



DIF

ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE
FOMENTO A LA SALUD

Proyecto:

39 - 13. DESAYUNOS ESCOLARES PARA UN ESTADO DE TLAXCALA SIN HAMBRE.

Indicador:

07A1.- Realizar capacitación de educación y orientación alimentaria a los SMDIF y beneficiarios del programa de alimentación escolar modalidad frío.

Medio de Verificación:

Reporte de capacitaciones de educación y orientación alimentaria 2023.

Ubicación Física:

Oficina de Orientación y Educación Alimentaria.

Ing. Karla Stankiewicz Dávila

Jefa de Departamento de Asistencia
Alimentaria y Nutrición

AGOSTO 2023

Calle José Ma. Morelos 5, Centro, C.P. 90000 Tlaxcala, Tlax, Tel.246 465 04 40

Ext. 208



PROGRAMA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES DE EDUCACIÓN Y ORIENTACIÓN ALIMENTARIA DE AEMF OTORGADAS

MES: AGOSTO 2023

REPORTE MENSUAL DEL ÁREA DE NUTRICIÓN SEDIF

No.	TEMA	OBJETIVOS DEL TEMA	LUGAR DONDE SE REALIZÓ	FECHA	PROGRAMA					POBLACIÓN OBJETIVO	TOTAL DE ASISTENTES	LÍNEA DE ACCIÓN	CAMBIO ESPERADO
					AEMC	AEMF	PAAGP1000D	PAAGP	OTROS				
1	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	LOS PARTICIPANTES CONOCERÁN LOS METODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	AUDITORIO "NICANOR SERRANO" DEL MUNICIPIO DE ZACATELCO	22/08/2023		X				OPERATIVOS DE LOS SMDIF QUE OPERAN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO	24	SESIÓN EDUCATIVA	INTEGRACIÓN DEL TEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

ING. JULIO VARGAS SÁNCHEZ
 RESPONSABLE DEL AREA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACION ALIMENTARIA

ING. KARLA STANKIEWICZ DÁVILA
 JEFE DE DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
AREA: ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
ORIENTACIÓN

FORMATO DE CAMPO QUE REALIZA EL ÀREA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA Alimentación Escolar y Movilidad Frío FECHA 22 / 08 / 23.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos"

NOMBRE DEL MUNICIPIO	NOMBRE DE LA COMUNIDAD	NOMBRE FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR (A) DEL SMDIF CONSTITUCIONAL	No DE ASIST	HORA DE LLEGADA	HORA DE SALIDA
Zacatelco	Zacatelco.	 ZACATELCO 2021 - 2024 DIF Dra. L. Patricia García Aeruos. 	24	10:00 am.	12:30 pm.



**DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos"
 Población objetivo: Operativos de los SMDIF Programa: AEMF
 Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio "Nicanor Serrano"
 Municipio: Zacatelco Localidad: Zacatelco

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70	M/H	SI/NO	
1	Monica Fernanda Calderon Cortez			X	M	NO	[Signature]
2	Patricia Teasto Lopez			/	M	NO	[Signature]
3	Karla B. Perez Guzman			/	M	SI	[Signature]
4	Erick Morales Flores			✓	H	NO	[Signature]
5	Margarita Apango Hdez			✓	M	NO	[Signature]
6	Daniela Romo Atenal			✓	m	NO	[Signature]
7	MARIA JULIA GONZALEZ DIAZ			✓	M	NO	[Signature]
8	Esmeralda Sánchez Xochitlancatl			✓	M	NO	[Signature]
9	Hermينيا Mena Cortes			/	M	NO	[Signature]
10	Maria Elizabeth Rojas Mena			/	M	NO	[Signature]

Nombre, Firma y Sello
Dr. Patricia Socorro
 AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
ZACATELCO
 DIRECTOR(A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF
 2021 - 2024

Nombre y firma
Gloria Pérez Hernández
 Responsable Operativo



**DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos"

Población objetivo: Operativos de los SMDIF Programa: AEMF

Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio "Nicanor Serrano"

Municipio: Zacatelco Localidad: Zacatelco

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70	M/H	SI/NO	
1	Valeria Juárez Aguilera			X	M	NO	
2	Gerardo Hernández Elías			X	H	NO	
3	Elizabeth Coarceña Coronel			X	M	NO	
4	YANETH MONTES TRONCOSO			X	M	NO	
5	Angelica Cortes Partillo			X	M	NO	
6	Ana Angelica Pérez Bautista			X	H	NO	
7	Julieta Bonilla Montes			X	M	NO	
8	Kecayn Ulizalvarado Morales			X	H	NO	
9	Manuela Reyes Romeo			X	M	NO	
10	Abraham Pacheco Morales			X	H	NO	

Nombre: Abraham Pacheco Morales

 DIRECTOR (A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF

Nombre y firma Gloria Pérez Hernández

 Responsable Operativo



DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos"
 Población objetivo: Operativos de los SMOH Programa: AEMF
 Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio "Nicanor Serrano"
 Municipio: Zacatelco Localidad: Zacatelco

