualquier hecho, acto u omisión, que atente contra lo dispuesto en la Ley y cause desequilibrio en el funcionamiento de las cooperativas escolares y su correcto desarrollo, así como el desarrollo de los educandos, para lo cual presentará un escrito en el cual:

I. Manifieste su nombre, domicilio para oír y recibir notificaciones e indique la institución educativa en la que se presentaron los hechos;
II. Señale el hecho, acto u omisión concretos que, a su juicio, representan una contravención a la Ley, y
III. Proporcione los datos que permitan identificar y localizar la causa de la contravención legal y, en su caso, a las personas involucradas.

Artículo 18. Toda denuncia presentada será recibida y atendida, debiendo la autoridad informar al denunciante la atención y resultado de su denuncia.

Artículo 19. A las denuncias se les dará el seguimiento correspondiente, de conformidad con lo siguiente:

I. Si la denuncia no se formula en contra de una persona en particular:
1. Además del documento de interposición de la denuncia, el promovente deberá exhibir las pruebas que ofrezca y que tengan relación inmediata y directa con los hechos en los que funda la misma;
2. Dentro de los diez días hábiles siguientes a la presentación de la denuncia la autoridad que la reciba acordará sobre su admisión o desechamiento;
3. En caso de admitirse la denuncia, la autoridad que conozca de la misma deberá acordar sobre la admisión y, en su caso, periodo en que habrán de desahogarse las pruebas que se hubieren ofrecido y así lo requieran. Adicionalmente, podrá ordenar la práctica de todas las diligencias e investigaciones que requiera el caso de que se trate y podrá así también allegarse de los elementos que le permitan resolver el asunto, y
4. Una vez desahogadas las pruebas que, por su naturaleza, así lo ameriten, o realizada la investigación de los hechos, la autoridad que conozca de la denuncia emitirá la resolución correspondiente, en un plazo no mayor a treinta días hábiles.

II. Si la denuncia se formula en contra de una persona en particular:
1. Además del documento de interposición de la denuncia, el promovente deberá exhibir las pruebas que ofrezca y que tengan relación inmediata y directa con los hechos en los que funda la misma;
2. Dentro de los diez días hábiles siguientes a la presentación de la denuncia la autoridad que la reciba acordará sobre su admisión o desechamiento, lo cual en caso de admisión se notificará personalmente al denunciado, para que dentro de un plazo de 15 días hábiles pueda dar contestación a la denuncia interpuesta en su contra, así como ofrecer las pruebas que a su derecho correspondan;
3. Una vez transcurrido el término señalado en la fracción anterior, la autoridad que conozca de la denuncia deberá acordar sobre la admisión de las pruebas y, en su caso, periodo en que habrán de desahogarse las que se hubieren ofrecido y así lo requieran, y
4. Una vez desahogadas las pruebas que, por su naturaleza, así lo ameriten, dentro de los siguientes tres días hábiles se permitirá a las partes que presenten los alegatos respectivos, y posteriormente la autoridad que conozca

de la denuncia emitirá la resolución correspondiente, en un plazo no mayor a treinta días hábiles.

Artículo 20. Cuando con motivo de la denuncia el IEBEM estime que existe una probable responsabilidad administrativa de alguien de su personal, se hará del conocimiento lo anterior a la Secretaría de la Contraloría del Estado, a fin de que proceda como corresponda, en términos de la normatividad aplicable.

Artículo 21. En el caso de que existan hechos que se refieran a actos u omisiones que representen un riesgo o provoquen un daño a la salud de la población, se aplicarán las disposiciones y procedimientos previstos en la Ley de Salud del Estado de Morelos para la acción popular.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano oficial de difusión del Gobierno del Estado de Morelos.

SEGUNDO. Se derogan todas las disposiciones de igual o menor rango que se opongan a lo previsto en el presente Reglamento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Estatal, en la ciudad de Cuernavaca Morelos a los veintitrés días del mes de agosto del año dos mil doce.

EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS
MTRO. MARCO ANTONIO ADAME CASTILLO
EL SECRETARIO DE GOBIERNO
ING. OSCAR SERGIO HERNÁNDEZ BENÍTEZ
EL SECRETARIO DE EDUCACIÓN
DR. ALEJANDRO PACHECO GÓMEZ
EL SECRETARIO DE SALUD
M. C. CARLOS EDUARDO CARRILLO ORDAZ
RÚBRICAS.

Aprobación	2012/08/23
Publicación	2012/09/05
Vigencia	2012/09/06
Expidió	Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos
Periódico Oficial	5022 "Tierra y Libertad"