



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

**SNDIF**  
SISTEMA NACIONAL PARA  
EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA



# Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2020



Dirección General  
de Alimentación  
y Desarrollo Comunitario



## ÍNDICE

ANTECEDENTES.....	4
INTRODUCCIÓN.....	8
JUSTIFICACIÓN.....	8
MARCO JURÍDICO.....	15
ALCANCE.....	17
OBJETIVO DE LA EIASADC.....	17
RECURSOS DE LA EIASADC.....	17
Origen.....	17
Uso.....	18
Gastos de Operación.....	19
Continuidad de los Programas Alimentarios.....	19
NORMATIVIDAD.....	20
Reglas de Operación.....	20
Convenios de Colaboración.....	23
Focalización de los Recursos.....	24
CAPÍTULO 1. ESTRUCTURA DE LA EIASADC.....	25
1.1 Componentes.....	26
1.1.1 Alimentación Escolar.....	26
1.1.2 Asistencia Social Alimentaria.....	26
1.1.3 Desarrollo Comunitario.....	27
1.2 Líneas Transversales.....	27
1.2.1 Orientación y Educación Alimentaria.....	27
1.2.2 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.....	32
1.2.3 Organización y Participación Comunitaria.....	46
CAPÍTULO 2. RESPONSABILIDADES DEL SNDIF, SEDIF y SMDIF.....	48
2.1 Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario.....	48
2.2 Sistemas Estatales DIF.....	49
2.3 Sistemas Municipales DIF.....	51
CAPÍTULO 3. ADQUISICIÓN DE INSUMOS.....	52
3.1 Imagen Gráfica y Difusión.....	52
3.2 Adquisición de Frutas y Verduras Frescas a Productores Locales.....	52
CAPÍTULO 4. SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS.....	54
4.1 Rendición de Cuentas. Informes y Padrones.....	54
4.1.1 Matriz de Indicadores para Resultados (MIR) del FAM-AS.....	54
4.1.2 Fichas de evaluación del CONEVAL.....	61
4.1.3 Informes.....	61

4.2 Padrones de Beneficiarios.....	63
4.2.1 Padrones de beneficiarios del FAM-AS.....	63
4.2.2 Padrones de beneficiarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.....	64
4.3 Visitas de Asesoría y Seguimiento .....	64
4.4 Coordinación Interinstitucional .....	65
4.5 Comités.....	65
4.5.1 Comités de Participación Social .....	65
4.5.2 Comités de la Estrategia de Atención a Población en Condiciones de Emergencia.....	70
CAPÍTULO 5. PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES.....	72
5.1 Objetivo .....	72
5.2 Población Objetivo.....	72
5.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa .....	72
5.4 Vigilancia Nutricional.....	72
5.5 Criterios de Calidad Nutricia para Desayunos Escolares Modalidad Caliente.....	73
5.6 Criterios de Calidad Nutricia para Desayunos Escolares Modalidad Frío.....	75
5.7 Orientación y Educación Alimentaria.....	77
5.8 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria .....	78
CAPÍTULO 6. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA.....	83
6.1 Objetivo .....	83
6.2 Población Objetivo .....	83
6.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa .....	83
6.4 Criterios de Calidad Nutricia para los Primeros 1000 Días de Vida .....	83
6.5 Orientación y Educación Alimentaria.....	88
6.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria .....	89
CAPÍTULO 7. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA .....	93
7.1 Objetivo .....	93
7.2 Población Objetivo.....	93
7.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa .....	93
7.4 Criterios de Calidad Nutricia para Personas de Atención Prioritaria .....	93
7.5 Orientación y Educación Alimentaria.....	97
7.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria .....	98
CAPÍTULO 8. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE .....	102
8.1 Objetivo.....	102
8.2 Población Objetivo .....	102
8.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa .....	102
8.4 Criterios de Calidad Nutricia para Personas en Situación de Emergencia o Desastre.....	103

8.5 Orientación y Educación Alimentaria.....	105
8.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria .....	106
CAPÍTULO 9. PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO .....	109
9.1 Objetivo .....	109
9.2 Población Objetivo .....	109
9.3 Focalización .....	109
9.4 Operación .....	109
CAPÍTULO 10. ESTRATEGIA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA .....	115
10.1 Objetivo .....	115
10.2 Población Objetivo.....	115
10.3 Esquema Recomendado para la Operación .....	115
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	117
ANEXOS .....	120
Anexo 1. Modelo de reglas de operación .....	121
Anexo 2. Modelo de convenio de colaboración .....	125
Anexo 3. Preparaciones de baja frecuencia.....	132
Anexo 4. Determinación de insumos y sus cantidades a partir de menús cíclicos .....	133
Anexo 5. Propuesta de guion para la elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios.....	136
Anexo 6. Normas de referencia aplicable a insumos alimentarios.....	138
Anexo 7. Recomendaciones para la selección de insumos alimentarios.....	141
Anexo 8. Calendario anual de informes 2020.....	147
Anexo 9. Guía para las visitas de asesoría y seguimiento a los SEDIF por parte de SNDIF .....	148
Anexo 10. Cédula para la toma de medidas antropométricas y preguntas sobre hábitos alimentarios. ....	149
Anexo 11. Fuentes más importantes de hierro, calcio, ácido fólico y vitamina A .....	150
Anexo 12. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio.....	152
Anexo 13. Tabla de porciones por grupo de edad para la orientación alimentaria y nutricional en el Programa de Desayunos Escolares (recomendaciones promedio). ....	154
Anexo 14. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para desayuno escolar frío .....	155
Anexo 15. Recomendaciones para el cálculo de menús de niños de 12 a 24 meses de edad. ....	156
Anexo 16. Recomendación de alimentos para la conformación de dotaciones con calidad nutricia. ....	162
Anexo 17. Glosario de términos .....	163

## ANTECEDENTES

Para contextualizar y entender la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC), es conveniente revisar algunas definiciones sobre asistencia social. De acuerdo con la Ley de Asistencia Social, en su artículo 3º, ésta comprende “el conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impidan el desarrollo integral del individuo, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, indefensión, desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva”. Otras definiciones señalan que la asistencia social “se trata del conjunto de disposiciones legales y acciones llevadas a cabo por las instancias gubernamentales en un plano federal, estatal y municipal, dirigidas a atender las necesidades básicas de individuos y grupos de individuos que no están en condiciones de satisfacerlas por ellos mismos” (Fletes, 2004, p.2).

En concordancia con las definiciones anteriores, la obligación del Estado mexicano de ejercer la asistencia social, se deriva de los artículos tercero y cuarto constitucional, para lo cual, es a través de instrumentos como la Ley General de Salud y la Ley de Asistencia Social, que el Estado busca garantizar su cumplimiento. Es así como el 13 de enero de 1977, se crea el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF), con el propósito de ser la institución que organizara y dirigiera los diversos programas de asistencia social, así como la implementación de modelos de atención con perspectiva familiar y comunitaria, con el fin de promover el fortalecimiento de la familia, la niñez y el individuo en la comunidad.

La Ley de Asistencia Social confiere al SNDIF, la facultad de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, y fijar las bases sobre las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones del mismo.

De esta manera, el SNDIF parte en 1977 con cuatro programas, Medicina Preventiva y Nutrición, Educación Promoción Social, y Desarrollo de la Comunidad.

Uno de los servicios de asistencia social que el SNDIF ha proporcionado a lo largo de su historia, es la entrega de apoyos alimentarios, mediante el Programa de Desayunos Escolares, acompañado de acciones de orientación alimentaria, a población en situación de vulnerabilidad, ubicada en municipios y localidades de alta y muy alta marginación.

Ahora bien, la historia del surgimiento del Programa de Desayunos Escolares inicia en 1929 con el “Programa Gota de Leche”. Entre 1935 y 1945 los desayunos escolares que se entregaban a los niños consistían en un cubo de 250 mililitros de leche entera, sándwich, huevo cocido y un postre. Cabe destacar, que la composición del desayuno escolar, atendía en esa época, a la declaratoria sobre la desnutrición como un problema grave de salud en México, ante lo cual, médicos e intelectuales incentivaron la adopción de una dieta basada en cereales, alimentos de origen animal, leche y productos lácteos (Aguilar Rodríguez, 2008).

Años después, el SNDIF retoma esta acción a través de dos Programas, Raciones Alimentarias (PRA) y Asistencia Social Alimentaria a Familias (PASAF), operando bajo un esquema centralizado, ya que en sus instalaciones se encontraba la planta de desayunos escolares en donde, tras empacar los productos, se enviaban a estados cercanos a la Ciudad de México a través una red de distribución. En 1989 los desayunos escolares comienzan a entregarse más allá de la periferia de la Ciudad de México, incluyendo a los estados de Hidalgo, Estado de México y Tlaxcala, en 1990 se agregó a la lista Aguascalientes.

Paralelamente el enfoque de desarrollo comunitario, que prioriza como eje fundamental de su quehacer el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades a partir de su participación activa, se remonta a la creación de la Red Móvil Nacional que, desde los inicios del SNDIF, se instauró como una red de 1000 promotoras rurales de desarrollo, quienes tenían una estancia de tres a cuatro meses en localidades rurales e indígenas con el propósito de formar grupos comunitarios, impulsando a su vez, las coordinaciones locales e institucionales requeridas en cada estado, procurando diversos apoyos para desarrollar su trabajo en comunidad.

Asimismo, en el año de 1989 se crea el Programa de Cocinas Populares y Unidades de Servicios Integrales (COPUSI), el cual, además de apoyar la alimentación de las familias, tenía el propósito de ofrecer un espacio para el encuentro y reflexión comunitaria, orientada a promover acciones de atención integral en cuatro ámbitos, alimentación, salud, educación, capacitación y recreación, fortaleciendo la participación y organización comunitaria a través del desarrollo de capacidades. A su vez, el Programa COPUSI fue complementado con el Programa de Fomento a la Producción de Alimentos para Autoconsumo (FOPAPA).

Para 1991, la cobertura de desayunos escolares llegó al estado de Guanajuato y en 1993 se expandió a Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla y Veracruz. En 1994 los desayunos se empezaron a distribuir en Chihuahua, Chiapas, Coahuila, Durango, San Luis Potosí, Tabasco, Zacatecas, Querétaro, Sinaloa. Es en 1995 que el Programa abarcó las 32 entidades del país.

A su vez, en 1993, la Red Móvil Nacional diseña una nueva estrategia de trabajo denominada "Modelo de Desarrollo Comunitario", a través de la cual se incorporaron experiencias, prácticas y planteamientos novedosos que dieron lugar a la conformación de redes municipales y la integración de grupos de trabajo interdisciplinarios.

En 1997 el propio SNDIF determinó que el modelo de operación para la entrega de desayunos escolares, no permitía la flexibilidad suficiente para considerar las diferencias en torno al consumo, así como los hábitos y cultura alimentaria de cada entidad. Además, los costos de operación se elevaban, resultando ser un modelo de operación poco eficiente, por lo que se decidió compartir la responsabilidad con las diferentes entidades.

De esta manera, se llevó a cabo la descentralización de los programas alimentarios. Es a partir de ésta, que en 2001 el SNDIF convocó a los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF) para desarrollar un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios. Se conformaron comisiones de trabajo, en las que se llegó a la conclusión de que era necesaria la creación de una estrategia que permitiera retomar las diferentes modalidades de operación de los programas alimentarios, que los SEDIF estaban operando. El resultado de este trabajo fue la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), formada por cuatro programas, además de acciones de focalización, orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad. Los Programas establecidos fueron el Programa de Desayunos Escolares, Programa de Asistencia Social Alimentaria a Menores de Cinco Años en Riesgo, no Escolarizados, Programa de Asistencia Social Alimentaria a Familias en Desamparo y Programa de Asistencia Social Alimentaria a Sujetos Vulnerables. El objetivo de la Estrategia fue contribuir a mejorar el estado de nutrición de los sujetos de asistencia social, misma que ha evolucionado de acuerdo con el contexto actual de salud y nutrición.

Por su parte, en 2002, el Programa COPUSI se transformó en el Programa de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo (EAED), mientras que el Programa FOPAPA pasó al Programa de Unidades Productivas para el Desarrollo (UNIPRODES). Estos dos programas, junto a la experiencia de la Red Móvil Nacional, contribuyeron a la creación en 2003, del Programa Comunidad DIFerente, mismo que permaneció vigente durante 15 años, con el objetivo de contribuir a mejorar las condiciones sociales de vida en las localidades de alta y muy alta marginación, a través de la conformación de Grupos de Desarrollo que implementaran, de manera autogestiva, proyectos comunitarios, con la participación activa, organizada, sistemática y voluntaria de sus integrantes.

Retomando la EIASA, en 2007, el SNDIF generó espacios de discusión sobre el papel de la misma en el combate a la mala nutrición por deficiencias o excesos, a través de diferentes foros, con la participación de investigadores y expertos en nutrición. En consenso con los SEDIF, se llegó al acuerdo de modificar la composición de los apoyos alimentarios, lo cual en su momento constituyó la primera acción de mejora de la “calidad nutricia” reflejada en el objetivo de la EIASA 2018, a través de la integración de menús que permitían promover una alimentación correcta con alimentos de los tres grupos, haciendo énfasis en el consumo de verdura, fruta, leguminosas, cereales integrales, así como la disminución del aporte de grasa, azúcar y sodio.

En el periodo de 2015 a 2017 se dio relevancia al tema de focalización para la operación de los programas alimentarios y se formalizaron los Comités del Programa de Desayunos Escolares, con la finalidad de fortalecer la participación social, la rendición de cuentas, la transparencia en la aplicación del recurso, vigilancia y seguimiento a la operación de los programas alimentarios.

Es importante resaltar que, la problemática de la doble carga de la malnutrición que padece nuestro país, genera la necesidad de crear y reforzar acciones para enfrentarla. La desnutrición crónica, persiste en un 10% de los niños menores de 5 años (Cuevas-Nasu et al., 2017), resaltando que las prevalencias de desnutrición crónica en grupos vulnerables se elevan a 14.9% mientras que la anemia afecta al 23.0% de los menores. Estas condiciones, además de afectar el desarrollo cognitivo de los niños y asociarse a un incremento en la prevalencia de infecciones, también aumentan el riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad en etapas posteriores de la vida (Cuevas-Nasu et al., 2019 y De la Cruz-Góngora et al., 2019). Por otro lado, el crecimiento acelerado de la problemática de sobrepeso y obesidad entre 2012 y 2018, en niños de edad escolar, adolescentes y adultos, ha tenido un alarmante paso de 34.4 a 35.6%, 34.9 a 38.9% y 71.2 a 74.9% respectivamente (ENSANUT, 2018).

Las consecuencias de enfermedades como la diabetes, hipertensión, enfermedades del corazón, entre otras que causa la obesidad, además de deficiencias en el rendimiento escolar y problemas emocionales como autoestima disminuida, no sólo causan problemas en las personas que la padecen, sino en su entorno y en la propia economía del país. Estimaciones de la OCDE prevén que entre 2020 y 2050, el Producto Interno Bruto (PIB) se reducirá en 5.3% en México debido a la epidemia de sobrepeso y obesidad, de la cual, también forman parte los grupos vulnerables.

En este sentido, a partir de 2019 se trabajó en la construcción de una nueva estrategia integral a favor de la alimentación saludable, sostenible y justa para la niñez y la población en condiciones de vulnerabilidad, que contribuya a revertir las tendencias y cifras crecientes de

los problemas de malnutrición, pero que además, se enriqueciera con el fomento de la participación social y la promoción de la salud para contribuir al desarrollo de las comunidades más vulnerables de nuestro país. Es así como se diseñaron acciones contundentes como la transición paulatina de los desayunos escolares fríos a calientes. Cabe señalar, que esta decisión se encuentra en sintonía con los nuevos Programas de Alimentación Escolar que han emergido con éxito en diversos países, mismos que están siendo construidos sobre enfoques de derechos humanos y objetivos de desarrollo sostenible, es decir, con una perspectiva de inversión pública para el desarrollo, dejando atrás el espíritu asistencialista que moldeó los programas de alimentación escolar desde la década de 1940 (FAO, 2017).

Es primordial que la Alimentación Escolar sea ahora considerada como un elemento sustancial de los derechos humanos a una alimentación adecuada y una educación de calidad. Pensar en una herramienta que debe servir no sólo para aplacar el hambre de los niños y adolescentes, sino también para construir la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de los pueblos (FAO, 2017). Es por ello que, a partir de 2020, se prioriza la integración de productos frescos en los desayunos calientes, principalmente aquellos provenientes de productores locales para favorecer la regionalización de insumos y menús en contribución a la preservación de las culturas alimentarias locales.

Del mismo modo, se impulsará la inclusión de una mayor variedad de insumos en las dotaciones alimentarias para la preparación de raciones nutritivas, ya que, estudios han demostrado que existe una correlación entre una mayor variedad o diversidad de la dieta, con una mejor adecuación de micronutrientes en la misma y, por tanto, con un mejor estado nutricional (FAO, 2013). A su vez, en 2020 se promoverán estrategias sólidas de orientación y educación alimentaria, que, por primera vez, tendrán un enfoque basado en resultados al establecer metas de cambio en actitudes, conocimientos y prácticas específicas en alimentación. Se reformulará el censo de peso y talla de las niñas y niños de edad escolar, con la habilitación de una plataforma interactiva que permitirá conocer los resultados e información importante para favorecer la toma de decisiones en política pública en materia alimentaria.

Otra de las acciones importantes para 2020, corresponde a la creación del Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida, que comprende desde el embarazo hasta los dos años de vida de los niños, los cuales representan el grupo de edad en el que se encuentra la ventana de oportunidad para lograr mayor efectividad en las acciones e intervenciones para corregir problemas de desnutrición y/o deficiencias nutrimentales. Después de esta edad, las medidas que se tomen para modificar este tipo de condiciones, no podrán revertir las afectaciones en la talla de las niñas y niños ni en su desarrollo intelectual.

Finalmente, y con la misma relevancia, se crea el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, sustentado en el desarrollo de capacidades individuales, colectivas y proyectado como una acción para promover la salud comunitaria que, desde un enfoque de derechos, impulsa procesos sociales de organización, participación y empoderamiento, bajo una perspectiva donde se privilegia una visión colectiva para el fortalecimiento del tejido social.

De esta manera, en 2020, el enfoque de la atención alimentaria, así como de desarrollo comunitario, se unen en una sola Estrategia, dando paso a la EIASADC, misma que favorecerá



de forma gradual, la acción conjunta a favor del bienestar de la población en condiciones de vulnerabilidad, siendo este un compromiso institucional por parte del SNDIF.

## **INTRODUCCIÓN**

El presente documento contiene la información requerida para la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario coordinados por el SNDIF, a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC). La Estrategia, pretende contribuir a un estado nutricional adecuado y al desarrollo comunitario de las personas en condiciones de vulnerabilidad, mediante el impulso de comunidades autogestivas, organizadas y con participación activa, así como el consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria para lograr su bienestar, lo anterior, sustentado en un marco jurídico que se expone en el siguiente apartado.

La Estrategia consta de diez capítulos, los primeros cuatro se enfocan en la estructura, los componentes y las líneas transversales que la definen; así como las responsabilidades para la operación de los programas por parte del SNDIF, de los SEDIF y de los Sistemas Municipales para el Desarrollo Integral de la Familia (SMDIF). El resto de los capítulos hacen referencia a la operación específica de:

- Programa de Desayunos Escolares
- Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
- Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria
- Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre
- Programa de Salud y Bienestar Comunitario
- Estrategia de Atención a Población en Condiciones de Emergencia (APCE)

Cabe destacar que la responsabilidad de la operación de los Programas depende de cada SEDIF de acuerdo con las necesidades de cada Entidad; Asimismo, este documento apoya la operación de los programas al incluir la información requerida, haciendo referencia a herramientas, formatos, manuales y documentos necesarios para el seguimiento y evaluación de los programas.

## **JUSTIFICACIÓN**

El SNDIF, considerando; que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en su artículo 4º párrafo tercero, el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, y en su párrafo noveno que en todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, así como el derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación;

Que, de acuerdo con la Ley General de Salud, en su artículo 167, y la Ley de Asistencia Social, en su artículo 3º, se entiende por Asistencia Social el conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impidan al individuo su desarrollo integral, así como la protección física, mental y social de personas en estado de

necesidad, desprotección o desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva;

En los términos del párrafo anterior y, de acuerdo al artículo 168 de la Ley General de Salud, entre las actividades básicas de Asistencia Social se encuentra la atención a personas que por sus carencias socio-económicas o por su condición de discapacidad se vean impedidas para satisfacer sus requerimientos básicos de subsistencia y desarrollo; Asimismo, conforme al artículo 12 de la Ley de Asistencia Social, se entienden como servicios básicos de salud en materia de asistencia social, a la orientación nutricional, la alimentación complementaria a población de escasos recursos y a población de zonas marginadas, el apoyo a mujeres en períodos de gestación o lactancia, la protección a los sujetos en desamparo o abandono, la protección de los derechos de niñas, niños y adolescentes, y la promoción de su sano desarrollo físico, mental y social; la promoción de la participación consciente y organizada de la población con carencias en las acciones de promoción, asistencia y desarrollo social que se lleven a cabo en su propio beneficio, la habilitación e integración a la vida activa de las personas con discapacidad, así como la promoción de acciones y de la participación social para el mejoramiento comunitario;

Que la Ley General de Salud, en su artículo 115, fracciones II, IV y VII, dispone que la Secretaría de Salud tendrá a su cargo el normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas, y establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos;

Que, de acuerdo con el artículo 169 de la Ley General de Salud, la Secretaría de Salud, con la intervención del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF), promoverá la canalización de recursos y apoyo técnico para fomentar el desarrollo de programas públicos de asistencia social en coordinación con las dependencias y entidades del sector, y los gobiernos de las Entidades Federativas, procurando destinar los apoyos para fomentar la ampliación de los beneficios de su actividad, dando las normas para los mismos;

Que la Ley de Coordinación Fiscal, que tiene por objeto coordinar el Sistema Fiscal de la Federación con las Entidades Federativas, los Municipios y demarcaciones territoriales, así como fijar reglas de colaboración administrativa entre las diversas autoridades fiscales; en su artículo 25 establece el Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM) como recursos que la Federación transfiere a las haciendas públicas de los Estados, condicionando su gasto a la consecución y cumplimiento de sus objetivos; Asimismo, de acuerdo al artículo 40, las aportaciones federales que con cargo al FAM reciban los Estados de la Federación, se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social, siendo denominado Fondo de Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS), mismo que será distribuido entre las Entidades Federativas de acuerdo a las asignaciones y reglas que se establezcan en el Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF);

Que, el PEF en la estrategia programática del Tomo IV para el Ejercicio Fiscal 2020, en el caso del FAM-AS, requiere de un marco regulatorio suficiente que favorezca la consecución de sus

objetivos y la transparencia en el uso de sus recursos federales, derivando en la necesidad de contar con los presentes Lineamientos Generales para la Aplicación de los Recursos del FAM-AS;

Que el Estado Mexicano está comprometido a contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en la Agenda 2030 de Naciones Unidas, entre ellos poner fin a la pobreza, acabar con el hambre y la malnutrición, así como luchar contra la desigualdad y la injusticia;

Que el Gobierno de México está llevando a cabo una transformación del país, disminuyendo las brechas de desigualdad y rezago social; al poner en marcha una nueva política de gobierno que atienda estas necesidades, a las cuales se contribuye a través de los presentes lineamientos;

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2019 – 2024, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio 2019, establece “No dejar a nadie atrás, no dejar a nadie fuera” como un principio rector, pugnando por la igualdad sustantiva entre mujeres y hombres, la dignidad de los adultos mayores y el derecho de los jóvenes a tener un lugar en el mundo; orientado a subsanar y no a agudizar las desigualdades, consciente de las necesidades de los habitantes futuros del país; la Política Social para “Construir un país con bienestar”;

Que la Secretaría de Salud es la dependencia coordinadora del FAM-AS, de conformidad con los Lineamientos para informar sobre los Recursos Federales Transferidos a las Entidades Federativas, Municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal y de operación de los recursos del Ramo General 33, emitidos por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2013;

Que el Organismo Público Descentralizado denominado Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF), es el organismo al que se refieren los artículos 172 de la Ley General de Salud y 27 de la Ley de Asistencia Social, y es una entidad de la Administración Pública Federal agrupada en el sector coordinado por la Secretaría de Salud, como se desprende del artículo 5, apartado D, fracción IV, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, en la Relación de Entidades Paraestatales de la Administración Pública Federal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de agosto 2019;

Que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia por conducto de la persona titular de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, en coordinación con los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia; y con fundamento en el artículo 28, fracciones III, IV, V, VI, VIII, IX, XVI, XVII y XVIII del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, elaboró la EIASADC 2020.

Es por eso, que, con la transición de la administración del Gobierno Federal del 1 de enero 2018, y con ello el inicio de la Cuarta Transformación, el Sistema Nacional DIF, a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, inició un proceso de actualización a la estrategia y por lo tanto a la operación de los programas alimentarios de la mano de los SEDIF en las 32 Entidades Federativas, con los recursos que provienen del FAM-AS.

## Actualización de la Estrategia

Para ello, durante el ejercicio 2019, además de visitar y dar seguimiento a los DIF de las 32 Entidades, se realizaron una serie de eventos y actividades, fortaleciendo la vinculación interinstitucional con instancias del Sector Público, Social y Privado, nacional e internacional, que permitieron aproximar la Estrategia a las necesidades de nuestro país; estos fueron:

- **Participación del SNDIF en el Grupo Intersectorial de salud, Bienestar y Sistema Agroalimentario (GISA).**

El SNDIF, presentó en este grupo presidido por el C. Secretario de Salud, la propuesta de reformulación de los Desayunos Escolares, radicando principalmente en la transición de los Desayunos Escolares de modalidad “fría” a modalidad “caliente”, para que cuenten con un mayor valor nutricional, y así incidan en la disminución de los índices de obesidad infantil en México.

Derivado del GISA, el SNDIF coordinó el “Grupo Táctico para el Fortalecimiento de la Alimentación y Entornos Escolares Saludables”, que contó con la meta de definir una Política Pública para la Alimentación y Entornos Escolares Saludables, y los objetivos de articular la reformulación de desayunos escolares, y de identificar los determinantes y acciones necesarias para mejorar el entorno escolar en materia de alimentación y activación física.

- **Foro de Alto Nivel para el Fortalecimiento de la Alimentación y Entornos Escolares, “Rumbo a una política pública alimentaria integral”.**

Este foro, fue realizado por el SNDIF, como coordinador del Grupo Táctico para el Fortalecimiento de la Alimentación y Entornos Escolares Saludables, y con la colaboración de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), abordando el contexto escolar y alimentario, además que contó con mesas de trabajo para programas de alimentación escolar, infraestructura para espacios alimentarios, educación alimentaria –nutricional y actividad física, así como regulación para la venta y publicidad de alimentos y bebidas en los centros escolares, teniendo las siguientes conclusiones:

- Intersectorialidad y Políticas Públicas:
  - Definir mecanismos de relación intersectorial a nivel nacional, estatal y municipal.
  - Generar políticas públicas para la promoción de entornos escolares saludables que garanticen oportunidades y/u opciones saludables.
- Creación de una Política de Salud Escolar:
  - Establecer una política de salud escolar que incluya un abordaje integral.
  - Integración de diferentes organismos nacionales e internacionales para la generación de estrategias de impacto.
- Asignación de Recursos para Infraestructura y Capacitación:
  - Asignación de recursos para la infraestructura, rehabilitación y equipamiento en espacios alimentarios para la migración de desayunos fríos a desayunos calientes y garantizar la cobertura de agua en todas las escuelas.

- Acompañar las estrategias de capacitación y sensibilización a docentes, madres y padres de familia.
- Actualización, Evaluación y Seguimiento Operativo:
  - Actualización de los lineamientos de expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas, publicidad en escuelas y criterios de inocuidad.
  - Contar con un monitoreo y evaluación del programa alimentario para poder focalizar la asistencia alimentaria.
- **Mesa 4. Alimentación y Desarrollo Comunitario.**

En el marco de la Primer Reunión Nacional de Titulares de los Sistemas Estatales DIF, se realizó una mesa de trabajo con sus directivos, en la que se abordaron temas como la transición de desayunos fríos a calientes; la promoción de lactancia materna, la actualización de la EIASA; la prevención del sobrepeso y la obesidad; promoción de entonos saludables en las escuelas; y colaboración interinstitucional.

Esta mesa, además de servir como un intercambio de experiencias y espacio de debate entre los directivos de los SEDIF y la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SNDIF, derivó entre otros en los siguientes acuerdos: sostener una reunión nacional de trabajo de Directores de Alimentación y Desarrollo Comunitario, en el mes de julio 2019, con el fin de profundizar las actualizaciones y revisiones a los programas alimentarios y de desarrollo comunitario para el ejercicio 2020; modificación a la fórmula para la distribución de los recursos para el ejercicio 2020; especificación de la transversalidad de la EIASA con Desarrollo Comunitario; que las acciones para un cambio paulatino pero constante de los Desayunos Escolares modalidad fría a caliente sea prioridad en la estrategia 2020: la regionalización de menús por los SEDIF considerando las necesidades específicas de cada estado; así como fomentar la participación de diferentes sectores y los 3 niveles de gobierno para fortalecer los programas.

- **Reunión Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario 2019.**

Con la participación de 135 funcionarios de los 32 SEDIF, responsables de la coordinación y operación de los programas que forman parte de la Estrategia Integral, de la cual se obtuvieron, en resumen, los siguientes acuerdos:

- A partir de 2020 la nueva estructura de los programas de la Estrategia de Alimentación y Desarrollo Comunitario, comprenderá:
  - Programa de Desayunos Escolares
  - Alimentación en los Primeros 1000 días de vida
  - Alimentación personas de atención prioritaria
  - Alimentación a personas en situación emergencia o desastre
  - Salud y Bienestar Comunitario
- Se modificará la matriz de indicadores para adecuarla a la operación de la nueva estructura de los programas.
- La transición de desayunos fríos a calientes se mantiene como prioridad.
- Revisar, reformular o en su caso reestructurar la Fórmula para la distribución de los recursos en sus dos componentes Índice de Vulnerabilidad Social e Índice de Desempeño 2020.

• **Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario 2019.**

Con la participación de más de 150 directivos y operativos de los programas de alimentación y desarrollo comunitario, se celebró el Encuentro Nacional, teniendo como conclusiones principales los siguientes acuerdos:

- El uso de los recursos del FAM-AS, del Ramo General 33, será destinado en al menos el 85% a los programas alimentarios, hasta el 15% en otros apoyos de asistencia social y 2% en gastos de operación.
- La EIASADC comprenderá tres componentes importantes: Alimentación Escolar, Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- La focalización de los programas alimentarios deberá ser en localidades y AGEB de alta y muy alta marginación de acuerdo con los registros de CONAPO 2010, considerando la atención de la población indígena. En el caso del Programa de Desayunos Escolares, la segunda opción de focalización será la atención a escuelas que presenten malnutrición.

**Ejercicio 2020**

Para lograr lo anterior, la EIASADC para el ejercicio 2020, está compuesta de la siguiente manera:

- Componente de Alimentación Escolar (FAM-AS)
  - Programa de Desayunos Escolares
- Componente de Asistencia Social Alimentaria (FAM-AS)
  - Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
  - Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria
  - Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia y Desastre
- Componente de Desarrollo Comunitario
  - Programa de Salud y Bienestar Comunitario
  - Atención a Población en Condición de Emergencias

**Principio de progresividad**

Todas las poblaciones vulnerables, consideradas a ser atendidas en 2019, lo seguirán siendo en 2020, pues, aunque cambia la estructura de los programas, las poblaciones se siguen atendiendo y protegiendo el principio de progresividad, e incluso se amplían de acuerdo a la siguiente tabla:

	<b>EIASA 2019</b>	<b>EIASADC 2020</b>
<b>Programa</b>	<b>Programa de Desayunos Escolares</b>	<b>Programa de Desayunos Escolares</b>
<b>Resumen de Población Objetivo</b>	Niñas, niños y adolescentes en condiciones de vulnerabilidad	Niñas, niños y adolescentes en condiciones de vulnerabilidad

<b>Programa</b>	<b>Atención Alimentaria a Menores de 5 Años en Riesgo, no Escolarizados</b>	<b>Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida</b>
<b>Resumen de Población Objetivo</b>	Niñas y niños entre seis meses y 4 años 11 meses	Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia Niñas y niños de seis meses a dos años de edad
<b>Programa</b>	<b>Asistencia Alimentaria a Sujetos vulnerables</b>	<b>Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria</b>
<b>Resumen de Población Objetivo</b>	Grupos de riesgo, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad, adultos mayores y personas vulnerables por ingresos.	Personas en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación, personas con discapacidad, adultos mayores, así como niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados. Personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición.
<b>Programa</b>	<b>Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo</b>	<b>Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia y Desastre</b>
<b>Resumen de Población Objetivo</b>	Personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos naturales destructivos y /o antropogénicos	Personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos destructivos naturales y/o antropogénicos. Personas migrantes y personas en situación de calle.

Si bien, el ingreso de nuevos beneficiarios a los programas alimentarios, deberá ser exclusivamente en localidades y AGEB de alta y muy alta marginación, los SEDIF deberán asegurarse de que todos aquellos ciudadanos que sean beneficiarios de los programas alimentarios a la fecha de la publicación de la EIASADC, puedan seguirlo siendo por el tiempo que determine cada SEDIF, sin distinción del grado de marginación en el que se encuentren.

### Insumos por dotación

La DGADC a través de las visitas de seguimiento identificó que las dotaciones entre los SEDIF son muy diferentes en cuanto a número de insumos aun siendo del mismo programa, es decir, mientras un SEDIF entrega en el Programa Desayunos Escolares, modalidad caliente una dotación de 51 insumos, otro SEDIF entrega nueve insumos para el mismo programa.

Las dotaciones de los programas alimentarios han tenido una importante evolución en beneficio de la población, pues están encaminados a otorgar el 25% de los requerimientos diarios de las personas, lo que equivale a un tiempo de comida de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013. Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo.

Es importante señalar que los menús deben estar constituidos por los tres grupos de alimentos, según la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación*, cuyo objetivo es contribuir a mejorar el estado de nutrición, y los beneficios que de otorgar una dotación limitada no será capaz de cubrir las características de una dieta correcta al no ser variada.

En este sentido, se realizó el promedio de insumos por programa, de acuerdo a los reportados en el Proyecto Estatal Anual (PEA) y el Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual (IPPEA) 2019.

Insumos por programa en 2019	Desayunos Escolares modalidad caliente (DEC)	Atención Alimentaria a Menores de 5 Años en Riesgo, No Escolarizados (AAMSA)		Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables (AASV)	Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo (AAFD)
		< 1 AÑO	< 5 AÑOS		
<b>Mínimo</b>	9	4	4	5	5
<b>Máximo</b>	51	12	33	44	16
<b>Promedio</b>	25.5	8	15	22	12

Por lo anterior se estableció que los SEDIF deberán incluir los insumos determinados en cada programa, con el recurso del FAM-AS, o con suma de recursos estatal y/o municipal.

#### **Tomo IV del PEF 2020**

Con referencia al Anexo IV del PEF 2020, en lo particular para el Ramo General 33, FAM-AS, en donde esta Estrategia refiera al “Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida”, deberá entenderse al programa “Atención Alimentaria a Menores de 5 años en Riesgo, no Escolarizados”; en donde esta Estrategia refiera al “Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria”, deberá entenderse al programa “Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables”; en donde esta estrategia refiera al “Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia y Desastre”, deberá entenderse al programa “Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo”; lo anterior de acuerdo a la Estrategia Programática del Ramo.

Al no afectarse las poblaciones y criterios generales de la Estrategia Programática, la actualización de la EIASADC 2020, no afecta la MIR del FAM-AS, publicada en el PEF 2020.

#### **MARCO JURÍDICO**

La EIASADC se fundamenta en un marco de leyes, normas, lineamientos e instrumentos, que generan derechos, obligaciones y funciones para la administración pública en los tres niveles de gobierno. Dado lo anterior, a continuación, de manera enunciativa más no limitativa, dentro del marco jurídico se encuentran:

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: Artículos 1º, 2º apartado B, 4º y 27 fracción XX, entre otros.



- Ley General de Salud: Artículos 2° fracción V, 3° fracción XVIII, 6° fracciones X, y XI, 7° fracción XIII Bis, 27 fracciones IX y X, 111 fracción II, 112 fracción III, 114, 115 fracciones II, IV y VII, 159 fracciones V y VI, 167, 168, 169, 172, 210, 212 y 213, entre otros.
- Ley General de Desarrollo Social: Artículos 3° fracción VII, 6°, 14 Fracción I, 19 fracción V, 30, y 36 fracción VII, entre otros.
- Ley General de Educación: Artículo 41°.
- Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes: Artículos 36, 37, 39, 50 fracciones I y VIII, 53 y 116 fracción XIV, entre otros.
- Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres: Artículo 5, entre otros.
- Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria: Artículos 1°, 2°, 4, 5, 75 y 77, 85, 110, 111, entre otros.
- Ley Federal de las Entidades Paraestatales.
- Ley de Asistencia Social.
- Ley de Coordinación Fiscal: Artículo 25 fracción V, 40, 41, 48 y 49, entre otros.
- Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.
- Ley de Planeación: Artículo 2°, fracción V, entre otros.
- Agenda 2030 de Naciones Unidas: Objetivo 1, meta 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, objetivo 2, meta 2.1, 2.2, 2.3, objetivo 3, metas 3.2, objetivo 4, metas 4.1, 4.2, 4.7, objetivo 5, metas 5.4, 5.5, objetivo 10, metas 10.2, 10.3, 10.4, objetivo 12, metas 12.3, 12.8, objetivo 16, metas 16.6, 16.7, 16.b, y objetivo 17, meta 17.17, entre otros.
- Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud.
- Estatuto Orgánico del SNDIF 2019.
- Presupuesto de Egresos de la Federación 2020: Tomo IV, Ramo General 33.
- LINEAMIENTOS para incorporar la perspectiva de género en las Reglas de Operación de los Programas Presupuestarios Federales.
- LINEAMIENTOS para informar sobre los Recursos Federales Transferidos a las Entidades Federativas, Municipios y Demarcaciones Territoriales del Distrito Federal, y de operación de los recursos del Ramo General 33.
- LINEAMIENTOS Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas Preparados y Procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.
- Reglas de Operación del Programa de Salud y Bienestar Comunitario, para el ejercicio fiscal 2020.
- Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA2-1993, Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.

## ALCANCE

El presente documento tiene como propósito establecer criterios para la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario. En el sentido más estricto, esta estrategia pretende dar respuesta a cuestionamientos tales como: los programas a operar, así como a quiénes y cómo se hará llegar el apoyo. Esta Estrategia estará vigente a partir del 16 de enero de 2020 y durante este ejercicio fiscal.

## OBJETIVO DE LA EIASADC

Contribuir a un estado nutricional adecuado y al desarrollo comunitario de la población en condiciones de vulnerabilidad, mediante el impulso de comunidades autogestivas, organizadas y con participación activa, así como el consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria para mejorar su bienestar.

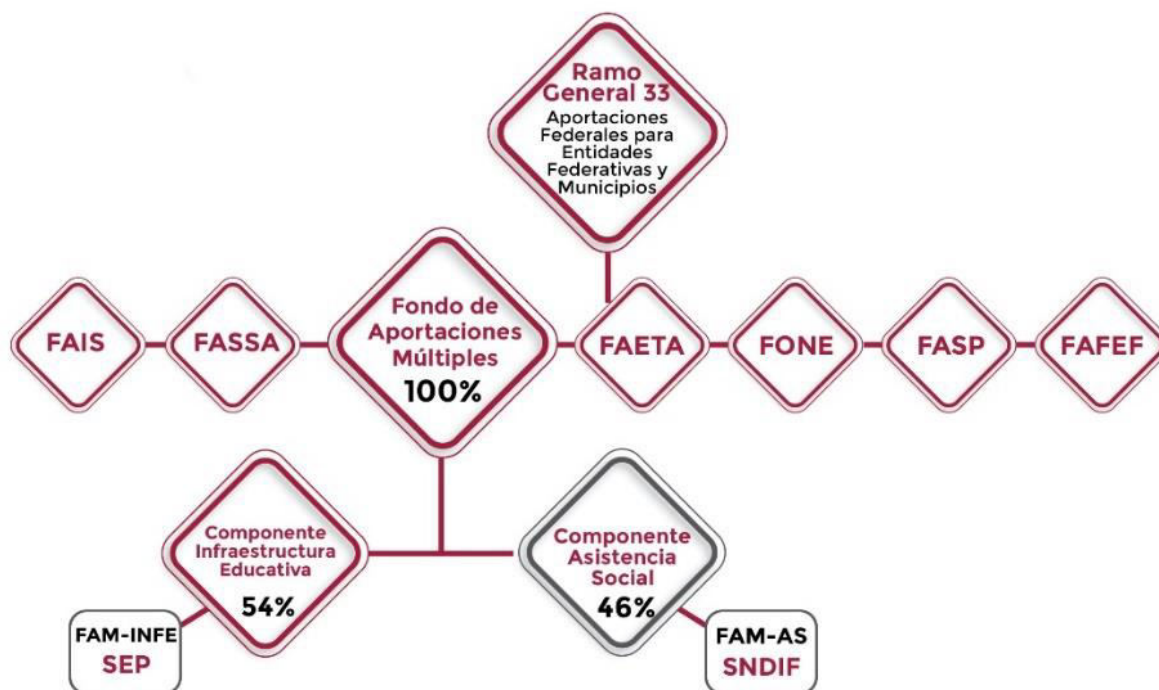
## RECURSOS DE LA EIASADC

### Origen

Los recursos para la operación de la EIASADC tienen su origen en dos vertientes.

Por un lado, para la operación de los programas alimentarios y otros apoyos de asistencia social, los cuales son parte de los recursos provenientes del Ramo General 33: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios, en su Fondo V de Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS), mismos que se rigen por la Ley de Coordinación Fiscal (LCF). De acuerdo con esta Ley, el ejercicio y aplicación de estos, es responsabilidad de cada Entidad Federativa, en el marco de la estructura programática que establezca el SNDIF.

De acuerdo con la LCF, en su artículo 40, las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación, se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares, apoyos alimentarios, y de asistencia social, a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social (LAS), el cual es denominado *componente Asistencia Social*. Asimismo, se destinará el 54% restante a la construcción, equipamiento y rehabilitación de infraestructura física de los niveles de educación básica, media superior y superior en su modalidad universitaria según las necesidades de cada nivel, el cual es denominado *Componente Infraestructura Educativa* tal como se muestra en la **figura 1**.



**Figura 1.** Fondos del Ramo General 33 y distribución del Fondo de Aportaciones Múltiples.

Por otro lado, los recursos del Programa de Salud y Bienestar Comunitario, son subsidios federales provenientes del Ramo General 12 “Salud” del Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF) 2020. Su aplicación se ajusta a lo establecido en los artículos, 75 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; así como, 175 y 176 de su Reglamento.

### Uso

Los recursos del FAM-AS podrán ser utilizados en los programas descritos en la EIASADC, emitida por el SNDIF, así como en otros apoyos de asistencia social de acuerdo con los rubros establecidos en el artículo 168 de la Ley General de Salud (LGS) y en el artículo 12 de la Ley de Asistencia Social.

Los SEDIF deberán priorizar la atención alimentaria, y por lo tanto, se sugiere utilizar no menos del 85% de los recursos del FAM-AS para la operación de los programas alimentarios, descritos en la presente Estrategia.

Asimismo, se sugiere destinar hasta un 15% a otros apoyos de asistencia social; y no más de un 2% a gastos de operación de acuerdo con las recomendaciones establecidas en el presente documento. Estas actividades deberán a su vez, ser acordes con el propósito establecido para el FAM-AS en el capítulo IV del PEF 2020.

Por su parte, los recursos para el Programa de Salud y Bienestar Comunitario deberán ser utilizados únicamente para otorgar acciones de capacitación/asesorías técnicas y proyectos comunitarios a Grupos de Desarrollo constituidos en comunidades de alta y muy alta

marginación, de conformidad con las disposiciones aplicables, estipuladas en las Reglas de Operación vigentes para el Programa, publicadas en el Diario Oficial de la Federación (DOF).

Es oportuno aclarar que los recursos federales, no pierden su carácter federal a pesar de ser transferidos a las Entidades Federativas. Es por ello que son auditados y revisados por la Secretaría de la Función Pública, a través de la Dirección General de Operación Regional y Contraloría Social, o en su caso, por la Unidad de Auditoría Gubernamental de los Órganos Internos de Control en las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y/o auditores/as independientes contratados para tal efecto, en coordinación con los Órganos Estatales de Control, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), la Auditoría Superior de la Federación (ASF), y demás instancias que en el ámbito de sus respectivas atribuciones resulten competentes.

### **Gastos de Operación**

En acuerdo con el artículo 40 de la LCF que mandata el uso del FAM AS para el otorgamiento de desayunos escolares, programas alimentarios y asistencia social, y dado que existen gastos de operación, se sugiere a los SEDIF hacer uso de no más de un 2% del recurso del FAM-AS correspondiente a su Entidad Federativa de acuerdo con la suficiencia presupuestal.

Por ejemplo, financiar diferentes necesidades para la operación (mismas que no hayan sido consideradas en los contratos con los proveedores) y fortalecimiento de los programas, entrega de los apoyos, el logro de objetivos y/o acompañamiento de los programas de la EIASADC u otros apoyos de asistencia social, tales como, material de papelería para el desarrollo de talleres, material de apoyo didáctico, traslado, distribución y almacenamiento de insumos alimentarios, contratación de servicios profesionales como especialistas en nutrición, agronomía, sociología, entre otros.

### **Continuidad de los Programas Alimentarios**

Las dotaciones y raciones alimentarias, deberán otorgarse de manera continua, sin interrupciones, en contribución a la garantía del derecho a la alimentación estipulado en el artículo 4º constitucional. Esta determinación, implicará el desarrollo de acciones o estrategias de coordinación intrainstitucional, mismas que deberán ser establecidas de acuerdo con la normatividad estatal, e integradas a sus proyecciones de finanzas públicas estatales de acuerdo con la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios (LDFEFM).

De acuerdo con el artículo 5º de la LDFEFM, para aquellas transferencias federales etiquetadas, cuya distribución por Entidad Federativa no se encuentre disponible en el Presupuesto de Egresos de la Federación, las Entidades Federativas podrán realizar una estimación con base en los Criterios Generales de Política Económica, el monto nacional y la distribución realizada en ejercicios fiscales anteriores.

## **NORMATIVIDAD**

### **Reglas de Operación**

El uso de recursos federales del FAM-AS, implica responsabilidades para las Entidades Federativas de acuerdo con la Ley de Coordinación Fiscal. Asimismo, los SEDIF como entidad ejecutora, deben publicar las Reglas de Operación (ROP) a las que se sujetarán los programas en cada ejercicio fiscal, de acuerdo con el principio de fortalecimiento del pacto federal y del municipio libre establecido en el artículo 2º, fracción V, de la Ley de Planeación, así como a lo establecido en los artículos 134 Constitucional, 1º, 2º, 4, 5, 75 y 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

En este sentido, con base en el artículo 2º de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, las ROP son disposiciones a las que se sujetan programas y fondos federales para otorgar transparencia y asegurar la aplicación eficiente, eficaz, oportuna y equitativa de los recursos públicos asignados a los mismos.

Dado lo anterior, los SEDIF deberán emitir las ROP a las que se sujetarán los programas en los que se utilicen Recursos Federales provenientes del FAM-AS, en el marco de la presente estrategia, y deberán contar con las siguientes características:

- Su vigencia no deberá ser mayor a un ejercicio fiscal; y en todos los casos:
  - Deberán encontrarse alineadas en primer lugar a las leyes emitidas por la Federación, a las características enlistadas en la presente sección, así como a las legislaciones estatales en la materia.
  - Deben establecer lineamientos, metodologías, procedimientos, manuales y formatos que se requieran para su ejecución, así como una matriz de indicadores (MIR) que deberá encontrarse homologada al fin y propósito de la MIR del FAM-AS vigente.
  - Deben ser actualizadas y publicadas en periódico oficial de la entidad federativa de forma anual, de acuerdo con el principio de anualidad presupuestaria, pues de no ser así, las actualizaciones a la EIASADC, y a las demás disposiciones no se verían reflejadas en las ROP y los convenios que de estas se desprendan, lo que podría llegar a afectar indirectamente el Índice de Desempeño del SEDIF. La publicación a la que se refiere este párrafo, debe realizarse antes del 15 de marzo del presente ejercicio fiscal.
  - Para fomentar una coordinación y supervisión eficiente durante la operación de los programas, las ROP deben considerar la celebración de convenios de colaboración con los SMDIF en cada ejercicio fiscal.
- Conforme el artículo 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, las ROP de los programas operados con Recursos Federales, deben considerar los siguientes criterios:
  - a) *El cuerpo de las ROP deberá contener los lineamientos, metodologías, procedimientos, manuales, formatos, modelos de convenio, convocatorias y cualesquiera de naturaleza análoga;*
  - b) *Las ROP deberán contener al menos lo siguiente:*

i) Deberán establecer los criterios de selección de los beneficiarios, instituciones o localidades objetivo. Estos deben ser precisos, definibles, mensurables y objetivos;

ii) Debe describirse completamente el mecanismo de selección o asignación, con reglas claras y consistentes con los objetivos de política del programa, para ello deberán anexar un diagrama de flujo del proceso de selección;

iii) Para todos los trámites deberá especificarse textualmente el nombre del trámite que identifique la acción a realizar;

iv) Se deberán establecer los casos o supuestos que dan derecho a realizar el trámite;

v) Debe definirse la forma de realizar el trámite;

vi) Sólo podrán exigirse los datos y documentos anexos estrictamente necesarios para tramitar la solicitud y acreditar si el potencial beneficiario cumple con los criterios de elegibilidad;

vii) Se deberán definir con precisión los plazos que tiene el supuesto beneficiario, para realizar su trámite, así como el plazo de prevención y el plazo máximo de resolución de la autoridad, y

viii) Se deberán especificar las unidades administrativas ante quienes se realiza el trámite o, en su caso, si hay algún mecanismo alterno.

Las ROP deberán ser simples y precisas con el objeto de facilitar la eficiencia y la eficacia en la aplicación de los recursos y en la operación de los programas.

- De acuerdo con el artículo 29 del Presupuesto de Egresos de la Federación 2020, se deberá observar lo siguiente:

*I. Las ROP [...] deberán sujetarse a los siguientes criterios generales:*

a) Deberán ser simples, precisas, transparentes, de fácil acceso y claras, de tal manera que faciliten la comprensión por parte de los ciudadanos;

b) Se procurará que la ejecución de las acciones correspondientes [...] que por su naturaleza así lo permitan, sea desarrollada por los órdenes de gobierno más cercanos a la población, debiendo reducir al mínimo indispensable los gastos administrativos y de operación del programa respectivo; los gobiernos municipales deberán llevar un registro de beneficiarios y realizar el seguimiento para verificar la efectividad y coadyuvar en la evaluación de las acciones;

c) Se deberán tomar en cuenta las características de las diferentes regiones socioeconómicas [...];

d) Se deberán considerar las características sociales, económicas y culturales de la población objetivo;

e) Preverán que las aportaciones acordadas se realicen oportunamente y sean ejercidas de inmediato;

f) Se promoverá una calendarización eficiente para el ejercicio de los recursos federales respectivos;

g) Se asegurará la transparencia en la distribución, aplicación y comprobación de recursos;

h) Se deberán priorizar los principios de igualdad, no discriminación, interés superior de la niñez, integridad, integración familiar, igualdad de género, inclusión social de las personas con discapacidad, libre determinación de las comunidades indígenas, protección al medio ambiente, protección a la vida, salud e integridad de las personas, incluyendo el fomento a las condiciones necesarias para que la libertad e igualdad sustantiva de las personas sean reales y efectivas, según corresponda;

i) Darán prioridad en la asignación presupuestaria a las acciones para la atención de niñas, niños y adolescentes, personas con discapacidad permanente y a los pueblos indígenas;

j) Se promoverán mecanismos para facilitar a los mexicanos repatriados, el acceso a los beneficios de los programas y garantizar su atención y protección de manera prioritaria;

k) Deberán promover la eliminación de aquellos obstáculos que limiten el ejercicio de los derechos e impidan el pleno desarrollo de las personas así como su efectiva participación en la vida política, económica, cultural y social del país y promoverán la participación de las autoridades de los demás órdenes de gobierno y de los particulares en la eliminación de dichos obstáculos;

l) Se promoverá la transparencia y acceso a la información pública, así como la eficiencia y eficacia de los recursos públicos;

m) Se deberá especificar la vinculación del programa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y

n) Se promoverá el establecimiento de una estructura informática que permita homologar la información proveniente de los datos de los beneficiarios de los Programas; [...]

III. Las dependencias y entidades que tengan a su cargo dichos programas deberán observar las siguientes disposiciones, para fomentar la transparencia en el manejo de los recursos públicos:

a) Incluir en la papelería y documentación oficial para los programas la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las dependencias y entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos y restringirse a lo establecido en el artículo 15 de este Decreto;

*b) Establecer un padrón de beneficiarios para los programas sujetos a ROP, que deberá incluir nombre o razón social del beneficiario, municipio, entidad federativa y monto del apoyo otorgado o bien entregado. Además, se podrán incluir elementos adicionales que permitan conocer de manera más detallada la efectividad de los programas, como sexo, edad o nivel de escolaridad. Dicho padrón deberá ser publicado en la página electrónica de cada dependencia o entidad, así como en el portal de transparencia en materia presupuestaria;*

*c) Poner a disposición del público en general un medio de contacto directo, en el cual se proporcione asesoría sobre el llenado de los formatos y sobre el cumplimiento de los requisitos y trámite que deben observarse para obtener los recursos o los beneficios de los programas, y*

*d) Publicar en sus páginas electrónicas la información correspondiente a las ROP, los formatos, las solicitudes y demás requisitos que se establezcan para obtener los recursos o los beneficios de los programas; los indicadores de desempeño de los programas, y los medios de contacto de las unidades responsables de los mismos.*

Para integrar estas características, las ROP deberán contener cuando menos la estructura establecida en el **Anexo 1**.

### **Convenios de Colaboración**

Son los convenios de colaboración a los que se refieren el párrafo 9° de la sección anterior, y de acuerdo con el principio de Fortalecimiento del Pacto Federal y del Municipio Libre y de acuerdo con la fracción II, inciso a) del artículo 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Derivado de ello, los SEDIF deben celebrar convenios de colaboración con los SMDIF, que cumplan con las siguientes características:

- Definir con claridad cuáles son los programas a operar.
- Definir las modalidades y plazos de entrega de los apoyos, así como los compromisos de las partes.
- El contenido debe ser congruente con lo establecido en las ROP.
- La celebración de estos instrumentos para el ejercicio fiscal correspondiente debe realizarse a más tardar el último día de marzo de 2020, o no más de 30 días naturales después de la publicación de las ROP correspondientes en el periódico oficial del estado.

De no ser así, las actualizaciones a las ROP, a la EIASADC, y a las demás disposiciones no se verían reflejadas en los instrumentos, ni en la operación de los programas, lo que podría llegar a afectar indirectamente el Índice de Desempeño del SEDIF.

- Para integrar estas características, los convenios de colaboración deberán contener cuando menos la estructura establecida en el **Anexo 2**.



Lo establecido en esta sección, no será aplicable al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Ciudad de México, en tanto la legislación no lo prevea.

### **Focalización de los Recursos**

Una focalización adecuada, permite la distribución equitativa y transparente de los recursos asignados a los programas, para beneficio de quien más los necesita. La focalización es responsabilidad de los SEDIF; misma que implica el conocimiento de las condiciones socioeconómicas prevalecientes en municipios y localidades, para diseñar estrategias y líneas de acción que contribuyan a la satisfacción de la carencia por acceso a la alimentación, así como problemáticas nutricionales y de salud, principalmente en municipios y comunidades clasificadas de alta y muy alta marginación. En este sentido, los criterios para la focalización de apoyos serán los siguientes:

#### **Focalización de programas alimentarios**

- a) Identificar los municipios, localidades y AGEB rurales y urbanas consideradas de alta y muy alta marginación, de acuerdo con los índices del Consejo Nacional de Población (CONAPO) más recientes, exceptuando de lo anterior, al Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre o aquellas personas en situación de desnutrición y carencia alimentaria.
- b) Identificar a las personas que cubran con las características de la población objetivo descrita para cada programa alimentario.

Cabe destacar que, para la focalización de las personas con carencia alimentaria que serán atendidas por el Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, se recomienda la recopilación de información estatal o municipal disponible, o bien, la aplicación de la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria (EMSA) disponible en el micrositio de la DGADC.

En todos los casos, los SEDIF deberán asegurarse que los sujetos para ser beneficiarios de dotaciones directas, no reciban el apoyo de otro programa alimentario.

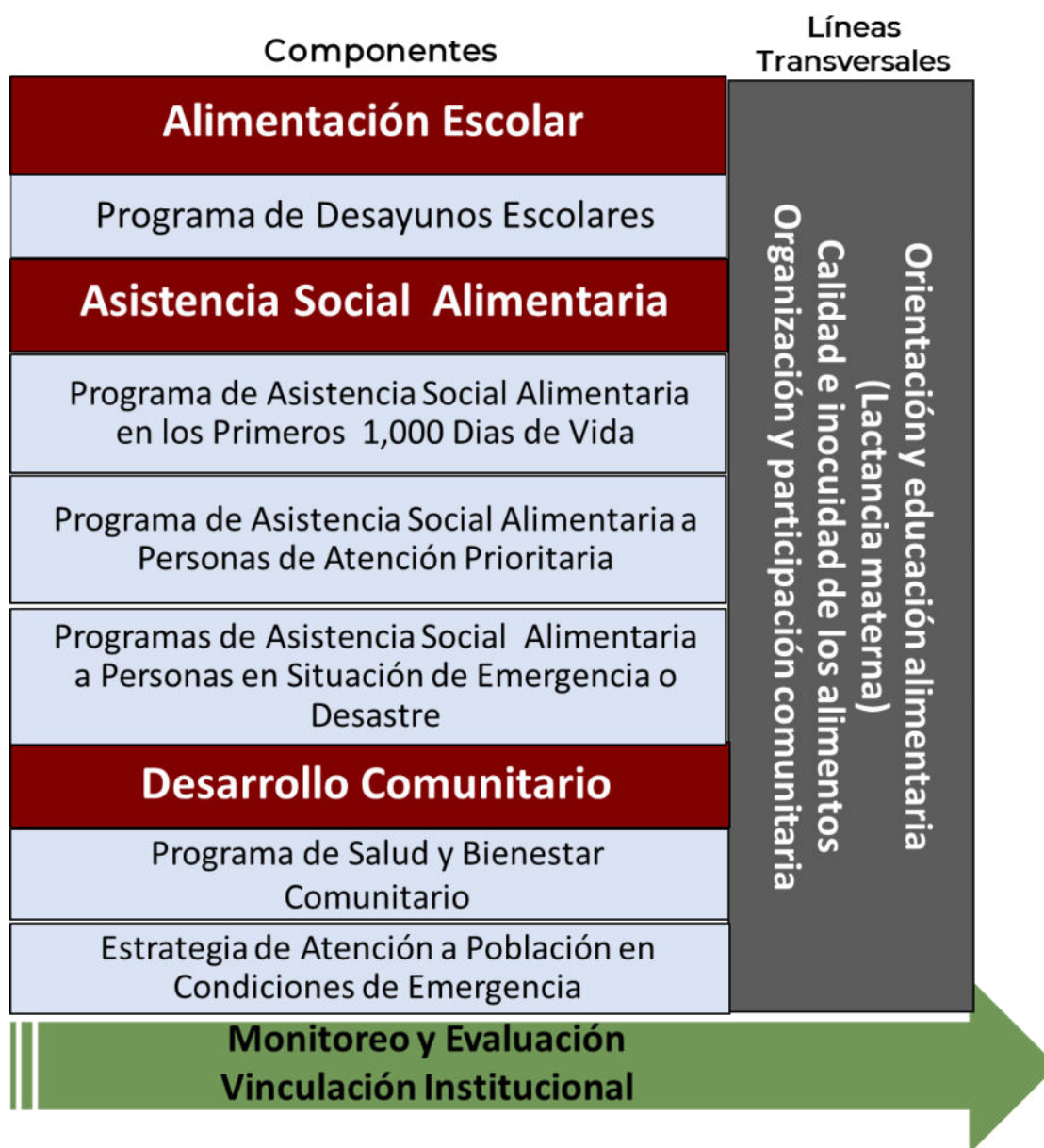
#### **Focalización del Programa de Salud y Bienestar Comunitario**

- a) Identificar las localidades rurales consideradas de alta y muy alta marginación, de acuerdo con los índices de CONAPO más recientes.
- b) Identificar las localidades que cuenten con un Grupo de Desarrollo constituido.

En todos los casos, los SEDIF deberán realizar la focalización en coordinación con los SMDIF correspondientes, además de elaborar un diagnóstico estatal de las comunidades y AGEB, para identificar aquellas que requieran de asistencia social.

## CAPÍTULO 1. ESTRUCTURA DE LA EIASADC

La EIASADC se integra por tres grandes componentes, Alimentación Escolar, Programas de Asistencia Social Alimentaria y Programas de Desarrollo Comunitario. Para fortalecer la implementación de los Programas de la EIASADC, se manejarán las líneas transversales de orientación y educación alimentaria, con énfasis en la lactancia materna, calidad e inocuidad de los alimentos, así como la organización y participación comunitaria, de acuerdo con la **figura 2**.



**Figura 2.** Estructura de la EIASADC

## 1.1 Componentes

### 1.1.1 Alimentación Escolar

El consumo de alimentos y platillos nutritivos e inocuos en la niñez y la adolescencia, “es esencial para garantizar su bienestar físico, intelectual y social” (FAO, 2015, pág. 1). En ese sentido, los programas de alimentación escolar en América Latina han formado parte, por muchos años, de las estrategias de atención a poblaciones vulnerables y “han demostrado ser un instrumento eficaz para superar el bajo rendimiento en el aprendizaje que es causado por la malnutrición”, es decir, tanto la desnutrición, como el sobrepeso, la obesidad, así como las deficiencias nutricionales (FAO, 2015, p.1).

Los programas de alimentación escolar deben ir acompañados de estrategias sólidas de orientación y educación alimentaria, para el fomento de hábitos alimentarios saludables, así como la incorporación de productos frescos provenientes, preferentemente, de pequeños productores, para la movilización de la economía local. El programa que se integra en este componente es el Programa de Desayunos Escolares, el cuál pueden operarse en dos modalidades:

- a) Modalidad caliente. Comprende la entrega de una ración alimentaria nutritiva preparada en espacios alimentarios para la población objetivo.
- b) Modalidad fría. Comprende la entrega directa de un menú constituido por una porción de leche sin sabor, un cereal integral, una fruta fresca o deshidratada con una porción de oleaginosa.

### 1.1.2 Asistencia Social Alimentaria

Para contribuir con el derecho a la alimentación nutritiva, así como al servicio en materia de asistencia social respecto a la orientación nutricional y alimentación complementaria a población de escasos recursos y población de zonas marginadas, el SNDIF coordina la operación de los Programas de Asistencia Social Alimentaria, dirigidos a grupos vulnerables de las comunidades más marginadas, que en su mayor parte, deben asociarse al abasto social, la ayuda alimentaria y el fomento de la educación nutricional, con el propósito de mejorar el acceso a los alimentos que contribuyan a una alimentación correcta.

A su vez, estas acciones representan un mecanismo de protección social de las personas, ante riesgos como la enfermedad y la malnutrición (Fonseca, 2006).

De esta manera, los programas que integran la asistencia social alimentaria son:

- Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida.
- Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria
- Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre.

A su vez, estos programas pueden operarse en dos modalidades:

- c) Población atendida en espacios alimentarios. Comprende la entrega de una ración alimentaria nutritiva preparada en espacios alimentarios para la población objetivo de cada programa.

- d) Entrega de dotaciones alimentarias. Comprende la entrega directa de productos alimenticios nutritivos, en complemento a la dieta familiar, o de los propios individuos.

### **1.1.3 Desarrollo Comunitario**

Desde sus inicios, “el desarrollo comunitario prioriza como eje fundamental de su quehacer el desarrollo de los sujetos a partir de su participación activa en procesos que, si bien tiene por objeto ofrecer herramientas para satisfacer necesidades, ello no puede ser posible sin la corresponsabilidad de los sujetos en sus propios procesos, partiendo de su dinámica particular y de sus recursos personales para potencializar acciones que conduzcan al crecimiento y desarrollo” (Carvajal, 2011, pág. 38).

En este sentido, un elemento importante para el desarrollo comunitario, principalmente en aquellas localidades de alta y muy alta marginación, se centra en la implementación de acciones para la promoción de la salud. Ésta es entendida como un derecho que trasciende el concepto de cuidado personal, para abarcar la relación entre los individuos y de estos con el Estado, como integrantes de una comunidad, que son capaces de ejercer el derecho a participar, conducirse con autonomía, tomar decisiones y demandar el acceso a servicios de salud de calidad.

La promoción de la salud comunitaria resulta un elemento importante para reducir la desigualdad, aumentar la prevención y fortalecer la capacidad de las personas para hacer frente a sus problemas y toma de decisiones en relación a su salud y bienestar, que, para efectos de esta Estrategia, se ve reflejado a través del:

- Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

Para ello, se pretende que:

- Las personas sean vistas como sujetos de derechos (activos y creativos) capaces de lograr por sí mismos los cambios que precisan.
- Se tenga un mayor conocimiento de los condicionantes sociales de la salud que afectan a la población, para promover la transformación de la realidad social.
- La comunidad se convierta en un actor co-gestionario de todo el proceso, basado en el uso de metodologías participativas que implican el desarrollo de capacidades.
- La colaboración y participación de los grupos, se enfoquen a la integración de un proyecto de trabajo “de y para la comunidad” gestionado integralmente por ellos.
- El fortalecimiento de los liderazgos comunitarios, debe generar multiplicadores del cambio social.

## **1.2 Líneas Transversales**

### **1.2.1 Orientación y Educación Alimentaria**

Con el paso de los años, los cambios en el estilo de vida han generado problemas de salud que afectan a la población a nivel mundial. El informe sobre la salud en el mundo, realizado en 2002 por la Organización Mundial de la Salud (OMS), enfatiza que, en pocos años, la carga de enfermedades no transmisibles se incrementó de forma considerable en países en vías de desarrollo (OMS, 2002).

La situación nutricional en México ha sido documentada a través de las Encuestas Nacionales durante los últimos 25 años, desde 1988. Las encuestas más recientes (2016 y 2018) muestran que, si bien la desnutrición aguda ya no es un reto de salud pública, la desnutrición crónica (baja talla) continúa siéndolo con un 10%, lo que representa poco más de un millón de niños menores de 5 años en esta condición, con prevalencias mayores en grupos vulnerables (Cuevas-Nasu et al., 2017). A su vez, la desnutrición convive hoy en día con problemas de sobrepeso y obesidad en los mismos hogares y regiones, representando al 35.6% de la niñez en edad escolar y el 74.9% de los adultos en México (ENSANUT, 2018). Paradójicamente, en hogares que reportan percepción de inseguridad alimentaria o experiencias de hambre, se identifican niveles de sobrepeso y obesidad comparables con los hogares con seguridad alimentaria. Asimismo, diferentes condiciones de salud que se asocian con comportamientos no saludables resultan en retos mayores para la población vulnerable.

Para incidir en hábitos alimentarios saludables que contribuyan a un estado de nutrición adecuado de la población, se requiere, indispensablemente, la incorporación de acciones integrales de orientación y educación alimentaria como eje transversal y clave de cada uno de los Programas descritos en la presente Estrategia. La orientación y educación alimentaria deberá dirigirse primordialmente a los beneficiarios de los programas alimentarios, así como al fortalecimiento del componente de Alimentación Correcta y Local del Programa de Salud y Bienestar Comunitario, además de estar dirigida al personal de la operación en los SEDIF, en los SMDIF y en las comunidades.

### **Definición de Orientación y Educación Alimentaria**

El término de orientación y educación alimentaria (OEA) combina dos enfoques importantes:

1. *Norma Oficial Mexicana NOM 043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar Orientación.* Define a la Orientación Alimentaria establecida como el conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.
2. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).* Define a la Educación Alimentaria y Nutricional como una variedad de estrategias educativas, implementadas en distintos niveles que tienen como objetivo ayudar a las personas a lograr mejoras sostenibles en sus prácticas alimentarias (FAO-SEDIF Zacatecas, 2019).

De esta manera, se resalta la importancia de mantener el desarrollo de conocimientos básicos y habilidades en alimentación correcta, incluyendo a su vez, la generación de estrategias integrales enfocadas en el cambio de comportamiento de la población a distintos niveles.

## **Objetivo de la orientación y educación alimentaria**

Promover la integración de una alimentación correcta conforme lo establecido en la EIASADC, a través de acciones formativas y participativas con perspectiva familiar, comunitaria, de género y regional, a fin de empoderar a los beneficiarios de los programas para la toma de decisiones saludables.

## **Implementación de orientación y educación alimentaria**

Para lograr el objetivo es necesario transitar de la visión asistencial que concibe a las comunidades como receptoras pasivas tanto de los apoyos otorgados, como de los mensajes y acciones de orientación y educación alimentaria, a un enfoque basado en la participación comunitaria, en el cual, se asume que las comunidades son autogestivas y activas en el proceso de transformarse a sí mismas, en particular transformar sus comportamientos, actitudes y prácticas relativos a la alimentación.

La orientación y educación alimentaria debe formar parte del proceso para otorgar asistencia social alimentaria, desde el momento de la composición de los apoyos alimentarios con criterios de calidad nutricia, durante el diseño de los menús, hasta que los insumos son consumidos por los beneficiarios.

La planeación de las acciones de orientación y educación alimentaria debe estar basada en la identificación de los problemas de la comunidad, relacionados con la alimentación y la nutrición, señalando los factores que los determinan, ya sean socioeconómicos, climatológicos, demográficos, culturales (entre los que se encuentran los patrones de consumo), entre otros; examinando en el corto y largo plazo las consecuencias que estos problemas pueden generar.

De acuerdo con la FAO (2019), para la implementación de la Educación Alimentaria y Nutricional se debe tomar en cuenta:

- Partir de las aspiraciones y sueños de las personas para llevar una vida saludable.
- Conocer las necesidades que tienen las personas y qué factores influyen en su alimentación.
- Empoderar a las personas para que tomen el control de su propia alimentación y salud.
- Aspirar a mejoras pequeñas y significativas en cuanto a lo que las personas hacen y perciben con respecto a su alimentación.
- Llevar a cabo actividades educativas, participativas y realistas, es decir, enfocadas a alcanzar objetivos viables a promover comportamientos concretos en torno a la alimentación saludable y que puedan realizarse con recursos existentes en la comunidad.
- Incluir a todos los sectores relevantes de una comunidad y mejorar sus capacidades.
- Influenciar a los tomadores de decisión para que promuevan políticas públicas que promuevan dietas saludables.
- Abogar por un ambiente alimentario, para favorecer opciones más saludables.

## **La comunicación como elemento de la orientación y educación alimentaria**

La orientación y educación alimentaria implementada en los programas alimentarios deberá basarse en procesos de comunicación que contemplen:

- Una relación colaborativa entre SNDIF- SEDIF- SMDIF- Comunidades.
- La comunicación como un proceso que más que influir en, busca interactuar con. (Salud-SNDIF, 2018a)
- Comunicación eficaz que utiliza un lenguaje común entendible para los beneficiarios.
- La difusión de las estrategias educativas a través de medios de comunicación que se ajusten a las características de la población a la que se dirige el mensaje, (edad, nivel de escolaridad, contexto urbano o rural, etc.) como factor clave para el éxito de las acciones de orientación y educación alimentaria (Salud-SNDIF, 2018b).

Además de considerar la comunicación como herramienta fundamental para las acciones de orientación y educación alimentaria y nutricional, se deben tomar como soporte los elementos básicos de la educación comunitaria o popular. A continuación, se explican:

- a) Diálogo. Espacio de conversación dónde todas las voces de la comunidad tienen espacio para ser escuchadas y se encamina a reflexionar sobre los hábitos alimentarios actuales y pequeños cambios que la comunidad desea y puede generar. (Salud-SNDIF, 2018b).  
El diálogo y las actividades realizadas en orientación alimentaria buscan propiciar el intercambio de aprendizajes entre todos los integrantes del grupo/comunidad.
- b) Participación. Entendida como el involucramiento colaborativo de los integrantes de una comunidad en la identificación de situaciones y acciones que de presentarse favorecen la mejora de las prácticas alimentarias. Es necesario sensibilizar a la comunidad para que tome la iniciativa y se apropie de los aprendizajes adquiridos.
- c) Comunidad Activa. Grupo de personas que realizan acciones en forma conjunta que contribuyen al cambio de su situación actual (Salud-SNDIF, 2018b) respecto a sus prácticas alimentarias.

La orientación y educación alimentaria con enfoque de participación comunitaria se basa en “conocer a la comunidad y contar con la comunidad”.

El propósito principal de la educación popular o comunitaria es formar sujetos activos, reflexivos y capaces de transformar su realidad, de forma concreta relacionada con las prácticas alimentarias.

### **1.2.1.1 Implementación de la orientación y educación alimentaria de los SEDIF**

La orientación y educación alimentaria deberá permear en todos los procesos de la operación de los programas, enfocándose principalmente en la selección, preparación y consumo de alimentos.

Con respecto a la selección de alimentos se requiere promover:

- La inclusión de un alimento de cada grupo en cada una de las comidas.
- La elección de alimentos saludables, enfatizando la importancia de incluir en la dieta, aquellos que no contribuyan a la ingesta elevada de grasa, azúcar o sal.
- El consumo de alimentos disponibles en la región y de temporada que, por lo general, son de menor costo.
- El consumo de verduras y frutas frescas y variadas, así como de leguminosas y cereales integrales.

- La instalación de huertos escolares pedagógicos, familiares o comunitarios que fortalezcan a los espacios alimentarios.
- El uso de los menús cíclicos que entrega el SEDIF a los Comités de Desayunos Escolares y a los beneficiarios de otros programas alimentarios, para el aprovechamiento de los insumos recibidos.
- La adquisición de alimentos para complementar los insumos de las dotaciones que promuevan una alimentación correcta.

Con respecto a la preparación de alimentos, se deberá capacitar en:

- El uso de las recetas de los menús cíclicos que entregan los SEDIF, a través de los SMDIF, a los comités y beneficiarios para obtener preparaciones saludables.
- En el uso limitado de preparaciones que requieren altas cantidades de azúcar, aceite, grasa o sal. En el **Anexo 3** se encuentran ejemplos de platillos que deberán prepararse con baja frecuencia.
- El uso de técnicas culinarias saludables, acordes a la cultura de cada región y al equipo de cocina disponible en la comunidad, tales como el guisado hervido, cocido al vapor o asado y el deshidratado de alimentos.
- El uso de condimentos naturales y especias regionales, como opción para sazonar los platillos.
- La presentación atractiva de platillos, en especial si se trata alimentos que serán consumidos por niños.
- La integración de grupos para generar participación comunitaria, en el caso de los espacios alimentarios.

Con respecto al consumo de alimentos, se deberá fomentar:

- El consumo de agua simple potable.
- La socialización al momento de consumir los alimentos, así como ambientes agradables para ese momento.
- Que cada espacio alimentario diseñe un reglamento interno a fin de crear hábitos para el uso del inmueble y la dinámica del consumo de alimentos (horarios, organización, participación, limpieza, cooperación, etc.)
- Que las porciones entregadas a cada comensal sean congruentes con sus necesidades de alimentación.

La orientación y educación alimentaria impartida por cada uno de los SEDIF deberá reflejarse claramente en su Proyecto Estatal Anual (PEA). Las acciones de OEA deberán definirse para cada uno de los Programas de la EAISADC de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de cada Programa descrito en la presente Estrategia.

Los elementos que deberán contener las intervenciones en OEA para cada Programa son:

- Población a la que va dirigida la OEA
- Cronograma de actividades
- Herramientas o líneas de acción para su logro
- Cambios esperados (en materia de conocimiento y/o actitudes y/o prácticas)



### 1.2.1.2 Criterios de calidad nutricia

Los criterios de calidad nutricia establecen las bases para la integración de los apoyos alimentarios que serán distribuidos entre la población beneficiaria. Su intención es regular la conformación de menús y dotaciones, de manera que en todo el país éstos sirvan para promover una alimentación correcta, en congruencia con el objetivo de la EIASADC.

Están basados en las características de una dieta correcta, de acuerdo con *la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación* y, en las disposiciones establecidas en los “*Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica*”, emitidas por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud.

De manera general los SEDIF deberán calcular la cantidad total de los insumos que se van a entregar a cada beneficiario para cada programa alimentario de acuerdo con el número de días que se brindará el apoyo, y el tipo de población a quienes van dirigidos, de acuerdo con los cálculos y las raciones sugeridas en el **Anexo 4**.

Es importante destacar que todos los programas alimentarios deberán acompañarse de acciones de orientación y educación alimentaria, así como de aseguramiento de la calidad alimentaria, para la promoción de una alimentación correcta enfocadas en la selección, preparación y consumo de alimentos, y que formen parte de la cultura alimentaria, incentivando la participación comunitaria para crear corresponsabilidad entre los beneficiarios.

### 1.2.2 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos

Los programas alimentarios de la EIASADC deberán operar bajo mecanismos que aseguren la calidad e inocuidad de los insumos, con el fin de prevenir algún riesgo a la salud de los beneficiarios y garantizar la calidad nutrimental para su consumo, mejorando el estado de nutrición de este grupo poblacional. Dichos mecanismos deberán de cubrir desde la selección de los insumos hasta la entrega de los apoyos a los beneficiarios.

#### Objetivo

Entregar alimentos de calidad e inocuos, a través de acciones, que eviten riesgos de contaminación o deterioro en los mismos; utilizando herramientas de control en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, desde la selección y adquisición, hasta la entrega de los apoyos alimentarios a los beneficiarios, a fin de contribuir a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

#### Participación de los SEDIF en la cadena alimentaria

Los SEDIF al llevar a cabo la entrega de apoyos alimentarios, a través de la operación de los programas de la EIASADC, bajo la premisa de coadyuvar a la seguridad alimentaria, deben aplicar acciones de aseguramiento de la calidad, que privilegien la prevención y aseguren la

calidad, inocuidad y el mantenimiento de las propiedades nutritivas de todos los insumos que conformen los apoyos alimentarios.

Esto requiere también de la corresponsabilidad de todos aquellos agentes que, además del SEDIF, intervienen de manera directa e indirecta en cada una de las etapas de la cadena alimentaria (SMDIF, productores locales, proveedores, beneficiarios), para lo cual es necesario definir con claridad las responsabilidades que le corresponden a cada uno, de acuerdo con el ámbito de su competencia.

### **Implementación del aseguramiento de la calidad alimentaria**

La implementación de acciones de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria requiere de controles que permitan garantizar la inocuidad de los insumos alimentarios y alcanzar el equilibrio adecuado entre ésta y otras cualidades, a través de un conjunto de prácticas vinculadas a cada uno de los procesos de la operación de los programas alimentarios.

Para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos durante todas las etapas, es necesario que el control de los procedimientos de manipulación se lleve a cabo:

- Antes: desde la selección de los insumos que conformarán los apoyos alimentarios.
- Durante: la implementación de las acciones a favor del aseguramiento de la calidad.
- Después: una vez implementadas las acciones, darles seguimiento, evaluarlas y corregir, si es necesario.

Los elementos que los SEDIF deben tomar en cuenta al implementar acciones de aseguramiento de la calidad en los insumos que adquieren para conformar los apoyos son:

1. Modelo operativo de aseguramiento de la calidad en la EIASADC
2. Marco normativo
3. Identificación de puntos críticos
4. Comunicación y capacitación
5. Soporte documental y herramientas de control
6. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

### **Modelo operativo de aseguramiento de la calidad en la EIASADC**

El modelo operativo con el que cada SEDIF lleva a cabo la implementación de los programas alimentarios permite vincular las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, de manera ordenada, a una serie de fases ya establecidas, así como la definición de reglas claras y objetivas en las que se deben incluir todos los aspectos relacionados a la implementación de dichas acciones.

Este proceso empieza por la planeación, a partir de un diagnóstico se definen objetivos en materia de aseguramiento de la calidad. Se identifican las acciones que ya se llevan a cabo; se definen las herramientas de control; y se establecen atribuciones y responsabilidades de los involucrados. Todo ello, de acuerdo con la mecánica operativa de cada SEDIF, con la finalidad de identificar puntos críticos y prevenir la aparición de problemas que puedan afectar la operación.

Una vez definida la manera en que se realizarán las acciones, deberá llevarse a cabo su operación, manteniendo el control sobre la correcta aplicación de las especificaciones establecidas, lo que permitirá dar seguimiento al desempeño del trabajo por medio de la obtención de datos confiables; evaluar si las acciones son efectivas y si el grado de resultados obtenidos corresponde a lo esperado, a efecto de corregir, si es necesario, y permitir la mejora continua.

### **Normatividad para el aseguramiento de la calidad**

Se requiere de una normalización que permita aportar las reglas sobre las cuales se puedan desarrollar estas acciones. Del mismo modo, se pretende que sean la base para las especificaciones técnicas u otros criterios para asegurar que los insumos alimentarios sean de calidad e inocuos.

Existen distintas normas en materia de alimentos destinadas a proteger la salud de los beneficiarios y a la aplicación correcta de prácticas de higiene y control en cada una de las etapas de la cadena alimentaria; éstas pueden ser nacionales e internacionales, por ejemplo: Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), Normas Mexicanas (NMX), Normas de la Comisión del Codex Alimentarius, Normas Consolidadas Internacionales AIB, Normas Internacionales de Alimentos (IFS), Normas ISO, específicamente ISO 22000, entre otras. Asimismo, los SEDIF pueden apoyarse en las ROP, convenios y manuales de calidad que diseñen para los programas alimentarios, en los cuales plasme los criterios a cumplir para llevar a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria.

La norma que deben aplicar como base los SEDIF para llevar a cabo dichas acciones, es la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

### **Identificación de puntos críticos**

La identificación de puntos críticos es un proceso que ayuda a llevar a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, ya que éste proporciona una metodología que se enfoca en la caracterización de aquellos peligros –biológicos, químicos o físicos–, que pueden ocasionar que se ponga en riesgo la inocuidad de los insumos que conforman los apoyos alimentarios y, con ello, la salud del beneficiario. Esta identificación debe llevarse a cabo desde la fase de selección de los insumos, buscando prevenir que puedan pasar a la siguiente etapa. Es importante señalar que es necesario considerar también aquellos otros peligros, que, por sus características, puedan ocasionar el desarrollo de microorganismos patógenos.

Al analizar la existencia de peligros es fundamental detallar las fases que sigue el insumo alimentario, desde la selección hasta su entrega al beneficiario, y tomarse en cuenta el tipo y naturaleza del peligro, hasta qué grado puede llegar a afectar la inocuidad de este y definir los límites bajo los cuales debe permanecer para mantenerse en un nivel aceptable, tomar la decisión sobre la necesidad de controlarlo y establecer los registros que se deben documentar.

Dentro del sistema de gestión de la inocuidad, los Análisis de Peligro de Puntos Críticos de Control son un acercamiento sistemático a la seguridad del alimento en el cual se identifican, evalúan y controlan los peligros a través de siete principios:

1. Análisis de Peligros.
2. Determinación de los Puntos Críticos de Control. PCC.
3. Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
4. Implementación de un sistema de vigilancia.
5. Establecimiento de medidas correctivas.
6. Establecimiento de medidas de verificación.
7. Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

Una guía sobre cómo realizar el análisis de peligros e identificar los puntos críticos se puede consultar en el *Anexo A. Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Otra segunda guía es el Manual de Inocuidad 2019 del SNDIF.

Implementación del HACCP:

- Es el método más eficaz para maximizar la seguridad de los alimentos.
- Se adelanta a la ocurrencia de los riesgos (es preventivo).
- Permite adoptar medidas inmediatas para ajustar los procesos (es correctivo).

### **Establecimiento de procesos estandarizados de saneamiento (POES)**

Los POES son aquellos procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene en los espacios alimentarios, forman parte de las actividades diarias que garantizan alimentos aptos para el consumo humano, siendo una herramienta imprescindible para asegurar la inocuidad de los alimentos.

El plan de limpieza y desinfección debe estructurarse sobre métodos formales y frecuencia de limpieza de la totalidad del espacio alimentario y el equipo, se recomienda que los principios básicos de la limpieza se realicen según un procedimiento secuencial. Con el fin de eliminar la suciedad (limpieza) y mantener controlada la población microbiana (desinfección).

Las etapas del proceso de sanitización son:

- a) Adecuada elección del agente sanitizante
- b) Enjuague del área de trabajo para la eliminación de la suciedad excesiva de las instalaciones
- c) Limpieza, con la aplicación de detergentes con el fin de eliminar la suciedad adherida a las superficies
- d) Aclarado para la eliminación de las sustancias detergentes y sanitizantes
- e) Aplicación de desinfectantes para la destrucción de la carga microbiana

Se deben cambiar los productos de limpieza elegidos para evitar que se desarrolle resistencia bacteriana y evitar así contaminación cruzada; Además los productos de limpieza, desinfección y de eliminación de plagas, así como cualquier sustancia peligrosa tienen que almacenarse por separado, donde no exista riesgo del mismo tipo de contaminación, y deben estar debidamente identificados.

## **Comunicación y capacitación**

Los SEDIF, en coordinación con el SMDIF, deben transmitir la importancia de asegurar la calidad de los apoyos alimentarios, el papel que juegan dentro de ésta, el por qué y para qué se hace, con el fin de hacer entender a los comités y beneficiarios, que las actividades que se realicen impactarán en la calidad e inocuidad de los insumos que conforman dichos apoyos.

Las capacitaciones deben planearse para evaluar las necesidades del personal que participará en ellas y, en concordancia con esto, diseñarlas a su medida; además, deberán ser continuas y actualizadas, con la intención de obtener los cambios esperados. Es recomendable que sean interactivas y presentarlas en segmentos cortos que ayuden a una mejor comprensión de los temas. La capacitación es fundamental, ya que implica el entrenamiento antes de la ejecución y los temas que se expongan deben ser entendibles.

La capacitación se encargará de instruir a los participantes con los conocimientos necesarios y cómo aplicarlos, además de incluir la enseñanza de nuevas habilidades, métodos y procedimientos que induzcan a un cambio de hábitos.

## **Soporte documental**

El soporte documental consiste en un sistema de registro que se genera a través de la aplicación de las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria. Dicho soporte proporciona evidencia objetiva de las actividades realizadas y los resultados obtenidos, lo que permite evaluar el desempeño de dicha operación (si hay un control real y efectivo); así como detectar las oportunidades de mejora para la toma de decisiones.

La importancia de un sistema documental consiste en especificar:

- Los objetivos del aseguramiento de calidad.
- Las actividades realizadas en cada una de las etapas.
- Las responsabilidades de cada área.
- Las especificaciones que deben cumplir los insumos durante su selección, distribución, almacenamiento, entrega y preparación.
- Los métodos de verificación y control de las acciones.
- Conformidad de los apoyos alimentarios a través de encuestas de satisfacción, quejas y sugerencias.
- El comportamiento de los proveedores, entre otros.

Este soporte debe tener perfectamente identificados cada uno de los documentos asociados a cada acción, asegurar su acceso a todas las personas involucradas, fijar los criterios para su almacenamiento, cambios y eliminación.

## **Herramientas de control**

Las herramientas de control o de seguimiento son instrumentos indispensables que permiten regular las acciones de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria con el objetivo de mantener los procesos, procedimientos y el comportamiento de las personas dentro de las tolerancias deseadas o bajo los límites establecidos, evaluar su rendimiento y tomar las acciones correctivas cuando sea necesario.

Las medidas de control permitirán:

- Comprobar si todos los criterios (de operación y calidad) se están cumpliendo al verificar los diferentes parámetros establecidos
- Evaluar la efectividad de las acciones realizadas
- Comprobar que lo que se hizo corresponde a lo que se planeó y dar continuidad al modo de operación, sin dejar la retroalimentación y seguir regulando el comportamiento de las acciones

Si lo que se hace no corresponde a lo planeado se debe hacer lo necesario para que el problema se corrija, pero además para que no vuelva a ocurrir.

### **Especificaciones técnicas de calidad (ETC)**

Las ETC describen a detalle todas las características que debe presentar el insumo alimentario. Son una herramienta fundamental para garantizar la calidad nutricia e inocuidad de los insumos adquiridos. Deben ser claras y fundamentarse en las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas vigentes, de acuerdo con cada insumo alimentario. En caso de no existir una normatividad nacional respecto a un insumo en específico, se fundamentan con normas internacionales aplicables **Anexo 5 y 6**.

Deberán de cumplir los criterios de aceptación de insumos establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los SEDIF deberán cumplir con las ETC para la adquisición de insumos alimentarios para garantizar el cumplimiento de los criterios de calidad nutricia e inocuidad de éstos, de acuerdo con lo establecido en la EIASADC.

Para la elaboración de las ETC los SEDIF podrán tomar como guía el Manual de ETC priorizando el cumplimiento de los criterios de calidad nutricia y parámetros establecidos en las normas vigentes.

Estas ETC deberán plasmarse en el PEA, debiéndose enviar una ETC por cada producto y presentación aprobados, en caso de que se realice algún cambio de producto durante el año en curso, se deberá notificar a la DGADC del SNDIF y enviar la ETC correspondiente del nuevo producto.

### **Etiquetado de los insumos alimentarios**

Todo producto aprobado para su entrega dentro de los programas alimentarios de la EIASADC, deberá cumplir con la norma de etiquetado Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - información comercial y sanitaria. Además de contar con la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación del año fiscal correspondiente, así como adherirse a las normas en cuanto a imagen institucional del SNDIF.

La información contenida en las etiquetas de los insumos alimentarios debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la

etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.  
Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la *Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. **Anexo 6**
2. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un sólo ingrediente, hierbas o especias).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
8. Condiciones para la conservación del alimento.
9. Información nutrimental.
10. Etiquetado frontal nutrimental.
11. Declaración de propiedades.
12. Información en español.
13. Instrucciones de uso o preparación del producto.
14. Leyendas precautorias (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
15. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
16. En aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de cada uno de éstos.

Una información insuficiente en el etiquetado puede generar dudas sobre su contenido y una manipulación inapropiada, pudiendo ocasionar afectaciones a la salud.

### **Certificados de calidad y análisis de laboratorio**

Los certificados de calidad no reemplazan a los análisis de laboratorio que se realizan durante el periodo establecido en el contrato por lote entregado.

Los análisis de laboratorio representan los resultados de las pruebas realizadas a cada uno de los insumos para verificar el cumplimiento de las ETC, éstos se realizarán en dos ocasiones:

- Una vez hecha la selección de proveedores, en aquellos casos en los cuales no se cuente con certificados de calidad, estos deberán entregarse como parte del PEA.
- Análisis de seguimiento de calidad a todos los insumos, en los cuales los SEDIF realizarán el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios seleccionados.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluyen a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados>; [https://www.ema.org.mx/portal\\_v3/](https://www.ema.org.mx/portal_v3/).

Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia. La entrega de estos será de acuerdo calendario de información a entregar por parte de los SEDIF a la DGADC.

A continuación, se presentan los aspectos más relevantes del Manual de Inocuidad 2019, disponible en el micrositio de la DGADC, como herramienta para los SEDIF, durante el monitoreo de la cadena de suministro de alimentos.

### **Manipulación de alimentos**

Antes de la preparación de alimentos, el encargado de esta actividad debe revisar que los equipos, utensilios de cocina y superficies donde se preparan los alimentos se encuentren limpios, libres de plaga o evidencia de actividad de esta y, si se detecta, limpiar y desinfectar antes de su uso.

Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo con el menú diseñado por el SEDIF, para lo cual deberá:

- Desechar los insumos que no cumplan con las características de aceptación.
- Lavar por separado las carnes, verduras y frutas, huevo, productos de la pesca y vísceras, eliminando partes no comestibles.
- Enjuagar verduras y frutas con agua potable, pieza por pieza, hasta retirar el exceso de tierra o cualquier suciedad, tallándolas con un zacate, escobetilla o cepillo y solución jabonosa, sin dañarlas.
- Eliminar los residuos de la solución jabonosa y aplicar un producto desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del mismo.
- Cuando se trate de:
  - Granos y Semillas: eliminar la materia extraña y enjuagarlos.
  - Carnes, aves, productos de la pesca y vísceras frescas: lavar de manera interna y externa, usando sólo agua limpia, hasta retirar la suciedad.
  - Huevo: lavar con agua limpia hasta eliminar materia extraña, antes de su uso.
  - Alimentos envasados o enlatados: lavar con agua y jabón la superficie de las latas, frascos y envases.
- Durante la preparación de alimentos es importante:
  - Utilizar agua apta para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro.
  - Usar tablas, trapos, equipo y utensilios de cocina, limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada.
  - Usar cubiertos (cucharas, tenedores, entre otros) limpios cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.



- Cocinar los alimentos completamente para asegurar la eliminación o reducción de los microorganismos que pudieran contener, a niveles que no causen daño.
- En el caso de la carne, el pollo y el pescado, cocinarlos hasta que la parte externa e interna no presenten un color rosado, lo que asegurará su cocción completa y eliminación de bacterias.
- En el caso de las sopas y guisos, llevarlos a punto de ebullición. Al recalentarlos, hervirlos al menos 15 minutos.
- Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos.

Asegurarse de que los alimentos preparados permanezcan un tiempo menor a 30 minutos a temperatura ambiente, antes de proporcionarlos para su consumo.

o Servicio y consumo:

- Antes de servir los alimentos, se debe verificar que el área de servicio y el mobiliario (mesas, sillas) estén limpias y en buen estado.
- En la medida de las posibilidades, las mesas deben contar con manteles limpios, de colores claros y ser sustituidos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada.
- Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos.
- Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir.
- Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios hechos de madera ni barro.
- Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; De preferencia, deberán ser colocados sobre un mantel o servilletas limpias. Además, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.
- Se debe dejar un borde en el plato que permita sujetarlo sin tocar el alimento.
- Se debe contar con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos.
- Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos; así como todas las superficies de trabajo.

o Higiene personal

Una de las principales causas de contaminación de los alimentos es la falta de higiene personal, aunado a los malos hábitos empleados durante la preparación, por esta razón se debe llevar a cabo prácticas de higiene correctas. Es una responsabilidad importante de las personas encargadas de esta tarea garantizar que los alimentos que preparan sean inocuos en el momento de ser consumidos por el beneficiario; por lo tanto, deberán sujetarse a lo establecido en la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, en el apartado 5.12 Salud e higiene del personal.

### **Higiene en el área de preparación de alimentos**

En las áreas del espacio alimentario y del almacén es de suma importancia tomar medidas preventivas para evitar plagas, tales como:

- Realizar limpieza diaria y una profunda de manera semanal. Al terminar la jornada, cuidar que no quede nada sucio, alimentos preparados o sobras de éstos fuera del refrigerador.
- Cuidar la limpieza y protección de las coladeras y que los depósitos de basura queden limpios y vacíos.
- No almacenar ni poner nada en el suelo, todo debe ir entarimado o en anaqueles.
- Limpiar cualquier derrame de alimentos.
- Evitar la acumulación de polvo.
- Limpiar los estantes, cajones y mesas de trabajo.
- Quitar las telarañas.
- Evitar el amontonamiento de periódico, revistas, cajas de cartón o productos inservibles, ya que son un excelente refugio para las plagas.
- Evitar estancamientos de agua; si están presentes, eliminarlos.
- Revisar y mantener limpios los exteriores.
- Mantener los botes de basura tapados, limpios y con bolsas, preferentemente.
- Reparar cualquier daño en la infraestructura del espacio alimentario, tapar rendijas y orificios.
- Colocar mallas protectoras en puertas y ventanas y cerrarlas bien cuando se haya terminado el servicio.
- Contar con un plan de fumigación y seguir las recomendaciones que emita el personal especializado encargado de realizarla.

o Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

Las condiciones físicas de los sitios de almacenamiento deben cumplir con ciertos requisitos mínimos que garanticen las condiciones adecuadas para mantener los insumos alimentarios secos, frescos, libres de plagas y contaminación que puedan producir alteraciones en éstos.

- Ubicación: construido o instalado en un terreno seguro, alejado de basureros, aguas negras y maleza para evitar la proliferación de plagas y enfocada a optimizar los tiempos de distribución, considerando los costos de transporte y la distancia entre el almacén y los puntos de entrega.

- Dimensiones: acorde al volumen de los insumos alimentarios adquiridos y programas que operan.
- Ventilación: suficiente y adecuada para no generar o incrementar el calor dentro de las instalaciones, con el fin de que los insumos se conserven secos y frescos. Las ventanas deben cerrar y abrir correctamente, no tener cristales rotos y estar provistas de una malla que impida la entrada de plagas.
- Iluminación: adecuada y suficiente, ya sea natural y/o artificial. Evitar que la luz del sol dé directamente a los insumos.
- Piso: firme, liso y sin grietas para evitar acumulación de polvo y plagas, ni hundimientos para evitar posibles encharcamientos.
- Paredes: lo más lisas posible, sin grietas y con pintura de tono claro que permita identificar la presencia de insectos.
- Techos: de preferencia deben ser firmes, lisos, libres de grietas para evitar goteras y entrada de plagas. Evitar los techos de lámina, ya que propician la elevación de temperatura y el deterioro de los insumos alimentarios. En caso de no contar con otro material, acondicionarlo con ventilación artificial.
- Puertas: seguras, de superficie lisa y suficiente amplitud, garantizando que cubra la totalidad de la abertura, cuidar que abra y cierre bien.
- Drenaje: que permita la evacuación correcta de aguas residuales y mantener el suelo seco. Colocar protecciones en las coladeras para evitar la entrada de roedores.
- Sanitarios: en la medida de lo posible, deben tener un drenaje adecuado y contar con agua, mantenerse limpios, en buen estado y con los elementos necesarios para la higiene. De preferencia deben estar alejados de los insumos, no utilizarse como bodega ni para fines diferentes a los que están destinados.

### **Recepción y descarga**

Se deberá de contar con una bitácora para registrar la fecha de entrada de cada lote, así como el número de este y fecha de caducidad para su correcto almacenamiento.

Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar los siguientes aspectos:

- Planificar la recepción
- Inspeccionar los vehículos
- Inspeccionar los insumos alimentarios de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo.
- Descargar los insumos alimentarios con precaución

### **Almacenamiento**

Esta fase indica la forma cómo los insumos deben acomodarse y conservarse para protegerlos de la contaminación o el deterioro. Para ello es importante:

- Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio.
- Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento.
- Usar los espacios altos, de preferencia para insumos ligeros.

- Colocar los insumos en mesas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie limpia y en buen estado, nunca en el piso, ya que pueden ser consumidos por plagas.
- Si se usan tarimas, se recomienda que éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse.
- Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos.
- Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si éstos llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.
- Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, para impedir que se maltraten, así como las condiciones de conservación.
- Al momento de acomodar los insumos, no se debe dejar espacio entre cajas, envases o costales, de tal manera que embonen uno con otro y no se caigan. Para ello, se recomienda acomodar las camas que formen las estibas, una en dirección contraria a la anterior.
- Otro implemento que puede ayudar en la protección de los envases es que, una vez estibados, pueden colocarse entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato.
- Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación.
- Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible.
- Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, lote, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción.

### **Rotación de existencias**

Es importante aplicar un sistema de control de primeras entradas–primeras salidas (PEPS); es decir, que los primeros insumos que ingresaron al almacén sean los primeros en salir, con el objetivo de tener una adecuada rotación de éstos. Como excepción a esta regla, se debe tener en cuenta la fecha de caducidad de los insumos, así, los que tienen menor vida útil deberán ser entregados primero.

### **Salida de insumos del almacén para su distribución**

Consiste en retirar los insumos de su lugar de almacenamiento para ser enviados a otro almacén o cualquier espacio alimentario, además de la elección de los medios por los que

éstos serán transportados. Para ello, deberá realizarse una inspección del vehículo para asegurar que los insumos no sufran ninguna alteración y mantengan un acomodo correcto.

Se deberá registrar en una bitácora la fecha de salida y punto de entrega de cada lote de insumos, como medida preventiva ante cualquier retiro de productos.

### **Control de plagas**

El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin.

Para lograr un control adecuado y un óptimo resultado, deben considerarse al menos los siguientes pasos:

### **Prevención (mantenimiento e higiene)**

- El objetivo principal es mantener el establecimiento y los vehículos limpios en su interior y exterior para garantizar la inocuidad de los insumos alimentarios, y contribuir a un adecuado control de plagas y mejora en las condiciones de trabajo.
- Limpieza externa:
  - Cortar frecuentemente la hierba de los alrededores del sitio de almacenamiento; si son terrenos terregosos, evitar, en la medida de lo posible, que el polvo entre al almacén. Se recomienda regar sin provocar encharcamientos o, en su caso, mantener cerrado el almacén, si las condiciones lo permiten.
  - Evitar la acumulación de insumos o materiales inútiles, obsoletos o que no cumplan las especificaciones.
  - Evitar la acumulación de basura u otros desechos (bolsas, botellas, cartón, entre otros). Además, estos se deberán de separar en orgánicos e inorgánicos y depositar en contenedores con tapa.
  - Evitar el estancamiento de agua cerca al sitio de almacenamiento.
  - Referente a los vehículos, mantenerlos limpios para evitar atraer cualquier plaga.
- Limpieza interna
  - Barrer todos los días con escobas húmedas para evitar levantar polvo y mantener ángulos de techos y paredes libres de telarañas.
  - Mantener las puertas y ventanas en buen estado y limpias. Limpiar por detrás de las puertas y sus canaletas.
  - Disponer de un sistema de evacuación de aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
  - En caso de que el almacén se encuentre vacío, de ser posible, debe lavarse y desinfectarse completamente, a fin de disminuir la carga microbiológica del ambiente. Para ello, después de la limpieza, si los materiales de construcción lo permiten, realizar un enjuague tanto en paredes, techos, estantes y pisos con una solución de hipoclorito de sodio (cloro) o cualquier otro desinfectante, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
  - En cuanto a los vehículos, debe lavarse su interior y, en su caso, desinfectarse antes de cada carga de insumos.

Inspección e identificación (Instalaciones y transportes). Se requiere realizar un recorrido dentro y fuera de las instalaciones, así como una revisión de los vehículos de transporte, a fin de identificar:

- Plagas presentes (en caso de aves identificar nidos, excremento, plumas; en caso de roedores identificar excremento, pelos, madrigueras, insumos o envases con roeduras).
- Puntos de proliferación (agua estancada, pasto alto, terrenos baldíos, coladeras, aberturas, los propios insumos alimentarios, entre otros).
- Refugio (grietas, coladeras, estructuras colgantes, espacios entre estantes, entre otros).
- Fuentes de alimentación (restos de comida, desechos, insumos en mal estado, agua estancada, entre otros).

Cuando sea necesario llevar a cabo fumigaciones, éstas deben realizarse por personal capacitado. En caso de contratar servicios de una empresa, debe contar con licencia sanitaria expedida, previa al inicio de actividades, por la Secretaría de Salud, para poseer, manejar, aplicar o almacenar plaguicidas o sustancias destinadas al control de plagas.

El tipo de producto que se va a aplicar debe estar registrado y autorizado ante la Comisión Intersecretarial para el Control de Procesos y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Químicas (CICOPLAFEST) o la Comisión Federal para Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y contar con fecha de caducidad vigente.

El prestador del servicio debe proporcionar en cada fumigación un certificado o constancia del servicio proporcionado, el cual, de acuerdo con la *Norma Oficial Mexicana NOM-256-SSA1-2012 Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas*, los requisitos de un certificado de fumigación son:

- Folio
- Nombre o razón social y domicilio
- Número de licencia del establecimiento
- Nombre o razón social y domicilio del usuario del servicio
- Nombre y firma del responsable técnico o personal controlador de plagas o el propietario del establecimiento que realice el servicio
- Número telefónico de la empresa
- Especificar el tipo de servicio (a casa habitación o instalaciones comerciales, industriales, de servicios u oficinas)
- Método de control empleado
- Plaguicida y /o desinfectante aplicado
- Dosis y cantidades de plaguicida y/o desinfectante utilizados
- Lugar y sitios tratados
- Precauciones y recomendaciones de seguridad para el usuario, antes, durante y posterior a la aplicación
- Plagas que controlar y, en su caso, croquis de localización de trampas, cebos u otros aditamentos instalados

### 1.2.3 Organización y Participación Comunitaria

La participación social y comunitaria es un eje imprescindible del desarrollo humano. Ésta fortalece el sentido de pertenencia a un grupo a través del cual mejoran su estilo de vida y apoyan a las necesidades, en este sentido, favorece a que las personas no solamente forman parte del proyecto elaborado, sino que sientan que es su proyecto, y que su éxito depende en buena medida de su cooperación. Para lograr la participación hay que considerar una serie de acciones que fomenten el desarrollo humano y motivación, que conducen a la apropiación del proyecto, tanto de su realidad, como de su capacidad de gestión. Cabe mencionar que la participación se caracteriza por ser:

- Voluntaria (no remunerada)
- Libre (no condicionada)
- Consciente (sabiendo que implica compromisos)
- Solidaria (por ayudar a otros)
- Por niveles (con opciones de participación según interés y posibilidad: desde opinar y asistir, hasta el seguimiento en la utilización de recursos y en la toma de decisiones)
- Universal (todos pueden participar sin distinción de educación, jerarquía, sexo, edad, posición económica, etc.)

La participación comunitaria, se concibe como la generación planificada e intencionada de escalones de participación cada vez más amplios.

Si una comunidad o grupo está en proceso de ampliación y profundización de la participación social, existirían distintas posibilidades o escalones para participar, según el nivel de compromiso y corresponsabilidad que la gente adquiriera, sin embargo, se debe considerar que, entre más escalones hay, mayores son las posibilidades de participación.

Un escenario posible en la participación comunitaria de los integrantes de una comunidad o grupo, tendría como referencia la construcción de procesos sociales con un encuadre (normas, consignas y valores) diseñado colectivamente, manteniendo la organización como una necesidad, cooperando con sus recursos, comprometiéndose con la acción comunitaria para obtener logros materiales y humanos en beneficio de la comunidad, el grupo, la familia y para sí mismo. La participación debe ser valorada como el motor del hacer comunidad, como el instrumento a través del cual se cristalizan las decisiones, las aspiraciones y los valores del ser "sujeto" y del ser "comunidad".

#### Organización comunitaria

La generación de organización comunitaria implica la reconstrucción del tejido social, que se ha venido desmantelando en todos los espacios de convivencia, con impactos cada vez más visibles entre la población en condiciones de pobreza, incrementando los riesgos y la vulnerabilidad individual, social y cultural; por eso, el propiciar que la comunidad o el grupo articulen procesos tendientes a la resolución de sus necesidades, a la recreación de su cultura y, fundamentalmente, a la toma de decisiones de lo que les atañe en la vida en común y en lo individual.

Organización y participación son componentes inseparables del hacer comunidad, se convierten en valores instrumentales para arribar a formas superiores de desarrollo humano.

Como producto del proceso donde la participación y la organización se implementan, ocurre el empoderamiento de la comunidad o el grupo, donde las personas logran el poder, el control, el dominio sobre sí mismos, su convivencia y su vida. Aquí convergen el sentimiento de control personal y el interés por la influencia social real llevando a un desarrollo comunitario.

### **Implementación de la participación y organización por parte de los SEDIF**

La participación y organización de la comunidad en la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario, facilita la realización de tareas a través de acciones como la formación de comités o grupos de desarrollo para la planificación, operación, vigilancia y evaluación de los programas, en donde, no sólo se conciben como un grupo administrativo, sino como agentes de cambio y motivación para el logro del fin común. A su vez, la participación y organización permite la coordinación o interrelación de los tres órdenes de gobierno (federal, estatal y municipal).

Los programas alimentarios y de desarrollo comunitario, deberán ser impulsados por la participación de la comunidad para desarrollar su capacidad autogestora que genere acciones corresponsables y sostenibles.



## **CAPÍTULO 2. RESPONSABILIDADES DEL SNDIF, SEDIF y SMDIF**

El SNDIF atiende lo establecido en la Ley General de Salud, la Ley de Asistencia Social y el resto de la legislación aplicable. En este contexto, el SNDIF diseña, norma, coordina, y evalúa, la política pública en materia de alimentación y desarrollo comunitario, a través de la DGADC que coordina la operación de la EIASADC, involucrando la participación de los órdenes federal, estatal y municipal, según su ámbito de competencia. Por lo anterior corresponde a:

### **2.1 Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario**

De las atribuciones establecidas a la DGADC en el artículo 28 del Estatuto Orgánico para el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, se desprenden las siguientes responsabilidades:

- Instrumentar estrategias, programas y acciones de carácter nacional en materia de asistencia social alimentaria, nutrición y de desarrollo comunitario, orientadas a mejorar las condiciones de vida de la población en situación de vulnerabilidad.
- Promover la creación o actualización de las normas, políticas, ROP o lineamientos, en su ámbito de competencia, para la operación y evaluación de los programas alimentarios y de desarrollo familiar y comunitario.
- Proponer la distribución del recurso del Ramo 33 Fondo de Aportaciones Múltiples, en su vertiente de Asistencia Social (Fondo V.i.), para la operación de los programas correspondientes a su competencia.
- Asignar los recursos provenientes del Ramo 12 a los SEDIF para la operación de los proyectos de desarrollo comunitario validados.
- Asesorar, analizar, aprobar y monitorear los proyectos de aplicación de recursos vinculados al desarrollo comunitario.
- Establecer los criterios para la identificación y selección de personas beneficiarias, así como para la distribución de apoyos alimentarios y la definición de acciones de desarrollo comunitario.
- Establecer los criterios de calidad nutricia e inocuidad de insumos alimentarios, considerando la disponibilidad de alimentos y la cultura alimentaria de las diversas regiones del país.
- Evaluar la calidad nutricia de los insumos en los programas alimentarios operados por los SEDIF y SMDIF, emitiendo las recomendaciones que correspondan.
- Asesorar, monitorear y evaluar las acciones de los SEDIF y SMDIF, en materia de orientación alimentaria, de aseguramiento de la calidad alimentaria y de desarrollo comunitario.
- Promover una alimentación correcta que contribuya al combate de la malnutrición de la población en situación de vulnerabilidad.
- Promover la organización y la participación social, en un marco de corresponsabilidad, en los tres órdenes de gobierno, como mecanismo que favorezca el desarrollo comunitario.
- Impulsar con los sectores público, privado y social, en el ámbito de la asistencia social, acciones de organización, prevención, atención y ayuda a personas afectadas por desastres.

- Promover la firma de convenios entre los SEDIF y SMDIF para la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario.
- Mantener la coordinación con cada uno de los SEDIF para la revisión de temas específicos relativos a la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario.
- Solicitar, recibir, analizar y emitir comentarios del PEA y el Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual (IPPEA) de los programas alimentarios, así como el Proyecto Anual de Salud y Bienestar Comunitario (PASBIC) y los Informes cualitativos y cuantitativos correspondientes.
- Realizar al menos una vez al año, a cada uno de los SEDIF, una visita de asesoría, seguimiento y retroalimentación de la operación de los programas, estableciendo acuerdos y compromisos mediante minuta de trabajo.
- Mantener actualizado el documento que rige la operación de la EIASADC, de acuerdo con las actualizaciones de leyes, reglamentos normas, lineamientos, decretos u otros que apliquen en materia de asistencia social alimentaria y desarrollo comunitario.
- Establecer las variables del Índice de Desempeño con el fin de evaluar la operación de los programas de la presente Estrategia.
- Dar seguimiento y brindar apoyo a los SEDIF en la rendición de cuentas.
- Integrar los informes que sean requeridos por las diversas instancias globalizadoras sobre la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario.
- Remitir a los SEDIF las solicitudes de apoyos en materia de alimentación y desarrollo comunitario por parte de la ciudadanía.

## 2.2 Sistemas Estatales DIF

Los SEDIF tendrán las siguientes responsabilidades:

- Elaborar, considerando lo establecido en la presente Estrategia, los instrumentos para la planeación, operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario a nivel estatal y municipal.
- Elaborar ROP para los programas alimentarios, con el propósito de transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos, con base en el **Anexo 1**.
- Celebrar convenios de colaboración con los SMDIF para la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario, basándose en el **Anexo 2**.
- Elaborar y entregar a la DGADC, según el calendario emitido por la misma, la información de los programas alimentarios referente al PEA, IPPEA, los reportes mensuales de cobertura y distribución, listado de centros educativos, reporte por género, listado de comités y padrones de beneficiarios.
- Elaborar y entregar a la DGADC, según el calendario emitido por la misma, la información del Programa de Salud y Bienestar Comunitario, referente al PASBIC, informes cualitativos y cuantitativos, informe físico-financiero, avance de la Estrategia Anual de Inversión Comunitaria, datos de los representantes de grupos de desarrollo, evidencia documental de la operación del Programa, padrones de beneficiarios.
- Coordinar la operación de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario en el Estado con las instancias participantes.

- Administrar y ejercer los recursos provenientes del Ramo 33 Fondo V.i y del Ramo 12, de acuerdo con la normatividad vigente.
- Focalizar la población a atender para cada programa, en coordinación con los SMDIF, priorizando la población en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación, de acuerdo con los criterios establecidos en la presente Estrategia.
- Determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús para los programas que opere, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia establecidos en esta Estrategia.
- Llevar a cabo los procesos de licitación para adquisición de los insumos durante el primer trimestre del año.
- Adquirir los insumos alimentarios que cumplan con las ETC establecidas en congruencia con los criterios de la presente Estrategia.
- Asegurar el correcto almacenamiento y distribución de los insumos, que permita conservar sus características nutricionales, de calidad e inocuidad, desde la selección hasta su entrega al beneficiario.
- Iniciar oportunamente la operación de los programas alimentarios, y entregar de forma continua y sin interrupciones las dotaciones y raciones alimentarias.
- Diseñar y coordinar la implementación de las acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad, a fin de promover una alimentación correcta.
- Fomentar la organización, motivación y continuidad de las actividades realizadas en el marco de los diferentes programas.
- Capacitar, asesorar y dar seguimiento a los SMDIF en la operación de los programas de la EIASADC.
- Promover la inclusión y consumo de verdura y fruta fresca como parte de los apoyos alimentarios.
- Impulsar la instalación y uso de huertos escolares pedagógicos para promover hábitos alimentarios saludables.
- Promover la adaptación, instalación, remodelación y equipamiento de espacios alimentarios.
- Coordinar con las instancias correspondientes del sector público, social o privado para realizar acciones de vigilancia nutricional que coadyuven a la atención integral de la población beneficiaria.
- Buscar e impulsar la coordinación interinstitucional para fortalecer la operación de los programas de la EIASADC.
- Promover la lactancia materna exclusiva (0 a 6 meses de vida) y continuada (hasta los 2 años o más de vida), incluyendo a la población en situación de emergencia o desastre.
- Dar seguimiento y evaluar la operación de los programas de la EIASADC.
- Promover la formación y operación de grupos de contraloría social para el seguimiento de los programas.
- Informar a la DGADC y a las diversas instancias globalizadoras el avance en la aplicación del recurso y operación de sus programas alimentarios y de desarrollo comunitario.
- Proporcionar a la DGADC la información específica que éste solicite, que puede ser requerida en diferentes situaciones y tiempos.

- Entregar a la DGADC la información requerida para la evaluación del Índice de Desempeño, de acuerdo con las indicaciones, formatos y calendario de entrega que en éste se señalan.
- Determinar la viabilidad de atención a las solicitudes de apoyos alimentarios y de desarrollo comunitario por parte de la ciudadanía, así como notificar al SNDIF sobre la respuesta.
- Notificar al SNDIF sobre el ejercicio de los recursos del Ramo 33 FAM-AS, utilizados para otros apoyos de asistencia social.
- De acuerdo con la circular uno del 14 de febrero de 2019, emitida por el C. Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, no podrán transferirse recursos federales del FAM-AS a ninguna organización social, sindical, civil o del movimiento ciudadano, en la que alguno de éstos fuera intermediario para la entrega de los apoyos a los beneficiarios.

### **2.3 Sistemas Municipales DIF**

Dado que los SMDIF son un elemento fundamental en el proceso de operación de los programas de la EIASADC, se definen para éstos las siguientes responsabilidades:

- Participar de forma conjunta con el SEDIF en el establecimiento de mecanismos y estrategias a seguir para la detección, selección, focalización y atención de beneficiarios.
- Promoción y coordinación directa de la participación comunitaria en la operación de los programas, a través de la formación de comités y/o grupos de desarrollo según corresponda. Para el Programa de Desayunos Escolares, la formación de comités será para la recepción, preparación, entrega y vigilancia del consumo de los apoyos alimentarios.
- Implementar acciones de orientación y educación alimentaria, aseguramiento de la calidad, así como de organización y participación comunitaria.
- Participar, en coordinación con el SEDIF, en la adquisición de alimentos frescos para complementar los menús y dotaciones.
- Operar los programas descritos en la presente Estrategia, con observancia y apego a las ROP emitidas por el SEDIF y lo establecido en el convenio de colaboración firmado entre ambos.
- Impulsar la coordinación con las instancias correspondientes del sector público, social o privado para fortalecer la operación de los programas de la EIASADC.
- Generar los informes correspondientes sobre la operación de los programas de la EIASADC.
- Integrar, actualizar y entregar los padrones de beneficiarios de los programas de la EIASADC al SEDIF.

## CAPÍTULO 3. ADQUISICIÓN DE INSUMOS

La adquisición de insumos para los programas alimentarios, cuya licitación deberá llevarse a cabo durante el primer trimestre del año, se llevará a cabo conforme a:

1. Criterios de calidad nutricia, específicos para cada programa alimentario, dando preferencia a los productos regionales
2. Especificaciones técnicas de calidad Estatales, utilizando como guía las emitidas por el SNDIF
3. Priorización de adquisición de frutas y verduras frescas, que cumplan con las características organolépticas adecuadas de acuerdo con las recomendaciones para la selección de insumos alimentarios, descritos en el **Anexo 7**.
4. Fomento de las cadenas cortas agroalimentarias, siempre que existan opciones de compra a productores locales
5. Legislación Estatal sobre Adquisiciones de Bienes y Servicios

### 3.1 Imagen Gráfica y Difusión

Todos los apoyos y difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas alimentarios, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del SNDIF y del SEDIF, en los términos que establezca la *Guía de Imagen Gráfica para los Productos de la EIASADC*.

Además, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134º constitucional.

### 3.2 Adquisición de Frutas y Verduras Frescas a Productores Locales

La compra de insumos a productores de la misma localidad, de alguna cercana o de la región, favorece el incremento de su producción agrícola y de su ingreso, en contribución tanto a la economía local y nacional, como a la calidad de vida y desarrollo familiar de los productores.

Por lo tanto, los SEDIF en coordinación con los SMDIF, deberán promover la compra de verduras y frutas locales, para complementar los menús elaborados en los espacios alimentarios. Se recomienda establecer alianzas con instituciones del Sector Agrícola, mismas que faciliten la calidad, continuidad de entrega y volumen, de los productos frescos por parte de los productores locales.

Cada SEDIF, en coordinación con los SMDIF, establecerá el mecanismo estatal para lograr la compra local de frutas y verduras frescas, entre los que se encuentran a manera de ejemplo:

- El SEDIF San Luis Potosí en sus ROP establece:  
"La adquisición de los insumos alimentarios es responsabilidad compartida entre el DIF Estatal y el Sistema Municipal DIF y/o H. Ayuntamiento, en cada menú se

especifica quien debe adquirir cada insumo, el cual es importante para que el beneficiario reciba el menú completo”.

<b>Al DIF Estatal le corresponde:</b>		
<b>Modalidad</b>	<b>Insumo</b>	<b>N° de días al año</b>
Apoyo Alimentario a Niñas y Niños Menores de 5 Años	Productos no perecederos	261
Apoyo Alimentario a Niñas y Niños Menores de 5 Años en Zonas de Desventaja	Productos no perecederos	365
<b>Al DIF Municipal y/o H. Ayuntamiento le corresponde:</b>		
<b>Modalidad</b>	<b>Insumo</b>	<b>N° de días al año</b>
Apoyo Alimentario a Niñas y Niños Menores de 5 Años	Verdura fresca	261
	Fruta fresca	

- El SEDIF puede destinar un porcentaje del presupuesto del Programa de Desayunos Escolares para la adquisición de verduras y frutas frescas locales.

## **CAPÍTULO 4. SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS**

Con la finalidad de apoyar la transparencia y rendición de cuentas, sobre los resultados de los programas de asistencia social alimentaria operados con recursos del Ramo 33 FAM-AS, así como el programa operado con el recurso del Ramo 12, existen mecanismos de intercambio de información entre los SEDIF y las Instancias Globalizadoras Federales, así como con la DGADC. Estos mecanismos se constituyen por la evaluación y el seguimiento establecidos por instancias federales, como la SHCP y el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL); así como las visitas de seguimiento, asesorías, reuniones, encuentros nacionales, y por el envío de información al SNDIF por parte de los SEDIF, de acuerdo al calendario emitido por la DGADC.

### **4.1 Rendición de Cuentas. Informes y Padrones**

#### **4.1.1 Matriz de Indicadores para Resultados (MIR) del FAM-AS**

##### **Programas de Asistencia Social Alimentaria**

La Matriz de Indicadores para Resultados (MIR) es un instrumento para el diseño, organización, ejecución, seguimiento, evaluación y mejora de los programas. Es una herramienta de planeación estratégica que en forma resumida, sencilla y armónica:

- Establece con claridad el objetivo de los programas y su contribución con los objetivos de la planeación nacional y sectorial;
- Describe los bienes y servicios que entrega el programa a la sociedad, para cumplir su objetivo, así como las actividades e insumos para producirlos;
- Incorpora los indicadores que miden los objetivos y registra las metas que establecen los niveles de logro esperados, elementos que son un referente para el seguimiento y la evaluación;
- Identifica los medios para obtener y verificar la información de los indicadores.
- Incluye supuestos sobre riesgos y contingencias que pueden afectar el desempeño.

La MIR organiza los elementos programáticos (objetivos, indicadores y metas), vinculados al Programa presupuestario (Pp). Por ello, sólo deberá existir una MIR por Pp (CONEVAL, 2013).

Mediante la construcción de la MIR, los ejecutores de gasto de recursos públicos federales deberán alinear los Pp a la planeación nacional, de conformidad con lo establecido en la *Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria (LFPRH)*, y de los *Lineamientos para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los Recursos del Ramo General 33*, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2013.

Considerando lo anterior de manera particular con el desarrollo y aplicación de la MIR del FAM-AS de los programas alimentarios se pretende:

1. Medir de manera indirecta la contribución de los programas de asistencia social alimentaria sobre la inseguridad alimentaria.

2. Determinar el número de beneficiarios de los programas alimentarios que reciben apoyos con el fin de tener acceso a alimentos con criterios de calidad nutricia, contribuyendo a su seguridad alimentaria.
3. Promover la aplicación de los criterios de calidad nutricia en los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria.
4. Valorar la aplicación de los criterios de calidad nutricia.
5. Medir la aplicación de los criterios de calidad nutricia por parte de los SEDIF al diseñar dotaciones alimentarias.
6. Guiar la toma de decisiones en la operación de los programas alimentarios y en consecuencia brindar una mejor atención a los beneficiarios.
7. Reforzar la transparencia en la aplicación del recurso del Ramo 33 Fondo de Aportaciones Múltiples Asistencia Social.

<b>Tabla de Indicadores de la MIR 2020 de los programas de asistencia social alimentaria</b>				
<b>INDICADOR</b>	<b>TIPO</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>DIMENSIÓN</b>	<b>FÓRMULA</b>
Variación del total de personas en inseguridad alimentaria	Estratégico	Muestra el porcentaje de variación del total de personas en inseguridad alimentaria cada seis años contra la medición inmediata anterior. La inseguridad alimentaria se define como la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos; o la capacidad limitada e incierta de adquirir alimentos adecuados en formas socialmente aceptables	Eficacia	$\left[ \frac{\text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t - \text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t-6}{\text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t-6} \right] * 100$
Población de la Estrategia Integral de la Asistencia Social Alimentaria con acceso a alimentos	Estratégico	Mide el número total de beneficiarios de los programas de la Estrategia Integral de la Asistencia Social Alimentaria que reciben apoyos alimentarios con el fin de tener acceso a alimentos con criterios de calidad nutricia y así contribuir a su seguridad alimentaria.	Eficacia	$\left( \frac{\text{Número total de beneficiarios que reciben apoyos alimentarios en el año}}{\text{Número total de beneficiarios inscritos a los programas alimentarios de la Estrategia Integral de la Asistencia Social Alimentaria en el año}} \right) * 100$
Proporción de despensas dotaciones entregadas que cumplen con los criterios de calidad nutricia	Estratégico	Mide la proporción de apoyos alimentarios despensas-dotaciones entregados que cumplen con los criterios de calidad nutricia de los lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)	Eficacia	$\left( \frac{\text{Número de despensas-dotaciones distribuidas en el periodo de acuerdo a los criterios de calidad nutricia de los Lineamientos de la EIASA}}{\text{Número total de apoyos entregados en el periodo}} \right)$
Aplicación de los Criterios de Calidad Nutricia	Gestión	Mide el porcentaje de cumplimiento en la conformación de apoyos alimentarios de acuerdo a los criterios de calidad nutricia establecidos en los lineamientos de la Estrategia Integral de la Asistencia Social Alimentaria a nivel nacional. La conformación de alimentos se realiza a principios del ejercicio fiscal y es enviado para su evaluación al Sistema Nacional DIF,	Eficacia	$\left( \frac{\text{Número total de dotaciones-despensas que cumplen con los criterios de calidad nutricia a nivel nacional}}{\text{Número total de}} \right)$



		por ello no se puede contar con una medición a menor frecuencia.		dotaciones-despensas enviadas por los Sistemas DIF para su evaluación al Sistema Nacional DIF)*100
Porcentaje de dotaciones-despensas que diseñan los Sistemas DIF en apego a los criterios de calidad nutricia	Gestión	Mide la aplicación de los criterios de calidad nutricia por cada uno de los Sistemas DIF al diseñar dotaciones-despensas. Los diseños se realizan a principios del ejercicio fiscal, para ser evaluados por el Sistema Nacional DIF y así contar con el visto bueno correspondiente, por lo tanto no puede hacer una medición de menor frecuencia	Eficacia	(Número de despensas-dotaciones diseñados con criterios de calidad nutricia por cada Sistema DIF / número total de despensas dotaciones diseñadas y enviadas a validación del Sistema Nacional DIF por cada Sistema DIF)*100
INDICADOR	TIPO	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	FÓRMULA
Porcentaje de asesorías realizadas a los Sistemas DIF	Gestión	Mide la realización de las asesorías programadas a fin de impulsar el cumplimiento de los criterios de calidad nutricia aplicados a la conformación de apoyos alimentarios. Entre estas se encuentra el aseguramiento de la calidad y la orientación alimentaria, así como, la normatividad aplicable.	Eficacia	(Número de asesorías realizadas a los Sistemas DIF/ Número de asesorías programadas)*100
Porcentaje de recursos del FAM Asistencia Social destinados a otorgar apoyos alimentarios	Gestión	Mide la asignación anual de recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples de Asistencia Social para el otorgamiento de apoyos alimentarios, que contribuyan al cumplimiento efectivo de los derechos sociales que incidan positivamente en la alimentación mediante los programas alimentarios de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria que operan los Sistemas DIF, para la atención de niñas, niños y adolescentes de los planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional, menores de cinco años no escolarizados, y sujetos en riesgo y vulnerabilidad, así como, familias en condiciones de emergencia, preferentemente de zonas indígenas, rurales y urbano marginadas.	Eficacia	Monto total de recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples Asistencia Social asignados por el Sistema DIF para otorgar apoyos alimentarios en el año / Total de recursos recibidos por el Sistema DIF del Fondo de Aportaciones Múltiples Asistencia Social Alimentaria en el año) * 100

**Nota:** Para fines la presente MIR 2020, en donde diga EIASA se entenderá como EIASADC. Los indicadores que los SEDIF deben reportar en el SRFT son *Población de la Estrategia Integral de la Asistencia Social Alimentaria con acceso a alimentos, Proporción de despensas dotaciones entregadas que cumplen con los criterios de calidad nutricia, Porcentaje de dotaciones-despensas que diseñan los Sistemas DIF en apego a los criterios de calidad nutricia y Porcentaje de recursos del FAM Asistencia Social destinados a otorgar apoyos alimentarios.*

### Registro de indicadores en el Sistema de Recursos Federales Transferidos (SRFT).

Los indicadores que se registran a través del SRFT permiten medir el cumplimiento de los objetivos planteados, y estos pueden ser clasificados en absolutos o relativos, la MIR del FAM-

AS cuenta con indicadores relativos, ya que el método de cálculo está compuesto por un numerador y un denominador.

Para la captura de estos indicadores es fundamental que se tengan claros los conceptos que los conforman.

**Línea base:** valor que se establece como punto de partida para dar seguimiento y evaluar el avance o desempeño. Es el valor que tiene el indicador antes de implementar el programa presupuestario. Se compondrá por numerador y denominador. Para reportar este concepto es necesario registrar:

- Ciclo de la línea base, es el año que se tomará como punto de partida.
- Numerador y denominador, valores para calcular la línea base de acuerdo con el método de cálculo.

Para el registro de estos conceptos es importante tomar en cuenta que:

- Sólo es necesario registrar una vez la línea base de un indicador. Dado que este concepto nunca fue reportado a través del Sistema de Formato Único (SFU).
- Sólo será necesario reportar la línea base cuando un indicador sea nuevo.
- Los usuarios deberán contactar a sus coordinadores de fondo para acordar cuáles son los valores aceptables en estos campos.

**Meta planeada:** objetivo que pretende alcanzar el indicador en el período de reporte. Se compondrá por numerador y denominador.

**Meta modificada:** adecuación al objetivo que pretende alcanzar el indicador en el período de reporte. Se compondrá por numerador y denominador. Este campo no podrá modificarse libremente durante todos los trimestres. La meta modificada sólo podrá tener cambios de acuerdo con lo dispuesto por la SHCP en la siguiente tabla de “Elementos de los indicadores”:

Trimestre activo	Frecuencia		
	Trimestral	Semestral	Anual o superior
Primer Trimestre	No se puede modificar	No se puede modificar	No se puede modificar
Segundo Trimestre	Puede modificar tercer y cuarto trimestre	Puede modificar cuarto trimestre	Puede modificar cuarto trimestre
Tercer Trimestre	Puede modificar tercer trimestre	Puede modificar cuarto trimestre	Puede modificar cuarto trimestre
Cuarto Trimestre	No se puede modificar	No se puede modificar	No se puede modificar

Se deberá proporcionar una justificación relativa a la modificación.

**Meta alcanzada:** objetivo que alcanzó el indicador en el período de reporte. Se compondrá por numerador y denominador.

Es muy importante resaltar que el denominador del avance, en principio, debe ser igual que el denominador de la meta modificada. En caso de no ser así, deberá proporcionarse una justificación del catálogo y dar mayor detalle en el campo “Descripción”. Si no se registra una

explicación entonces la SHCP o los coordinadores de fondo regresarán el registro con el usuario revisor.

El proceso de registro de avances concluye al “Solicitar Validación” de la información capturada. En caso de que se hayan registrado todos los datos de modo correcto, el indicador será enviado a revisión de la Entidad Federativa.

En la sección de “Observaciones” se encontrarán todos los indicadores a los que el revisor de la Entidad Federativa, los coordinadores de fondo o la SHCP hayan emitido observaciones. El objetivo principal de esta sección es que el responsable de captura revise las observaciones hechas a cada uno de los indicadores y realice los ajustes necesarios para enviarlos a validar nuevamente. El estatus de la observación cambiará de “Pendiente” a “Atendida” cuando el usuario revisor lo valide.

Una vez realizado los cambios, es necesario “Solicitar Validación” para enviar el indicador nuevamente con el usuario revisor de la Entidad Federativa. Es muy importante recordar que los indicadores que no completen el flujo de validación no aparecerán el reporte trimestral.

**Justificación de variaciones:** explicación de la diferencia entre la meta alcanzada y la meta planeada. También se deberán presentar cuando se realicen cambios a la meta modificada, o la meta planeada o alcanzada no se encuentre dentro del rango definido como adecuado por los coordinadores de fondo. No necesariamente tiene una connotación negativa, depende de la explicación.

En el mismo sentido, el resultado de las metas reportadas debe ser congruente con el método de cálculo establecido para cada indicador dentro de la MIR.

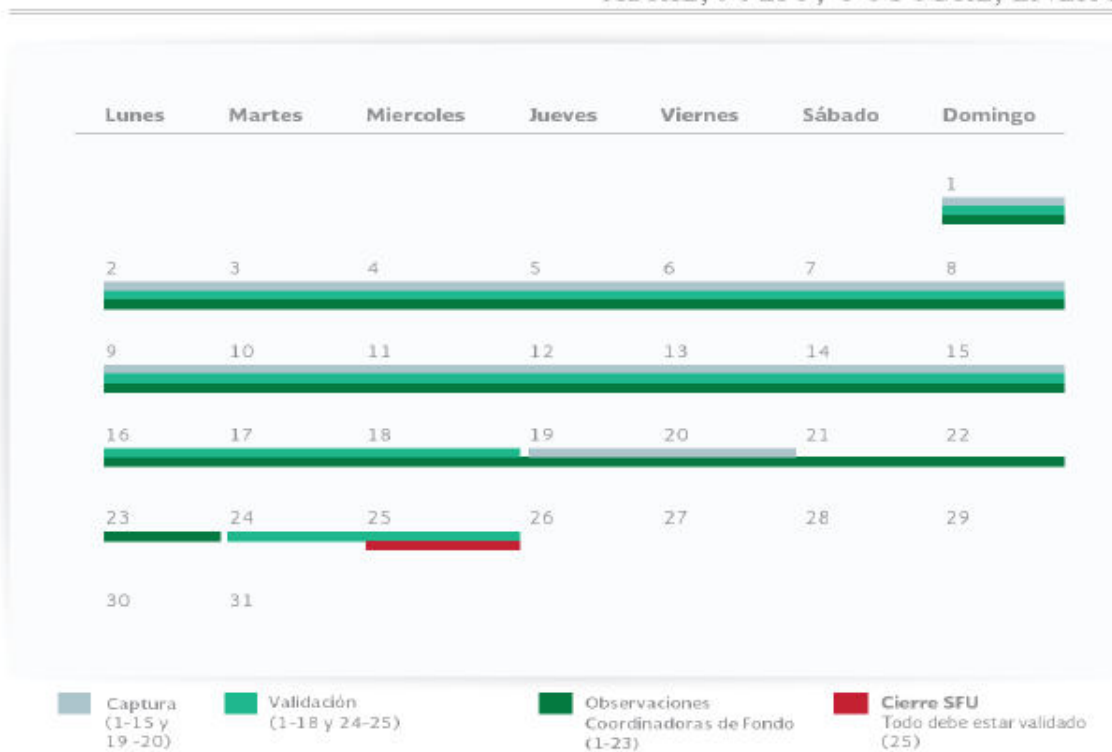
Independiente de la periodicidad de reporte de los indicadores, es fundamental recordar que durante el primer trimestre del año se deben capturar la totalidad de las metas planeadas, de acuerdo con el método de cálculo establecido para cada indicador. Esto con la finalidad de tener un punto de referencia contra el que se pueda comparar el resultado alcanzado. Si no se capturan todas las metas en el primer trimestre ya no se podrá realizar en períodos posteriores, lo que disminuirá la calificación en el Índice de Calidad de la Información.

Es importante mencionar que la veracidad de la información capturada es responsabilidad de la entidad ejecutora, es decir, el SEDIF. De igual forma, la información registrada posterior al cierre del trimestre de captura será definitiva para los efectos conducentes.

El proceso de validación de información dentro del SRFT es la etapa en la que se debe revisar su coherencia. El SRFT cuenta con un proceso que permite a las Secretarías de Finanzas u homólogas de las Entidades Federativas verificar y emitir observaciones sobre la información reportada por lo municipios y demarcaciones de la Ciudad de México. Por ello, toda información que no haya cumplido con el flujo completo de validación no formará parte del informe trimestral que se envía al Congreso de la Unión al cual hace referencia el artículo 107 de la LFPRH. Dicho flujo deberá realizarse de acuerdo con lo estipulado en el “Calendario de registro, revisión y validación de avances en el SRFT”.

### Calendario de registro, revisión y validación de avances en el SRFT

ABRIL, JULIO, OCTUBRE, ENERO



#### Publicación y difusión de Informes

De acuerdo con los artículos 85 de la LFPRH y 48 de la LCF, las Entidades Federativas, municipios y demarcaciones territoriales de la Ciudad de México deben publicar los informes sobre el ejercicio, destino y resultados de los recursos federales transferidos que se realizan por medio del SRFT. No basta con realizar los informes en tiempo y forma, sino que resulta necesario publicarlos para contribuir a la transparencia de la información sobre el desempeño de los recursos públicos.

Los informes se deberán publicar a través de los siguientes medios:

- Órganos locales oficiales de difusión, y
- Páginas electrónicas de internet o de otros medios locales de difusión

La fecha para publicar dicha información, de acuerdo con tales artículos, es a más tardar a los 5 días hábiles posteriores a la fecha en que la SHCP entregue los informes trimestrales que contienen la información sobre la captura correspondiente al Congreso de la Unión. Dichos informes son entregados por la SHCP al Congreso en los términos del artículo 107 fracción I de la LFPRH, en donde se estipula que serán entregados a los 30 días naturales después de terminado el trimestre en cuestión.

Asimismo, para dar cumplimiento a lo estipulado por el artículo 58 de la LGCG, la información sobre los reportes presentados deberá permanecer disponible en internet por lo menos para los últimos ejercicios fiscales.

### Ciclo de transiciones

El sistema de captura de indicadores desarrollado por la SHCP, tiene como finalidad contribuir a los procesos de transparencia presupuestaria, de acuerdo con el artículo 85 de la LFPRH:

*“Las Entidades Federativas enviarán al Ejecutivo Federal, de conformidad con los lineamientos y mediante el sistema de información establecido para tal fin por la Secretaría, informes sobre el ejercicio, destino y los resultados obtenidos, respecto de los recursos federales que les sean transferidos.”*

Para lo cual, es necesario que cada entidad se responsabilice de la información de su competencia y emprender las acciones de coordinación interna, entre dependencias o entre órdenes de gobierno sub-nacionales para recabarla de manera fidedigna y transparente, así como en tiempo y forma.

En este sentido, para realizar una captura adecuada, es importante recordar que ésta implica ciertas acciones a seguir, conocidas como transiciones. Dichas acciones, así como los usuarios responsables, se pueden observar a continuación.

## Resumen de Transiciones

Usuarios	Estatus	Acciones
Registro (ejecutor del gasto)	Registro	El municipio o la entidad ejecutora del recurso federalizado debe ingresar al SFU y registrar los resultados obtenidos con los recursos federales, enviando a validar dicha información
Validación (Entidad Federativa)	Revisión Entidad Federativa	De acuerdo con la Ley de Coordinación Fiscal la Entidad Federativa es el conducto a través del cual se hace llegar a la SHCP, la información consolidada sobre el ejercicio destino y resultados del gasto federalizado. Por tal motivo la Entidad Federativa es la encargada de revisar la información del SFU
Validación (Entidad Federativa) y Coordinador de Fondo (APF)	Atender Observaciones	La Entidad Federativa y el Coordinador de Fondo pueden devolver el registro al municipio o la entidad ejecutora para que realice las modificaciones solicitadas por parte de los Coordinadores de Fondo
Registro (Ejecutor del Gasto)	Observaciones Atendiéndose	El municipio o la entidad ejecutora debe ingresar observaciones que emitió la Entidad Federativa o los Coordinadores del Fondo y solventarlas
Validación (Entidad Federativa)	Observaciones Atendidas	La Entidad Federativa ingresa al sistema y revisa que las observaciones emitidas fueron atendidas para así validar la información.
Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP)	Validado y Valida Observaciones	La SHCP toma únicamente los registros que cuenten con estos estatus el día del cierre del SFU para integrar los anexos correspondientes del informe Trimestral sobre la Situación Económica. Las Finanzas Públicas y la Desuda Pública del Trimestre reportado.

#### 4.1.2 Fichas de evaluación del CONEVAL

Con la finalidad de contar con un instrumento sintético y homogéneo de monitoreo y evaluación anual para las 32 entidades federativas, así como con el propósito de ampliar, actualizar y mejorar la información disponible, y de fomentar la cultura de la evaluación en las entidades federativas, CONEVAL solicita que las Fichas de Desempeño del FAM-AS, mismas que son requisitas por parte del SNDIF y validadas por los SEDIF. Cabe señalar, que los SEDIF manifiestan su posicionamiento ante ésta evaluación.

#### 4.1.3 Informes

El SNDIF solicita a los SEDIF, a través de la DGADC, el avance y desempeño de:

##### a) Programas alimentarios

- Enviar el PEA y el IPPEA, de acuerdo con la estructura indicada y en la fecha establecida por la DGADC.
- Proporcionar al SNDIF la información específica que éste solicite, que puede ser requerida en diferentes situaciones y tiempos.
- Entregar al SNDIF la información requerida dentro del documento “Índice de Desempeño”, de acuerdo con las indicaciones, formatos y calendario de entrega que en éste se señalan.
- Es responsabilidad de cada SEDIF dar el seguimiento necesario a la obtención de los acuses de recibo y conservar la evidencia del envío de la información en tiempo y forma, especialmente cuando se trate de información relacionada con el Índice de Desempeño.
- Implementar acciones preventivas para dar certidumbre y transparencia al ejercicio de los recursos, especialmente cuando se trate de tiempos electorales.

Los informes que los SEDIF deberán entregar a la DGADC, de acuerdo con el calendario anual del **Anexo 8**, son los siguientes:

- **PEA.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el PEA, de acuerdo con el guion emitido por la DGADC, como una herramienta para la planeación estratégica y la operación de los programas alimentarios. El PEA deberá plasmar las acciones que llevará a cabo el SEDIF durante el ejercicio fiscal vigente, de acuerdo con su problemática alimentaria y de salud, así como su capacidad para dar respuesta a la misma, entre la población en situación de vulnerabilidad.
- **IPPEA.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar el IPPEA, de acuerdo con el guion emitido por el SNDIF, cuya información permitirá determinar el avance de las acciones que lleva a cabo el SEDIF durante el ejercicio en curso y contenidas en su PEA correspondiente.
- **Informe mensual de cobertura y distribución.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el informe mensual de cobertura y distribución, el cual permite conocer el total de beneficiarios y apoyos distribuidos en el mes por municipio, además de diferenciar a los beneficiarios apoyados con el Ramo 33 del recurso estatal y municipal.

- **Informe trimestral del recurso ejercido.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el informe trimestral del recurso ejercido, el cual permite identificar el presupuesto asignado correspondiente al FAM-AS, al estado y municipio, destinado a cada uno de los programas alimentarios y otros apoyos de asistencia social.
- **Informe semestral de centros escolares atendidos.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el informe semestral de centros escolares atendidos, el cual, permite contar con una relación actualizada de los centros escolares donde se opera el Programa de Desayunos Escolares.
- **Reporte de número de beneficiarios por sexo y edad.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el reporte del número de beneficiarios por sexo, el cual permite identificar cuantos hombres y cuantas mujeres son atendidas por programa alimentario.
- **Reporte semestral de comités y ejemplos de actas constitutivas de su formación.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el reporte semestral de comités y ejemplos de actas constitutivas de su formación, el cual permite identificar las escuelas donde se opera el Programa de Desayunos Escolares, la participación de los padres de familia, niñas, niños y adolescentes beneficiados por escuela, así como la cantidad de espacios alimentarios con lo que se cuenta.

b) Programa de Salud y Bienestar Comunitario

- **Proyecto Anual de Salud y Bienestar Comunitario (PASBIC).** Los SEDIF deberán elaborar y entregar a la DGADC, el PASBIC, como una herramienta para la asignación del recurso del Ramo 12, conforme a la fecha establecida en las ROP publicadas en el DOF el 28 de diciembre del 2019. El PASBIC planteará las acciones para atender las problemáticas de salud y bienestar comunitario identificadas por los grupos de desarrollo, en localidades de alto y muy alto grado de marginación. El Proyecto incluye el Plan Anual de Capacitación (PAC) y la o las Estrategias Anuales de Inversión Comunitaria (EAIC).
- **Informes cualitativo y cuantitativo.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar los informes a la DGADC, siendo la primera entrega de ambos en julio y la segunda en diciembre del año en curso. Los formatos se envían a los SEDIF antes del segundo trimestre del año, con la finalidad de dar seguimiento a lo programado en el PASBIC de acuerdo con el calendario de entregas.
- **Informe físico financiero.** Para la comprobación del recurso del Ramo 12 devengado durante el ejercicio fiscal vigente, los SEDIF deberán elaborar y entregar el informe a la DGADC.
- **Avance de la o las Estrategias Anuales de Inversión Comunitaria (EIAC) 2020.** Los SEDIF deberán elaborar y entregar el informe a la DGADC, como una herramienta para darle seguimiento al avance en la implementación de los proyectos comunitarios.

## 4.2 Padrones de Beneficiarios

Con el propósito de desarrollar políticas públicas más eficaces, en el otorgamiento de apoyos proporcionados con recursos federales, así como para transparentar y rendir cuentas claras a la ciudadanía, el Gobierno Federal estableció un sistema, con la participación de los gobiernos de las Entidades Federativas, para contener información de manera integral de los beneficios, beneficiarios, indicadores, montos, metas y objetivos; la Secretaría de la Función Pública (SFP) diseñó el Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales (SIIPP-G), mismo que se dio a conocer mediante el Decreto por el que se crea el Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales, publicado en el DOF el día 12 de enero de 2006.

Posteriormente, el SIIPP-G fue complementado con los criterios establecidos en el Manual de Operación del Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales, publicado en el DOF el 13 de septiembre del 2018.

### 4.2.1 Padrones de beneficiarios del FAM-AS

Por lo anterior, y derivado de la recomendación emitida por la Auditoría Superior de la Federación mediante la auditoría al programa de Desayunos Escolares del ejercicio 2018 207-DS, los SEDIF deberán integrar y cargar en el SIIPP-G los padrones que correspondan a los programas operados con el FAM-AS.

De acuerdo con la población objetivo de cada programa, los padrones deberán integrarse con los siguientes datos para fines del SIIPP-G:

Clave del programa	Subprograma	Clave del tipo de apoyo	Descripción de la clave
i006	Desayunos escolares	243	Desayunos Fríos
		244	Desayunos Calientes
	Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida	Clave por definir	Mujeres embarazadas y en lactancia
		Clave por definir	Niñas y niños de 6 meses a 2 años
	Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria	240	Dotación
		245	Menú
	Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre	240	Dotación
		245	Menú
	Otros apoyos de asistencia social	Clave por definir	Otros apoyos



Para ello, el SNDIF enviará antes del último día de febrero de cada ejercicio, la Matriz de Gestión Inicial a la que se sujetarán los SEDIF para la conformación de los padrones del FAM-AS. Los SEDIF deberán coordinarse con la Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública de la SFP y celebrar los instrumentos que ésta les requiera.

Además, a fin de asegurar que los datos de los beneficiarios sean correctos, los SEDIF deben contar con un convenio con la Dirección General del Registro Nacional de Población e Identidad para servicio de confrontas y/o servicios web de la Clave Única del Registro de Población (CURP).

Dada la naturaleza de la operación y la población objetivo del Programa Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, y como resultado de la coordinación con la SFP, se determinó que los SEDIF podrán exceptuar su carga en SIIPP-G debido a la ausencia de alguna o algunas variables obligatorias, tales como CURP, lugar o fecha de nacimiento, siempre y cuando se envíe la debida justificación mediante oficio a la DGADC.

#### **4.2.2 Padrones de beneficiarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario**

En el caso de los padrones del Programa Presupuestario del Ramo General 12 “Salud”, S251 “Salud y Bienestar Comunitario”, estos serán elaborados por los SEDIF y enviados a la DGADC en respuesta al oficio emitido por esta. Estos padrones, a diferencia de los del FAM-AS, serán cargados en el SIIPP-G por el SNDIF.

#### **4.3 Visitas de Asesoría y Seguimiento**

Las visitas que realiza el SNDIF, a través de la DGADC, a los SEDIF tienen como objetivo dar seguimiento a la operación de la EIASADC, asesorar y retroalimentar al personal directivo y operativo sobre acciones de mejora que puedan implementar en la ejecución de su PEA, en el marco de la presente Estrategia.

Durante la visita se recabará información cualitativa y cuantitativa de la operación de los programas de la EIASADC en cada entidad, a través del trabajo de gabinete con personal del SEDIF, y del trabajo de campo realizado a las localidades seleccionadas previamente.

Durante el trabajo de gabinete se solicitará al SEDIF mostrar resultados de la operación de los programas, haciendo énfasis en los siguientes aspectos:

- Informe del SEDIF sobre los avances a los acuerdos y compromisos plasmados en la visita inmediata anterior, así como de las retroalimentaciones emitidas por el SNDIF a los programas alimentarios y de desarrollo comunitario
- Acciones desarrolladas en el Programa de Salud y Bienestar Comunitario
- Modificaciones a la conformación de apoyos alimentarios
- Acciones implementadas en materia de aseguramiento de la calidad alimentaria
- Acciones de orientación y educación alimentaria
- Acciones descritas en las ROP de los programas alimentarios
- Acciones realizadas en el marco de los convenios efectuados entre el SEDIF y los SMDIF
- Acciones realizadas en coordinación con los Comités de Desayunos Escolares

- Acciones de la Estrategia de APCE.

El trabajo de campo permite conocer, en cierta medida, la operación de los programas a través de la observación directa e interacción con los beneficiarios.

El personal de la DGADC se asegurará que todas las temáticas prioritarias en materia de alimentación y desarrollo comunitario hayan sido abordadas, en gabinete y/o en campo, para la emisión de comentarios y recomendaciones. En este sentido, la DGADC contemplará los puntos establecidos en la guía disponible en el **Anexo 10** para favorecer la comparativa y recopilación de información homologada.

Una vez obtenida la información, la DGADC emitirá sus comentarios y recomendaciones para la mejora de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario del SEDIF, mismos que quedarán establecidos en una minuta firmada por ambas partes. El seguimiento de los acuerdos y compromisos establecidos, tendrá una ponderación en el Índice de Desempeño 2020.

#### 4.4 Coordinación Interinstitucional

El SNDIF reforzará las relaciones intra e interinstitucionales, mediante la firma de convenios marco a nivel federal con diferentes instituciones del sector público, social y privado así como de los diferentes niveles de gobierno.

Con el fin de optimizar recursos, se buscará otorgar una atención integral a los beneficiarios a través de la intervención y apoyo de otras instituciones gubernamentales en la operación de los Programas, se recomienda ampliamente a los Sistema Estatales emular la acción de coordinación interinstitucional al nivel local para fortalecer la operación e impacto de los programas de alimentación y desarrollo comunitario.

#### 4.5 Comités

##### 4.5.1 Comités de Participación Social

La integración de Comités de Participación Social tiene la finalidad de la corresponsabilidad, rendición de cuentas, la transparencia en la aplicación del recurso, la vigilancia y seguimiento a la operación de los programas, ya que es la forma en la que los padres de familia y otros miembros de la comunidad se involucran en la operación de los mismos.

En ese sentido, los comités que corresponden a cada programa son los siguientes:

Programa y tipo de apoyo	Nombre del comité	Integrantes	Espacio de operación
Desayunos Escolares	Comité de Desayunos Escolares	Padres de familia de los beneficiarios y autoridades escolares	Centros escolares o espacios alimentarios
Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria	Comité del Espacio Alimentario	Beneficiarios que coadyuvan en la preparación de los alimentos	Espacios alimentarios
Todos	Comité de Contraloría Social	De acuerdo con las consideraciones emitidas por la Secretaría de la Función Pública para Programas Federales	

## Comité de Desayunos Escolares

En el caso del Programa de Desayunos Escolares, se deberá fomentar la participación de los padres de familia y la comunidad escolar a través de la integración de Comités de Desayunos Escolares quienes deberán hacerse cargo de la recepción, preparación, distribución, entrega de los insumos y manejo de excedentes, así como de la vigilancia y promoción de las acciones realizadas en el programa en favor de una alimentación correcta de los beneficiarios.

El objetivo es contar con una administración honesta y responsable de la entrega y/o preparación de insumos alimentarios. Asimismo, en la medida de lo posible, buscará que los alimentos consumidos satisfagan las necesidades nutrimentales y de higiene de los usuarios del servicio.

El Comité deberá estar integrado por un mínimo de tres personas, debiendo ser los padres y/o tutores de los menores beneficiados preferentemente, además, podrá participar personal docente o administrativo de los centros escolares, en el periodo que comprende un ciclo escolar.

El Comité, funcionará de manera democrática y se formalizará a través de una Acta Constitutiva en la que se designarán las funciones de los integrantes, quienes serán responsables directos de la operación del programa.

### Estructura organizacional recomendada para el Comité:

- a. Presidente (a)
- b. Tesorero (a)
- c. Responsable de nutrición (calidad nutricia y educación alimentaria)
- d. Responsable de inocuidad alimentaria
- e. Responsable del huerto escolar (en los casos que aplique)
- f. Responsable de vigilancia nutricional

Lo anterior no limita la participación de integrantes de la Mesa Directiva del centro escolar como parte del Comité de Desayunos Escolares.

A continuación, se enlistan las funciones de los integrantes de los comités (siendo estas enunciativas más no limitativas):

- a) Presidente
  - Promover la integración del Comité, debiendo renovarse o ratificarse cada ciclo escolar. Al momento de realizar cambios de personal en el comité, se solicita se realice la entrega de equipo y mobiliario, así como el espacio físico al comité entrante.
  - Acordar por mayoría en la Asamblea de Padres de Familia, el mecanismo de corresponsabilidad a operar en el programa y los casos de exención.
  - Llenar en coordinación con el director del plantel, el padrón de beneficiarios, así como cualquier otra documentación requerida por el SEDIF y/o SMDIF y entregarla en tiempo y forma a la autoridad correspondiente.
  - Proporcionar información verídica de acuerdo con lo que se le solicite en el padrón de beneficiarios.

- Coordinar la recepción, y revisar la calidad y la cantidad de los insumos alimentarios entregados por el SEDIF y/o SMDIF, así como firmar y sellar los documentos comprobatorios de cada entrega.
- Registrar en una bitácora la calidad, cantidad y nombre de los insumos recibidos en las dotaciones alimentarias.
- Reportar a la contraloría del estado el desvío, venta al público o cualquier mal uso de los insumos alimentarios, por ejemplo, leche o piezas sueltas.
- Resguardar y mantener en óptimas condiciones el equipo, mobiliario, utensilios y espacio físico.
- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.
- Ser el enlace directo entre la escuela y el SMDIF y/o H. Ayuntamiento en coordinación con las autoridades locales.

b) Tesorero

- Promover entre los padres de familia de los menores beneficiarios, que cumplan con su obligación de aportar el mecanismo de responsabilidad.
- Utilizar los recursos para el fortalecimiento del programa y la adquisición de los productos perecederos que complementarán los menús, de preferencia frutas y verduras frescas, además de otros gastos de operación.
- Se sugiere llevar una bitácora donde se registre la contraprestación de los padres de familia y el manejo de la misma.
- Informar de cualquier irregularidad o manejo incorrecto de los recursos.
- Todos los acuerdos que se tomen respecto a la contraprestación, debe quedar asentada en minuta firmada por parte de los padres de familia.
- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.

c) Responsable de nutrición (calidad nutricia y educación alimentaria)

- Vigilar que los insumos alimentarios sean de uso exclusivo para el consumo de los escolares y la preparación de los desayunos en modalidad caliente.
- En el caso de los desayunos modalidad caliente, coordinar la preparación y entrega a los beneficiarios del desayuno de lunes a viernes al inicio de la jornada escolar, o bien, el horario más conveniente establecido en asamblea de padres de familia, y contribuyendo al adecuado estado de nutrición y rendimiento de la población escolar.
- Verificar y promover que las preparaciones de alimentos sean de acuerdo con los menús cíclicos entregados por el SEDIF y/o el SMDIF.
- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.
- Promover entre el comité, padres de familia y alumnos, la continuidad de las acciones de orientación y educación alimentaria implementadas en la escuela por parte del SEDIF o SMDIF.

d) Responsable de inocuidad alimentaria

- Revisar que la caducidad y los envases de los insumos alimentarios se encuentren vigentes y en buen estado al momento de la recepción y antes de ser utilizados, garantizando su inocuidad en el desayuno escolar.
- Almacenar los insumos alimentarios del desayuno escolar en un área exclusiva, así como registrar Primeras Entradas - Primeras Salidas (PEPS), atendiendo a las recomendaciones contenidas en el Manual de Inocuidad Alimentaria emitido por el SNDIF.
- Verificar que las personas que preparen los alimentos cumplan con utilizar delantal, cabello recogido, cofia, uñas recortadas, limpias y sin esmalte, acudir aseadas, sin joyería, lavarse las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos, entre otros.
- Asegurar que la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de cocina y superficies, se realice antes, durante y al finalizar la preparación de los alimentos.
- Vigilar y promover que los beneficiarios se laven las manos antes y después de consumir los alimentos.
- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.

e) Responsable de vigilancia nutricional

- Ser enlace entre la escuela y el SMDIF o SEDIF para facilitar la Evaluación del Estado Nutricional de las niñas y niños del plantel educativo.
- Apoyar al personal del SEDIF, SMDIF, Secretaría de Salud o profesores, en la Evaluación del Estado Nutricional, así como aplicación de encuestas a las niñas y niños del centro escolar, o padres de familia en los casos que aplique.
- Resguardar las cédulas utilizadas para la Evaluación del Estado Nutricional obtenida en la escuela.
- Entregar el concentrado de la Evaluación del Estado Nutricional al SMDIF y/o SEDIF según corresponda.
- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.

f) Responsable del huerto escolar

- Asistir y participar en las capacitaciones y asesorías proporcionadas por el SEDIF, SMDIF o instituciones involucradas, en el manejo y mantenimiento del huerto escolar.
- Coordinar las labores para dar mantenimiento al huerto escolar pedagógico durante el periodo escolar y vacacional con el apoyo de padres de familia, profesores involucrados, así como alumnos.
- Alentar a los profesores sobre el uso del huerto como recurso de aprendizaje para los alumnos.
- Elaborar una bitácora de seguimiento al huerto escolar describiendo los periodos de siembra y cosecha, variedades sembradas, acciones de mantenimiento, capacitaciones recibidas, actividades sobre el uso del huerto en materias escolares, entre otras, para dar continuidad a las acciones realizadas en cada ciclo escolar.

- Asistir y participar en los cursos de capacitación convocados por el SEDIF y/o SMDIF, con el propósito de operar correctamente el programa.

### **Recomendaciones para la promoción de la participación de los directores y docentes de los centros escolares atendidos:**

Con el propósito de fortalecer la operación del programa se recomienda que los SEDIF, en coordinación con las autoridades educativas de las Entidades Federativas, promuevan la participación de los directivos y docentes, para coadyuvar con los padres de familia, en los que recae la responsabilidad de operar el mismo, a través de:

- Fomentar una cultura de hábitos alimentarios saludables entre las niñas, niños y adolescentes, a través de herramientas como los huertos escolares pedagógicos
- Promover la implementación de la orientación y educación alimentaria, incluyendo la participación de padres de familia en talleres y actividades educativas
- Promover la activación física de las niñas, niños y adolescentes; y
- Fomentar en los escolares la importancia de consumir alimentos nutritivos y agua natural

### **Comité de Espacios Alimentarios**

Los Comités de Espacios Alimentarios estarán conformados por beneficiarios de los programas alimentarios. Estos tendrán una estructura similar a la recomendada para los Comités de Desayunos Escolares. Del mismo modo cumplirán con funciones de preparación de raciones (en su caso), distribución, entrega de insumos y manejo de excedentes, así como de vigilancia y promoción de acciones realizadas en el programa, en favor de una alimentación correcta de los beneficiarios. Este Comité estará integrado por:

- a. Presidente (a)
- b. Tesorero (a)
- c. Responsable de nutrición (calidad nutricia y educación alimentaria)
- d. Responsable de inocuidad alimentaria
- e. Responsable del huerto (en el caso que aplique)

### **Comités de Contraloría Social**

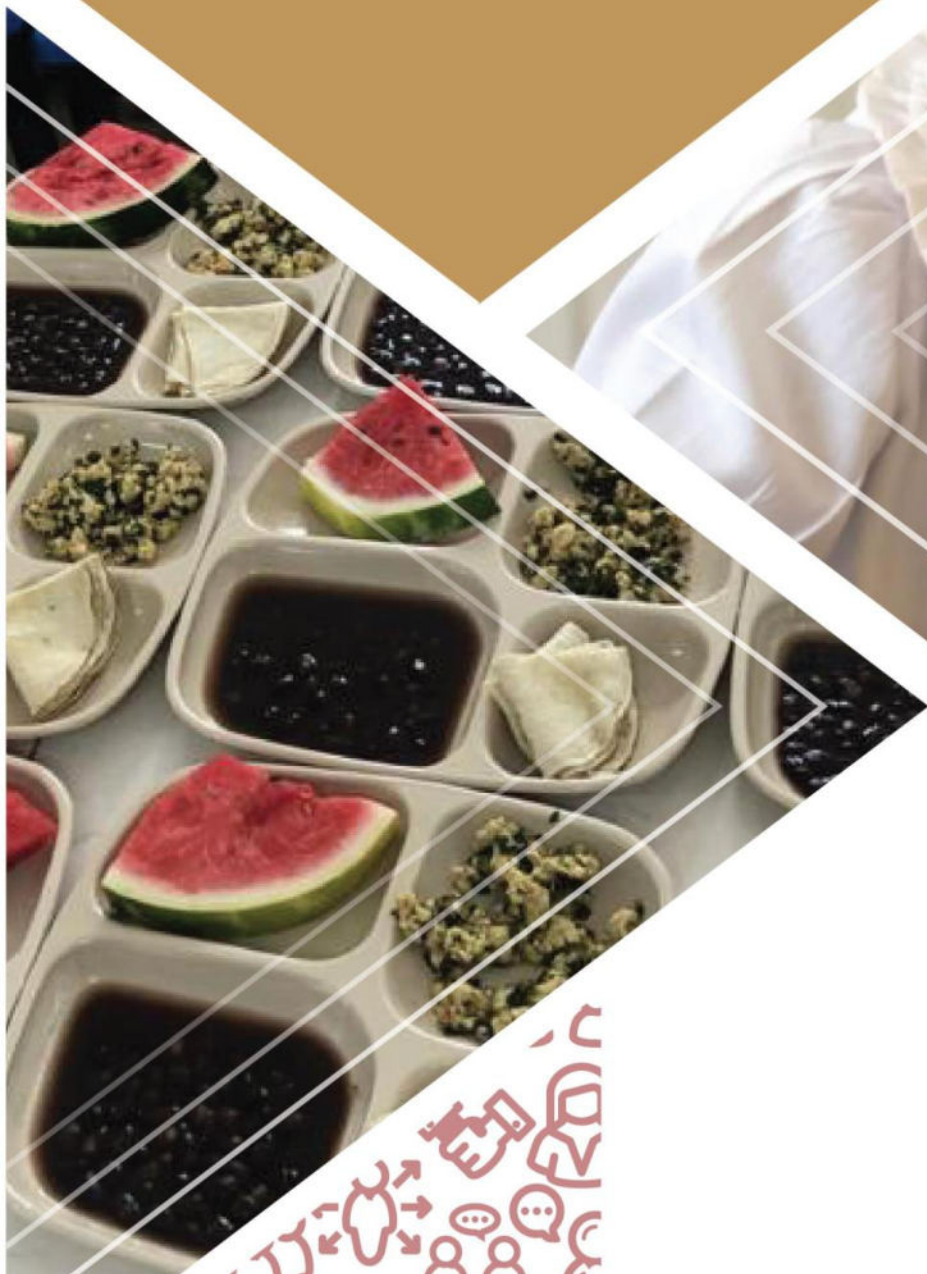
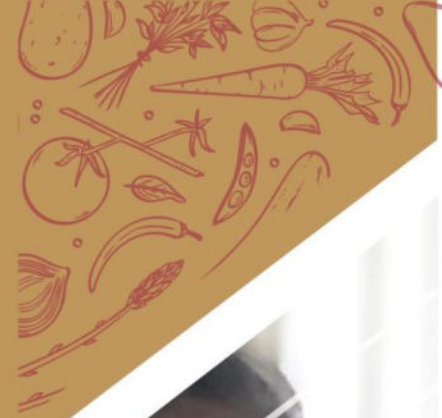
Se debe promover la participación de la población beneficiaria de todos los programas operados con recursos federales, así como de organizaciones de la sociedad civil o ciudadanía interesada en monitorear el Programa. Lo anterior será a través de la integración, operación y vinculación de contralorías sociales, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en cada uno, así como de la correcta aplicación de los recursos federales asignados al mismo.

Será la SFP quien emita las consideraciones correspondientes de acuerdo con lo establecido en el artículo noveno de los Lineamientos para la Promoción y Operación de la Contraloría Social en los Programas Federales de Desarrollo Social.

#### **4.5.2 Comités de la Estrategia de Atención a Población en Condiciones de Emergencia**

Los comités de APCE deberán constituirse bajo el liderazgo de la Dirección General de cada SEDIF y estar integrados por personal facultado para la toma de decisiones (de preferencia directivos) en casos de emergencia. Las áreas del SEDIF que se recomiendan incluir como parte de los Comités son las relativas a Finanzas, Recursos Materiales, Comunicación Social, Voluntariado, Vinculación, Procuración de Fondos, Alimentación y Desarrollo Comunitario, Protección Civil y, en general, toda aquella que se considere pueda sumar a las acciones en sus distintas fases (preventiva, atención y rehabilitación).

Programa de  
**Desayunos  
Escolares**





## **CAPÍTULO 5. PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES**

### **5.1 Objetivo**

Favorecer el acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos de la población en condiciones de vulnerabilidad, que asiste a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional, mediante la entrega de desayunos escolares, diseñados con base en criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones de orientación y educación alimentaria, así como de aseguramiento de la calidad, para favorecer un estado de nutrición adecuado.

### **5.2 Población Objetivo**

a) Niñas, niños y adolescentes en condiciones de vulnerabilidad, que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional, ubicados en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación, priorizando aquellas con elevado porcentaje de malnutrición<sup>1</sup>.

b) Niñas, niños y adolescentes que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional con una prevalencia mayor o igual al 15% de estudiantes con desnutrición, independientemente del grado de marginación.

### **5.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa**

Los esquemas recomendados para la operación del Programa de Desayunos Escolares en su modalidad caliente (DEC) y modalidad frío (DEF), se encuentran disponibles en la **Figura 3** y **Figura 4** al final del presente capítulo.

Es importante resaltar que cada Estado los podrá adaptar de acuerdo con su contexto y necesidades.

### **5.4 Vigilancia Nutricional**

El sistema de vigilancia nutricional es un proceso sistemático y permanente de recolección, transmisión, análisis e interpretación de información que permite mantener un conocimiento actualizado de la situación alimentaria nutricional de una población determinada. A su vez, pretende identificar problemas, causas, tendencias y factores asociados, con el fin de predecir cambios en la disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos y sus consecuencias sobre el estado nutricional de la población, así como decidir las acciones preventivas, curativas, de rehabilitación o emergencia que deben llevarse a cabo para modificar la situación existente y evaluar la eficacia de tales acciones.

El SNDIF en colaboración con el Centro de Investigaciones en Políticas, Población y Salud de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), coordina el sistema de vigilancia nutricional denominado “Evaluación del Estado Nutricional”, en donde, se concentrará información de peso, talla y hábitos alimentarios de las niñas y niños del Sistema Educativo Nacional, a través de la información recabada en cada una de las escuelas del nivel básico en

---

<sup>1</sup> Porcentajes por arriba del 40% de sobrepeso y obesidad o arriba del 10% de desnutrición crónica.

la entidad, por cada uno de los SEDIF en coordinación con los SMDIF y otras instituciones como la Secretarías de Salud y de Educación Pública de la Entidades Federativas.

La información se obtendrá a través de la aplicación de una cédula que incluye mediciones antropométricas y preguntas sobre hábitos alimentarios que deberá realizarse conforme a las especificaciones emitidas por el SNDIF a través de la DGADC. La cédula antes mencionada se encuentra disponible en el **Anexo 9**.

Los resultados de la Evaluación del Estado Nutricional deberán favorecer la focalización de la población objetivo del programa, establecida en el numeral 5.2.

De la misma manera la Evaluación del Estado Nutricional contribuirá a la construcción de estrategias o intervenciones en materia de orientación y educación alimentaria dirigidas a atender con mayor énfasis las problemáticas detectadas.

## **5.5 Criterios de Calidad Nutricia para Desayunos Escolares Modalidad Caliente**

### **Conformación de las dotaciones dirigidas a los DEC**

La dotación deberá estar conformada por al menos 20 insumos de los tres grupos del plato del bien comer (en sintonía con la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*), incluyendo cereales, verduras y frutas, leguminosas y alimentos de origen animal. Se deberán seleccionar preferentemente insumos regionales de acuerdo con estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.

1. La dotación deberá incluir:
  - Leche descremada
  - Dos cereales que sean fuente de fibra dietética (1.8 g por cada 30 g de producto)
  - Un alimento que sea fuente de calcio (**Anexo 11**)
  - Un alimento que sea fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico (**Anexo 11**)
  - Al menos dos variedades de leguminosas
  - Verduras
2. Prescindir de los insumos que son fuente importante de azúcares, grasas, sodio y/o harinas refinadas (**Anexo 12**)
3. Evitar cualquier alimento que contenga más de 400mg de sodio en 100g de producto.
4. Determinar las cantidades de los insumos a distribuir a partir de las cantidades establecidas en los menús que serán entregados a la población (**Anexo 4**).

### **Conformación del menú DEC**

El desayuno o comida escolar caliente se compone de:

1. Bebida: leche descremada y/o agua natural
2. Platillo fuerte: debe incluir verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal
3. Fruta fresca

### **Criterios de calidad nutricia específicos para DEC**

El SEDIF deberá elaborar y entregar 20 menús cíclicos a los Comités de Desayunos Escolares, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

- 1. Bebida.** Incluir leche descremada y/o agua natural. Se recomienda que la ración de leche para preescolares sea de 180mL y escolares de 240 a 250mL. En caso de leche en polvo, disolver mínimo 22g en 180mL de agua potable y 30g en 240mL de agua potable respectivamente.
  - Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niñas y niños en edad escolar que viven en zonas en la que la desnutrición es un problema frecuente de salud<sup>2</sup>. Para ello, se deberá presentar la información que dé sustento en el PEA y en el IPPEA.
  - En caso de no incluirse leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina, que forme parte de la dotación adquirida con recurso del FAM-AS.
  - En caso de integrar agua, atole o licuado de fruta, estos deberán cumplir con las siguientes características:
    - Atole, deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, maíz)
    - Agua o licuado, deberán ser preparados con fruta natural únicamente
    - Para cualquier caso, añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, dos cucharadas soperas por litro
    - Considerarse como bebida de baja frecuencia (**Anexo 3**)
- 2. Platillo fuerte.** Debe incluir al menos una ración de cereales integrales, leguminosas y/o alimentos de origen animal y además, un mínimo de 70g de verduras.
  - Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el PEA e IPPEA.

---

<sup>2</sup> De acuerdo con Rivera JA, et al. (2008). *Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana*. Salud Pública Mex: 50:172-194.

- Incluir como máximo dos cereales integrales diferentes por menú (tortilla de maíz, avena, arroz integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros). Para considerarse integrales, los cereales deben contener al menos 1.8g de fibra por cada 30g de producto. Se debe preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, debido a su alto aporte de calcio y fibra.
  - En caso de incluir papa, yuca, camote o arroz pulido (blanco) en el plato fuerte, se deberá acompañar con una porción adicional de 50g de verduras por cada uno de estos ingredientes que contenga el menú, para compensar su bajo aporte de fibra dietética.
- Dar prioridad a los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor que no requieran aceite o grasa en su preparación, o que la requieran en muy pequeñas cantidades, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y sin grasas trans), siendo estos preferentemente de canola, maíz, cártamo o girasol.

**3. Fruta fresca.** Incluir al menos una ración de 70g de peso neto.

Las preparaciones de baja frecuencia se permitirán como máximo una vez por semana (**Anexo 3**). Las dotaciones y menús que cuenten con uno o más alimentos no permitidos (**Anexo 12**) serán evaluadas de forma negativa e impactará en la calificación del Índice de Desempeño.

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas regionales de temporada, para facilitar su adquisición, distribución y asegurar su frescura.
- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo, arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.
- Promover que la ración de verduras sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF, los padres de familia o los Comités de Desayunos Escolares para su adquisición.

**5.6 Criterios de Calidad Nutricia para Desayunos Escolares Modalidad Frío**

**Conformación de las dotaciones dirigidas a DEF**

El DEF puede conformarse de alguna de las siguientes opciones:

OPCIÓN 1	CONFORMACIÓN
Conformación desayuno escolar frío	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche descremada (250mL)</li> <li>• Un cereal integral (30g)</li> <li>• Fruta fresca (70g)</li> </ul>
Se recomienda agregar una ración al menos de 70g de verduras crudas tales como zanahoria, jícama, pepino, apio.	

OPCIÓN 2	CONFORMACIÓN
Conformación desayuno escolar frío	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche descremada (250mL)</li> <li>• Un cereal integral (30g)</li> <li>• Fruta deshidratada (20g)</li> <li>• Oleaginosa (10g – 12g)</li> </ul>
Se podrá otorgar el cereal integral, la fruta deshidratada y oleaginosa combinados todos sin aglutinante.	
Se recomienda agregar una ración al menos de 70g de verduras crudas tales como zanahoria, jícama, pepino, apio.	

### **Criterios de calidad nutricia específicos para DEF**

Para la conformación del desayuno frío se deberá:

- Incluir leche descremada.
  - Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niñas y niños en edad escolar que viven en zonas en la que la desnutrición es un problema frecuente de salud.<sup>26</sup> Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el PEA y en el IPPEA.
- Otorgar la porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales fortificadas<sup>3</sup> en forma de galletas, barras, etc., éste deberá estar garantizado por el Sistema Estatal, en apego a las siguientes características:

<b>COMPOSICIÓN DEL CEREAL TIPO BARRA PARA DEF</b>	
Tamaño de la ración	30g
Aporte calórico promedio	120kcal
Fibra	Mínimo 1.8g (< 10% de la IDR)
Azúcares	Máximo 20% de las kilocalorías (kcal) totales del insumo
Grasas totales	Máximo 35% de las kcal totales del insumo
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5g
Sodio	Máximo 120mg

Los criterios establecidos para fibra y sodio en la tabla anterior, serán tomados en cuenta para la conformación de los demás programas alimentarios, considerando 30g como una porción de cereal integral.

Para el cálculo de azúcares, grasas totales y grasas saturadas se recomienda consultar el **Anexo 14**.

<sup>3</sup> Tomando como referencia la *Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1- 2008 Cereales y sus productos. cereales y harinas de cereales, sémolas o semolinas. alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.*

- Otorgar una porción de fruta fresca o deshidratada con oleaginosas.
  - En caso de ser fruta fresca, garantizar al menos 70g (peso neto).
  - En caso de proporcionar fruta deshidratada:
    - La ración de fruta deshidratada debe ser de al menos 20g y no debe estar adicionada de azúcares, grasa o sal
    - Incluir de 10 a 12g de oleaginosas

En caso de proporcionar cereal con oleaginosas y/o fruta deshidratada combinada, éstos no se contabilizarán en el gramaje en el tercer componente del DEF.

Las oleaginosas son alimentos que poseen aceites y grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas que son consideradas saludables para el organismo, además de ser una fuente de energía, contienen calcio, fósforo, zinc, ácidos grasos omega 3 y 6, vitaminas A, D, E y K, que fortalecen el sistema inmunológico y la función neuronal.

Para la conformación del DEF se recomienda:

- Integrar al menos cinco menús diferentes a la semana, de manera que se promueva variedad en la alimentación.
- Agregar una ración de 70g de verduras crudas tales como: zanahoria, jícama, pepino, apio.
- Promover que la ración de fruta sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios
- con los SMDIF, los padres de familia o los Comités de Desayunos Escolares para su adquisición.

Es importante promover el consumo del desayuno dentro del plantel escolar para asegurar que sea el beneficiario quien lo ingiera, esto también facilitará el monitoreo de su aceptación entre los niños.

## 5.7 Orientación y Educación Alimentaria

### Población a la que va dirigida la OEA:

Niñas, niños, adolescentes, preparadoras y preparadores de alimentos, Comité de Desayunos Escolares, docentes, directivos, madres y padres de familia.

### Cambios esperados en la población a la que va dirigida:

Población a la que va dirigida	Cambios deseados en la población a la que va dirigida
Niñas, niños y adolescentes	- Aumento del consumo diario de verduras, fruta y agua natural - Lavado correcto de manos
Preparadores de alimentos y Comités de Desayunos Escolares	- Aumento en la compra y utilización de verduras y frutas para el comedor - Lavado correcto de manos

	- Manejo de buenas prácticas de higiene para procesar alimentos o bebidas
Docentes y directivos	- Sensibilización acerca de la importancia de la ingesta diaria de frutas, verduras y agua simple - Fomento del consumo de verduras, frutas y agua potable natural en el espacio escolar
Padres de familia en general	- Fortalecen el consumo diario de verduras, frutas y agua potable natural en los hogares

### Herramientas o líneas de acción para lograrlo

Las herramientas diseñadas por parte de cada SEDIF para promover e impartir la OEA, deberán enfocarse en la temática del cambio de conocimientos, actitudes o prácticas deseadas para cada población a la que va dirigida, a través de la continuidad de acciones.

Las herramientas sugeridas para la implementación de la OEA en el contexto escolar son:

- Sesiones educativas enfocadas en el aprender haciendo
- Huertos escolares pedagógicos
- Materiales educativos o didácticos con enfoque de campaña comunicacional
- Ferias gastronómicas
- Integración del tema de alimentación saludable en eventos escolares
- Formación de promotores locales

Cabe señalar que para promover el consumo de raciones alimentarias nutritivas, acordes con los requerimientos nutricionales de los diferente grupos de edad atendidos por la modalidad caliente, se recomienda incorporar como parte importante de la OEA, capacitaciones o actividades dirigidas a los comités de desayunos escolares y preparadores de alimentos para servir porciones diferenciadas de acuerdo al grupo de edad beneficiado, divididos por niñas y niños de preescolar, niñas y niños de primaria baja, niñas y niños de primaria alta, así como adolescentes de secundaria, de acuerdo al **Anexo 13**.

Las herramientas seleccionadas se aplicarán de acuerdo con la metodología y recomendaciones descritas en el apartado 1.2.1 de la línea transversal de orientación y educación alimentaria, de la presente Estrategia del SNDIF.

### 5.8 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Será responsabilidad de cada SEDIF y SMDIF, asegurar las medidas de calidad e inocuidad de los alimentos, por lo que, para la entrega de desayunos escolares, se deberán tomar en cuenta las siguientes medidas:

#### **Criterios de aseguramiento de la calidad específicos para DEF**

Para la conformación del desayuno frío:

- Especificaciones Técnicas de Calidad emitidas por el estado, tomando como base las emitidas en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad 2019 del SNDIF.
- Tener un envase primario y secundario, resistente, íntegro y sustentable.

El lugar donde se entreguen las dotaciones debe ser un espacio limpio y no deben colocarse los apoyos en el piso, Asimismo, deben estibarse los insumos de manera que no se maltraten o puedan constituir un riesgo.

Deberá existir una corresponsabilidad en los involucrados en esta etapa para fomentar acciones que contribuyan a crear hábitos de higiene en la comunidad, tales como el lavado correcto de manos, antes de consumirlos y después de ir al baño, además del correcto manejo de los insumos.

### **Criterios de Aseguramiento de la Calidad específicos para DEC**

Los DEC, además de cumplir con las mismas características que el DEF, requieren una manipulación directa de los alimentos para preparar y entregar en un espacio alimentario.

Por lo que, durante la preparación de alimentos, existe un mayor riesgo de contaminación, con lo que se incrementa la posibilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Es fundamental tener en cuenta que, aunque en las anteriores etapas se hayan seleccionado y adquirido insumos de calidad, con una correcta manipulación de estos, es necesario establecer controles dentro de las diferentes áreas de los espacios alimentarios no sólo durante la recepción y almacenamiento de los insumos, sino también durante el proceso de preparación y entrega a los beneficiarios.

La limpieza y desinfección en estos establecimientos es la base primordial para contribuir a que los beneficiarios consuman alimentos inocuos.

Los SEDIF y SMDIF deberán impulsar la capacitación o difusión de información, como punto clave para implementar prácticas de higiene durante la preparación de alimentos, ésta puede coordinarse con las acciones que se impulsan a través de la orientación y educación alimentaria a efecto de que sea integral.

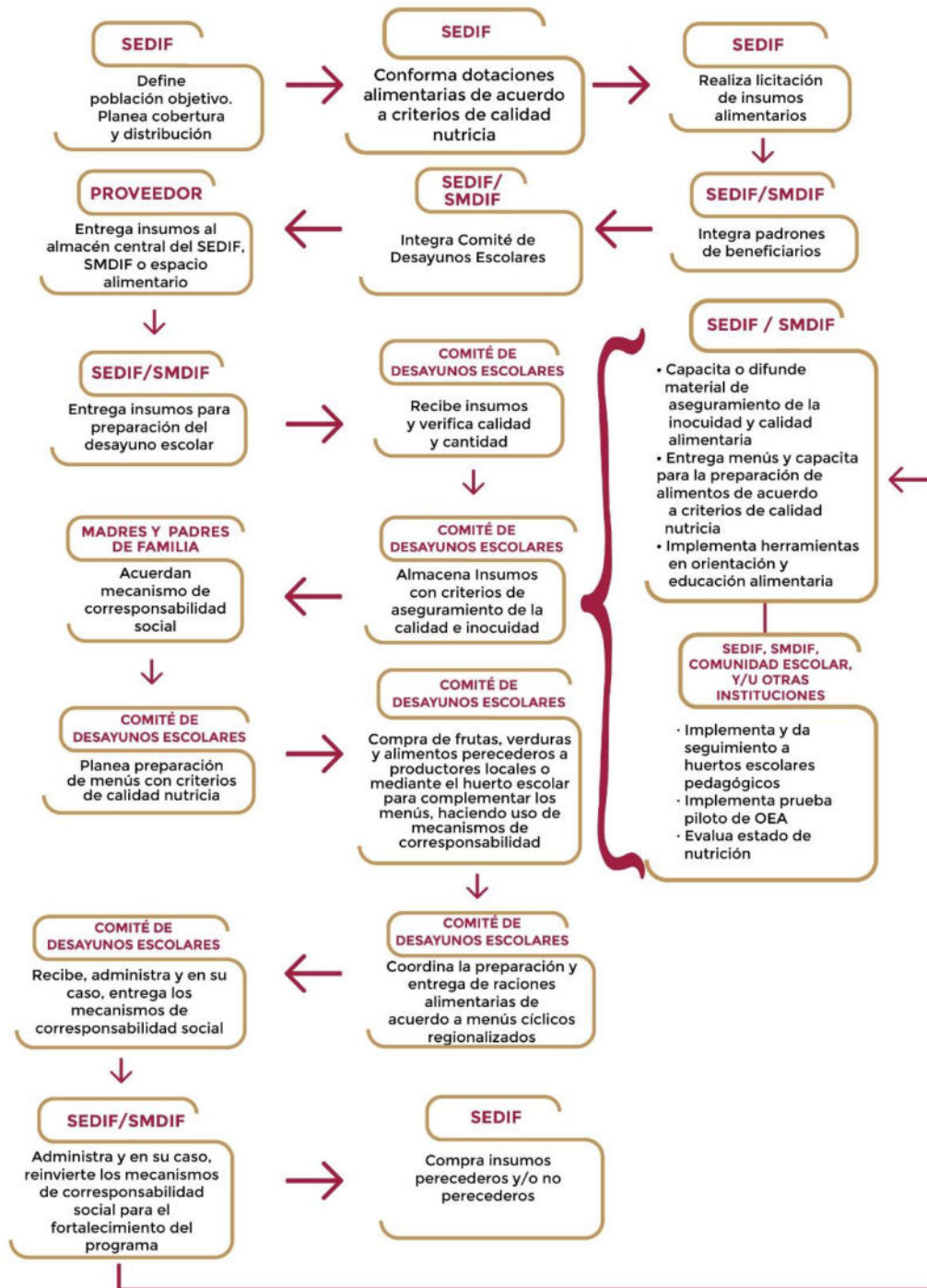
La capacitación debe ir enfocada a:

- Medidas para la recepción de los insumos alimentarios
- Medidas para un correcto almacenamiento
- Medidas de higiene en el área de preparación de alimentos
- Medidas para la manipulación de alimentos
- Medidas durante el servicio y consumo de alimentos
- Medidas de higiene personal

La capacitación, de las medidas anteriormente descritas, deberá realizarse de acuerdo con lo establecido en el *Manual de Inocuidad Alimentaria 2019* y esta Estrategia.



## Programa de Desayunos Escolares MODALIDAD CALIENTE



**Figura 3.** Esquema de operación del Programa de Desayunos Escolares en su modalidad caliente.

## Programa de Desayunos Escolares MODALIDAD FRÍO

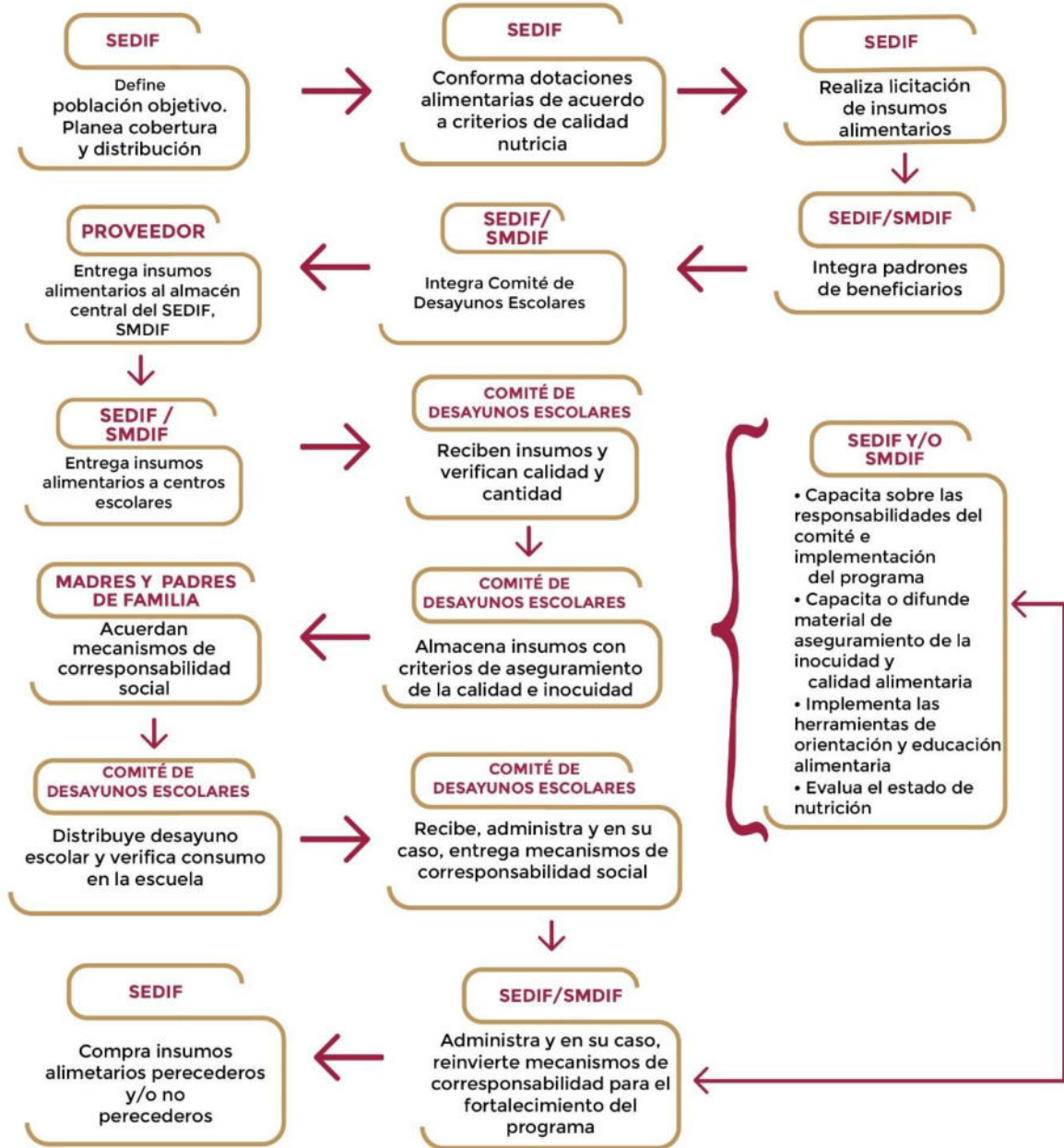


Figura 4. Esquema de operación del Programa de Desayunos Escolares en su modalidad frío.

Programa de  
Asistencia Social  
Alimentaria en los

# Primeros 1000 Días de Vida



## **CAPÍTULO 6. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA**

### **6.1 Objetivo**

Contribuir a un estado nutricional adecuado de los niños en sus primeros 1000 días de vida, a través de la entrega de dotaciones o raciones alimentarias nutritivas, fomento de la educación nutricional, la lactancia materna y prácticas adecuadas de cuidado, higiene y estimulación temprana, para el correcto desarrollo.

### **6.2 Población Objetivo**

a) Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia, así como niñas y niños de seis meses a dos años de edad en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación.

b) Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia, así como niñas y niños de seis meses a dos años de edad con presencia de desnutrición, independiente del grado de marginación.

### **6.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa**

Los esquemas recomendados para la operación del Programa en su modalidad de entrega de dotaciones alimentarias y de entrega de raciones en espacios alimentarios, se encuentran disponibles en la **Figura 5** y **Figura 6** al final del presente capítulo.

Es importante resaltar que cada Estado los podrá adaptar de acuerdo con su contexto y necesidades.

### **6.4 Criterios de Calidad Nutricia para los Primeros 1000 Días de Vida**

La conformación de los apoyos alimentarios correspondientes a este programa puede ser a través de dotaciones y/o desayunos o comidas calientes.

#### **Mujeres embarazadas**

##### a) Dotación para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia.

La dotación deberá estar conformada por al menos 15 insumos con base en estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de las beneficiarias.

Se deberá otorgar una dotación integrada por los siguientes alimentos:

- Alimentos básicos, al menos:
  - Dos cereales que sean fuente de fibra (1.8 g de fibra por cada 30 g de producto)
  - Dos alimentos que sean fuente de calcio (**Anexo 11**), uno de ellos tiene que ser leche entera
  - Dos variedades de leguminosas
- Alimentos complementarios:
  - Verduras
  - Fruta fresca

- Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico (**Anexo 11**)
- En caso de incluir un complemento, consultar especificaciones en el **Anexo 7**

Las dotaciones y menús que cuenten con uno o más alimentos no permitidos (**Anexo 12**) serán evaluadas de forma negativa e impactará en la calificación del Índice de Desempeño.

#### b) Raciones para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia en espacios alimentarios

El SEDIF deberá elaborar y entregar 20 menús cíclicos, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

- 1. Bebida:** incluir leche entera y/o agua natural. La ración de leche debe ser de 250mL. En caso de leche en polvo agregar 30g en 240mL de agua potable.
  - Considerar la inclusión de leche descremada o semidescremada excepcionalmente para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia con sobrepeso u obesidad. Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el PEA y en el IPPEA.
  - En caso de no incluirse leche como bebida dentro del menú, se deberá integrar un derivado lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina, que forme parte de la dotación adquirida con recurso de ramo 33.
  - En caso de integrar agua, atole o licuado de fruta, estos deberán cumplir con las siguientes características:
    - Atole, deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, maíz)
    - Agua o licuado, deberán ser preparados con fruta natural únicamente
    - Para cualquier caso, añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, dos cucharadas soperas por litro
    - Considerarse como bebida de baja frecuencia (**Anexo 3**)
- 2. Platillo fuerte.** Debe incluir al menos una ración de cereales integrales, leguminosas y/o alimentos de origen animal y además, un mínimo de 70g de verduras.
  - Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el PEA e IPPEA.
  - Incluir como máximo dos cereales integrales diferentes por menú (tortilla de maíz, avena, arroz integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros). Para considerarse integrales, los cereales deben contener al menos 1.8 g de fibra por cada 30 g de producto. Se debe preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, debido a su alto aporte de calcio y fibra.

En caso de incluir papa, yuca, camote o arroz pulido (blanco) en el plato fuerte, se deberá acompañar con una porción adicional de 50g de verduras por cada uno de

estos ingredientes que contenga el menú, para compensar su bajo aporte de fibra dietética.

- Dar prioridad a los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor que no requieran aceite o grasa en su preparación, o que la requieran en muy pequeñas cantidades, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y sin grasas trans), siendo estos preferentemente de canola, maíz, cártamo o girasol.

**3. Fruta fresca.** Incluir al menos una ración de 70g peso neto de fruta fresca.

Las preparaciones de baja frecuencia se permitirán como máximo una vez por semana (consultar **Anexo 3**).

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas regionales de temporada, para facilitar su adquisición, distribución y asegurar su frescura.
- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.

### **Lactantes de 6 a 12 meses de edad**

a) Dotación para lactantes menores (6 a 12 meses de edad).

La dotación deberá estar conformada por lo menos de ocho insumos con base estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios. Deberá estar integrada por los siguientes alimentos básicos y por uno o más de los alimentos denominados complementarios:

- Alimentos básicos:
  - Al menos dos cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta) y/o productos fortificados elaborados a base de éstos en suficiente cantidad.
  - Al menos dos leguminosas diferentes (frijol, lenteja, garbanzo, haba, entre otros).
- Alimentos complementarios:
  - Alimento fuente de hierro hemínico de acuerdo con la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. Apéndice Normativo B, excepto pescados y huevo (consultar **Anexo 11**)
  - Fruta fresca
  - Verdura fresca
  - Complemento alimenticio: papilla (**Anexo 7**).

Nota: los complementos alimenticios pueden formar parte del apoyo, siempre y cuando éstos no sean el único alimento integrado y no sean una fuente importante de azúcares simples ni saborizantes artificiales. En el caso de los niños entre seis y doce meses, es importante que el complemento no se encuentre constituido a base de leche, sino de uno o más cereales, y que éste no se consuma como bebida sino en forma de papilla o puré.

Características de la dotación:

- Los alimentos para lactantes menores no deberán contener azúcar (sacarosa) entre sus tres primeros ingredientes, y los azúcares no deben aportar más de 10% de la energía total de la porción.
- Los alimentos no deberán contener edulcorantes no calóricos (sucralosa, acesulfame K, sacarina, aspartame); ni los siguientes endulzantes: miel, glucosa, fructosa, jarabe de maíz de alta fructosa, sorbitol, manitol, xilitol.
- No se podrán incluir alimentos alergénicos tales como atún, sardina, pescados y mariscos en general, huevo (fresco o en polvo), oleaginosas o productos a base de éstas, leche o cualquiera de sus derivados, puré de papa industrializado, chocolate, café, miel, soya en cualquier presentación ni alimentos que hayan estado en contacto con equipos que hayan procesado soya (trazas).
- La fibra presente en cereales integrales puede ser contraproducente en el caso de los lactantes hasta los 2 años, siendo mejor que consuman alimentos nutritivos frescos, aunque su contenido de fibra sea menor.
- Las pulpas o colados, tanto de verduras como de frutas, no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario. Se sugiere que dentro de la orientación alimentaria se capacite a las madres en la preparación de papillas a partir de alimentos frescos.
- Las barras de fruta deshidratada y el aceite no podrán incluirse como parte del apoyo alimentario en este programa.

Para un mejor aprovechamiento de los productos incluidos en la dotación, se recomienda orientar a los padres del beneficiario sobre diferentes formas de preparación de dichos insumos, incorporando menús y recomendaciones para una alimentación complementaria adecuada dentro del empaque, mismos que promuevan una alimentación correcta de acuerdo con la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.*

### **Lactantes mayores (12 meses a 24 meses de edad)**

#### **a) Dotación para lactantes mayores**

Se deberá otorgar una dotación conformada por al menos 10 insumos con base en estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios. Deberá estar integrada por los siguientes alimentos básicos y por uno o más de los alimentos denominados complementarios:

- Alimentos básicos:

- Leche entera (ultrapasteurizada o en polvo) en cantidad suficiente para la preparación de alimentos, sin suspender la lactancia materna.
- Al menos dos cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta) y/o productos fortificados elaborados a base de éstos en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria para lactantes.
- Al menos dos variedades de leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, haba entre otros)
- Alimentos complementarios:
  - Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. **Anexo 11**
  - Frutas frescas
  - Verduras frescas
  - Complemento alimenticio: papilla (consultar especificaciones en el **Anexo 7**)

Las características de la dotación deberán ser las mismas a las dotaciones de 6 a 12 meses, considerando que en esta etapa se pueden integrar lácteos, pescado y huevo, mientras que el resto de alimentos alergénicos permanecen restringidos.

#### b) Menús para lactantes de 6 a 24 meses de edad

El SEDIF podrá elaborar y entregar 10 menús cíclicos, mismos que pueden ser preparados en los espacios alimentarios para este grupo de edad, y para cuyo cálculo y diseño podrán basarse en las recomendaciones descritas en el **Anexo 15**.

Se recomienda los menús elaborados cumplan con los siguientes criterios:

1. Requerimientos energéticos de 6 a 24 meses de edad
2. Recomendación de consumo energético total incluyendo ingesta proteica diaria y distribución de macronutrientes.
3. Distribución de kcal por macronutrientes y tiempo de comida
4. Consistencia alimentaria recomendada por subgrupo de edad e introducción de alimentos permitidos
5. Progresión de la alimentación (introducción y cantidades recomendadas por ración)

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- La lactancia materna debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses de vida, y después acompañar a la alimentación complementaria hasta los 2 años administrada a libre demanda.
- Aumentar la consistencia de los alimentos (de líquido a papillas, purés, machacado, picado fino y trozos) y las raciones gradualmente conforme al crecimiento, adaptándose a sus requerimientos y habilidades.
- Buscar diversas formas de preparación para combinar sabores, texturas y métodos para animarlo a comer.
- A partir del sexto mes de vida el lactante requiere un mayor aporte energético y de algunos nutrimentos específicos tales como: hierro, zinc, selenio, calcio y vitaminas A y D.



- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas regionales de temporada, para facilitar su adquisición, distribución y asegurar su frescura.
- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.

Para un mejor aprovechamiento de los productos incluidos en la dotación, se recomienda orientar a los padres del beneficiario sobre las guías y menús de alimentación complementaria disponibles en el **Anexo 15**, así como de diferentes formas de preparación de dichos insumos, incorporando recetas y menús dentro de la dotación alimentaria, mismos que promuevan la integración de verdura y fruta para enriquecer la calidad nutricia de los platillos.

### 6.5 Orientación y Educación Alimentaria

En esta etapa de crecimiento, de 0 a 2 años de edad, se desarrollan y afianzan las preferencias alimentarias, por lo que la generación de hábitos saludables tenderá a promover una alimentación correcta durante el resto de la vida del individuo. Por ello es importante que durante la alimentación complementaria, las niñas y los niños sean expuestos a una amplia variedad de alimentos, lo cual favorecerá que sea parte de la dieta familiar y que promueva estilos de vida saludables.

Dada la importante relación entre la desnutrición y el déficit de crecimiento en los niños que la presentan, así como la alta sensibilidad de la evaluación antropométrica para detectar anomalías en el proceso de desarrollo dentro de esta etapa, se recomienda la valoración del estado de salud y nutrición de los menores en condiciones de vulnerabilidad, en coordinación con el sector salud, al menos de manera bimestral, tanto para la selección de los beneficiarios como para el seguimiento y la evaluación a este programa.

### Población a la que va dirigida la OEA

Mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia y cuidadores de lactantes.

### Cambios esperados en la población a la que va dirigida

Población a la que va dirigida	Cambios deseados en la población a la que va dirigida
Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia	- Reforzar los conocimientos acerca de los beneficios de la lactancia materna exclusiva durante los primeros 6 meses de vida, complementada a partir de los 6 meses hasta los dos años o más - Actitud favorable hacia la lactancia materna exclusiva durante los primeros 6 meses, complementada a partir de los 6 meses hasta los dos años o más.
Mujeres en periodo de lactancia	- Aumento del periodo de lactancia. - Otorgar una "lactancia materna óptima" dominando las posturas correctas para lactar.

	- Conocimiento y aplicación de la técnica del correcto lavado de manos.
Cuidadores o madres de niños de 0 a 2 años de edad	- Conocimiento acerca de las señales de hambre-saciedad en el recién nacido y el niño menor de dos años. - Reforzar los conocimientos en torno al esquema de alimentación complementaria. - Conocimiento y aplicación de la técnica del correcto lavado de manos.

### Herramientas o líneas de acción para lograrlo

Las herramientas diseñadas por parte de cada SEDIF para promover e impartir la OEA, deberán enfocarse en la temática del cambio de conocimiento, actitud o práctica deseada, a la población dirigida, a través de la continuidad de acciones.

Las herramientas sugeridas para la implementación de la OEA a mujeres embarazadas, en periodo de lactancia y madres o cuidadores de menores de 2 años son:

- a) Sesiones educativas con enfoque de aprender- haciendo.
- b) Formación de promotores locales en el tema de lactancia materna.
- c) Inclusión de temas sobre lactancia materna y alimentación complementaria en ferias de alimentación.
- d) Materiales educativos/didácticos con enfoque de campaña comunicacional (carteles, folletos, volantes)
- e) Seminario. Para promover el programa con autoridades de SEDIF, SMDIF y otras instituciones en donde se realicen mesas de trabajo con expertos en el tema, sobre la importancia de impulsar la lactancia.

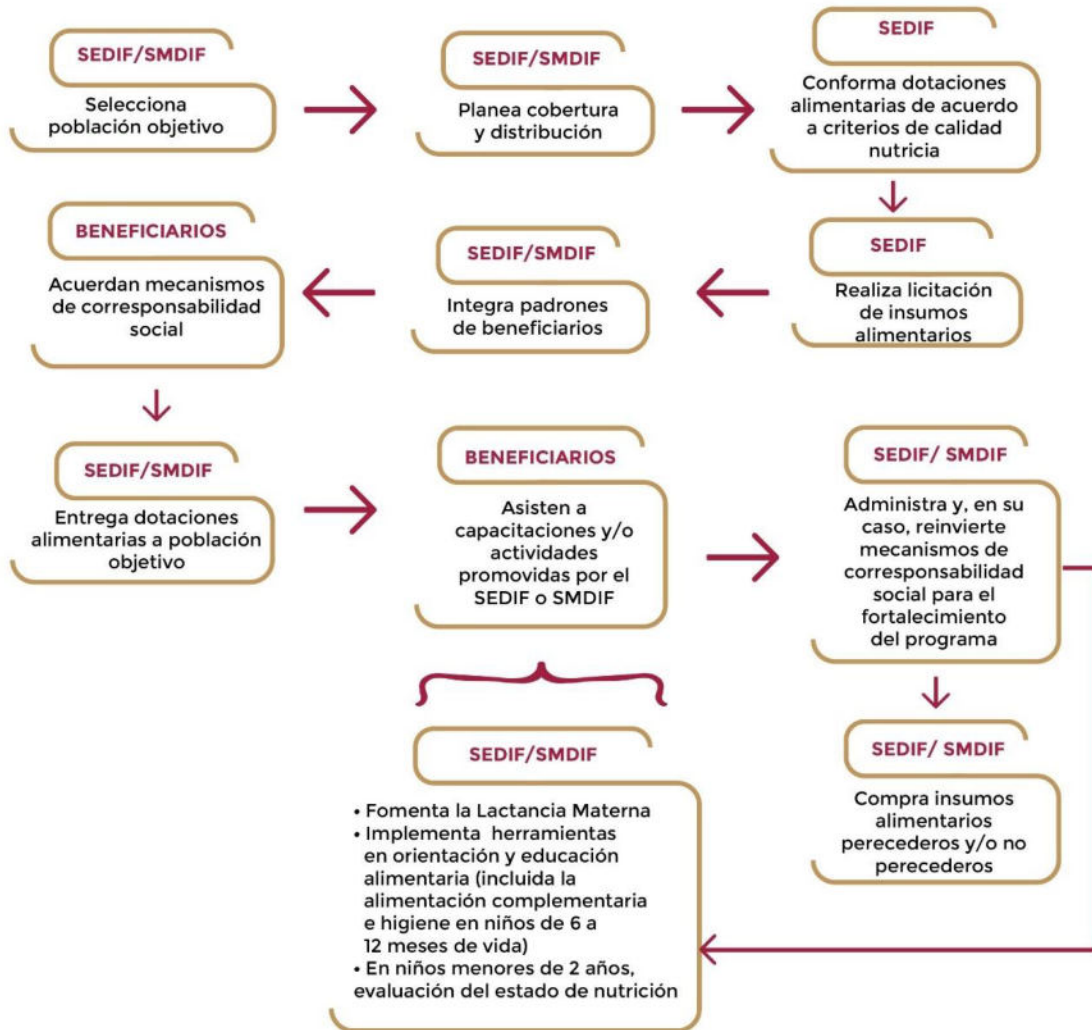
Las herramientas seleccionadas se aplicarán de acuerdo con la metodología y recomendaciones descritas en el apartado 1.2.1 de la línea transversal de orientación y educación alimentaria, de la presente Estrategia del SNDIF.

### 6.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Será responsabilidad de cada SEDIF y SMDIF, asegurar las medidas de calidad e inocuidad de los alimentos, desde su adquisición hasta su consumo, establecidas en el apartado 1.2.2 Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, del presente documento y tomar el *Manual de Inocuidad Alimentaria 2019* del SNDIF, como guía.

## Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida

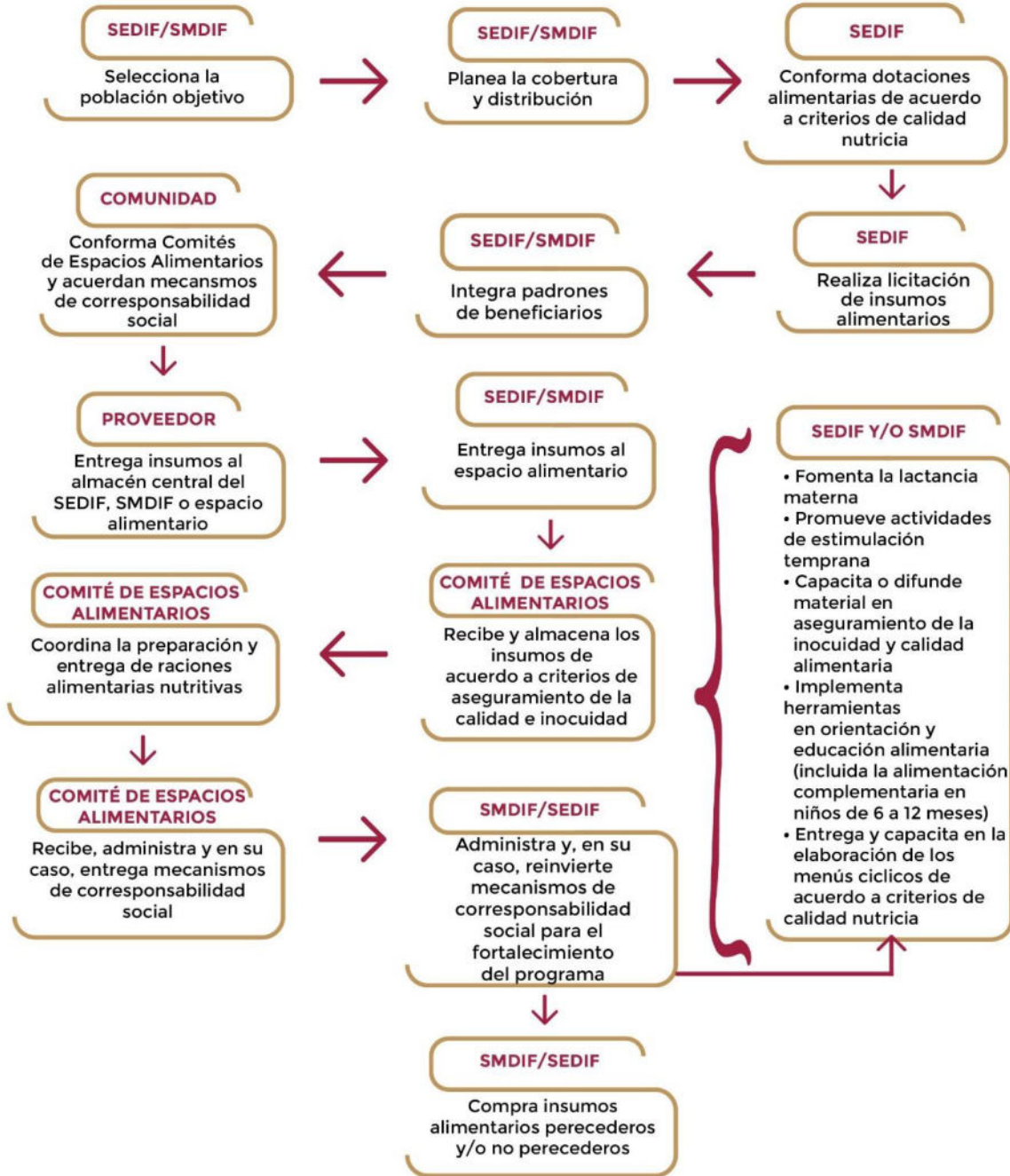
### ENTREGA DE DOTACIONES ALIMENTARIAS



**Figura 5.** Esquema de operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de Vida en su modalidad de entrega de dotaciones alimentarias.

## Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida

### ESPACIOS ALIMENTARIOS



**Figura 6.** Esquema de operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de Vida en su modalidad de entrega de raciones en espacios alimentarios.

Programa de Asistencia  
Social Alimentaria a

# Personas de Atención Prioritaria



## **CAPÍTULO 7. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA**

### **7.1 Objetivo**

Favorecer el acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos de las personas de atención prioritaria, asistiéndolos preferentemente en espacios alimentarios, a través de la entrega de alimentos con criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones de orientación y educación alimentaria, aseguramiento de la calidad, para complementar su dieta en contribución al ejercicio del derecho a la alimentación.

### **7.2 Población Objetivo**

a) Personas en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas, de alto y muy alto grado de marginación, personas con discapacidad, adultos mayores, así como niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados.

b) Personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición.

### **7.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa**

Los esquemas recomendados para la operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria en su modalidad de entrega de dotaciones alimentarias y de entrega de raciones en espacios alimentarios, se encuentran disponibles en la **Figura 7 y Figura 8** al final del presente capítulo.

Es importante resaltar que cada Estado los podrá adaptar de acuerdo con su contexto y necesidades.

### **7.4 Criterios de Calidad Nutricia para Personas de Atención Prioritaria**

#### **Conformación del apoyo**

A continuación, se describen los *criterios específicos* para la conformación de los apoyos alimentarios correspondientes a este programa, el cual puede ser a través de dotaciones y/o desayunos o comidas calientes.

#### **Dotación para niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados**

La dotación deberá estar conformada por al menos diez insumos con base en estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios. Deberá estar integrada por los siguientes alimentos básicos y por uno o más de los alimentos denominados complementarios:

- Alimentos básicos:
  - Leche semidescremada (ultra pasteurizada o en polvo), en cantidad suficiente para ofrecer al menos una porción diaria de alimento fuente de calcio al menor.

- Al menos dos cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta) y/o productos fortificados elaborados a base de estos en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria.
- Al menos dos variedades de leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, haba, entre otros).
- Alimentos complementarios:
  - Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico (**Anexo 11**).
  - Verduras
  - Frutas

Las pulpas o colados, tanto de verduras como de frutas, no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

### **Criterios de calidad nutricia específicos para los espacios alimentarios**

El SEDIF deberá elaborar y entregar 20 menús cíclicos, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

#### **Conformación:**

1. Bebida: leche semidescremada y/o agua natural
2. Platillo fuerte: debe incluir verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal
3. Fruta fresca

**1. Bebida.** Incluir leche semidescremada y/o agua natural. La ración de leche debe ser de 180 a 250mL. En caso de entregar leche en polvo, disolver mínimo 22g en 180ml o 30g en 240mL de agua potable.

- En caso de no incluirse leche como bebida dentro del menú, se deberá integrar un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina, que forme parte de la dotación adquirida con recurso de Ramo 33.
- En caso de integrar agua, atole o licuado de fruta, estos deberán cumplir con las siguientes características:
  - Atole, deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, maíz).
  - Agua o licuado, deberán ser preparados con fruta natural únicamente.
  - Para cualquier caso, añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, dos cucharadas soperas por litro.
  - Considerarse como bebida de baja frecuencia (**Anexo 3**)

**2. Platillo fuerte.** Debe incluir al menos una ración de cereales integrales, leguminosas y/o alimentos de origen animal y, además, un mínimo de 50g de verduras.

- Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del

menú. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el PEA e IPPEA.

- Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (derivados de maíz, avena, amaranto, arroz, pasta, entre otros). Se debe preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, debido a su alto aporte de calcio.
- Dar prioridad a los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor que no requieran aceite o grasa en su preparación, o que la requieran en muy pequeñas cantidades, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y sin grasas trans), siendo estos preferentemente de canola, maíz, cártamo o girasol.

**3. Fruta fresca.** Incluir al menos una ración de 70g peso neto de fruta fresca.

Las preparaciones de baja frecuencia se permitirán como máximo una vez por semana (**Anexo 3**). Las dotaciones y menús que cuenten con uno o más alimentos no permitidos (**Anexo 12**) serán evaluadas de forma negativa e impactará en la calificación del Índice de Desempeño.

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas regionales de temporada, para facilitar su adquisición, distribución y asegurar su frescura.
- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.
- Promover que la ración de verduras sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF, los padres de familia o los Comités de Desayunos Escolares para su adquisición.

**Dotación para personas con discapacidad, adultos mayores y personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición**

La dotación estará conformada por al menos 15 insumos con base en estos criterios y que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios. Deberá contener los siguientes alimentos básicos y uno o más de los alimentos denominados complementarios:

- Alimentos básicos:
  - Incluir al menos dos cereales que sean fuente de fibra dietética. Para considerarse integrales, los cereales deben contener al menos 1.8g de fibra por cada 30g de producto.
  - Incluir, al menos, dos alimentos que sean fuente de calcio (**Anexo 11**) y uno de ellos deberá ser leche descremada o deslactosada baja en grasa.



- Incluir al menos dos variedades de leguminosas diferentes (frijol, lenteja, garbanzo, haba, entre otros).
- Alimentos complementarios:
  - Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico (**Anexo 11**)
  - Verduras
  - Frutas
  - Complemento alimenticio (**Anexo 7**).

Las pulpas o colados, tanto de verduras como de frutas, no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

### **Criterios de calidad nutricia específicos para los espacios alimentarios**

El SEDIF deberá elaborar y entregar solamente 20 menús cíclicos, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

- 1. Bebida.** Incluir leche descremada y/o agua natural. La ración de leche debe ser de 240 a 250mL. En caso de entregar leche en polvo, disolver mínimo 30g en 240mL de agua potable.
  - En caso de no incluirse leche como bebida dentro del menú, se deberá integrar un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina, que forme parte de la dotación adquirida con recurso de Ramo 33.
  - En adultos mayores se debe reforzar el consumo de agua simple potable, y prevenir el consumo de alimentos con alto contenido de azúcar y sal, considerando la alta prevalencias de diabetes mellitus e hipertensión arterial.
  - En caso de integrar agua, atole o licuado de fruta, estos deberán cumplir con las siguientes características:
    - Atole, deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, maíz).
    - Agua o licuado, deberán ser preparados con fruta natural únicamente.
    - Para cualquier caso, añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, dos cucharadas soperas por litro.
    - Considerarse como bebida de baja frecuencia (**Anexo 3**)
- 2. Platillo fuerte.** Debe incluir al menos una ración de cereales integrales, leguminosas y/o alimentos de origen animal y, además, un mínimo de 70g de verduras.
  - Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el PEA e IPPEA.
  - Incluir como máximo dos cereales integrales diferentes por menú (tortilla de maíz, avena, arroz integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros). Para considerarse integrales, los cereales deben contener al menos 1.8g de fibra por

cada 30g de producto. Se debe preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, debido a su alto aporte de calcio y fibra.

- En caso de incluir papa, yuca, camote o arroz pulido (blanco) en el menú, se deberán acompañar con una porción de 50g de verduras extra para compensar su bajo aporte de fibra dietética.
- Dar prioridad a los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor que no requieran aceite o grasa en su preparación, o que la requieran en muy pequeñas cantidades, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y sin grasas trans), siendo estos preferentemente de canola, maíz, cártamo o girasol.

**3. Fruta fresca.** Incluir al menos una ración de 70g peso neto de fruta fresca.

Las preparaciones de baja frecuencia, se permitirán como máximo una vez por semana (**Anexo 3**). Las dotaciones y menús que cuenten con uno o más alimentos no permitidos (**Anexo 12**) serán evaluadas de forma negativa e impactará en la calificación del Índice de Desempeño.

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición, distribución y asegurar su frescura.
- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.
- Promover que la ración de verduras sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF para su adquisición.

**7.5 Orientación y Educación Alimentaria**

**Población a la que va dirigida**

Personas con discapacidad, adultos mayores, cuidadores de niñas y niños de 2 años a 5 años 11 meses y personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición.

**Cambios esperados en la población**

Población a la que va dirigida	Cambios deseados en la población
Personas con discapacidad Adultos mayores	- Integración de los tres grupos de alimentos del plato del bien comer, en su dieta.
Personas en situación de carencia alimentaria o desnutrición	- Aumento en el consumo de agua simple potable en los beneficiarios.
Cuidadores de niñas y niños de 2 años a 5 años 11 meses.	- Disminución en la elección de alimentos que contribuyan a la ingesta elevada de grasa, azúcar o sal.

### **Herramientas o líneas de acción para lograrlo**

Las herramientas diseñadas por parte de cada SEDIF para promover e impartir la OEA, deberán enfocarse en la temática del cambio deseado de conocimiento, actitud o práctica, según la población a la que va dirigida, a través de acciones continuas.

Las herramientas sugeridas para la implementación de la OEA a personas de atención prioritaria son:

- a. Sesiones educativas previas a la entrega de dotaciones alimentarias
- b. Impresión de mensajes de alimentación en las dotaciones alimentarias entregadas
- c. Campaña de comunicación con materiales educativos/didácticos (carteles, folletos, volantes)
- d. Ferias gastronómicas
- e. Uso de herramientas tecnológicas para envío de mensajes

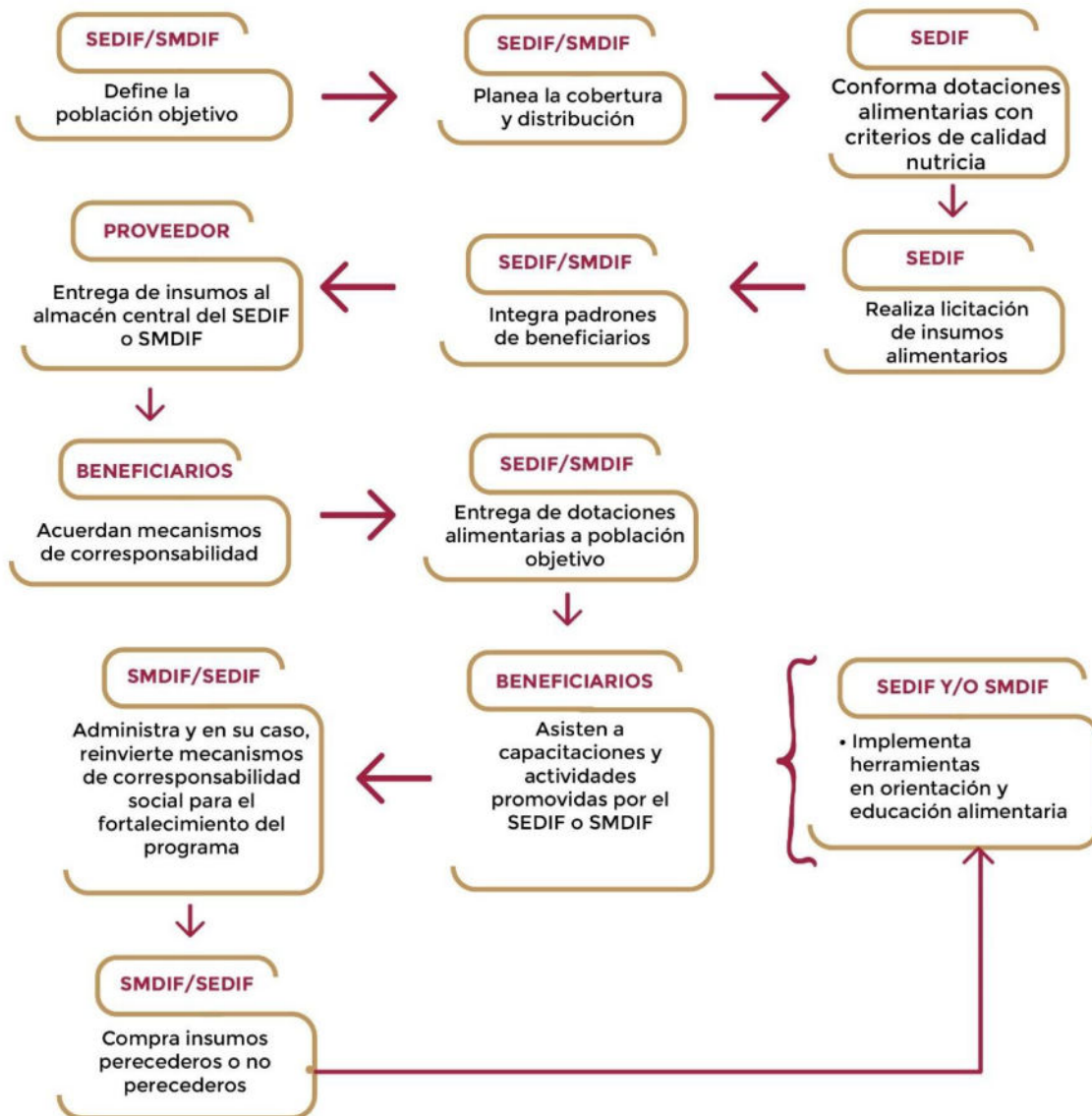
Las herramientas seleccionadas se aplicarán de acuerdo con la metodología y recomendaciones descritas en el apartado 1.2.1 de la línea transversal de Orientación y Educación Alimentaria, de la presente Estrategia del SNDIF.

### **7.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria**

Será responsabilidad de cada SEDIF y SMDIF, asegurar las medidas de calidad e inocuidad de los alimentos, desde su adquisición hasta su consumo, establecidas en el apartado 1.2.2 Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, del presente documento y tomar el *Manual de Inocuidad Alimentaria 2019* del SNDIF, como guía.

## Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria

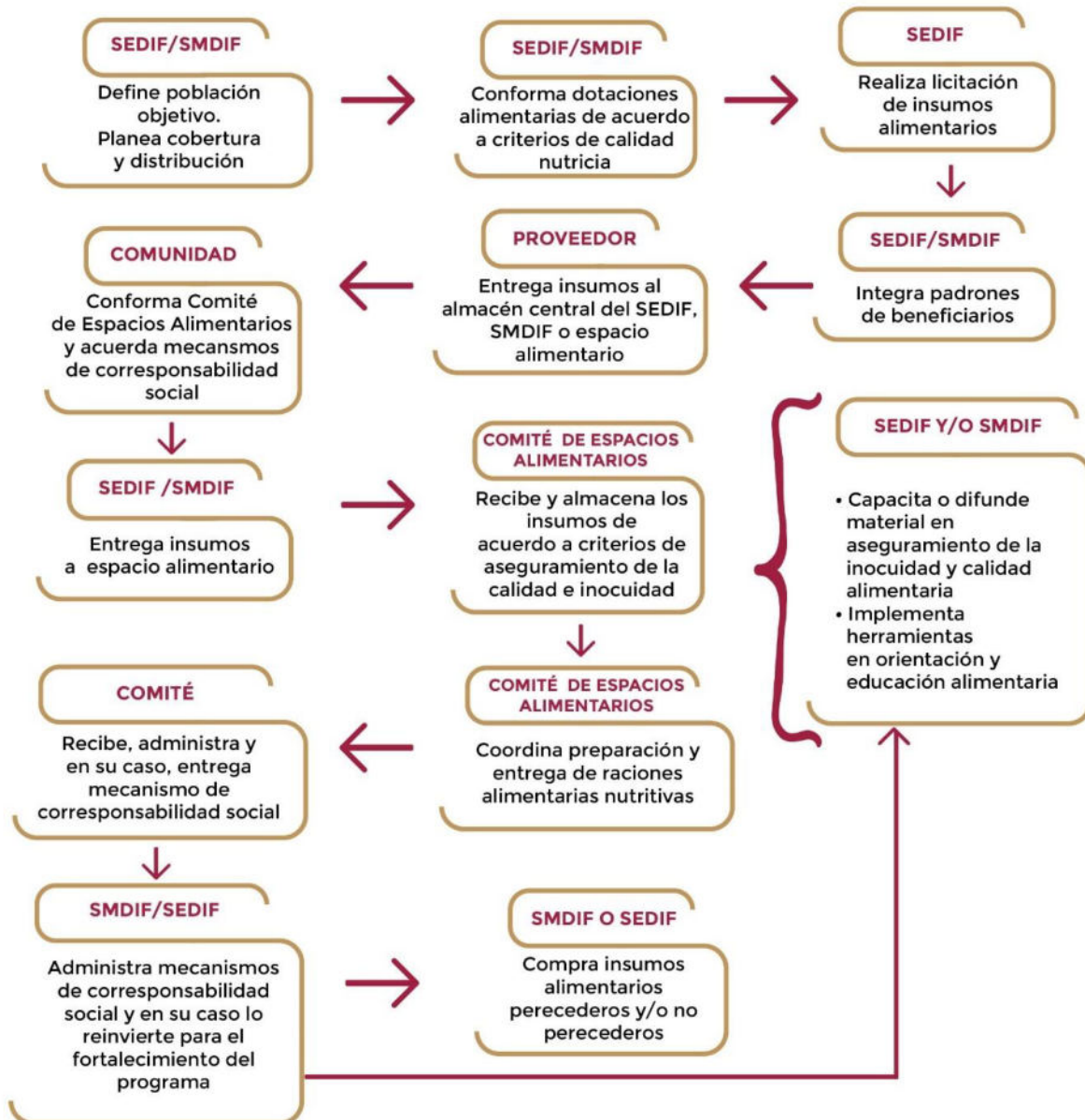
### ENTREGA DE DOTACIONES ALIMENTARIAS



**Figura 7.** Esquema de operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria en su modalidad de entrega de dotaciones alimentarias.

## Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria

### ESPACIOS ALIMENTARIOS



**Figura 8.** Esquema de operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria en su modalidad de entrega de raciones en espacios alimentarios.

Programa de Asistencia  
Social Alimentaria a  
Personas en

# Situación de Emergencia o Desastre



## **CAPÍTULO 8. PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE**

### **8.1 Objetivo**

Favorecer el acceso de las personas en condición de emergencia o desastre, a alimentos inocuos y nutritivos, a través de apoyos alimentarios temporales, diseñados con base en criterios de calidad nutricia y acompañados de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad para contribuir a que ejerzan su derecho a la alimentación.

### **8.2 Población Objetivo**

- a) Personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos destructivos naturales y/o antropogénicos que, por sus condiciones de vulnerabilidad, requieren apoyo institucional para enfrentarlos.
- b) Personas migrantes y personas en situación de calle.

La entrega del apoyo será temporal. En caso de que al acercarse el final del ejercicio fiscal no se hubiera presentado alguna condición de emergencia, el SEDIF podrá destinar los recursos o insumos de este programa a otros del FAM-AS enmarcados en la EIASADC.

### **8.3 Esquema Recomendado para la Operación del Programa**

Ante una situación de emergencia o desastre, los SEDIF y SMDIF, deberán coordinar la entrega de apoyos alimentarios, a través de los Comités Estatales y Municipales APCE. Dependiendo de la gravedad y necesidades tras el fenómeno ocurrido, el apoyo alimentario podrá otorgarse en dos modalidades:

- a) Atención en espacios alimentarios.
- b) Entrega de dotaciones.

En todos los casos, la atención brindada a través de este programa deberá otorgarse en el marco del principio de protección a la primera infancia y del interés superior de la niñez, contribuyendo a aliviar el dolor y el impacto social, así como psicológico después de un desastre fortaleciendo la resiliencia en la población afectada. En el caso específico de la población migrante se deberá priorizar preferentemente la atención a niñas, niños y adolescentes (NNA) no acompañados.

El esquema recomendado para la operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, se encuentra disponible en la **Figura 9** al final del presente capítulo.

Es importante resaltar que cada Estado los podrá adaptar de acuerdo con su contexto y necesidades

## **8.4 Criterios de Calidad Nutricia para Personas en Situación de Emergencia o Desastre**

### **Dotaciones a personas en situación de emergencia o desastre**

La dotación a entregar, deberá estar conformada por al menos diez insumos con base en los criterios que se mencionan a continuación. Deberá estar integrada por los siguientes alimentos básicos y por uno o más de los alimentos denominados complementarios:

- Alimentos básicos, incluir al menos:
  - Dos cereales que sean fuente de fibra dietética
  - Dos alimentos que sean fuente de calcio **(Anexo 11)**
  - Dos variedades de leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, haba, entre otros)
- Alimentos complementarios:
  - Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico **(Anexo 11)**
  - Verduras
  - Frutas
  - En caso de incluir un complemento alimenticio, éste no deberá contener azúcares entre sus primeros tres ingredientes **(Anexo 7)**
- Incluir alimentos de fácil almacenamiento, transportación y preparación, considerando que durante una emergencia no siempre se cuenta con las condiciones para la preparación de alimentos calientes, reconstitución de alimentos deshidratados o conservación de alimentos perecederos.
- Incluir alimentos que, por su naturaleza, permitan conservar su inocuidad hasta el momento de su consumo.

A fin de operar el programa, se debe incluir en el PEA y coordinarse con el área responsable de la Estrategia APCE.

### **Criterios específicos para atención a personas en situación de emergencia en espacios alimentarios**

Considerando que la alimentación juega un papel importante en la prevención y mitigación frente a los riesgos posteriores a un desastre, es necesario tomar en cuenta que:

- La dieta de sobrevivencia (1er semana), para el caso de los adultos, se considera de al menos 1500 kcal diarias para cubrir las necesidades básicas per cápita de energía (Menchú, 1998).
- La dieta de mantenimiento, para el caso de adultos, se considera de al menos 1800 kcal diarias (Menchú, 1998).

### **Conformación**

El SEDIF deberá elaborar y entregar 20 menús cíclicos para los espacios alimentarios, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:



- 1. Bebida.** Durante los primeros momentos de emergencia, lo más importante es ofrecer algún sustento y reconfortar a las personas afectadas, por lo que se recomienda brindar algún alimento o bebida caliente (té, café, leche, atole, consomé o sopa, entre otros) o fría dependiendo el clima del lugar, las que brindan un apoyo emocional (Ministerio de Salud de Panamá, 2002).

Para el caso de menores de un año, organizaciones como el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), aconsejan evitar la distribución, adquisición o donación de sucedáneos de leche materna o leche en polvo, y por el contrario, se recomienda implementar medidas urgentes de promoción, protección y apoyo a la lactancia materna, alimentación complementaria adecuada, así como un ambiente que favorezca los cuidados del menores de dos años de edad (Global Nutrition Cluster, 2008).

- 2. Platillo fuerte.** Incluir cereales, verduras, leguminosas y/o alimentos de origen animal.
- 3. Fruta.** Incluir fruta fresca o deshidratada.

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.

### **Criterios específicos para atención a personas en situación de calle o migrantes en espacios alimentarios**

El SEDIF deberá elaborar y entregar 20 menús cíclicos, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

- 1. Bebida.** Incluir leche descremada y/o agua natural. La ración de leche debe ser de 180 a 250mL. En caso de entregar leche en polvo, disolver mínimo 30g en 240mL de agua potable.
  - En caso de no incluirse leche como bebida dentro del menú, se deberá integrar un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina, que forme parte de la dotación adquirida con recurso de Ramo 33.
  - En caso de integrar agua, atole o licuado de fruta, estos deberán cumplir con las siguientes características:
    - Atole, deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, maíz)
    - Agua o licuado, deberán ser preparados con fruta natural únicamente
    - Para cualquier caso, añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, dos cucharadas soperas por litro
    - Considerarse como bebida de baja frecuencia (**Anexo 3**)

**2. Platillo fuerte.** Debe incluir al menos una ración de cereales integrales, leguminosas y/o alimentos de origen animal y, además, un mínimo de 70g de verduras.

- Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el PEA e IPPEA.
- Incluir como máximo dos cereales integrales diferentes por menú (tortilla de maíz, avena, arroz integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros). Para considerarse integrales, los cereales deben contener al menos 1.8g de fibra por cada 30g de producto. Se debe preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, debido a su alto aporte de calcio y fibra.

En caso de incluir papa, yuca, camote o arroz pulido (blanco) en el menú, se deberán acompañar con una porción de 50g de verduras extra para compensar su bajo aporte de fibra dietética.

- Dar prioridad a los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor que no requieran aceite o grasa en su preparación, o que la requieran en muy pequeñas cantidades, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales (con bajo contenido de grasas saturadas y sin grasas trans), siendo estos preferentemente de canola, maíz, cártamo o girasol.

**3. Fruta.** Incluir al menos una ración.

Las preparaciones de baja frecuencia, se permitirán como máximo una vez por semana y éstas no podrán formar parte del mismo menú (**Anexo 3**). Las dotaciones y menús que cuenten con uno o más alimentos no permitidos (**Anexo 12**) serán evaluadas de forma negativa e impactará en la calificación del Índice de Desempeño.

Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda:

- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.
- Promover que la ración de frutas y verduras sea fresca, de acuerdo con la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF para su adquisición.

## **8.5 Orientación y Educación Alimentaria**

### **Población a la que va dirigida la orientación y educación alimentaria (OEA)**

Personas en condiciones de vulnerabilidad que requieren de apoyo institucional por haber sido afectadas por fenómenos destructivos naturales y/o antropogénicos, que por sus para enfrentarlos.

Ante tal situación de inestabilidad se deberá promover e impulsar entre la población:

- La importancia de conservar la lactancia materna en situaciones de emergencia o desastres, y ofrecer ayuda emocional a las madres lactantes para lograrlo.
- La cloración y el uso de agua hervida o embotellada.
- Medidas de higiene como: lavado de manos, lavado correcto de alimentos crudos, cocción correcta, así como conservación y manejo de alimentos.

Las herramientas sugeridas para la implementación de la OEA a personas en situación de emergencias o desastres son:

- a. Diseño de campaña para fomentar la lactancia materna en cualquiera de las situaciones de vulnerabilidad mencionadas.
- b. Campaña de higiene basada en *la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

Las herramientas seleccionadas se aplicarán de acuerdo con la metodología y recomendaciones descritas en el apartado 1.2.1 de la línea transversal de Orientación y Educación Alimentaria, de la presente Estrategia del SNDIF.

### **8.6 Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria**

Será responsabilidad de cada SEDIF y SMDIF, asegurar las medidas de calidad e inocuidad de los alimentos, ya que esta población se encuentra más susceptibles a brotes epidemiológicos, por lo que es importante vigilar la cadena de suministro de los insumos desde su adquisición hasta su consumo, establecidas en el apartado 1.2.2 Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos del presente documento, así como tomar como guía al *Manual de Inocuidad Alimentaria 2019* del SNDIF.

En caso de instalarse puntos en donde se preparen alimentos, éstos no deberán encontrarse cerca de sitios utilizados o asignados para defecar, desagües para aguas negras, depósitos de basura o cualquier otro similar que pudiera comprometer la inocuidad de los alimentos y en consecuencia la salud de los beneficiarios.

Se deberá de verificar que la calidad del agua utilizada sea potable y para consumo humano, así como el abastecimiento de la misma para poder cubrir las necesidades básicas de la población objetivo, incluyendo la requerida para la elaboración de alimentos y adecuadas prácticas de higiene.

## Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Condición de Emergencia o Desastre



**Figura 9.** Esquema de operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre.

Programa de  
**Salud y  
Bienestar  
Comunitario**



## **CAPÍTULO 9. PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**

### **9.1 Objetivo**

Fomentar la salud y bienestar comunitario en localidades de alta y muy alta marginación con Grupos de Desarrollo constituidos mediante el fortalecimiento de capacidades individuales y colectivas complementadas con la implementación de proyectos comunitarios.

### **9.2 Población Objetivo**

Grupos de desarrollo constituidos en localidades de alta y muy alta marginación, de acuerdo con la publicación oficial “Índice de Marginación por Localidad 2010” del Consejo Nacional de Población (CONAPO).

### **9.3 Focalización**

- a) Identificar las localidades de alta y muy alta marginación de acuerdo con CONAPO 2010.
- b) Realizar un diagnóstico exploratorio en las localidades seleccionadas para identificar el contexto y problemáticas generales en relación a los determinantes de la salud.
- c) Convocar a asamblea comunitaria para exponer el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, en caso de que la comunidad acepte el Programa, se deberá constituir el grupo de desarrollo por medio de un acta constitutiva.
- d) Realizar un Diagnóstico Participativo (DP) con la comunidad en relación a los componentes de la salud y el bienestar comunitario.
- e) Realizar un Programa de Trabajo Comunitario (PTC) para el manejo y/o solución de las problemáticas identificadas en el diagnóstico participativo.

### **9.4 Operación**

La operación del Programa de Salud y Bienestar Comunitario se encuentra sujeto a las Reglas de Operación vigentes emitidas por el SNDIF en el DOF.

La operación se centrará en el fortalecimiento de los determinantes de la salud y mejora del o los componentes de la salud y el bienestar comunitario que cada grupo de desarrollo haya priorizado. Para fines de este programa, los determinantes sociales serán abordados a través de los siguientes componentes:

- a) Autocuidado de la salud
- b) Recreación y manejo del tiempo libre
- c) Gestión integral de riesgos
- d) Espacios habitables saludables
- e) Alimentación correcta y local
- f) Economía solidaria
- g) Sustentabilidad

En este sentido, el SEDIF podrá intervenir en dos modalidades:

- Capacitaciones para el fortalecimiento de conocimientos y habilidades propiciando la organización y participación social.
- Elaboración de Estrategias Anuales de Inversión Comunitaria (EAIC), mismas que consideren proyectos integrales comunitarios complementados con capacitaciones técnicas y seguimiento continuo, para fortalecer los componentes de la salud y el bienestar comunitario detectados por los grupos de desarrollo.

Algunos ejemplos de capacitaciones son:

Formación básica	Ejemplo de capacitaciones
Organización comunitaria para la autogestión	Comunicación efectiva y relaciones interpersonales. Toma de decisiones y solución de problemas y conflictos. Conocimiento de sí mismo y empatía. Pensamiento creativo y crítico. Manejo de sentimientos y emociones. La salud comunitaria desde un enfoque de derechos. Salud comunitaria y determinantes sociales. Desarrollo Comunitario con perspectiva de género. La gestión comunitaria y el bien común. Elaboración de la Estrategia Anual de Inversión Comunitaria. Interés superior de la niñez. Diversidad sexual y no discriminación.
Componente para fomentar la salud y bienestar comunitario	Ejemplo de capacitaciones
1. Autocuidado de la salud	Determinantes sociales de la salud. Autocuidado de la salud, importancia del estado de salud y nutricional de la población: por género y edad (menores de cinco años, adolescentes, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, personas adultas mayores, personas con discapacidad, etcétera). Prevención de enfermedades. Autoestima. Medicina alternativa y/o tradicional. Prevención de adicciones. Educación sexual y reproductiva. Relaciones humanas saludables. Higiene personal y comunitaria. Masculinidades saludables (fomento del autocuidado y el cuidado de otros, en los hombres)
2. Recreación y manejo del tiempo libre	Talleres lúdicos y/o deportivos. Talleres artísticos y/o culturales con enfoque al rescate de las tradiciones y la cultura local. Desarrollo de la creatividad (pláticas, talleres o conferencias relacionadas con la importancia del tiempo libre).

3. Gestión Integral de riesgos	Mitigación de riesgos y atención de desastres. Elaboración de diagnósticos de riesgo. Resiliencia. Primeros auxilios.
4. Espacios habitables sustentables	Generación de alternativas de servicios básicos e infraestructura comunitaria. Desarrollo de parques recreativos y lúdicos. Proyectos y espacios sustentables.
5. Alimentación correcta y local	Educación alimentaria y nutricional por género y edad (hábitos alimentarios para la prevención de enfermedades crónico-degenerativas). Lactancia materna exclusiva y guías de ablactación. Importancia de la alimentación durante el embarazo, los primeros 1,000 días y la primera infancia. Alternativas para la producción local de alimentos. Rescate de la cultura alimentaria en la región. Promoción de la calidad e inocuidad de los alimentos (la prevención de enfermedades infecciosas).
6. Economía solidaria	La economía solidaria, una alternativa para la producción. Pasos para desarrollar la economía solidaria. Ecotecnias. Producción agropecuaria. Proyectos de servicios y transformación. Talleres de oficios para fomento del autoempleo. Administración de proyectos. Comercialización de los productos. Innovación tecnológica. Técnicas de producción y manejo de suelos, agua, semillas y otros recursos.
7. Sustentabilidad	Habilidades para la gestión institucional de recursos, servicios básicos y de bienestar social. Medio ambiente: cuidado, preservación y restauración. Proyectos y espacios sustentables.

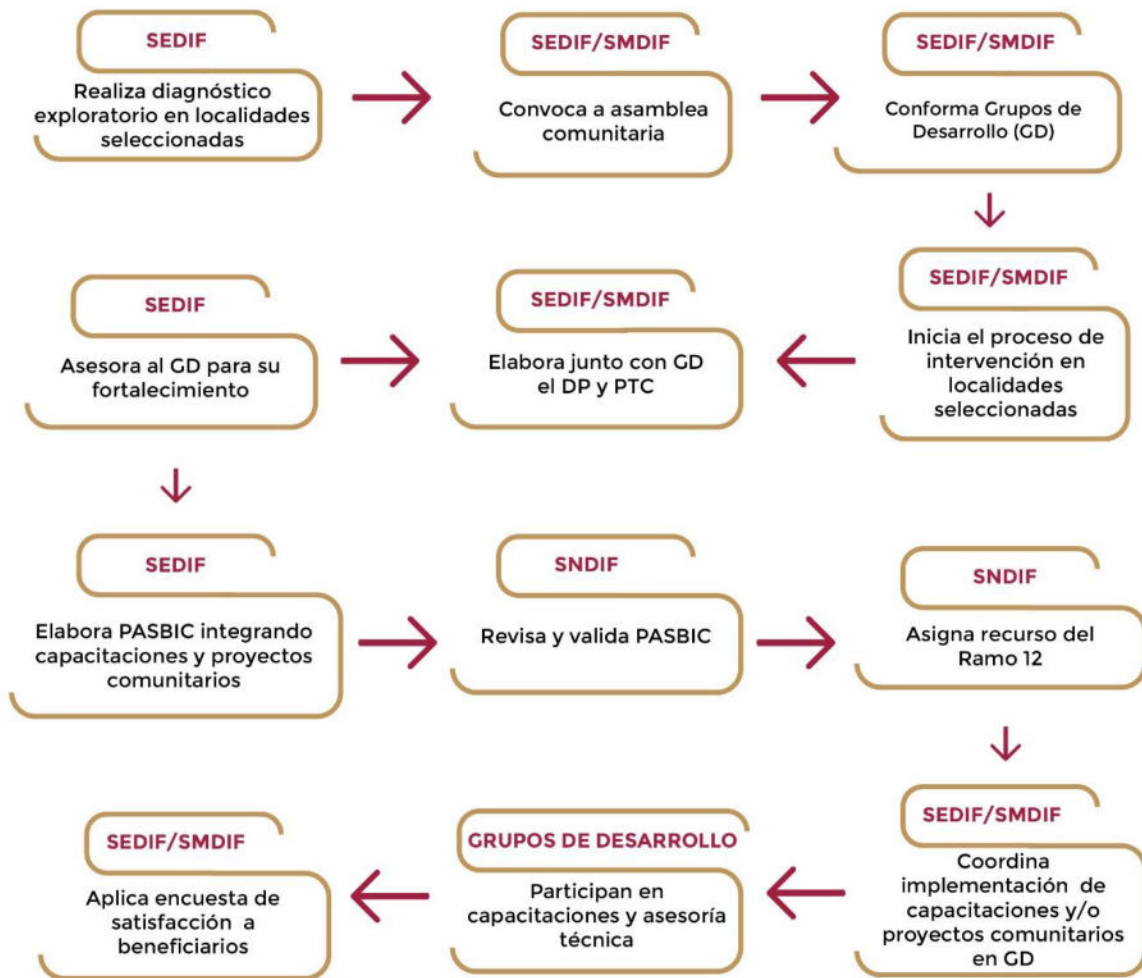
Algunos ejemplos de proyectos comunitarios son:

<b>Componente para fomentar la salud y bienestar comunitario</b>	<b>Ejemplo de tipos de apoyo</b>
1. Autocuidado de la salud (Proyectos sociales)	Mobiliario médico básico. Insumos para medicina alternativa. Insumos para una campaña comunicacional sobre el autocuidado de la salud.



<p>2. Recreación y manejo del tiempo libre (Proyectos sociales)</p>	<p>Convivencia comunitaria: insumos para favorecer la música, deporte, teatro, danza. Parques rústicos, gimnasios o espacios para la activación física, etc.</p>
<p>3. Gestión Integral de Riesgos (Proyectos Sociales)</p>	<p>Botiquín de primeros auxilios, megáfonos, vestimenta e insumos para brigadas, radios, equipo para protección civil, etc.</p>
<p>4. Espacios habitables sustentables (Proyectos sociales)</p>	<p>Infraestructura para la construcción de estufas ahorradoras de leña, letrinas, captadores de agua etc.</p>
<p>5. Alimentación correcta y local (Proyectos sociales y productivos)</p>	<p>Equipamiento de espacios alimentarios. Insumos para la construcción y operación de huertos integrales de traspatio, grupales o comunitarios, granjas de traspatio de especies menores, invernaderos. Huertos escolares pedagógicos, etc.</p>
<p>6. Economía solidaria (Proyectos productivos)</p>	<p>Insumos para fortalecer la capacitación para el trabajo. Ejemplo, máquinas de coser, hilos, hornos, herramientas, etc. Insumos para la transformación de alimentos u ofrecimiento de servicios, etc.</p>
<p>7. Sustentabilidad (Proyectos sociales y productivos)</p>	<p>Reforestación, ecotecnias. Insumos para campaña comunicacional sobre el cuidado del medio ambiente y la sustentabilidad, etc.</p>

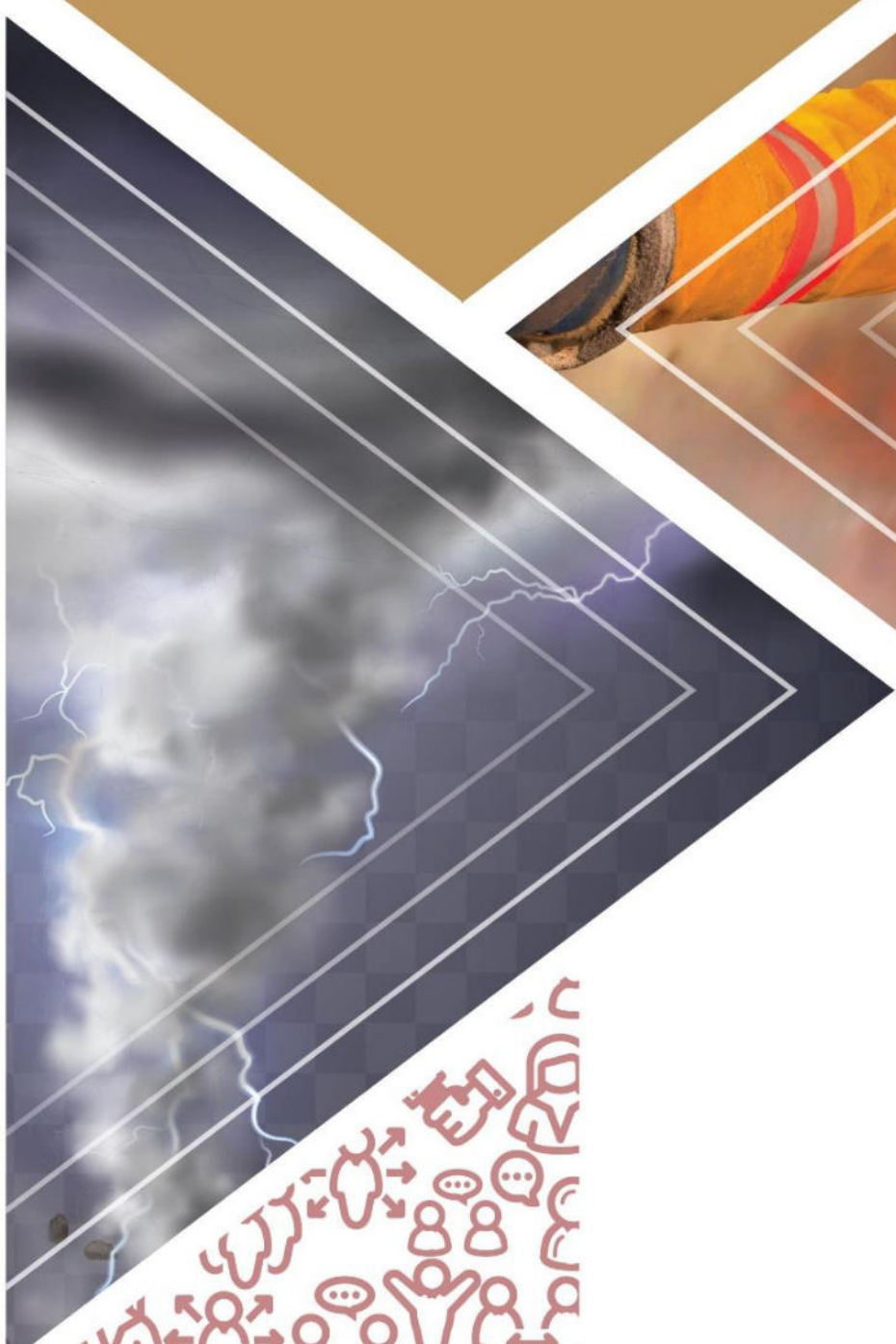
## Programa de Salud y Bienestar Comunitario



**Figura 10.** Esquema de operación del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

Atención a

# **Población en Condiciones de Emergencia**



## **CAPÍTULO 10. ESTRATEGIA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA**

APCE, es considerada una estrategia institucional que corresponde al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en su carácter nacional, estatal y municipal, con el fin de desarrollar capacidad de respuesta institucional a favor de la población en situación de riesgo o afectada por una situación de emergencia o desastre, la cual opera las tareas de identificación de riesgos, prevención, mitigación, auxilio y recuperación principalmente. Lo anterior, con base al marco del Sistema Nacional de Protección Civil.

### **10.1 Objetivo**

Promover el desarrollo de las capacidades institucionales de respuesta en los diferentes niveles de administración (federal, estatal y municipal), a través del establecimiento de mecanismos de coordinación que permitan realizar acciones de prevención, previsión, atención y recuperación para brindar apoyo a la población afectada por un desastre natural o antropogénico.

### **10.2 Población Objetivo**

Personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos naturales destructivos y/o antropogénicos que por sus condiciones de vulnerabilidad requieren de apoyo institucional para enfrentarlos.

### **10.3 Esquema Recomendado para la Operación**

Para llevar a cabo esta estrategia, es necesario conformar el Comité APCE, el cual deberá constituirse bajo el liderazgo de la Dirección General de cada SEDIF, e integrar a personal facultado para la toma de decisiones (de preferencia directivos). Las áreas del SEDIF que conviene incluir son las que tienen que ver con: finanzas, recursos materiales, comunicación social, voluntariado, procuración de fondos, alimentación y desarrollo comunitario y en general toda aquella que se considere pueda sumar a las acciones en sus distintas fases: preventiva, atención y rehabilitación.

El esquema recomendado para la operación la Estrategia APCE, se encuentran disponible en la **Figura 11**. Es importante resaltar que cada Estado los podrá adaptar de acuerdo con su contexto y necesidades.

## Estrategia de Atención a Población en Condiciones de Emergencia (APCE)

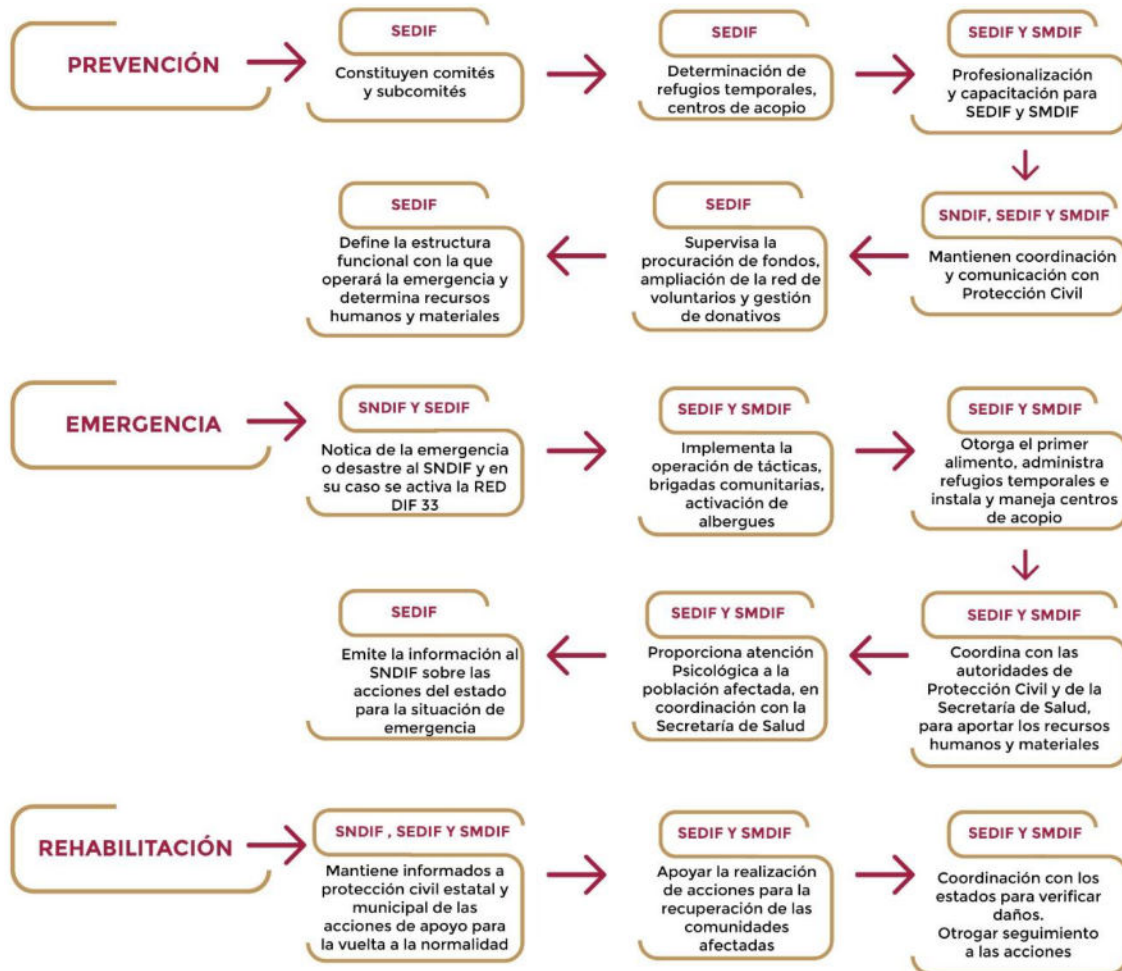


Figura 11. Esquema de operación de la Estrategia APCE.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Academia Nacional de Medicina. (2015). *Guías alimentarias y de actividad física, en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana*. Recuperado de [https://www.anmm.org.mx/publicaciones/CANivANM150/L29\\_ANM\\_Guias\\_alimentarias.pdf](https://www.anmm.org.mx/publicaciones/CANivANM150/L29_ANM_Guias_alimentarias.pdf) [fecha de último acceso 13 de enero de 2020]
- Aguilar Rodríguez S. (2008 Jan/Apr). *Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940 –1960)*. *Rev.estud.soc.*, Bogotá [en línea], No. 29. Recuperado de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0123-885X2008000100003](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-885X2008000100003) [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].
- Bourges H, Casanueva E, Rosado J. (2009). *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra*. México: Editorial Médica Panamericana.
- Carvajal, A. (2011). *Apuntes sobre Desarrollo Comunitario*. España. Primea edición digital: Eumed.net. Recuperado de [http://www.eumed.net/libros-gratis/2011d/1046/desarrollo\\_comunitario.html](http://www.eumed.net/libros-gratis/2011d/1046/desarrollo_comunitario.html) [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].
- CONEVAL. (2013). *Guía para la Elaboración de la Matriz de Indicadores para Resultados*. Recuperado de [https://www.coneval.org.mx/Informes/Coordinacion/Publicaciones%20oficiales/GUIA\\_PARA\\_LA\\_ELABORACION\\_DE\\_MATRIZ\\_DE\\_INDICADORES.pdf](https://www.coneval.org.mx/Informes/Coordinacion/Publicaciones%20oficiales/GUIA_PARA_LA_ELABORACION_DE_MATRIZ_DE_INDICADORES.pdf) [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].
- Cuadros-Mendoza CA, Vichido-Luna MA , Montijo-Barrios E , Zárate-Mondragón F , Cadena-León JF , Cervantes-Bustamante R , Toro-Monjárez E , Ramírez-Mayans JA. (2017). *Actualidades en alimentación complementaria*. INP. Retomado de <https://www.medigraphic.com/pdfs/actpedmex/apm-2017/apm173f.pdf> [fecha de último acceso 12 de enero de 2020]
- Cuevas-Nasu L, Gaona-Pineda EB, Rodríguez-Ramírez S, Morales-Ruán MC, González-Castell LD, García-Feregrino R, Gómez-Acosta LM, Ávila-Arcos MA, Shamah-Levy T, Rivera-Dommarco J. (2019). *Desnutrición crónica en población infantil de localidades con menos de 100 000 habitantes en México*. *Salud Publica Mex.*61:833-840. Recuperado de <https://doi.org/10.21149/10642> [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].
- Cuevas-Nasu L, Shamah-Levy T, Hernández-Cordero S, González-Castell D, Méndez Gómez-Humarán I, Ávila-Arcos M, Rivera-Dommarco J. (2017). *Tendencias de la mala nutrición en menores de cinco años en México, 1988-2016: análisis de cinco encuestas nacionales*. Cuernavaca, Morelos. Recuperado de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/8846-35048-3-PB.pdf> [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].
- De la Cruz-Góngora V, Martínez-Tapia B, Cuevas-Nasu L, Rangel-Baltazar E, Medina-Zacarías MC, García-Guerra A, Villalpando S, Rebollar R, Shamah-Levy T. (2019). *Anemia, deficiencias de zinc y hierro, consumo de suplementos y morbilidad en niños mexicanos de 1 a 4 años: resultados de la Ensanut 100k*. *Salud Publica Mex.* Recuperado de <http://www.saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/10557/11815> [fecha de último acceso 8 de enero de 2020].

- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT 2018. Presentación de resultados.*(2019). Recuperado de [https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut\\_2018\\_presentacion\\_resultados.pdf](https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf) [fecha de acceso 8 de enero de 2020].
- FAO - SEDIF Zacatecas. (2019). *Guía metodológica para promover una Alimentación Escolar Saludable en el marco del Programa de Desayunos Escolares del SEDIF Zacatecas.* Ciudad de México.
- FAO. (2015). *Potenciar la Alimentación Escolar.* Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i4288s.pdf> [fecha de último acceso 13 de diciembre de 2020].
- FAO. (2016). *Cadenas Cortas Agroalimentarias.* Ciudad de México
- FAO. (2017). *Alimentación Escolar Sostenible: Trayectoria y resultados de la cooperación Brasil-FAO en ALC.* Brasilia.
- FAO.(2013). *Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar.* Roma, Italia.
- Fletes, R. (2004). *Asistencia social: alcances y limitaciones.* Revista de Estudios Jaliscienses (55).
- Fonseca, A. (2006). *Los Sistemas de Protección Social en América Latina: Un análisis de las transferencias monetarias condicionadas.* Recuperado de [http://files.uladech.edu.pe/Virtual\\_Educa/DARES\\_PL\\_2010/sesion5/proteccion%20social%20en%20el%20oper%20C3%BA.pdf](http://files.uladech.edu.pe/Virtual_Educa/DARES_PL_2010/sesion5/proteccion%20social%20en%20el%20oper%20C3%BA.pdf) [fecha de último acceso 17 de diciembre de 2019].
- Gobierno del Estado de San Luis Potosí. *Reglas de Operación de Programas Alimentarios 2019.* Recuperado de [https://slp.gob.mx/DIF/PDF/DIF%20reglas%20operacion%20programas%20alimentarios%20\(02-MAR-2019\).pdf](https://slp.gob.mx/DIF/PDF/DIF%20reglas%20operacion%20programas%20alimentarios%20(02-MAR-2019).pdf) [fecha de último acceso 14 de enero 2020].
- González-Castell D, González-Cossío T, Barquera S, Rivera JA. (2007). *Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos.* Salud Pública de México: 345-356.
- Global Nutrition Cluster. (2008). *A toolkit for addressing nutrition in emergency situations.* IASC Global Nutrition Cluster. UNICEF. New York.
- ISO 22000:2005 *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.*
- Jiménez Ortega AI, Martínez García RM, Velasco Rodríguez-Belvis M y Ruiz Herrero J. (2017). *De lactante a niño. Alimentación en diferentes etapas.* Nutr Hosp; 34(Supl. 4):3-7.
- Ley de Coordinación Fiscal [en línea], Recuperado de [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/31\\_300118.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/31_300118.pdf) [fecha de último acceso 8 de enero de 2020]
- Menchú MT, Rodríguez M. *Asistencia alimentaria durante situaciones de emergencia.* Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Recuperado de <http://bvssan.incap.int/local/file/PPNT063.pdf> [fecha de último acceso 12 de enero de 2020]

- Ministerio de Salud de Panamá. (2002). *Guía Básica para la atención alimentario nutricional a la población en caso de desastre*. Recuperado de <http://nutricionistaspanama.com/wp-content/uploads/decretosyresoluciones/APND-Guia-para-la-alimentacion-en-desastres.pdf> [fecha de acceso 12 de enero de 2020].
- NMX-F-605-NORMEX-2018: Distintivo H
- Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la Asistencia Social Alimentaria a grupos de riesgo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, *Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación*
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- OMS. (2002). Informe sobre la salud en el mundo 2002 - Reducir los riesgos y promover una vida sana. Recuperado de <https://www.who.int/whr/2002/es/> [fecha d último acceso 11 de diciembre de 2019]
- PROFECO. (2010). *Estudio de calidad, aceites vegetales comestibles*. Revista del Consumidor. Recuperado de [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/119152/Estudio\\_Aceites\\_Vegetales\\_Comestibles\\_36-48\\_Octubre\\_2010.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/119152/Estudio_Aceites_Vegetales_Comestibles_36-48_Octubre_2010.pdf) [fecha de último acceso 09 de enero de 2020]
- Romero-Velarde E, SalvadorVillalpando-Carrión, Pérez-Lizaur AB, Iracheta-Gerez M, Gilberto Alonso-Rivera C, López-Navarrete G, García-Contreras A ,Ochoa-Ortiz E, Zarate-Mondragón F, López-Pérez G, Chávez-Palencia C, Guajardo-Jáquez M, Vázquez-Ortiz, Pinzón-Navarro B, Torres-Duartel K, Vidal-Guzmán JD, Michel-Gómez P, López-Contreras I, VereniceArroyo-Cruz, Almada-Velasco L, Saltigeral-Simental P, Ríos-Aguirre A, Domínguez-Pineda L , Rodríguez-González P, Crabtree-Ramírez U, Hernández-Rosiles V y Pinacho-Velázquez J. (2016) *Consenso para las prácticas de alimentación complementaria en lactantes sanos* Bol Med Hosp Infant Mex: 73(5):338-356.
- Secretaria de Salud-SNDIF. (2018a). *La Orientación Alimentaria con Participación Comunitaria Tomo 1, Entendiendo los Procesos de comunicación*. México. Recuperado de <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2018/07/Manual-de-Orientación-Alimentaria-TOMO-1.pdf> [fecha de último acceso 10 de diciembre de 2019]
- Secretaria de Salud-SNDIF. (2018b). *La Orientación Alimentaria con Participación Comunitaria Tomo 2. Acompañar para transformar la realidad*. México.



# ANEXOS

## Anexo 1. Modelo de reglas de operación

### CONSIDERANDOS

#### 1. Introducción

(Breve descripción del programa, indicando por qué y para qué existe y a quién va dirigido. Este apartado deberá resumir la problemática planteada en el diagnóstico y describir la forma en que el problema afecta a hombres y mujeres. Además, debe incluir la alineación a los objetivos sectoriales, nacionales y demás compromisos asumidos a nivel internacional por el país, así como indicar la vigencia de las ROP).

##### 1.1. Antecedentes

##### 1.2. Glosario de términos

Glosario de términos con la descripción clara y utilizando lenguaje de fácil entendimiento para cualquier persona.

#### 2. Objetivo

Objetivo general para cada programa (véase objetivo específico de cada programa en la presente estrategia).

##### 2.1. Objetivos específicos

Objetivos específicos para cada programa (cuando menos deberán encontrarse los establecidos en la sección “objetivos particulares” de cada programa en la presente estrategia).

#### 3. Lineamientos

##### 3.1. Cobertura

Ámbito geográfico de aplicación del programa, (indicar, en su caso, las características de las regiones, municipios o localidades).

##### 3.2. Población

###### 3.2.1. Población potencial

###### 3.2.2. Población objetivo

Grupo específico de personas que un programa tiene planeado o programado atender y que cumple con los criterios de elegibilidad establecidos en su normatividad (deberá tomarse de la sección, población objetivo de cada programa).

###### 3.2.3. Criterios de focalización

Características socioeconómicas o geográficas que debe tener una persona o grupo específico para que sea elegible y pueda recibir los beneficios de un programa social o acción (deberá tomarse del apartado FOCALIZACIÓN DE LOS RECURSOS de la presente estrategia).

##### 3.3. Requisitos de selección de beneficiarios

Refiere a la documentación necesaria para la comprobación de los criterios de elegibilidad definidos para una población objetivo específica.

### **3.3.1. Métodos y/o procedimientos de selección**

### **3.4. Características de los apoyos**

Presentar esta información de manera simple y esquemática.

#### **3.4.1. Tipo de apoyo**

Define los diferentes tipos de apoyo que se otorgan.

#### **3.4.2. Unidad y periodicidad de los apoyos**

Conformación (cantidad) de apoyos por beneficiarios y periodicidad de la entrega.

#### **3.4.3. Criterios de selección para los insumos**

### **3.5. Acciones transversales**

Las establecidas en el apartado 1.2 de la presente estrategia (Orientación y Educación Alimentaria, Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos; y Organización y participación comunitaria).

### **3.6. Derechos, obligaciones y sanciones**

Describe los derechos y compromisos que se adquieren al ser persona beneficiaria. Además, incluye las sanciones que se aplicarán en caso de incumplimiento de las obligaciones asumidas.

## **4. Instancias participantes**

### **4.1. Instancias ejecutoras**

Identifica a las y los responsables de la ejecución del programa social, dependencias y entidades, así como sus unidades administrativas y/u organizaciones, (Los SEDIF en coordinación con los SMDIF).

### **4.2. Instancia normativa estatal**

Señala la dependencia o entidad a la que le corresponde la definición de los aspectos que regulan la ejecución del programa social en el estado.

### **4.3. Instancia normativa federal**

Señala la dependencia o entidad a la que le corresponde la definición de los aspectos que regulan la ejecución del programa social a nivel nacional (por tratarse de Recursos Federales, le corresponde al SNDIF a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, por medio de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, con fundamento en la Estrategia Programática del FAM-AS del presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio 2020).

## **5. Coordinación institucional**

Mecanismos de coordinación necesarios para garantizar que los programas sociales o acciones no se contrapongan, afecten o presenten duplicidades con otros.

## **5.1. Convenios de colaboración**

Mecanismos de coordinación necesarios para las acciones de coordinación con los gobiernos municipales.

## **5.2. Colaboración**

Establecer mecanismos de colaboración entre autoridades de los 3 niveles de gobierno para fortalecer el programa.

### **5.2.1. Concurrencia**

Establecer la colaboración entre autoridades para la concurrencia de recursos federales provenientes de los fondos del Ramo General 33 en la entidad federativa.

## **6. Mecánica de Operación**

### **6.1. Proceso**

Es la descripción cronológica de las etapas que se deben seguir en la ejecución del programa identificando actores y tiempos. Describe de manera clara y precisa los pasos que sigue la o el beneficiario, y las instancias participantes, desde su solicitud de ingreso hasta que recibe el apoyo, y en su caso, la entrega de reportes sobre el ejercicio de apoyos recibidos.

### **6.2. Ejecución**

Es la descripción del registro de operaciones como gastos de operación, avances físicos financieros, acta de entrega-recepción, en su caso, cierre del ejercicio y recursos no devengados.

## **7. Evaluación**

En el marco del Sistema de Evaluación del Desempeño (SED), en este apartado se deberán señalar los mecanismos de coordinación entre la unidad responsable y las áreas administrativas participantes para dar cumplimiento a las disposiciones normativas en materia de Evaluación.

### **7.1. Seguimiento, control y auditoría**

#### **7.1.1. Resultados y seguimiento**

En este apartado deberá incluirse lo referente al seguimiento físico y operativo de los programas de asistencia social, así como establecer la coordinación con las áreas y dependencias necesarias.

#### **7.1.2. Control y auditoría**

En este apartado deberá definirse la responsabilidad del programa para proporcionar a Instancias Fiscalizadoras la información necesaria para realizar, en el momento en que lo juzguen pertinente, las auditorías, revisiones o visitas de inspección de acuerdo a los programas anuales de auditorías o en el caso que juzgue pertinente; así como dar atención a las recomendaciones realizadas por dichas instancias.

## **7.2. Información presupuestaria**

Enunciar el presupuesto asignado a cada programa en el Ejercicio Fiscal correspondiente.

### **7.2.1. Avances físicos-financieros**

Establecer el mecanismo por el cual el SEDIF y el SMDIF se coordinan para informar a la instancia globalizadora, según corresponda.

### **7.2.2. Cierre de ejercicio**

Lineamientos para la realización del informe final del cierre del ejercicio, según corresponda.

## **7.3. Indicadores de Resultados**

La construcción de indicadores de resultados deberá estar siempre alineados a la MIR del FAM-AS.

## **7.4. Transparencia**

Acciones para dar a conocer públicamente información detallada del programa presupuestario. (Los montos y beneficiarios deberán ser publicados en los términos de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados.

### **7.4.1. Difusión**

Se deberá indicar que la leyenda establecida en el Artículo 29 del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2020 ("Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa").

## **7.5. Padrones de beneficiarios**

Criterios, mecánica y proceso para su elaboración e integración al SIIPP-G (de acuerdo con el apartado padrones de la estrategia).

## **8. Quejas, denuncias y solicitudes de información**

Establece mecanismos a través de los cuales la ciudadanía puede presentar quejas, denuncias y solicitudes de información o notificar posibles incumplimientos por parte de los funcionarios involucrados.

## **ANEXOS**

Metodologías, procedimientos, manuales, formatos, modelos de convenio, convocatorias, diagramas de operación, esquema de contraloría social y cualquiera de naturaleza análoga.

Nota: La propuesta de guion no es limitativa, deberá corresponder en principio con lo establecido en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, así como en el Presupuesto de Egresos de la Federación, demás disposiciones federales aplicables, y en segundo lugar a la legislación estatal que corresponda.

## Anexo 2. Modelo de convenio de colaboración

**CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA LA OPERACIÓN (DEL/ LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS/DE ASISTENCIA SOCIAL) PARA EL EJERCICIO 2020 QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE \_\_\_\_\_, EN LO SUCESIVO “EL SEDIF”, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR(A) GENERAL, \_\_\_\_\_, Y POR LA OTRA, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE \_\_\_\_\_, EN LO SUCESIVO “EL SMDIF”, REPRESENTADO POR (CARGO Y NOMBRE DEL O LA REPRESENTANTE LEGAL) , A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:**

### CONSIDERANDOS

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo cuarto, establece que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad.

Que el Fondo de Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS) forma parte de las Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios del Ramo General 33, que es el mecanismo presupuestario diseñado para transferir a los Estados y Municipios recursos que les permitan fortalecer su capacidad de respuesta y atender demandas de gobierno en los rubros de programas alimentarios, de asistencia social e infraestructura educativa; y que dicho Fondo está regulado por la Ley de Coordinación Fiscal, por la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y el Presupuesto de Egresos de la Federación 2020.

Que el fortalecimiento del Principio de Pacto Federal y Municipio Libre establecido en el artículo 2 fracción V de la Ley de Planeación, busca lograr un desarrollo equilibrado del país, promoviendo la descentralización de la vida nacional.

Que la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2020 establece en su apartado 5.1 que los SEDIF deben celebrar Convenios de Colaboración con los SMDIF, en el marco de la operación de los programas alimentarios derivados del FAM-AS.

### DECLARACIONES

**1. “EL SEDIF” declara que:**

1.1 Es un Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de \_\_\_\_\_, con personalidad jurídica y patrimonio propios, creado mediante el (Decreto y/o Ley de la Asistencia Social), publicado en el (Periódico Oficial del Estado) el día \_\_\_\_\_.

1.2 Tiene entre sus objetivos: (Objetivo del SEDIF que sustenta la firma del convenio.)

1.3 Su Director(a) General, quien acredita su personalidad mediante el nombramiento expedido por el (cargo y nombre de quien expide nombramiento), se encuentra facultado (a) para celebrar el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos (establecer fundamento legal que acredite atribuciones y capacidad jurídica para la suscripción del presente instrumento).

1.4 Señala como su domicilio el ubicado en (Dirección completa del SEDIF).

**2. “EL SMDIF” declara que:**

2.1 Es un (Organismo Público Descentralizado de la Administración Municipal o lo que corresponda), con personalidad jurídica y patrimonio propios, creado mediante el (Decreto y/o Ley de la Asistencia Social), publicado en el (Donde fue publicado el Decreto o Ley) el día \_\_\_\_\_.

2.2 Tiene entre sus objetivos: (Objetivo del SMDIF que sustenta la firma del convenio).

2.3 Su (Cargo de quien tenga atribución para la firma), quien acredita su personalidad mediante el nombramiento el (cargo y nombre de quien expide nombramiento), se encuentra facultado(a) para celebrar el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos (establecer fundamento legal que acredite atribuciones y capacidad jurídica para la suscripción del presente instrumento).

2.4 Señala como su domicilio el ubicado en (Dirección completa del SMDIF).

**3. “LAS PARTES” declaran que:**

3.1 Que manifiestan bajo protesta de decir verdad que, en la elaboración del presente Convenio de Colaboración, no existe dolo, error, violencia física o moral, mala fe, ni ningún otro vicio del consentimiento y que es su libre voluntad formalizarlo.

3.2 Que se reconocen mutuamente la capacidad legal y personalidad jurídica para celebrar el presente Convenio de Colaboración y manifiestan su voluntad de otorgar y someterse al mismo.

Expuesto lo anterior, **“LAS PARTES”** se obligan de conformidad con las siguientes:

## **CLÁUSULAS**

### **PRIMERA.- OBJETO**

El presente convenio tiene por objeto establecer las bases de colaboración entre **“EL SEDIF”** y **“EL SMDIF”** para coordinar la operación de (el/los Programas de Desayunos Escolares, Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida, Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria y Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, o sus nombres alternos indicando el programa al que equivale), con base en el recurso asignado a la Entidad Federativa del Ramo General 33, Fondo de Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social para el ejercicio fiscal 2020.

### **SEGUNDA.- CONFORMACIÓN DE LOS APOYOS.**

(Se debe indicar la composición de los apoyos para el o los programas operados y sus modalidades, los cuales deben estar basados en los criterios de calidad nutricia y aseguramiento de la calidad, establecidos en la EIASADC 2020).

### **TERCERA.- NATURALEZA DE LOS RECURSOS.**

Los recursos con los que opera(n) el/los programa(s) objeto de este convenio son de naturaleza federal, por lo que su fiscalización y control será realizada por la Auditoría Superior de la

Federación y por (la autoridad estatal fiscalizadora correspondiente). En ese sentido, **“LAS PARTES”** se obligan a:

- a) **“EL SMDIF”** desarrollará los sistemas de control interno que sean necesarios a efectos de asegurar que los programas sean ejecutados con oportunidad, economía, productividad, legalidad, honestidad y transparencia.
- b) **“EL SEDIF”**, por conducto su personal operativo, practicará las visitas de supervisión y evaluaciones que estime pertinentes.

#### **CUARTA.- COMPROMISOS DE “EL SEDIF”**

**“EL SEDIF”**, de acuerdo con el apartado 2.2 Responsabilidades de los Sistemas Estatales DIF de la EIASADC 2020, se compromete a lo siguiente para la aplicación del presente instrumento:

- I. Elaborar los instrumentos para la planeación, operación, seguimiento y evaluación del/ los programas a nivel estatal y municipal.
- II. Elaborar reglas de operación para el/los programas alimentarios, con el propósito de transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos.
- III. Focalizar la población a atender para cada programa, en coordinación con **“EL SMDIF”**, priorizando la población en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación.
- IV. Determinar la composición de los apoyos alimentarios y menús para el/ los programas, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia establecidos en la EIASADC 2020.
- V. Adquirir los insumos alimentarios que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad, establecidas en congruencia con los criterios de la presente EIASADC 2020.
- VI. Asegurar el correcto almacenamiento y distribución de los insumos, que permita conservar sus características nutricionales, de calidad e inocuidad, desde la selección hasta su entrega al beneficiario.
- VII. Iniciar oportunamente la operación del/ los programas, y entregar de forma continua y sin interrupciones las dotaciones y raciones alimentarias.
- VIII. Diseñar y coordinar la implementación de las acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad, a fin de promover una alimentación correcta.
- IX. Capacitar, asesorar y dar seguimiento a **“EL SMDIF”** en la operación del/ los programas.
- X. Promover la inclusión y consumo de verdura y fruta fresca como parte de los apoyos alimentarios.
- XI. Impulsar la instalación y uso de huertos escolares pedagógicos para promover hábitos alimentarios saludables.
- XII. Promover la adaptación, instalación, remodelación y equipamiento de espacios alimentarios.

Asimismo, **“EL SEDIF”** se compromete a:

- XIII. Informar a **“EL SMDIF”** oportunamente los periodos de distribución y listado de los insumos a surtirse en los almacenes municipales y la relación de localidades, centros escolares y espacios alimentarios a beneficiar.
- XIV. Entregar, conforme a la calendarización pactada para tal efecto, los alimentos objeto del/ los programas.
- XV. Coordinar con **“EL SMDIF”** el envío y la entrega de insumos para los planteles educativos y espacios alimentarios.
- XVI. Llevar a cabo sesiones periódicas de coordinación con el **“SMDIF”** a fin de valorar los avances en todos los niveles operativos del/ los programas, para la toma de decisiones que permitan el logro de los mismos.
- XVII. Realizar visitas periódicas al **“SMDIF”** a fin de supervisar, apoyar y brindar asesorías en la operación adecuada del/ los programas y verificar el desarrollo de las estrategias de acuerdo a los procedimientos establecidos.



- XVIII. Integrar y concentrar, en coordinación con **“EL SMDIF”**, los padrones de beneficiarios del/ los programas, incluyendo el de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Desastre, con base en el Decreto por el que se crea el Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales (SIIPP-G), publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 12 de enero de 2006 y en el Manual de Operación del Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales, publicado en el DOF el 13 de septiembre 2018.
- XIX. (Agregar otros compromisos que se consideren pertinentes).

#### **QUINTA.- COMPROMISOS DE “EL SMDIF”**

**“EL SMDIF”**, de acuerdo con el apartado 2.3 Responsabilidades de los Sistemas Municipales DIF de la EIASADC 2020, se compromete a lo siguiente para la aplicación del presente instrumento:

- I. Participar de forma conjunta con **“EL SEDIF”** en el establecimiento de mecanismos y estrategias a seguir para la detección, selección, focalización y atención de beneficiarios.
- II. Promover y coordinar la participación comunitaria en la operación del/ los programas, a través de la formación de comités y/o grupos de desarrollo según corresponda.
- III. Implementar acciones de orientación y educación alimentaria, aseguramiento de la calidad, así como de organización y participación comunitaria.
- IV. Participar, en coordinación con **“EL SEDIF”**, en la adquisición de alimentos frescos para complementar los menús y dotaciones.
- V. Operar el/los programas, con observancia y apego a las reglas de operación emitidas por **“EL SEDIF”** y lo establecido en el presente convenio de colaboración.
- VI. Generar los informes correspondientes sobre la operación del/ de los programas.
- VII. Integrar, actualizar y entregar los padrones de beneficiarios del/ de los programas a **“EL SEDIF”**.

Asimismo, **“EL SMDIF”** se compromete a:

- VIII. Difundir la existencia del/ de los programas, preferentemente en las localidades de alto y muy alto grado de marginación.
- IX. Dar seguimiento en los planteles educativos a la elección de los insumos para la operación del/ de los programas, apoyando las acciones de **“EL SEDIF”** para cumplir con los criterios de calidad nutricia establecidos por el SMDIF y **“EL SEDIF”**.
- X. En caso de contar con un almacén, que ese sea adecuado y esté destinado exclusivamente al almacenamiento de insumos alimentarios, en cumplimiento con lo establecido en la EIASADC 2020.
- XI. Verificar, al momento de la recepción de los insumos alimenticios, la fecha de caducidad, presentación y cantidades de los insumos, de modo que cumplan con lo programado por **“EL SEDIF”** y, en caso de existir anomalías, no recibir los productos y se notificar de forma inmediata a **“EL SEDIF”**.
- XII. Posterior a la recepción de insumos en el almacén, **“EL SMDIF”** contará con un periodo de 10 días naturales para cumplir con su calendario de entregas a la población beneficiaria.
- XIII. Elaborar el inventario de almacén posterior a cada entrega de insumos, y manejar en todo momento el sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas.
- XIV. Promover y vigilar el cumplimiento de las Reglas de Operación correspondientes, así como de la EIASADC, entre la población beneficiaria.
- XV. Asistir a las capacitaciones y reuniones que convoque **“EL SEDIF”** con el objeto de analizar y resolver problemáticas que se lleguen a presentar en la ejecución del/de los programas.

- XVI. Constituir y formalizar los Comités correspondientes, de acuerdo al apartado 4.5 Comités de la EIASADC 2020.
- XVII. Informar a **"EL SEDIF"** el número de raciones y apoyos distribuidos por tipo, localidad y beneficiarios atendidos de manera mensual.
- XVIII. Promover la adquisición y consumo de fruta y verdura fresca, así como la implementación de huertos de traspatios y huertos escolares.
- XIX. Contribuir al levantamiento de los padrones de beneficiarios.
- XX. (Agregar otros compromisos que se consideren pertinentes.)

#### **SEXTA.- DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN**

**"LAS PARTES"** se comprometen a que la difusión y divulgación que se realice por medios impresos electrónicos, escritos, gráficos y de cualquier otra índole inherente al/ los programas del cual deriva el presente Convenio, así como en el etiquetado de los insumos, deberá enunciar la siguiente leyenda:

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

Asimismo, cumplirán con lo establecido en el apartado 3.1 Imagen gráfica y difusión de la EIASADC 2020 y señalarán expresamente y en forma idéntica la participación del **"EL SEDIF"** y el apoyo del Gobierno Federal, a través del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

#### **SÉPTIMA.- REPRESENTANTES DE LAS PARTES**

Para la adecuada operación de las actividades a que se refiere el presente instrumento jurídico, **"LAS PARTES"** designan como sus respectivos representantes a los siguientes funcionarios/as:

- a) Por **"EL SEDIF"** (Nombre completo del/a responsable de la operación),
- b) Por **"EL SMDIF"** (Nombre completo del/a responsable de la operación),

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

El cambio de responsable será comunicado a la otra parte por escrito, previo a la fecha que se pretenda dar efecto a dicha notificación.

#### **OCTAVA. CONTROL Y VIGILANCIA**

El control y vigilancia de los recursos federales a que se refiere el presente Convenio, corresponderá a los Órganos Fiscalizadores Estatales competentes, así como a la Auditoría Superior de la Federación.

#### **NOVENA. TRANSPARENCIA**

**"LAS PARTES"** convienen en promover y fomentar la transparencia de la asignación y ejercicio de los recursos a que se refiere el presente Convenio. Consecuentemente, deberán llevar a cabo la integración del padrón de personas beneficiarias, así como dar a conocer sus avances físico-financieros en las páginas web oficiales que tengan disponibles.

Los datos personales de las personas beneficiarias serán protegidos en términos de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y demás disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, **“LAS PARTES”** darán cumplimiento a lo establecido en el artículo 40 de la Ley de Coordinación Fiscal, que a la letra dice:

Las entidades tendrán la obligación de hacer del conocimiento de sus habitantes, los montos que reciban, las obras y acciones realizadas, el costo de cada una, su ubicación y beneficiarios. Asimismo, deberán informar a sus habitantes, al término de cada ejercicio, sobre los resultados alcanzados.

#### **DÉCIMA.- RELACIÓN LABORAL**

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

#### **DÉCIMO PRIMERA.- MODIFICACIONES**

El presente convenio podrá ser modificado durante su vigencia, previo acuerdo de **“LAS PARTES”**. Las modificaciones o adiciones se harán constar por escrito, surtiendo sus efectos a partir del momento de su suscripción.

#### **DÉCIMO SEGUNDA.- VIGENCIA**

El presente convenio tendrá vigencia a partir de la fecha de su firma y hasta el 31 de diciembre de 2020.

El instrumento podrá darse por terminado cuando así lo determinen **“LAS PARTES”** por mutuo acuerdo o cuando una de ellas se lo comunique a la otra mediante escrito, con treinta días naturales de anticipación, en el entendido de que las actividades que se encuentren en ejecución deberán ser concluidas, salvo acuerdo en contrario.

#### **DÉCIMO TERCERA.- DE LA ADQUISICIÓN y DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS**

(Se especifican los criterios y mecanismos para la adquisición y distribución de insumos, con base en lo establecido en la EIASADC 2020).

#### **DÉCIMO CUARTA.- DE LOS MECANISMOS DE ENTREGA DE LOS APOYOS**

(Se especifican los criterios y mecanismos para la entrega de los apoyos alimentarios, con base en lo establecido en la EIASADC 2020).

#### **DÉCIMO QUINTA.- DE LOS MECANISMOS DE CORRESPONSABILIDAD**

(Se especifican los mecanismos de corresponsabilidad y sus usos).

### DÉCIMO SEXTA.- CONFIDENCIALIDAD

"**LAS PARTES**" guardarán confidencialidad estricta respecto de la información clasificada como confidencial o reservada, en términos de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y demás disposiciones aplicables a la materia, salvo que se cuente con la previa autorización escrita de quien sea responsable de dicha información, debiendo asegurarse que la que se proporcione por el personal que cada una designe sea manejada bajo estricta confidencialidad.

Las obligaciones contempladas en el párrafo anterior, permanecerán vigentes y serán exigibles en el supuesto de que "**LAS PARTES**" dieran por terminado el presente instrumento jurídico.

### DÉCIMO SÉPTIMA.- PUBLICIDAD DE LOS RESULTADOS

"**LAS PARTES**", por los medios de difusión más convenientes, promoverán y divulgarán entre las personas promotoras, ejecutoras e interesadas en general, las características, alcances y resultados de la colaboración prevista en el presente Convenio, de acuerdo con la CLÁUSULA NOVENA "TRANSPARENCIA" de este instrumento.

### DÉCIMO OCTAVA.- COMPETENCIA

En caso de suscitarse algún conflicto o controversia con motivo de la interpretación o cumplimiento del presente Convenio, "**LAS PARTES**" lo resolverán de común acuerdo, de no lograrlo, acuerdan someterse expresamente a la competencia de los Tribunales (indicar el Tribunal correspondiente), radicados en \_\_\_\_\_, renunciando desde este momento al fuero que les pudiera corresponder en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

(Se podrán agregar las cláusulas que se consideren pertinentes).

Enteradas "**LAS PARTES**" del contenido y alcance legal del convenio, lo firman en el Estado de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ de dos mil veinte.

POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL  
DESARROLLO INTEGRAL DE LA  
FAMILIA

POR EL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL  
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

\_\_\_\_\_  
(C. DIRECTOR GENERAL)

\_\_\_\_\_  
(C. DIRECTOR)

### **Anexo 3. Preparaciones de baja frecuencia**

De la siguiente lista, únicamente se podrá incluir una preparación por semana. Éstas no podrán formar parte del mismo menú.

- **Preparaciones que son fuente de azúcares:**
  - Atoles, licuados de fruta, aguas de fruta, de cereales o avena con azúcar añadida
  - Hot cakes integrales
  - Tortilla de harina integral
  - Miel o piloncillo (panela)<sup>4</sup>
  - Puré de tomate envasado
  
- **Preparaciones que son fuente de grasas:**
  - Preparaciones fritas, capeadas o empanizadas (ejemplo, tacos dorados, chilaquiles, milanesa)
  - Platos acompañados con tostadas fritas
  - Tamales
  - Mole casero
  
- **Alimentos que son fuente de sodio:**
  - Carne seca con exceso de sodio (más de 400mg en 100g de producto)
  
- **Otros:**
  - Colados o pulpas de fruta y/o verdura
  - Huevo en polvo

---

<sup>4</sup> Únicamente con justificación por parte del SEDIF, de acuerdo al contexto de la región, y validación por parte del SNDIF. Insumos prohibidos para dotaciones en el Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida.

#### Anexo 4. Determinación de insumos y sus cantidades a partir de menús cíclicos

Para dar variedad a la oferta de alimentos y platillos del Programa de Desayunos escolares modalidad caliente, se solicita a cada SEDIF que elabore al menos veinte menús, de manera que cada semana del mes y cada día de la semana, los beneficiarios reciban alimentos diferentes.

Esto permite introducir nuevos alimentos en la dieta de los beneficiarios y fomenta una alimentación correcta cuando los menús cumplen con los Criterios de calidad nutricia.

A continuación, se muestran sugerencias para conformar los menús cíclicos.

#### Cálculo nutrimental

En caso de contar con un(a) nutriólogo(a), los menús pueden diseñarse con base en un cálculo nutrimental, utilizando las fórmulas definidas para tal efecto, de acuerdo con el siguiente cuadro, el cual indica el porcentaje de energía sugerido a cubrir por el desayuno, el porcentaje de energía que deberán aportar los distintos macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas), así como las cantidades máximas de grasa saturada, azúcares añadidos, sodio y la cantidad mínima de fibra que debe aportar el menú:

Grupo de población	Req. energía diario (kcal/día)	Energía correspondiente al desayuno (kcal) (25% de las kcal totales)	Hidratos de carbono (% de Kcal)	Azúcares añadidos (g)	Fibra (g)	Proteína (% de kcal)	Grasas totales (% de kcal)	Grasa saturada (% de kcal)	Sodio* (mg)
Preescolar	1300	325	60%	5	5.4*	15%	25%	10%	360*
Escolar	1579	395							

Adaptado de Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Médica Panamericana; 2009.

\*30% de la IDR<sup>28</sup>

En caso de no contar con un(a) nutriólogo(a), se sugiere seguir directamente los siguientes pasos:

- Elegir 20 platillos que incluyan una verdura, una fuente de proteína (leguminosa o producto de origen animal) y un cereal integral (**Anexo 16**), cuyos ingredientes y preparación formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Llenar el formato de menús, integrando una bebida (de preferencia leche descremada), el platillo, más una fruta.

Ejemplo de llenado:

Menú #	Conformación	Ingredientes	Cantidad por porción (g o mL)
1	Leche y/o agua	Leche descremada natural	250mL
		Agua natural	250mL
	Tacos de pollo con pico de gallo y pepinos	Tortilla de Maíz Nixtamalizada	60g
		Pico de gallo	50g
		Pollo deshebrado	60g
		Pepino	70g
	Fruta	Plátano	100g

- Verificar que el menú cumpla con los Criterios de calidad nutricia específicos para el desayuno escolar modalidad caliente.
- Determinar los gramos de cada ingrediente requeridos para conformar una porción (la ración que se servirá al beneficiario). La siguiente tabla muestra sugerencias de porciones para distintos tipos de alimentos.

Grupo de alimento <sup>5</sup>	Alimento	Porción sugerida	Porción en medidas caseras
Cereales y sus derivados	Arroz (crudo)	20g	
	Avena (hojuelas)	30g	
	Amaranto	20g	
	Galletas saladas integrales	20g	4 piezas
	Harina de maíz (para preparar 2 tortillas)	40g	
	Hot cake integral	30g	
	Papa cocida, preferentemente con cáscara	60g	½ pieza
	Pasta integral	20g	
	Tortilla de maíz	60g	2 piezas
	Tostadas de maíz horneadas	20g	2 piezas
Leguminosas y productos de origen animal	Alubia, chícharo seco, frijol, garbanzo, haba, lenteja, etc.	30g	
	Atún	30g	
	Carne seca (machaca)	15g	
	Huevo fresco	50g	
	Pollo o carne roja	30g	
	Queso	30g	
	Sardina	30g	
	Leche descremada	250mL	

<sup>5</sup> De acuerdo con Pérez L., Ana Bertha, Berenice Palacios G. y Ana Laura Castro B. 2008. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. 3a.edición. México: Ogali, Fomento de Nutrición y Salud A.C.

Verdura y fruta	Ajo, cebolla, cilantro, perejil, epazote, otras verduras y condimentos para sazonar	Al gusto	
	Hortalizas (calabacita, chayote, jitomate, zanahoria, etc.)	70g	
	Verduras de hoja (acelga, col, espinaca, etc.)	70g	
	Verdura picada para acompañar arroz, sopas o guisados	70g	
	Guayaba, ciruela, chabacano	70g	2 piezas
	Plátano, manzana, pera, naranja, mandarina	70g	½ pieza
	Sandía, melón, piña	70g	½ taza
Grasas	Aceite vegetal	5mL	1 cucharadita

- Llenar el formato correspondiente de dotación.



## **Anexo 5. Propuesta de guion para la elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios**

En la elaboración de las ETC, los SEDIF deben considerar al menos los siguientes puntos:

Nombre del insumo alimentario o identificación similar: indicar nombre y una breve descripción del insumo, con el fin de explicar de manera detallada sus características. Ésta puede incluir la denominación comercial, la presentación, procesos al que es sometido, sus propiedades o alguna particularidad a destacar. Esta información se puede obtener de las normas de cada insumo alimentario.

Composición: indicar los ingredientes del insumo alimentario, incluyendo aditivos. Para el caso de la fruta deshidratada con oleaginosas, incluir el porcentaje de fruta deshidratada y oleaginosa, que deberá contener de cada una.

Características pertinentes a la aceptación, la inocuidad y la composición de los insumos:

Sensoriales: son aquellas propiedades que perciben nuestros sentidos, tales como: color, olor, sabor, forma, textura, tamaño, apariencia, entre otros.

Microbiológicas: indican los niveles de microorganismos permitidos según la normatividad de cada insumo alimentario, por ejemplo: microorganismos coliformes, mohos y levaduras, mesófilos aerobios, *Salmonella spp*, *E. Coli* y aflatoxinas, enterotoxina estafilocócica entre otros.

Fisicoquímicas: indican el contenido químico proximal señalando primordialmente los macronutrientes como: hidratos de carbono, proteína, grasa (extracto etéreo), fibra dietética, contenido de humedad, cenizas y contenido neto; además, algunas características de identidad, de acuerdo con el insumo del cual se trate, considerando la información que se requiere; por ejemplo, contenido de calcio en leche, grasa butírica, contenido de vitamina A, contenido de azúcares en frutas deshidratadas y productos de cereales, entre otros.

Toxicológicas: indican principalmente los límites permisibles en cuanto a sustancias tóxicas, tales como: metales pesados (plomo, cadmio, mercurio, arsénico, entre otros), grasas oxidadas (índice de peróxidos) y materia extraña (madera, plástico, fragmentos de insectos, excretas o pelos de roedor), y otros contaminantes.

Vida de anaquel: indica el tiempo en el cual el insumo alimentario conserva intactas todas sus características nutrimentales, sensoriales, de calidad e inocuidad, sin modificaciones considerables para ser consumido por los beneficiarios.

Condiciones de almacenamiento: indica las condiciones en las que éste se lleva a cabo, tomando en cuenta parámetros como temperatura, humedad relativa y limpieza del entorno, entre otros, ya que de éstas depende que las propiedades del insumo alimentario se conserven sin alteraciones hasta su fecha de caducidad.

Envase y embalaje (envase secundario): señalar las características del envase y embalaje como: material, dimensiones y forma, entre otros. El diseño y los materiales de éstos deberán ofrecer protección adecuada para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Éstos no deben ser tóxicos ni presentar una amenaza para la inocuidad y calidad de los insumos alimentarios. El embalaje debe ser de un material resistente que dé protección al insumo alimentario durante su distribución.

**Etiquetado:** los insumos alimentarios deberán ir acompañados de información veraz para asegurar que la persona que los recibe y/o consume, disponga de instrucciones claras que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimentario en condiciones inocuas y correctas. Lo anterior, conforme a la *Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA1/SCFI-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria*, y aquellas que apliquen de acuerdo con las características del insumo.

Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante incluir en el envase de los insumos alimentarios, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, la leyenda: *“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”*

**Procesos:** con el fin de garantizar que el proceso productivo del alimento cumpla con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación, es conveniente se establezcan los requisitos mínimos a cumplir de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable. Lo anterior, conforme a la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios* y aquellas que apliquen a las características del insumo.

**Criterios de aceptación y rechazo:** incluir los aspectos básicos que debe cumplir el insumo en cuanto apariencia/aspecto, envase, fecha de caducidad y condiciones de transporte, para que su recepción pueda ser aceptada o rechazada.

**Referencias:** enlistar la normatividad vigente y aplicable que sustenta la información contenida en la ETC. Es importante mencionar que las normas deben citarse con el código y nombre completo. Consultar el Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad en [www.sinec.gob.mx](http://www.sinec.gob.mx).

El Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad es un material guía para la elaboración de las ETC disponible en el micrositio de la DGADC.

## Anexo 6. Normas de referencia aplicable a insumos alimentarios

### Normas Oficiales Mexicanas (NOM)

**NOM-002-SCFI-2011.** Productos Preenvasados - Contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación

**NOM-008-SCFI-2002.** Sistema General de Unidades de Medida

**NOM-030-SCFI-2006.** Información Comercial - Declaración de Cantidad En La Etiqueta - Especificaciones

**NOM-051-SCFI/SSAI-2010.** Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados - Información Comercial y Sanitaria

**NOM-084-SCFI-1994.** Información Comercial - Especificaciones de Información Comercial y Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados

**NOM-086-SSAI-1994.** Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales

**NOM-130-SSAI-1995.** Bienes y Servicios. Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias

**NOM-155-SCFI-2012.** Leche - Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba

**NOM-159-SSAI-2016.** Productos y Servicios. Huevo y sus Productos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Método de Prueba

**NOM-181-SSAI/SAGARPA-2018.** Yogurt - Denominación, Especificaciones Físicoquímicas Y Microbiológicas, Información Comercial y Métodos de Prueba

**NOM-187-SSAI/SCFI-2002.** Productos y Servicios. Masa, Tortillas, Tostadas y Harinas Preparadas para su Elaboración y Establecimientos donde se Procesan. Especificaciones Sanitarias. Información Comercial. Métodos de Prueba

**NOM-194-SSAI-2004.** Productos y Servicios. Especificaciones Sanitarias en los Establecimientos Dedicados al Sacrificio Y Faenado de Animales para Abasto, Almacenamiento, Transporte y Expendio. Especificaciones Sanitarias de Productos<sup>6</sup>

**NOM-201-SSAI-2015.** Productos y Servicios. Agua Y Hielo Para Consumo Humano, Envasados y a Granel. Especificaciones Sanitarias

**NOM-213-SSAI-2018.** Productos y Servicios. Productos Cárnicos Procesados y los Establecimientos Dedicados a Su Proceso. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba

NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018. Leche en Polvo o Leche Deshidratada – Materia Prima – Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba

**NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.** Queso - Denominación, Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba

**NOM-242-SSAI-2009.** Productos y Servicios. Productos de la Pesca Frescos, Refrigerados, Congelados y Procesados. Especificaciones Sanitarias y Métodos de Prueba

---

<sup>6</sup> Contiene dos modificaciones.

**NOM-243-SSA1-2010.** Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba<sup>7</sup>

**NOM-247-SSA1-2008.** Productos y Servicios. Cereales y Sus Productos. Cereales, Harinas de Cereales, Sémolas o Semolinas. Alimentos a Base de: Cereales, Semillas Comestibles, de Harinas, Sémolas o Semolinas o sus Mezclas. Productos de Panificación. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimientales. Métodos de Prueba

**NOM-251-SSA1-2009.** Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

**NOM-256-SSA1-2012.** Condiciones Sanitarias que Deben Cumplir los Establecimientos y Personal Dedicados a los Servicios Urbanos de Control de Plagas Mediante Plaguicidas.

### Proyectos de Norma

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-050-SSA2-2018, Para el fomento, protección y apoyo a la lactancia materna.

Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-031-SSA2-2014, Para la atención a la salud de la infancia.

### Normas Mexicanas (NMX)

**NMX-F-006-1983.** Alimentos – Galletas.

**NMX-F-007-1982.** Alimento para Humanos. Harina de Trigo. Normas Mexicanas.

**NMX-F-023-NORMEX-2002.** Alimentos – Pasta – Características, Denominación, Calcificación Comercial y Métodos de Prueba.

**NMX-F-028-1981.** Alimentos para Humanos. Chícharos Envasados.

**NMX-F-030-SCFI-2018.** Alimentos - Aceite Comestible Puro de Maíz – Especificaciones

**NMX-F-033-1982.** Alimentos para Humanos. Puré de Tomate Envasado.

**NMX-F-046-SCFI-2018.** Harinas de Maíz Nixtamalizado.

**NMX-F-179-SCFI-2001.** Productos de la Pesca. Sardinas y Pescados Similares Enlatados Especificaciones<sup>8</sup>.

**NMX-F-220-SCFI-2011.** Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones

**NMX-F-289-NORMEX-2014.** Alimentos - Hojuela De Avena - Especificaciones y Métodos de Prueba

**NMX-F-330-S-1979.** Huevo Entero Deshidratado o en Polvo.

**NMX-F-335-S-1979.** Hojuelas y Granulados de Harina de Arroz Precocida para Infantes y Niños de Corta Edad.

---

<sup>7</sup> Contiene dos modificaciones, se cancelan los capítulos B.18 por entrar en vigor los apéndices H E I de la Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014 Productos y Servicios. Métodos de Prueba Microbiológicos. Determinación de Microorganismos Indicadores. Determinación de Microorganismos Patógenos.

<sup>8</sup> Cancela a la NMX-F-179- 1993-SCFI

- NMX-F-414-1982.** Alimentos para Humanos. Champiñones Envasados.
- NMX-F-417-1982.** Productos Alimenticios para Uso Humano. Granos Enteros de Elote Envasados.
- NMX-F-419-1982.** Productos Alimenticios para Uso Humano. Ejotes Envasados.
- NMX-F-451-1983.** Alimentos para Humanos. Nopales Envasados.
- NMX-F-460-1986.** Alimentos para Infantes y Niños de Corta Edad. Frutas Coladas y Picadas.
- NMX-F-475-SCFI-2017.** Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
- NMX-F-478-NORMEX-2005.** Alimentos. Frijoles Envasados.
- NMX-F-524-SCFI-2011.** Productos de la Pesca, Atún Empacado, en envases Flexibles Retortables – Especificaciones.
- NMX-F-609-NORMEX-2002.** Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-F-703-COFOCALEC-2012.** Sistema Producto Leche - Alimentos – Lácteos – Leche y Producto Lácteo (o Alimento Lácteo) – Fermentado o Acidificado – Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-F-713-COFOCALEC-2014.** Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso y Queso de Suero – Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-F-742-COFOCALEC-2012.** Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Panela – Denominación, Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-F-808-SCFI-2018.** Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones
- NMX-F-809-SCFI-2018.** Alimentos - Aceite Comestible Puro de Girasol - Especificaciones
- NMX-FF-035-SCFI-2017.** Productos Alimenticios para Consumo Humano – Cereales - Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-FF-038-SCFI-2016.** Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba
- NMX-FF-116-SCFI-2010.** Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano - Grano Reventado de Amarantho (*Amaranthus* Spp.) para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos De Ensayo

#### **Codex alimentario y otros:**

- CODEX-STAN-070-1981.** Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva (Rev. 1-1995)
- CODEX-STAN-171-1989.** Norma del Codex para Determinadas Legumbres (Rev. 1 - 1995)
- CODEX-STAN 193-1995<sup>9</sup>.** Norma General del Codex Para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos
- Reglamento de Control Sanitario** de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Punto X.3
- ACUERDO** por el que se Determinan los Aditivos y Coadyuvantes en Alimentos, Bebidas y Suplementos Alimenticios, su uso y Disposiciones Sanitarias.

---

<sup>9</sup> Revisado en 2009, enmendado en 2018.

## **Anexo 7. Recomendaciones para la selección de insumos alimentarios**

La siguiente información muestra las principales características a considerar para los insumos alimentarios que distribuya el SEDIF, a través de sus programas alimentarios.

### **Verduras y frutas**

#### Frescas

Es importante verificar:

- Al recibirlas del proveedor: que estén enteras, de consistencia firme y de aspecto fresco, con el grado de madurez adecuado, sanas, exentas de podredumbre o deterioro que les impida ser aptas para el consumo humano.
- Al distribuirlas y entregarlas: limpias, exentas de coloraciones anormales en la pulpa y daño por congelamiento, exentas de magulladuras pronunciadas, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por plagas o enfermedades.

#### Envasadas

Las verduras envasadas suelen estar conservadas con un exceso de sodio, por lo que es importante revisar que contenga la cantidad máxima de 400mg en 100g de producto y recomendar al beneficiario que, antes de consumirlas escurra para retirar la mayor cantidad posible de sal, sin enjuagarse.

#### Deshidratadas

Deberán ser procesadas mediante el método de secado. No podrán contener azúcares añadidos, ni sobrepasar 20% de humedad<sup>10</sup>.

Se puede encontrar una múltiple variedad de frutas deshidratadas: mango, manzana, durazno, fresa, pera, papaya, piña, plátano, higo, kiwi, sandía y arándano, entre otras.

### **Cereales**

Deberán estar elaborados con harinas integrales fortificadas con adición de hierro, zinc, ácido fólico, niacina, timaina y riboflavina<sup>11</sup>, o granos enteros o adicionarse con fibra dietética para ajustarse o alcanzar los requerimientos mínimos señalados. Para considerarse integrales deberá contener al menos 1.8g de fibra en 30g de producto.

### **Alimentos de origen animal**

Se preferirán los alimentos de origen animal con muy bajo a moderado contenido de grasa, es decir  $\leq 10$ g de grasas y 4g de grasas saturadas por porción de 100g. En el caso de la carne seca, es importante evitar los colorantes. En el caso de entregar cualquier tipo de carne envasada, y que contenga soya entre sus ingredientes, ésta no podrá ser mayor al 25% del total del producto.

---

<sup>10</sup> De acuerdo con la Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos - Uva pasa - Especificaciones y Métodos de prueba.

<sup>11</sup> De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

Leche

El tipo de leche se deberá seleccionar de acuerdo con el siguiente cuadro:

Grupo de edad	Diagnóstico del Estado de Nutrición	Tipo de leche
0 - 6 meses	Cualquiera (desnutrición, normal, sobrepeso, obesidad)	Lactancia materna exclusiva
6 - 12 meses		Lactancia materna
1-2 años		Leche entera de vaca
2-4 años 11 meses	Desnutrición	Leche entera de vaca
	Normal Sobrepeso y obesidad	Leche semidescremada o descremada

La cantidad de grasa butírica por cada tipo de leche debe ser de acuerdo con la *Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*.

Contenido de grasa butírica propia de la leche UHT (en g/L y g/250mL):

Leche	g/L	g/250mL
Descremada	≤5	≤1.25
Semidescremada	16-18	4 - 4.5
Entera	≥30	≥7.5

Contenido de grasa butírica propia de la leche en polvo:

Leche descremada	< 1.5%
Leche semidescremada	12-14%
Leche entera	> 26%

**Complementos alimenticios**

El complemento alimenticio tipo papilla para lactantes menores de 6 a 11 meses deberá contener las siguientes características:

<b>COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO TIPO PAPILLA DE 6 A 12 MESES<sup>12</sup></b>	
Tamaño de la ración	44g

<sup>12</sup> Tabla de acuerdo a la Secretaría de Salud, en su Manual para el Suministro y Control del Suplemento Alimenticio. 2018. Disponible en:

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/433233/Manual\\_SuplAlim\\_2018.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/433233/Manual_SuplAlim_2018.pdf)

Contenido energético	Máximo 200kcal
Sodio	Máximo 400mg (en 100g de producto)
Azúcares	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las kcal totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Ácidos grasos trans	0g
Vitamina C	50mg
Hierro	10mg
Zinc	10mg
Vitamina E	6mg
Vitamina B2	0.8mg
Vitamina A (equivalentes de retinol)	400µg
Ácido Fólico	50µg
Vitamina B12	0.7µg

El complemento alimenticio para niños de 12 a 24 meses deberá contener las siguientes características:

<b>COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO TIPO PAPILLA DE 12 A 24 MESES<sup>13</sup></b>	
Tamaño de la ración	44g
Contenido energético	Máximo 200kcal
Sodio	Máximo 400mg (100g de producto)
Azúcares	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las kcal totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Ácidos grasos trans	0g
Vitamina C	50mg
Hierro	10mg
Zinc	10mg

<sup>13</sup> Tabla de acuerdo con la Secretaría de Salud en su Manual para el Suministro y Control del Suplemento Alimenticio. 2018.



Vitamina E	6mg
Vitamina B2	0.8mg
Vitamina A (equivalentes de retinol)	400µg
Ácido Fólico	50µg
Vitamina B12	0.7 µg

El complemento alimenticio para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia deberá contener las siguientes características:

<b>COMPOSICIÓN COMPLEMENTO ALIMENTICIO LÁCTEO PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA</b>	
Tamaño de la ración	50 gramos
Kcal totales	200 kcal
Proteínas	Máximo 8g
Grasas totales	Máximo 6g
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Ácidos grasos trans	0 gramos
Azúcares	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Fibra	Mínimo 2 gramos
Sodio	Máximo 400mg (en 100g de producto)
Vitamina a (eq. Retinol)	750,000 UI
B1 (Tiamina)	0.35 mg
B2 (Riboflavina)	0.43 mg
B3 (Niacina)	5.00 mg
B6 (Piridoxina)	0.50 mg
B9 (Folacina)	24.90 µg
B12 (Cobalamina)	0.39 µg
Colina	17.50 µg
Ácido Pantoténico	3.00 µg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	22.50 µg
Vitamina D (Colecalciferol)	140.00UI

Vitamina E (Tocoferol)	2.95 mg
K1	15.00 µg
Biotina	8.0 µg
Calcio	450 mg
Cloruro	51 mg
Cobre	0.45 mg
Yodo	35 mg
Hierro	8 mg
Magnesio	42 mg
Fósforo y Potasio	400 mg/ 400 mg
Zinc	8.50

### Leguminosas

Existe una gran variedad de leguminosas, las cuales son fuente importante de fibra y de proteínas, las más consumidas en México son: alubia, chícharo seco, frijol, garbanzo, haba y lenteja.

### Oleaginosas

Las oleaginosas son semillas con alto contenido de proteínas y grasas poliinsaturadas, como los cacahuates, las nueces, las almendras, las pepitas de girasol, los piñones, las avellanas, los pistaches y el ajonjolí, la manera más recomendable de otorgarlas es de manera natural, sin sal, o bien mezcladas con fruta deshidratada o integradas en barras o galletas.

En las pruebas de laboratorio, debe revisarse el límite máximo de aflatoxinas, de 15 microgramos por kg.

### Aceites

Un aceite de buena calidad es el que:

- Tiene un bajo contenido de ácidos grasos saturados (<1g en 15.2mL) y una mayor cantidad de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados.
- Una relación de ácidos grasos omega-6: omega-3 en un rango de 5:1 a 10:1 como máximo.
- Una refinación parcial que le permita conservar los componentes de la fracción insaponificable, es decir, los antioxidantes (tocoferoles, carotenoides, fitoesteroles y flavonoides).

Estos criterios los cumplen en mayor medida el aceite de canola, maíz, el de cártamo, el de girasol y el de oliva (PROFECO, 2010).

La utilización de aceite vegetal parcialmente hidrogenado en alimentos industrializados, así como el alto consumo de alimentos fritos, puede originar en la población infantil un exceso

en la ingestión de grasas *trans*, mismas que pueden tener efectos adversos sobre el crecimiento y desarrollo infantil, debido a que interfieren con el metabolismo de los ácidos grasos indispensables y modifican de manera directa la estructura de membranas o el metabolismo. Esto se torna más riesgoso si se reduce la ingestión de ácidos grasos insaturados (González-Castell, 2007).

**Anexo 8. Calendario anual de informes 2020**

<b>Programas Alimentarios</b>	
<b>Informe / Formato</b>	<b>Fecha límite de entrega</b>
Proyecto Estatal Anual (PEA 2020) y todos sus anexos	17 de febrero
Especificaciones Técnicas de Calidad	17 de febrero
Análisis de Laboratorio y/o Certificados de Calidad de insumos aceptados	31 de marzo
Reporte de Número de Beneficiarios por Sexo y Grupo de Edad 2019	01 de abril
Entrega de Acuses de Menús a los SMDIF	13 de abril
Reporte Semestral de Comités (Ciclo 2019-2020) y Ejemplo de Acta Constitutiva	15 de abril
Reporte Semestral de Centros Escolares del Programa de Desayunos Escolares (Ciclo 2019-2020)	15 de abril
Evaluación del Estado de Nutrición	26 de junio
Anexo "K" Acciones de Orientación Alimentaria (requisitado)	26 de junio
Reporte de Avances de la Estrategia de Educación Alimentaria	19 de julio
Carpeta de Etiquetas de Insumos Alimentarios	03 de agosto
Análisis de Laboratorio de Seguimiento	04 de septiembre
Padrones de Beneficiarios de los Programas del FAM-AS	30 de septiembre
Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual (IPPEA 2020)	05 de octubre
Reporte Mensual de Cobertura y Distribución de los Programas Alimentarios	15 del mes posterior al reportado
Reporte Trimestral del Recurso Ejercido por Programa del Ramo 33 Fondo V.I, destinados a los Programas Alimentarios 2020	Día 10 del mes posterior al trimestre reportado
Información solicitada para las Fichas de Desempeño 2019 de CONEVAL	Calendario establecido por CONEVAL (se dará a conocer)
<b>Programa de Salud y Bienestar Comunitario</b>	
<b>Informe / Formato</b>	<b>Fecha límite de entrega</b>
Informe Cuantitativo	Primera entrega: 2 de julio Segunda entrega: 14 de diciembre
Informe Cualitativo	Primera entrega: 2 de julio Segunda entrega: 14 de diciembre
Informe Físico Financiero	Primera entrega: 2 de julio Segunda entrega: 5 de octubre Tercera entrega: 14 de diciembre
Avance de las Estrategias Anuales de Inversión Comunitaria 2020	Primera entrega: 2 de julio Segunda entrega: 14 de diciembre
Datos de Representantes de Grupos de Desarrollo 2020	Primera entrega: 3 de agosto Segunda entrega: 14 de diciembre
Muestra de Programas de Trabajo Comunitario	05 de octubre
Muestra de Diagnósticos Participativos	05 de octubre
Muestra de Actas Constitutivas de Grupos de Desarrollo	05 de octubre
Muestra de Convenios con Municipios	05 de octubre
Muestra de Comprobantes de Capacitación a Municipios	05 de octubre
Muestra de Proyectos Comunitarios	05 de octubre
Oficios de asignación de promotor	05 de octubre

## **Anexo 9. Guía para las visitas de asesoría y seguimiento a los SEDIF por parte de SNDIF**

### **Reunión de gabinete:**


- Presentación del objetivo de la visita
- Seguimiento y avances a las recomendaciones realizadas en la visita de seguimiento inmediata anterior 2019, en el IPPEA 2019 y PEA 2020
- Revisión de los programas alimentarios y de desarrollo comunitario que opera el SEDIF:
  - Proceso de adquisición y distribución de insumos alimentarios y de desarrollo comunitario
  - Estatus de las Reglas de Operación del SEDIF para programas alimentarios
  - Convenios con los SMDIF
  - Avance de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y APCE
  - Seguimiento a los padrones de beneficiarios
- Acciones establecidas para la operación de los nuevos programas alimentarios
- Cobertura y distribución en las localidades de alto y muy alto grado de marginación
- Material o herramientas de orientación y educación alimentaria por parte del SEDIF
- Acciones de aseguramiento de la calidad por parte del SEDIF
- Revisión de agenda para trabajo en campo:
  - Municipio, localidad, SMDIF, plantel educativo, espacio alimentario, grupo de desarrollo, etc.

### **Visita a campo:**

- Entrevista con el Comité del Espacio Alimentario:
  - Seguimiento a la recepción de los insumos
  - Conocimiento y manejo del documento de los menús aprobados para el 2020
  - Manejo y almacenaje de los insumos
  - Entrevista con las autoridades escolares
  - Conocimiento en temas de orientación y educación alimentaria, así como manejo adecuado de los alimentos
  - Capacitación recibida por parte del SEDIF y/o SMDIF
- Recorrido por instalaciones del espacio alimentario:
  - Preparación de los alimentos
- Recorrido por el almacén del proveedor, del SEDIF y de los SMDIF, según corresponda en cada estado:
  - Almacenaje de los insumos
  - Caducidad de los insumos
  - Niveles de inventarios
- Entrevista con los grupos de desarrollo:
  - Componente de la salud y bienestar comunitario que se está fortaleciendo
  - Avances en la operación de los proyectos comunitarios y/o capacitaciones
  - Utilidad y satisfacción de los proyectos y/o capacitaciones a los integrantes del grupo de desarrollo
- Recorrido por proyectos comunitarios

### **Retroalimentación, acuerdos, compromisos y elaboración de la minuta de trabajo.**


**Anexo 10. Cédula para la toma de medidas antropométricas y preguntas sobre hábitos alimentarios.**



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

**SNDIF**

**EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL  
INSTRUMENTO PARA ESCOLARES**



**CIPPS**

El objetivo del estudio es conocer el peso, talla y algunos factores asociados a la salud de estudiantes mexicanos que cursan el nivel básico. Los datos que aquí se recaban son confidenciales, puede consultar el aviso de privacidad en <https://www.gob.mx/difnacional>.

**Datos de la escuela y del estudiante**

Entidad: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_  
 Clave C.C.T.: \_\_\_\_\_ Nombre de la escuela: \_\_\_\_\_  
 Nombre del estudiante: \_\_\_\_\_ Código postal del niño: \_\_\_\_\_  
 C.U.R.P.: \_\_\_\_\_ Grado escolar: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_ Folio: \_\_\_\_\_

**Instrucciones:** Rellene los círculos completamente con un lápiz del número 2 o 2½.

**I. Medidas antropométricas**

Peso (Kg)	Talla (cm)	Tipo de ropa	Fecha de medición	Hora de medición
<input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0	① Ropa ligera sin zapatos  Solo uniforme escolar.	<input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 0	① Antes de las 10 a.m.  ② Entre las 10 a.m. y 12 p.m.  ③ Después de las 12 p.m.
<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1		<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	
<input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2		<input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 2	
<input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3	② Ropa pesada sin zapatos  Uniforme escolar más cualquier otra prenda (chamarra).	<input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 3	
<input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4		<input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 4	
<input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5		<input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5 <input type="radio"/> 5	
<input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6		<input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6 <input type="radio"/> 6	
<input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7		<input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7 <input type="radio"/> 7	
<input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8		<input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8 <input type="radio"/> 8	
<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9		<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	

**II. Preguntas**

<p>1. ¿Desayunaste hoy antes de llegar a la escuela?  <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Sí</p> <p>2. ¿Traes dinero hoy para comer en la escuela?  <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Sí</p> <p>3. ¿Hoy comiste verduras y frutas en el desayuno?</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">No</th> <th style="text-align: center;">Sí, en la casa</th> <th style="text-align: center;">Sí, en el desayuno escolar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verduras</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 2</td> </tr> <tr> <td>Frutas</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>4. ¿Pasas al día más de una hora frente a la/el:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</th> <th style="text-align: center;">No</th> <th style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</th> <th style="text-align: center;">Sí</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Televisión?</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Computadora, laptop?</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Celular, tableta?</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Videojuego, consola?</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Haciendo tarea?</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		No	Sí, en la casa	Sí, en el desayuno escolar	Verduras	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	Frutas	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2		<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Televisión?					Computadora, laptop?					Celular, tableta?					Videojuego, consola?					Haciendo tarea?					<p>5. ¿A qué hora te duermes?</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 80%;">Antes de las 8 de la noche</td> <td style="text-align: right;"><input type="radio"/> 0</td> </tr> <tr> <td>Entre las 8 y las 10 de la noche</td> <td style="text-align: right;"><input type="radio"/> 1</td> </tr> <tr> <td>Después de las 10 de la noche</td> <td style="text-align: right;"><input type="radio"/> 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. En la última semana, ¿comiste?</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Galletas, pan de dulce?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> <tr> <td>Dulces, chocolates?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> <tr> <td>Papas, chicharrones?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> <tr> <td>Refrescos, jugos de fruta?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> <tr> <td>Tacos, sopes, quesadillas?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> <tr> <td>Pizzas, hamburguesas?</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 0</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;"><input type="radio"/> 1</td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> </tbody> </table> <p>7. En el último mes, ¿has faltado a la escuela por estar enfermo?</p> <p style="text-align: right;"><input type="radio"/> 0 No <input type="radio"/> 1 Sí</p>	Antes de las 8 de la noche	<input type="radio"/> 0	Entre las 8 y las 10 de la noche	<input type="radio"/> 1	Después de las 10 de la noche	<input type="radio"/> 2	Galletas, pan de dulce?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Dulces, chocolates?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Papas, chicharrones?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Refrescos, jugos de fruta?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Tacos, sopes, quesadillas?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí	Pizzas, hamburguesas?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí
	No	Sí, en la casa	Sí, en el desayuno escolar																																																																												
Verduras	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2																																																																												
Frutas	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2																																																																												
	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Televisión?																																																																															
Computadora, laptop?																																																																															
Celular, tableta?																																																																															
Videojuego, consola?																																																																															
Haciendo tarea?																																																																															
Antes de las 8 de la noche	<input type="radio"/> 0																																																																														
Entre las 8 y las 10 de la noche	<input type="radio"/> 1																																																																														
Después de las 10 de la noche	<input type="radio"/> 2																																																																														
Galletas, pan de dulce?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Dulces, chocolates?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Papas, chicharrones?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Refrescos, jugos de fruta?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Tacos, sopes, quesadillas?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											
Pizzas, hamburguesas?	<input type="radio"/> 0	No	<input type="radio"/> 1	Sí																																																																											

**Anexo 11. Fuentes más importantes de hierro, calcio, ácido fólico y vitamina A****Fuentes alimentarias de hierro**

Fuentes de hierro		Factores promotores de su absorción	
Hierro hemínico en 100 gramos de alimento		Vitamina C	
Carnes rojas	>4 mg	Guayaba	227.3 mg
Aves	1.2 - 3 mg	Flor de yuca	204.8mg
Pescados	>1.2 mg	Chilacas	134.6mg
		Mango criollo	129.6mg
		Fresa	120mg
		Kiwi	110.5 mg
Hierro no hemínico:		Chile poblano	116.5mg
Frijol blanco, alubia	7 mg	Pimiento amarillo	116.9mg
Huevo	3-7 mg	Mandarina	102.2mg
Amaranto	3-7 mg	Naranja	80.8mg
Lenteja, garbanzo	3-7 mg	Brócoli cocido	68.4mg
Ejotes, quelites	3-7 mg		
Semillas de girasol	3-7 mg		
Frijol negro, habas	3-7 mg		
Cacahuates	3-7 mg		
Flor de calabaza, colorín, huauzontle	<3 mg		
Leche y quesos	<3 mg		

**Alimentos ricos en calcio**

Alimento	Ración	Factores promotores de su absorción	Factores que inhiben su absorción
Leche	1 taza	Vitamina D	Cafeína, bebidas carbonatadas, exceso de sal.
Masa de maíz (nixtamal)	200 g		
Queso fresco	30 g		
Pescado, acociles, sardinas, camarón seco, charales, boquerones	30 g		
Tortillas de maíz azul (nixtamal)	4 piezas		
Tortillas de maíz blanco (nixtamal)	5 piezas		
Yogur	1 taza		
Hojuelas de avena	½ taza		

**Fuentes alimentarias de ácido fólico**

Fuentes de ácido fólico y aporte por porción		Factores que inhiben su absorción
Frijoles (1/2 taza)	80 mg	Alteraciones nutricionales a nivel de hierro y vitamina B <sub>12</sub> pueden interferir con la utilización de folatos.
Garbanzo (1/2 taza)	141 mg	
Espinacas (1/2 taza)	99 mg	
Lechuga (1 taza)	86 mg	

Chícharos (1/2 taza)	70 mg	
Col (1/2 taza)	56 mg	
Brócoli (1/2 taza)	43 mg	
Naranja (1 pza)	59 mg	
Melón (1/4 pza)	100 mg	
Avena (1/2 taza)	97 mg	
Arroz integral (1/2 taza)	37 mg	

### Fuentes alimentarias de vitamina A

Fuentes de vitamina A y aporte por porción	
Retinol	
Huevo (1pza)	84 µg
Leche fortificada (250mL)	149 µg
Atún (90g)	14 µg
Betacaroteno	
Zanahoria (1/2 taza)	913 µg
Calabaza (1/2 taza)	53 µg
Melón (1/4 de pza)	413 µg
Espinaca (1/2 taza)	739 µg
Brócoli (1/2 taza)	109 µg
Col (1/2 taza)	175 µg



## **Anexo 12. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio**

### **1. Por ser fuente importante de azúcares simples, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:**

- Leche con saborizantes y azúcares añadidos, leche condensada
- Bebida láctea endulzada
- Verdura y/o fruta cristalizada
- Pulpas de verdura y/o fruta con azúcares añadidos
- Mermeladas, ates, jaleas, cajeta, entre otros
- Fruta en almíbar
- Azúcar
- Salsa catsup
- Chocolate en polvo
- Gelatina y/o flan
- Jugos o bebidas azucaradas industrializados
- Mazapanes
- Miel y jarabes
- Polvos para preparar bebidas azucaradas
- Avena saborizada o con azúcar añadida
- Todo aquel alimento que tenga azúcar dentro de sus tres primeros ingredientes.

### **2. Por ser fuente importante de harinas refinadas, con o sin azúcares, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:**

- Cereales de caja, galletas y barras con coberturas y/o rellenos azucarados
- Harinas y pastas refinadas
- Pan blanco
- Hot cakes de harina refinada
- Féculas
- Pan dulce y pastelillos
- Atoles de harinas refinadas
- Tortilla de harina refinada

### **3. Por ser fuente importante de grasa (saturada, trans e hidrogenada), no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:**

- Botanas fritas
- Embutidos (jamón, salchicha, chorizo, tocino, entre otros como aquellos derivados de soya)
- Mantequilla
- Margarina
- Mole envasado
- Tostadas fritas
- Frutas fritas
- Crema
- Mayonesa
- Aderezos industrializados
- Manteca vegetal o de cerdo
- Consomé en pasta o polvo
- Chicharrón
- Atún en aceite
- Quesos cremosos (amarillo, doble crema)

**4. Por ser fuente importante de sodio, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:**

- Sal
- Consomé en polvo o cubos
- Sopas instantáneas
- Cualquier alimento que exceda 400mg de sodio en 100g de producto
- Galletas saladas refinadas
- Salsa de soya
- Salsas para botanas

**5. Otros:**

- Soya texturizada
- Cualquier insumo que por su apariencia puedan parecer dulces o golosinas.
- Postres como flan, arroz con leche, paletas heladas con azúcar añadido
- Cualquier alimento que contenga edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.
- Cualquier alimento que contenga colorantes y potenciadores de sabor en los Programas Alimentarios de Desayunos Escolares y Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 Días (**Anexo 6**)
- La soya como insumo de un solo ingrediente, en cualquiera de sus presentaciones, no podrá formar parte de las dotaciones ni menús.

Nota: Esta lista es enunciativa más no limita a considerar como alimento no permitido, todo aquel insumo que cuente con las características mencionadas y se pueda considerar en alguno de estos supuestos.

**Anexo 13. Tabla de porciones por grupo de edad para la orientación alimentaria y nutricional en el Programa de Desayunos Escolares (recomendaciones promedio).**

Número de porciones en el desayuno escolar por grupos de alimentos para niños y adolescentes de 3 a 15 años de edad					
Grupo de alimento	Alimento	Número de porciones en el desayuno escolar por grupo de edad			
		Preescolar <sup>a</sup> 3 a 5 años de edad	Primaria baja <sup>b</sup> 6 a 8 años de edad	Primaria alta <sup>c</sup> 9 a 12 años de edad	Secundaria <sup>d</sup> 13 a 15 años de edad
Verduras y frutas	Verdura	½ porción = 35gramos = ½ puño o ½ taza*	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza
	Fruta	½ porción = 35 gramos = ½ puño o ½ taza	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza	1 porción = 70gramos = 1 puño o 1 taza
Cereales	<b>Cereales integrales y granos enteros:</b> <i>Tortilla, avena, pasta integral, harina de maíz, arroz integral, etc.</i>	1 porción = 1 pieza o ½ taza	1½ porciones = 1½ piezas o ¾ de taza	2 porciones = 2 piezas o 1 taza	3 porciones = 3 piezas o 1½ tazas
Leguminosas y alimentos de origen animal	<b>Leguminosa</b> <i>(Frijoles, lentejas, garbanzo, alubias, etc)</i>	1 porción = 30 gramos = 1 palma de la mano o ½ taza	1 porción = 30 gramos = 1 palma de la mano o ½ taza	1 ½ porción = 45 gramos = 1 ½ palma de la mano o ¾ de taza	2 porciones = 60 gramos = 2 palmas de la mano o 1 taza
	<b>o Alimento de origen animal</b>				
	<b>Leche</b>	¾ porción = 180ml	1 porción = 240ml	1 porción = 240ml	1 porción = 240ml

\*Para la determinación precisa de medidas caseras equivalentes a una porción de cada tipo de alimentos, se recomienda consultar: *Secretaría de Salud. 2010. Guía de Alimentos para la Población Mexicana. Disponible en: <http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/salud/guia-alimentos.pdf>*

<sup>a</sup>. De acuerdo a 1350 calorías al día para niños de 3 a 5 años de edad  
<sup>b</sup>. De acuerdo a 1550 calorías al día para niños de 6 a 8 años de edad  
<sup>c</sup>. De acuerdo a 1750 calorías al día para niños de 9 a 12 años de edad  
<sup>d</sup>. De acuerdo a 2150 calorías al día para adolescentes de 13 a 15 años de edad

Fuente. Adaptado de Academia Nacional de Medicina, 2015: *Guías alimentarias y de actividad física, en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana* (p. 49, 50, 53)

#### **Anexo 14. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para desayuno escolar frío**

Las opciones de cereal integral para el desayuno escolar frío son principalmente: galletas, barras y cereal de caja. Estos alimentos deben estar elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales fortificadas y pueden estar adicionadas con fibra dietética, es decir, que no hayan sido sometidas a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades.

A partir de las características nutrimentales establecidas en los “criterios de calidad nutricia específicos para el DEF”, a continuación, se presenta un ejemplo para calcular la cantidad máxima de azúcares, grasas totales y saturadas que podrá contener el cereal integral.

##### **Ejemplo:**

Cereal de caja multigrano

Ración: 30 gramos

Contenido energético: 111 kcal

A partir del contenido energético (puede partirse de la versión comercial del producto o de alguna propuesta del proveedor), se podrán definir las cantidades máximas permitidas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas.

##### **Cálculo para el azúcar:**

Obtener el contenido energético máximo que puede proveer el azúcar, es decir, 20% de las 111kcal:  $111 \times 0.20 = 22.2\text{kcal}$ .

Puesto que cada gramo de azúcar provee 4 kcal, dividir el total de kcal del producto entre 4 ( $22.2/4$ ), para obtener 5.55 gramos, que corresponde al máximo de azúcar que puede contener la porción de 30 gramos de cereal de este producto.

##### **Cálculo para grasas totales:**

Obtener 35% de la energía total (kcal) del insumo:  $111 \times 0.35 = 38.85\text{kcal}$ .

Puesto que cada gramo de grasa provee 9kcal,  $38.85/9 = 4.31$  gramos corresponden al máximo de grasas totales que podrían contener 30 gramos de cereal.

##### **Cálculo para grasas saturadas:**

Obtener 10% de la energía total (kcal) del insumo:  $111 \times 0.10 = 11.1\text{kcal}$ .

Puesto que cada gramo de grasa provee 9kcal, se divide  $11.1/9 = 1.23$  gramos que es el máximo de grasa saturada que podrá contener la porción de 30 gramos de este producto.

**Anexo 15. Recomendaciones para el cálculo de menús de niños de 12 a 24 meses de edad.****1. Requerimientos energéticos de 0 a 24 meses de edad**

Consideraciones importantes:

- La lactancia materna debe siempre acompañar a la alimentación complementaria hasta los 2 años y debe ser administrada a libre demanda.
- La lactancia materna puede aportar más de la mitad de los requerimientos energéticos totales de un lactante entre 6 y 12 meses.
- La alimentación complementaria de los 12 a los 24 meses cubrirá más de la mitad de los requerimientos energéticos totales de los lactantes mayores.

El cálculo de los requerimientos energéticos se realizará de acuerdo con la siguiente tabla:

Edad cumplida	Kcal al día	% LM y %AC
<b>0-6 meses</b>	Lactancia materna exclusiva a libre demanda	100% LM
<b>6-8 meses</b>	463 LM 130-200 AC	60%LM 40% AC
<b>9-11 meses</b>	398 LM 300-310 AC	47% LM 53% AC
<b>12-23 meses</b>	326 LM 580 AC	38% LM 62% AC

\*LM: Lactancia Materna\*\*AC: Alimentación Complementaria

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

**2. Recomendación de consumo energético total incluyendo ingesta proteica diaria y distribución de macronutrientes.**

Consideraciones importantes:

- Las necesidades y requerimientos nutricionales cambian proporcionalmente de acuerdo con el crecimiento del lactante.
- A partir del sexto mes de vida el lactante requiere un mayor aporte energético y de algunos nutrimentos específicos tales como: hierro, zinc, selenio, calcio y vitaminas A y D

Las recomendaciones para el consumo promedio total de energía, ingesta proteica por rango de edad, y los porcentajes de distribución de macronutrientes se realizará de acuerdo con la siguiente tabla:

Edad cumplida en meses	Kcal día	% de Proteínas	% de Grasa	% de Hidratos de carbono (HCO)
<b>6-8</b>	641	6-8%	40-60%	32-54%
<b>9-11</b>	713	6-8%	35-40%	50-55%
<b>12-23</b>	906	10-14%	35%	55-60%

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

### 3. Distribución de kcal por macronutrientes y tiempo de comida

La distribución para el consumo promedio de energía por tiempo de comida, incluyendo la ingesta proteica por rango de edad, y los porcentajes de distribución de macronutrientes se realizará de acuerdo con la siguiente tabla:

Edad cumplida en meses	% por tipo de alimentación	Kcal por AC	Cantidad de tiempos de comida	Kcal por tiempo de comida (comidas mayores)	Kcal en colaciones 10%	g proteínas al día	g proteína por tiempo de comida*	Kcal grasa por tiempo de comida*	Kcal HCO por tiempo de comida*
6	60%LM	256.4	1-2	128.2	N/A	9.61-12.82	1.92-2.56	51.28-76.92	41.02-69.22
7-8	40%AC	256.4	3	85.46	N/A	9.61-12.82	1.28-1.70	34.18-51.27	27.34-46.14
9-11	47%LM 53%AC	377.89	3-4 (1 colación)	113.36	37.78	10.69-14.26	1.70-2.27	39.67-45.34	56.68-62.35
12-23	38%LM 62%AC	561.72	4-5 (2 colaciones)	149.79	56.17 por cada colación.	13.59-18.12	2.25-2.99	52.42	82.38-89.87

\*Cálculos adecuados a las recomendaciones de kcal y porcentajes de la tabla anterior

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

### 4. Consistencia alimentaria recomendada por subgrupo de edad e introducción de alimentos permitidos

Consideraciones importantes:

- La *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*, recomienda que las texturas de los alimentos se modifiquen gradualmente, de líquido a papillas, purés, machacado, picado fino y trozos.
- La OMS recomienda aumentar la consistencia conforme al crecimiento del lactante, sugiriendo evitar alimentos que puedan causar atragantamiento.

La consistencia e introducción de alimentos permitidos se sugiere realizarla de acuerdo con la siguiente tabla:

Edad cumplida	Alimentos a introducir	Frecuencia	Consistencia
0- 6 meses	Lactancia materna exclusiva	A libre demanda	Líquida

<b>6-7 meses</b>	Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado) *, verduras, frutas, Cereales (arroz, maíz, trigo, avena, centeno, amaranto, cebada, tortilla, pan, galletas, pastas, cereales infantiles pre cocidos adicionados)	2 veces al día	Purés, papillas
<b>7-8 meses</b>	Leguminosas (frijol, haba, garbanzo, lenteja, alubia)	3 veces al día	Purés, picados finos, alimentos machacados
<b>8-12 meses</b>	Derivados de leche (queso, yogurt y otros) Huevo y pescado**	3-4 veces al día	Picados finos, trocitos
<b>&gt;12 meses+</b>	Frutas cítricas, leche entera*** El niño o niña se incorpora a la dieta familiar	4-5 veces al día	Trocitos pequeños

\* Excepto embutidos o carnes frías elaborados con cualquiera de estas carnes.

\*\*Se deben introducir si no existen antecedentes familiares de alergia al alimento, si es así, introducirlo después de los 12 meses.

\*\*\*La leche entera de vaca no se recomienda antes del primer año de la vida.

+ Incorporación del lactante a la dieta familiar.

Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación

## 5. Progresión de la alimentación (introducción y cantidades recomendadas por ración)

Consideraciones importantes:

- Alimentar a los lactantes directamente y asistirlos cuando come por sí solo, respondiendo a sus signos de hambre y satisfacción.
- Alimentar despacio, con paciencia y alentar al lactante a comer, sin forzarlo.
- Si el lactante rechaza varios alimentos, buscar diversas formas de preparación para combinar sabores, texturas y métodos para animarlo a comer.
- Evitar distracciones durante el tiempo de comida ya que los lactantes pierden interés rápidamente.
- Introducir un solo alimento a la vez, ofrecerlo durante 2 o 3 días. Lo que permite conocer la tolerancia de los mismos.
- En un inicio, no se deben mezclar los alimentos al momento de servirlos o prepararlos para poder ofrecer uno a la vez, permitiendo conocer a los lactantes sabores, texturas y tolerancia.
- Aumentar la consistencia de los alimentos de forma gradual conforme al crecimiento, adaptándose a sus requerimientos y habilidades.
- Se recomienda el incremento de las raciones de acuerdo con las siguientes tablas

**Tabla para bebés de 6-8 meses de edad. Recomendación de 130-200kcal por alimentación complementaria al día.**

Grupos de alimentos	Frecuencia recomendada		Peso de cada ración	Medidas caseras	Kcal y porcentaje de ingesta energética
Frutas	DIARIO; RACIONES/DÍA.	1-2	34.5g-100g	¼ pieza de manzana.	15kcal
Verduras		2-4	50g	½ pieza de calabacita	12.5kcal
Lácteos		3-4	Lactancia materna a libre demanda.	Libre demanda	463kcal
Aceite de oliva		1-2	5g	1 cucharadita.	45kcal
Pan, cereales y tortilla.		2-3	20-30g	2 cucharadas de avena cocida; ¼ de 1 tortilla de maíz.	12-46kcal
Pasta, arroz y papas.	SEMANTAL; RACIONES/SEMANA	4	30-40g	3-4 cucharadas soperas.	45-55kcal
Legumbres		2	30-40g	3-4 cucharadas soperas.	60-75kcal
Carnes		3-4	10-40g	Iniciar con 1 cucharada mezclada en la papilla.	12-60kcal

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

**Menú de inicio:** 2 raciones de fruta (30kcal); 2 verduras (25kcal); ½ cda de aceite de oliva como postre y 1 cucharadita para la preparación (67.5kcal); 2 cucharadas de avena cocida (12kcal) 10 g de pechuga de pollo (12kcal).

**Total 146.5kcal.**

**Tabla de 9-11 meses de edad. Recomendación de 300-310kcal por alimentación complementaria al día.**

Grupos de alimentos	Frecuencia recomendada		Peso de cada ración	Medidas caseras	Kcal y porcentaje de ingesta energética
Frutas	DIARIO; RACIONES/DÍA.	1-2	100g	1 pieza	60-120kcal
Verduras		2-4	80g	¼ plato de verdura cocida	50-100kcal
Lactancia Materna		3-4	Lactancia materna a libre demanda.	Libre demanda.	398kcal



<b>Aceite de oliva</b>	<b>SEMANTAL; RACIONES/ SEMANA</b>	2-3	5g	1 cucharadita por porción.	90-135kcal
<b>Pan, cereales y tortilla.</b>		2-3	80g en avena 30g en tortilla	1/3 de taza de avena cocida; 1 tortilla de maíz.	35-70kcal
<b>Pasta, arroz y papas.</b>		4	30-40g 50-60g en caso de papa.	3-4 cucharadas soperas.	45-55kcal
<b>Legumbres</b>		2	30-40g	3-4 cucharadas soperas.	60-75kcal
<b>Carnes</b>		3-4	40g	1 filete pequeño o 1/3 de muslo de pollo.	36kcal
<b>Lácteos</b>		2-4	½ Yogurt natural a partir de los 10 meses.	½ yogurt	75kcal
<b>Pescado y huevos</b>		2-3	Iniciar una semana antes de los 12 meses. 50	1 filete pequeño. 1 huevo	80kcal

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

**Menú de continuación:** a partir de los 9 meses: 1/3 de muslo de pollo en caldito (36kcal) con dos porciones de verdura (50kcal) y ½ tortilla (35kcal).

**Total: 121kcal.**

**Tabla de 12 meses a 2 años de edad. Recomendación de 580kcal por alimentación complementaria al día.**

<b>Grupos de alimentos</b>	<b>Frecuencia recomendada</b>	<b>Peso de cada ración</b>	<b>Medidas caseras</b>	<b>Kcal y porcentaje de ingesta energética</b>	
<b>Frutas</b>	<b>DIARIO; RACIONES/DÍA.</b>	2-3	100g.	1 pieza; ½ rodaja de melón	60-180kcal.
<b>Verduras</b>		2-3	100-150 g en plato principal 50 g en guarnición. (depende de la especie)	¼ plato en verdura cocida 1 taza de zanahoria rayada	25-75kcal.
<b>Lácteos</b>		1-2	125-150mL de leche para preparación de alimentos. 125g de yogur. 40g de queso fresco. Lactancia Materna continuada.	½ taza de leche para preparar 1 vasito de yogur	75-150kcal
<b>Aceite de oliva</b>		2-3	5g	1 cucharadita	45-135kcal

<b>Pan, cereales y tortilla.</b>	SEMANAL; RACIONES/SEMANA	2-3	20g de pan; 20 g cereales de desayuno; 1 tortilla.	1/3 de bolillo; 2 cucharadas de avena cocida, 1 tortilla	70kcal
<b>Pasta, arroz y papas.</b>		4	50-60 g arroz 70 g de papa	1 cucharón (arroz cocido) 1 papa mediana	70kcal
<b>Legumbres</b>		2	40-50g.	¼ de taza	57kcal
<b>Carnes</b>		3-4	60g	1 filete pequeño o ½ pieza de muslo de pollo	75kcal
<b>Pescado</b>		3-4	60g	1 filete pequeño	80kcal
<b>Huevos</b>		1-2	50g	1 pieza	63kcal

Fuente: Elaboración propia a partir de Romero-Velarde, et al., 2016; Jiménez Ortega, et al., 2017 y Cuadros-Mendoza, et. al., 2017.

**Menú:** un huevo cocido (63kcal) con arroz (70kcal) + medio plato de verduras al vapor (25kcal) + cinco cucharadas de frijol.

**Total: 240kcal.**

**Anexo 16. Recomendación de alimentos para la conformación de dotaciones con calidad nutricia.**

Cereales y tubérculos	Leguminosas y alimentos de origen animal	Verduras y frutas
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de maíz nixtamalizado fortificada.</li> <li>▪ Harina de trigo integral fortificada o sus derivados.</li> <li>▪ Avena en hojuelas</li> <li>▪ Arroz integral</li> <li>▪ Pasta integral</li> <li>▪ Amaranto</li> <li>▪ Cebada, salvado de trigo, centeno, quinoa,</li> <li>▪ Maíz pozolero</li> <li>▪ Papa, yuca y camote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frijol</li> <li>▪ Lenteja</li> <li>▪ Garbanzo</li> <li>▪ Haba</li> <li>▪ Alubia</li> <li>▪ Alverjón o arveja</li> <li>▪ Leche descremada y derivados de lácteos como quesos.</li> <li>▪ Atún en agua*</li> <li>▪ Carnes blancas y rojas</li> <li>▪ Sardina</li> <li>▪ Huevo fresco</li> <li>▪ Carne seca y charales bajos en sodio (menos de 400mg en 100g de producto)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verduras frescas</li> <li>▪ Frutas frescas</li> </ul>
Oleaginosas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cacahuete natural</li> <li>▪ Semillas de girasol</li> <li>▪ Pepita de calabaza</li> <li>▪ Nuez</li> <li>▪ Almendra</li> <li>▪ Chía</li> <li>▪ Linaza</li> </ul>	
*Se recomienda que se escurra, con el fin de eliminar la mayor cantidad de sal añadida.		

## Anexo 17. Glosario de términos

**Ácidos grasos saturados:** Los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más del 7% del valor energético total de la dieta, ya que favorecen la aterosclerosis. Algunos productos contienen cantidades elevadas de ácidos grasos saturados: la mantequilla y la margarina, las mantecas, el chicharrón de cerdo, el chorizo, la crema, el aceite de coco, y los chocolates (cacao).

**Ácidos grasos trans:** Son isómeros de ácidos grasos monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites y grasas vegetales. Un alto consumo en la dieta puede incrementar el riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares.

**Aditivo:** Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.

**Adolescentes:** Personas que tienen entre 12 años cumplidos y 18 años incumplidos de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2 de la Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.

**AGEB:** Es la extensión territorial que corresponde a la subdivisión de las áreas geoestadísticas municipales. Constituye la unidad básica del Marco Geoestadístico Nacional y, dependiendo de sus características, se clasifican en dos tipos: urbana y rural.

**AGEB urbana:** Área geográfica ocupada por un conjunto de manzanas que generalmente va de 1 a 50, perfectamente delimitadas por calles, avenidas, andadores o cualquier otro rasgo de fácil identificación en el terreno y cuyo uso del suelo sea principalmente habitacional, industrial, de servicios, comercial, etcétera, sólo se asignan al interior de las localidades urbanas.

**AGEB rural:** Subdivisión de las áreas geoestadísticas municipales que se ubican en la parte rural, cuya extensión territorial es variable y se caracteriza por el uso del suelo de tipo agropecuario o forestal. Contiene localidades rurales y extensiones naturales como pantanos, lagos, desiertos y otros, delimitada por lo general por rasgos naturales (ríos, arroyos, barrancas, etcétera) y culturales (vías de ferrocarril, líneas de conducción eléctrica, carreteras, brechas, veredas, ductos, límites prediales, etcétera).

**Alimentación:** Conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos, relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas, socioculturales, que son indispensables para la vida humana plena.

**Alimentación complementaria:** Es el proceso que se inicia con la introducción y paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, para satisfacer las necesidades nutrimentales de la niña o el niño, se recomienda después de los 6 meses de edad.

**Alimentación correcta:** Hábitos alimentarios que, de acuerdo con los conocimientos reconocidos en la materia, cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y desarrollo adecuados, y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades.

**Análisis de laboratorio de los insumos:** Procedimiento químico por el cual se analizan las características físicas, químicas, biológicas y de inocuidad de los alimentos.

**Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

**Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.

**Aseguramiento de la Calidad Alimentaria:** Conjunto de acciones planificadas y sistematizadas, necesarias para proporcionar la confianza de que los insumos alimentarios que se entregan a los beneficiarios no afecten su salud.

**Asistencia Social:** Conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impiden al individuo su desarrollo integral, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, desprotección o desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva.

**Asistencia Social Alimentaria:** Acción de proporcionar a grupos en riesgo y a grupos vulnerables ayuda alimentaria directa, orientación alimentaria, promoción de la salud y vigilancia de la nutrición, para contribuir a mejorar las circunstancias por las que atraviesa esta población.

**Autogestión Comunitaria:** Proceso formativo que implica acciones participativas para la toma de decisiones individuales, familiares y colectivas en torno la salud comunitaria, y para disminuir la dependencia de las ayudas gubernamentales dirigidas a sobrevivir. Lo cual requiere la creación de alianzas y redes con otras organizaciones y participación en las estructuras de poder.

**Azúcares añadidos:** Azúcares añadidos a los alimentos y las bebidas durante la elaboración industrial o la preparación casera.

**Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social.

**Cadena alimentaria:** Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta su consumo.

**Calidad:** Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores.

**Capacitación:** Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida.

**Cereales de grano entero:** Cereal de granos intactos que, al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.

**Certificados de Calidad:** Documento que declara la conformidad de las características de un producto con base en una determinada norma o especificaciones solicitadas.

**CONAMER:** Comisión Nacional de Mejora Regulatoria.

**COFEPRIS:** Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

**Complemento alimenticio:** Producto alimenticio que consiste en fuentes concentradas de nutrientes que se presentan con la finalidad de complementar la ingesta de tales nutrientes en la dieta normal.

**Comunidad:** Personas que en conjunto habitan un espacio geográfico determinado, que generan un sentido de pertenencia e identidad social, que interaccionan entre sí, operando redes de comunicación y apoyo mutuo, para lograr determinados objetivos, intereses, satisfacer necesidades, resolver problemas y desempeñar funciones sociales relevantes para su localidad.

**CONEVAL:** Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social

**Contaminación:** Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

**Criterios de calidad nutricia:** Para efectos de estos lineamientos, nos referimos a una herramienta conceptual, flexible a diferentes contextos, para orientar el diseño de dotaciones alimentarias y menús cíclicos que cumplan con las características de una dieta correcta, los cuales se encuentran definidos en la EIASADC del SNDIF.

**Comité:** Grupo de personas con representación de la comunidad o grupo organizados para participar en los programas de los que son beneficiarios.

**Cultura alimentaria:** Manifestación singular de un grupo social relativa a sus hábitos de consumo de alimentos, con base en su acervo culinario, el cual está conformado por factores geográficos, económicos, sociales, religiosos e históricos.

**Desarrollo Comunitario:** Proceso para la mejora de las condiciones sociales y económicas enfocadas al bienestar colectivo. Prioriza como eje fundamental de su quehacer el desarrollo de las personas a partir de su participación activa y autoconfianza.

**Desastre:** Resultado de la ocurrencia de uno o más agentes perturbadores severos y o extremos, concatenados o no, de origen natural, de la actividad humana (antropogénicos), que cuando acontecen en un tiempo y en una zona determinada, causan daños y que por su magnitud exceden la capacidad de respuesta de la comunidad afectada.

**Desnutrición:** Al estado patológico inespecífico, sistémico y potencialmente reversible que se genera por el aporte insuficiente de nutrimentos, o por una alteración en su utilización por las células del organismo. Se acompaña de varias manifestaciones clínicas y reviste diversos grados de intensidad (leve, moderada y grave).

**DGADC:** Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

**Dieta correcta:** A la que cumple con las siguientes características de la dieta correcta: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

**Diagnóstico Exploratorio (DE):** Es el ejercicio inicial analítico realizado por el SEDIF en el Programa de Salud y Bienestar Comunitario que constata las características económicas,

sociales, políticas, culturales, demográficas y topográficas de la comunidad, de manera que se ubiquen las circunstancias de las cuales se parte.

**Diagnóstico Participativo (DP):** Es el ejercicio de reflexión de la realidad que llevan a cabo, en conjunto, el Grupo de Desarrollo y la Promotoría, basado en la metodología de planeación participativa, que permite identificar y priorizar sus problemáticas, y establecer alternativas de solución, todo ello como punto de partida para tomar decisiones encaminadas a mejorar la salud comunitaria.

**DOF:** Diario Oficial de la Federación.

**Dotación alimentaria:** Para efectos de este documento, se refiere al paquete de insumos conformados de acuerdo con criterios de calidad nutricia, que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que contribuyen a promover una alimentación correcta, y se otorgan a través de los programas de asistencia social alimentaria.

**EIASADC:** Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.

**Espacio alimentario:** Para efectos de este documento, lugar designado para la preparación y consumo de alimentos mediante la organización y la participación social.

**Especificación:** Características o requisitos que debe cumplir un producto o un servicio.

**Especificaciones Técnicas de Calidad:** Características o requisitos que deben cumplir los insumos alimentarios de acuerdo con la EIASADC.

**Estado de nutrición o estado nutricional:** Es el resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es Asimismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social.

**Estrategia Anual de Inversión Comunitaria (EAIC):** Iniciativa en la que se detallan los proyectos sociales o productivos, las acciones de capacitación y asesoría técnica y sus respectivos requerimientos de financiamiento, que corresponden a las alternativas de acción colectiva que el GD ha identificado como prioritarios en su Programa de Trabajo Comunitario, pueden abarcar uno o más aspectos encaminados a modificar los determinantes sociales de la salud, de tal manera que incida significativamente en la creación de condiciones para la salud y el bienestar comunitarios.

**Estructura programática:** Conjunto de categorías y elementos programáticos ordenados en forma coherente que define las acciones de los ejecutores de gasto para alcanzar sus objetivos y metas. Ordena y clasifica las acciones de los ejecutores de gasto para delimitar su aplicación, y permite conocer el rendimiento esperado del uso de los recursos públicos.

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

**FAM-AS:** Fondo de Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social.

**Fibra dietética:** A la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono que son resistentes a la digestión y a la absorción en el intestino delgado humano y que sufren una fermentación

total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, lignina y otras sustancias asociadas a las plantas. Se les divide en solubles e insolubles. Su consumo insuficiente se ha asociado con la aparición de enfermedades crónicas. Se encuentra en leguminosas, cereales integrales, verduras y frutas.

**Focalización:** Es asegurar que los beneficios de las acciones lleguen a las familias que más requieren las intervenciones públicas, para concentrar la atención sobre un determinado problema o necesidad.

**Frutas y hortalizas deshidratadas:** Productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales.

**Grupo de Desarrollo (GD):** Es el conjunto de personas que se congregan y constituyen mediante asamblea como organización comunitaria, con el propósito de impulsar los trabajos para la salud y el bienestar de su localidad. Es conformado por personas que han decidido trabajar libre, gratuita y voluntariamente, sin discriminación por sexo, género, rango social, orientación sexual o cualquier otro motivo o circunstancia.

**Grupos vulnerables:** Condición de riesgo que padece un individuo, una familia o una comunidad, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que esa situación impide que dichas condiciones no sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

**Hábitos alimentarios:** Conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres.

**Inocuo:** Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con el uso a que se destina.

**IPPEA:** Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual.

**Lactancia materna:** Alimentación de los niños con leche materna, se sugiere que sea exclusiva los primeros seis meses, y complementada por dos años o más

**LAS:** Ley de Asistencia Social.

**LCF:** Ley de Coordinación Fiscal.

**LDFFFM:** Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

**Leche entera:** Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas o de cualquier otra especie animal, sin calostro, con un contenido mínimo de grasa butírica de 30 g/L.

**Leche parcialmente descremada, semidescremada o descremada:** Productos obtenidos de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas o de cualquier otra especie animal, sin calostro. El contenido de grasa butírica de la leche parcialmente descremada es de 6-28 g/L, semidescremada cuando tiene de 16-18 g/L y el de la descremada es de 5g/L máximo.



**LFPRH:** Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

**LGS:** Ley General de Salud.

**Localidad:** Todo lugar ocupado con una o más viviendas, las cuales pueden estar habitadas o no; este lugar es reconocido por un nombre dado por la ley o la costumbre, por la cantidad de población, se dividen en urbanas (mayores de 2500 habitantes) y rurales (menores de 2500 habitantes) de acuerdo con Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

**Menú cíclico:** Serie de menús planificados para un periodo específico que evita la repetición de platillos y la monotonía.

**Niñas y niños:** Personas de hasta 12 años incompletos, tal como lo establece el Artículo 2 de la Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.

**Obesidad:** Enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo. Se determina la existencia de obesidad en adultos cuando existe un índice de masa corporal mayor de 30 kg/m<sup>2</sup>. Se debe a la ingestión de energía en cantidades mayores a las que se gastan, acumulándose el exceso en el organismo en forma de grasa.

**Orientación y educación alimentaria (OEA):** Conjunto de acciones enfocadas en transmitir nuevos conocimientos, así como reforzar aquellas buenas prácticas que realiza la comunidad, a través de diferentes actividades que motiven a tener actitudes saludables, mismas que, con el tiempo, se conviertan en acciones cotidianas (hábitos).

**Padrón de beneficiarios:** Registro nominal de los beneficiarios de un programa.

**Participación Social:** Proceso que permite involucrar a la población, autoridades locales, instituciones públicas y a los sectores social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de lograr un mayor impacto.

**PEA:** Proyecto Estatal Anual.

**Personas de atención prioritaria:** Son aquellos a quienes se ha identificado que deben ser atendidos de manera preferente, a través de programas especiales y estrategias, con la finalidad de alcanzar un equilibrio social.

**Perspectiva de género:** Considera el papel social y cultural de las mujeres, hombres, niñas, niños y adolescentes, a fin de promover la equidad e igualdad de oportunidades y responsabilidades en un programa determinado.

**Perspectiva de los pueblos indígenas:** Acción de reconocer que los pueblos indígenas se caracterizan por la relación especial con sus tierras, territorios y recursos naturales, donde han desarrollado culturas, lenguas, artes, medicinas, cosmogonías y formas propias de organización política, económica y social. Conservan, además, usos y costumbres así como principios y valores que rigen la vida comunitaria entre los que destacan: el tequio, la solidaridad, el trabajo comunitario, la ayuda mutua, mismos que deberán tomarse en cuenta para fortalecer los procesos de autonomía y formas de organización propias.

**Perspectiva regional:** Considera la cultura y tradiciones regionales para rescatar y mejorar las prácticas alimentarias de la comunidad, la familia y el individuo, por un lado, y por el otro, incentivar la economía y producción local, así como fomentar el desarrollo regional.

**Población objetivo:** Población que un programa tiene planeado o programado atender para cubrir la población potencial y que cumple con los criterios de elegibilidad establecidos en su normatividad.

**Población potencial:** Población total que presenta la necesidad o problema que justifica la existencia de un programa y que, por lo tanto, pudiera ser elegible para su atención.

**Prácticas de higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad.

**Primeros 1000 días de vida:** El periodo de vida desde la concepción hasta los dos años de edad cumplidos.

**Programa de Trabajo Comunitario (PTC):** Es el documento que contiene la propuesta de trabajo del GD para el manejo y/o solución de las problemáticas identificadas en el Diagnóstico Participativo, en función de una visión integral que incluye las responsabilidades y tareas de los y las integrantes del GD.

**Promoción de la salud:** al proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar corresponsablemente en el cuidado de su salud y para optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual y colectivo mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

**Proyecto Comunitario:** Es un plan de acción que considera actividades concretas, interrelacionadas y coordinadas entre sí, que se realizan con el fin de generar determinados bienes y servicios, orientados a satisfacer necesidades y/o resolver problemas colectivos. Los Proyectos Comunitarios atienden temas relativos al logro de estilos de vida saludable por lo que pueden estar direccionados al autocuidado, a la recreación y manejo del tiempo libre, a la gestión integral de riesgos, a los espacios habitables sustentables, a la alimentación correcta y local, a la sustentabilidad y a la economía solidaria. Se dividen en proyectos sociales y proyectos productivos.

**PSBC:** Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

**Pulpas o colados de frutas o verduras:** Productos que han sido deshuesados, molidos o tamizados, sometidos a tratamiento térmico hasta su concentración y adicionados, o no, de ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

**Ración alimentaria.** Para efectos de este documento, se refiere al platillo preparado que se ofrece en los espacios alimentarios.

**Reglas de Operación (ROP):** Son un conjunto de disposiciones que precisan la forma de operar un programa, con el propósito de transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos alimentarios.

**Salud Comunitaria:** Se refiere a la combinación de habilidades, creencias y ciencias, dirigidas hacia el mantenimiento y la mejora de la salud de todas las personas de la comunidad a través de la acción colectiva o social, para lograr un estado de completo bienestar físico, mental y social.

**Salud y Bienestar Comunitario:** Para efectos del programa descrito en esta Estrategia, la salud y bienestar comunitario, es el estado de satisfacción de las necesidades de los

integrantes de una comunidad, a través de la intervención en siete componentes: autocuidado de la salud, recreación y manejo del tiempo libre, gestión integral de riesgos, espacios habitables saludables, alimentación correcta y local, economía solidaria, así como sustentabilidad.

**SEDIF:** Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia, o de la Ciudad de México.

**Seguridad alimentaria:** El acceso físico y económico de todas las personas, en todo momento, a los alimentos inocuos y nutritivos que se requieren para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida saludable y activa.

**SFP:** Secretaría de la Función Pública.

**Situación de emergencia:** Condición que puede causar un daño y propiciar un riesgo excesivo para la seguridad e integridad de la población en general, generada o asociada con la inminencia, alta probabilidad o presencia de un agente perturbador.

**SIIPP-G:** Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales de la Secretaría de la Función Pública.

**SNDIF:** Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**SMDIF:** Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Sodio:** Nutrimento inorgánico, que constituye el principal catión del espacio extracelular y su contenido corporal, está regulado a través de la función renal. Regula el volumen, la presión osmótica, y la carga eléctrica del fluido extra-celular. Interviene en la contracción muscular, la conducción nerviosa, la absorción de algunos nutrimentos y, en menor grado, en la constitución de los huesos.

**SRFT:** Sistema de Recursos Federales Transferidos de la SHCP.

**Vigilancia del estado nutricional:** Conjunto de procedimientos sistemáticos que permiten identificar, seguir y evaluar las condiciones de nutrición en forma individual y colectiva, indispensable para la toma de decisiones.

**Vulnerabilidad:** Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que dicha situación impide que esas condiciones sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.