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70			
1	Jose Felipe H. Muñoz Adz.			✓	H.	No.	
2	Maribel Rojas Zepeda			✓	H.	No	
3	Adriana Cortés Zempora Itza H			✓	H.	No	
4	Leticia Patricia Garcia			✓	M	No	
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Nombre, Firma y Sello

ZACATELCO
 DIRECTOR (A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF

Nombre y firma
Gloria Pérez Hernández
 Responsable Operativo

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE CAPACITACION DEL TEMA: "CONSERVACIÓN DE LOS
ALIMENTOS"**

MUNICIPIO: ZACATELCO

FECHA: 22 DE AGOSTO 2023

HORA: 10:00 AM

PROGRAMA: ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO

Ilustración 1

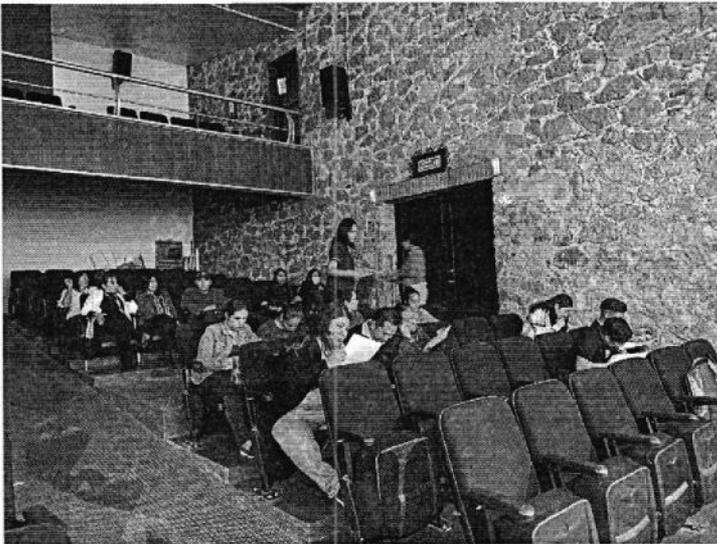


Ilustración 2



Ilustración 3

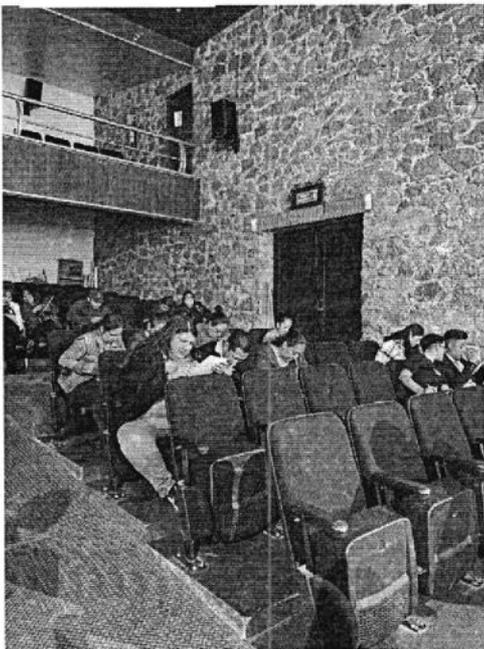


Ilustración 4



Ilustración 5

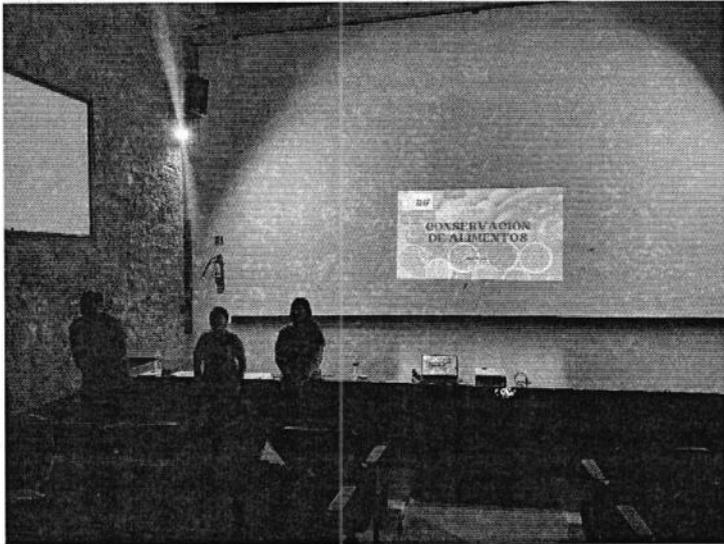


Ilustración 6

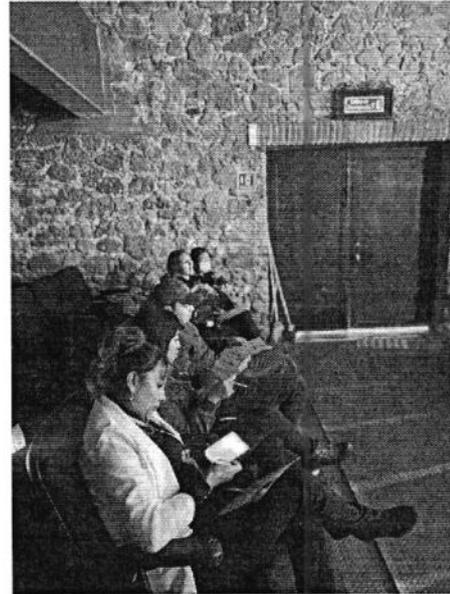


Ilustración 7

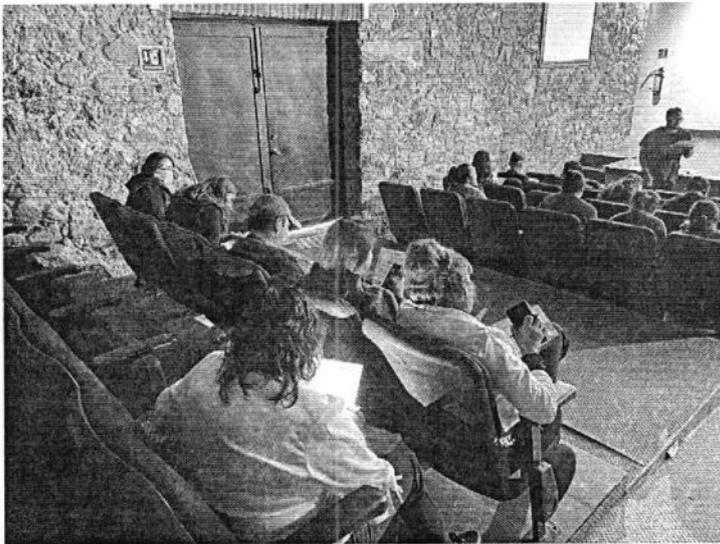
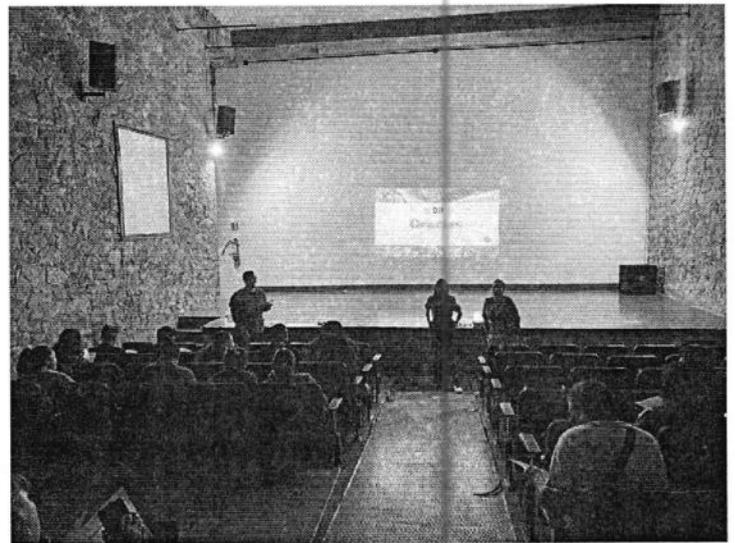


Ilustración 8





DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Valeria Juárez Aguila
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	Santa Cruz Quilehtla
PROGRAMA	DEMF

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Llevar los alimentos a temperaturas correctas de almacenamiento

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Tratar de que los alimentos estén cerca de agentes contaminantes y que se conserven sus propiedades nutricionales

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Evitar el crecimiento de microorganismos patológicos

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Agente físico, químico y biológico

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Valeria Juárez Aguilera
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	Santa Cruz Quilehtla
PROGRAMA	DEMF

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Teniendolos en temperaturas adecuadas y en lugares limpios

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Asegurar que lleguen en buenas condiciones organolépticas y nutricionales a los comensales.

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para su larga duración y evitar crecimiento bacteriano previniendo ETA

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Método físico, químico y biológico

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Julieta Bonilla Montes
FECHA:	22-08-23
MUNICIPIO:	Santa Catarina Ayometla.
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?
2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?
Conservar los alimentos de manera adecuada
3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?
Para conservarlas por más tiempo
4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?
5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?
 a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?
 a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Julietta Bonilla Montes
FECHA:	22-08-23
MUNICIPIO:	Santa Catarina Ayometlan
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?
Refrigeración
2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?
Preservar la calidad, propiedades nutritivas
3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?
Para conservarlos en buen estado
4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?
Químicos, físicos, biológicos
5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?
 a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?
 a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Angelica
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?
Químicos, físico y biológicos
2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?
preservar la calidad y propiedades nutritivas
3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?
para que estén en buen estado
4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?
Refrigeración
5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores
7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Angelica
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Refrigeración

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

preservar alimentos

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

preservar alimentos

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Kayn Ulises Romero Morales
FECHA:	22-Agosto-2023
MUNICIPIO:	Zacatelco
PROGRAMA	Comunitario

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

En un lugar fresco y refrigerado

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Como se mantienen en buen estado

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para poder comerlos después de días

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Keilyn
FECHA:	
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Si

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para mantenerlos en buen estado

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

- Conservación
- Refrigeración
- Caducidad

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores