



Gobierno
Federal

SALUD

DIF
Nacional



LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA 2013

PRESENTACIÓN

La coordinación interinstitucional entre el Sistema Nacional DIF (SNDIF), los 31 Sistemas Estatales DIF (SEDIF) y DIF D.F., que se ha impulsado a partir del año 2001, ha permitido la definición de programas y acciones encaminados a brindar asistencia social alimentaria y fortalecer el desarrollo comunitario de la población vulnerable. *La Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)* es el principal resultado de ello, y sus Lineamientos constituyen el instrumento de coordinación más importante de este aspecto de la asistencia social.

Ante un nuevo contexto epidemiológico de la población mexicana, en el 2007 el SNDIF y los SEDIF reorientaron el objetivo de la EIASA e iniciaron el proceso de adecuación de los apoyos alimentarios para contribuir a la prevención y atención de la mala nutrición a través de la promoción de una alimentación correcta. Este proceso derivó en el desarrollo de nuevos Lineamientos de la EIASA para el año 2008, los cuales fueron ratificados en acuerdo con los SEDIF durante el 8º Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario (Pachuca, Hgo., noviembre, 2008).

Estos *Lineamientos* se conciben como una herramienta que brinda a los SEDIF la flexibilidad suficiente para una planeación objetiva y adecuada a las prioridades de asistencia social alimentaria de su estado, y al mismo tiempo establecer la línea operativa de los programas alimentarios a nivel nacional. Este documento mantiene su esencia clarificando el quehacer del SNDIF y los SEDIF, en el ámbito de las responsabilidades de cada institución. Contiene conceptos actualizados relacionados con la asistencia social alimentaria, sus implicaciones y trascendencia en la atención y prevención de la mala nutrición, a través de la promoción de la alimentación correcta, y abordada desde 4 perspectivas de implementación: familiar y comunitaria, regional, de género y de apoyo a la seguridad alimentaria. Asimismo, busca brindar a los SEDIF elementos para formular sus *Proyectos Estatales Anuales* y sus *documentos normativos que regulan la operación, tales como Reglas de Operación, manuales y convenios*, que deben considerar acciones de focalización, orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad, así como las perspectivas antes mencionadas.

Derivado de un proceso continuo de revisión y actualización anual, para 2013 se incluye una propuesta para la focalización de los programas de la EIASA y la selección de beneficiarios con base en el grado de inseguridad alimentaria, así como de manera más específica criterios de “*calidad nutricia*” para los apoyos alimentarios, así como en cuestión de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
MARCO LEGAL	6
ALCANCE	18
ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS SISTEMAS ESTATALES DIF, DIF-DF Y SNDIF	19
ORIGEN Y EJERCICIO DE LOS RECURSOS	24
COORDINACIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA POR PARTE DEL SNDIF	25
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA	27
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS	28
ACCIONES COMPLEMENTARIAS	44
PERSPECTIVAS DE IMPLEMENTACIÓN	46
FOCALIZACIÓN	49
ORIENTACIÓN ALIMENTARIA	55
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS	58
EVALUACIÓN	75
ANEXOS	78
ANEXO 1. Propuesta de Guión para la Elaboración de Reglas de Operación	79
ANEXO 2. Compromisos Internacionales Contraídos por México	81
ANEXO 3. Información que se revisa en las Visitas de Seguimiento	84
ANEXO 4. Recomendaciones para la Selección de Insumos Alimentarios	85
ANEXO 5. Recomendación de Alimentos para la Conformación de Dotaciones de Calidad Nutricia	90
ANEXO 6. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio.	91
ANEXO 7. Preparaciones de Baja Frecuencia	92
ANEXO 8. Determinación de Insumos y sus Cantidades a partir de Menús Cíclicos	93
ANEXO 9. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para desayuno escolar frío	98
ANEXO 10. Propuesta de elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Adquiridos	100
ANEXO 11. Encuesta para Focalizar Hogares con Inseguridad Alimentaria	102
ANEXO 12. Normas de Referencia sobre Alimentos	110
ANEXO 13. Glosario de Términos	115
ANEXO 14. Calendario de entrega de información a la Dirección de Atención Alimentaria	127
REFERENCIAS	128

INTRODUCCIÓN

La **asistencia social** es un derecho de todos los mexicanos y le corresponde al Estado brindarla en cumplimiento de la *Ley General de Salud* y la *Ley de Asistencia Social*. Esta última confiere al Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) la facultad de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada (en lo sucesivo Sistema)¹, y fijar las bases sobre las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones del mismo², integrado, entre otras instancias, por los Sistemas Estatales DIF y DIF D.F. (SEDIF). Con éstos, el SNDIF se coordina para la operación de programas, prestación de servicios y la realización de acciones en materia de asistencia social.

En este contexto, uno de los servicios de asistencia social que a lo largo de su historia ha brindado el DIF es la entrega de apoyos alimentarios con acciones de orientación alimentaria, a población de escasos recursos y a población de zonas marginadas. La historia de este tipo de apoyo se remonta a 1929 con el programa “Gota de Leche”, que a fines de los años setenta el DIF retoma con los Programas de Raciones Alimentarias (PRA) y Asistencia Social Alimentaria a Familias en Desamparo (PASAF). Hasta 1997 operaron de manera centralizada desde el SNDIF.

A partir de la descentralización de los programas alimentarios, en el 2001 el SNDIF convocó a los SEDIF para desarrollar un proyecto de coordinación de los programas alimentarios, a través de Comisiones de Trabajo. El resultado fue el desarrollo de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) que reúne una nueva estructura de 4 programas con actividades de focalización, orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad. El principal objetivo de la Estrategia fue, hasta 2007, el de contribuir a mejorar el estado de nutrición de los sujetos de asistencia social.

La Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria (ENOA), fue otro de los productos del trabajo coordinado del DIF en sus diferentes niveles. Esta se desarrolló en el 2003, por parte de la **Comisión de Orientación Alimentaria**, en la que participaron 10 SEDIF y el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición “Salvador Zubirán”. A partir del 2004, por acuerdo establecido en el “3er. Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario” (Cocoyoc, Morelos, 2003) se implementó a nivel nacional como parte esencial de los Programas Alimentarios de la EIASA, a fin de proporcionar conocimientos prácticos a los beneficiarios, que contribuyeran a mejorar su estado de nutrición y como consecuencia, a mejorar su calidad de vida.

Junto con la ENOA, se impulsó el seguimiento a la calidad de los insumos alimentarios, mediante la revisión del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de Calidad, difusión de

normatividad relativa a medidas correctas de almacenamiento y manejo de los productos, la promoción de estrategias o sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria y con la elaboración del Catálogo de Insumos Alimentarios.

El contexto actual de salud demanda que la asistencia social alimentaria contemple no sólo la desnutrición y otras deficiencias nutrimentales específicas, sino también la mala nutrición generada por estilos de vida poco saludables. En 2007, el SNDIF generó espacios de discusión en cuanto al papel de la EIASA en el combate de 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, durante el **7º Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario** en noviembre del mismo año, de modificar la composición de los apoyos alimentarios, de manera que éstos respondieran a las necesidades reales de alimentación de los beneficiarios. Lo anterior, constituye la primera acción de mejora de la “calidad nutricia”, a través de la integración de menús que promuevan una alimentación correcta con alimentos de los tres grupos, enfatizando el consumo de verdura y fruta, leguminosas y cereales integrales, y la disminución del aporte de grasa, azúcar y sodio.

Siguiendo con las modificaciones enfocadas a la mejora de los programas, en el 2008 se replanteó el objetivo de la EIASA y se integró el concepto de “calidad nutricia” a la operación de los programas, publicándose en el 2009 los nuevos “Lineamientos de la EIASA”.

El acompañamiento del SNDIF a los SEDIF en la implementación de los cambios, se ha dado principalmente a través de visitas de seguimiento a cada uno de ellos, para identificar las variantes operativas y posibilidades de nuevas mejoras. En este sentido, se presenta la actualización a los *Lineamientos de la EIASA*, reforzando el esquema de integralidad con otras acciones, que requiere un mayor esfuerzo de coordinación y consenso entre las diferentes instituciones del sector público y privado.

El 25 de enero de 2010, el Sistema Nacional DIF suscribió el *Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra la obesidad y el sobrepeso (ANSA)*, el cual tiene por objeto integrar y orientar la política pública del Gobierno Federal y de los gobiernos estatales, así como las acciones de todos los demás sectores, para prevenir y atender la problemática de obesidad y sobrepeso de la población mexicana y las consecuencias que de ella se derivan. En el marco de este Acuerdo Nacional, la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación Pública, emitieron los *Lineamientos Generales para la distribución, el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los centros de consumo escolar de los planteles de educación básica*.

Para 2011, el Art. 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece que **toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad**, por lo que el

reto de la EIASA y los programas que la integran, es el de consolidarse como una plataforma operativa a la cual pueden sumarse diversas acciones impulsadas por los sectores público y privado, generando sinergias para la promoción de hábitos y estilos de vida saludables entre la población mexicana, en el marco de colaboración que proporciona el *Acuerdo Nacional*.

Es así como las acciones impulsadas por el Sistema Nacional DIF desde 2007, se han realizado tomando en cuenta las características y necesidades de la población mexicana, teniendo desde 2009 la finalidad de promover una alimentación correcta mediante la entrega de apoyos alimentarios conformados bajo los criterios de calidad nutricia, garantizando su inocuidad, a través de acciones de aseguramiento de la calidad.

MARCO LEGAL

La Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), se encuentra inserta en un marco de leyes, normas, lineamientos e instrumentos de planeación. Por tal motivo, a continuación se señalan cada uno de los fundamentos legales de la asistencia social y de salud, que son considerados por la EIASA, acotándolos a aquellos que pueden servir como soporte para una adecuada planeación y operación de los programas alimentarios.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.³

Artículo 2º. La Nación Mexicana es única e indivisible.

B. La federación, los estados y los municipios, para promover la igualdad de oportunidades de los indígenas y eliminar cualquier práctica discriminatoria, establecerán las instituciones y determinaran las políticas necesarias para garantizar la vigencia de los derechos de los indígenas y el desarrollo integral de sus pueblos y comunidades, las cuales deberán ser diseñadas y operadas conjuntamente con ellos

III. Asegurar el acceso efectivo a los servicios de salud mediante la ampliación de la cobertura del sistema nacional, aprovechando debidamente la medicina tradicional, así como apoyar la nutrición de los indígenas mediante programas de alimentación, en especial para la población infantil.

VIII. Establecer políticas sociales para proteger a los migrantes de los pueblos indígenas, tanto en el territorio nacional como en el extranjero, mediante acciones para garantizar los derechos laborales de los jornaleros agrícolas; mejorar las condiciones de salud de las mujeres; apoyar con programas especiales de educación y nutrición a niños y jóvenes de familias migrantes; velar por el respeto de sus derechos humanos y promover la difusión de sus culturas.

Artículo 4º. El varón y la mujer son iguales ante la ley, esta protegerá la organización y el desarrollo de la familia.

...

Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.

En todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Este principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez.

Artículo 27. La propiedad de las tierras y aguas comprendidas dentro de los límites del territorio nacional, corresponde originariamente a la nación...

Fracción XX, El estado promoverá las condiciones para el desarrollo rural integral, con el propósito de generar empleo y garantizar a la población campesina el bienestar y su participación e incorporación en el desarrollo nacional...

XX. ... también tendrá entre sus fines que el Estado garantice el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos que la ley establezca.

Ley General de Salud⁴

Artículo 2o. El derecho a la protección de la salud, tiene las siguientes finalidades:

...

V. El disfrute de servicios de salud y de asistencia social que satisfagan eficaz y oportunamente las necesidades de la población;

Artículo 3o. En los términos de esta Ley, es materia de salubridad general:

...

IV. La atención materno-infantil;

IV Bis. El programa de nutrición materno-infantil en los pueblos y comunidades indígenas;

...

VIII. La promoción de la formación de recursos humanos para la salud;

...

XI. La educación para la salud;

XII. La prevención, orientación control y vigilancia en materia de nutrición;

...

XVI. La prevención y el control de enfermedades no transmisibles y accidentes;

...

XVIII. La asistencia social;

...

Artículo 27. Para los efectos del derecho a la protección de la salud, se consideran servicios básicos de salud los referentes a:

I. a VIII. ...

IX. La promoción del mejoramiento de la nutrición;

X. La asistencia social a los grupos más vulnerables y, de éstos, de manera especial, a los pertenecientes a las comunidades indígenas,

Artículo 114. Para la atención y mejoramiento de la nutrición de la población, la Secretaría de Salud participará, de manera permanente, en los programas de alimentación del Gobierno Federal.

La Secretaría de Salud, las entidades del sector salud y los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán y desarrollarán programas de nutrición, promoviendo la participación en los mismos de los organismos nacionales e internacionales cuyas actividades se relacionen con la nutrición, alimentos, y su disponibilidad, así como de los sectores sociales y privado.

Artículo 115. La Secretaría de Salud tendrá a su cargo:

...

II. 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;

III. Normar el establecimiento, operación y evaluación de servicios de nutrición en las zonas que se determinen, en función de las mayores carencias y problemas de salud;

IV. Normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas.

Artículo 172. El Gobierno Federal contará con un organismo que tendrá entre sus objetivos la promoción de la asistencia social, prestación de servicios en ese campo y la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables. Dicho organismo promoverá la interrelación sistemática de acciones que en el campo de la asistencia social lleven a cabo las instituciones públicas.

Ley de Asistencia Social⁵

Artículo 7. Los servicios de salud en materia de asistencia social que presten la Federación, los Estados, los Municipios y los sectores social y privado, forman parte del Sistema Nacional de Salud, a través del Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada.

Los que se presten en los Estados por los gobiernos locales y por los sectores social y privado, formarán parte de los sistemas estatales de salud en lo relativo a su régimen local. De acuerdo a lo dispuesto en la Ley General de Salud corresponde a los gobiernos de las entidades federativas en materia de salubridad general, como autoridades locales y dentro de sus respectivas jurisdicciones territoriales, organizar, operar, supervisar y evaluar la prestación de los servicios de salud en materia de asistencia social, con base en las Normas Oficiales Mexicanas que al efecto expida la Secretaría de Salud o el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

Artículo 9. ... el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, en su carácter de coordinador del Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, tendrá respecto de la asistencia social, y como materia de salubridad general, las siguientes atribuciones:

I. Vigilar el estricto cumplimiento de esta Ley, así como las disposiciones que se dicten con base en ella, sin perjuicio de las facultades que en la materia competan a otras dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y a los Gobiernos y entidades de los estados;

...

IV. Supervisar la debida aplicación de las Normas Oficiales Mexicanas que rijan la prestación de los servicios de salud en esta materia, así como evaluar los resultados de los servicios asistenciales que se presten conforme a las mismas;

V. Apoyar la coordinación entre las instituciones que presten servicios de asistencia social y las educativas para formar y capacitar recursos humanos en la materia;

...

VII. Formar personal profesional en materias relacionadas con la prestación de servicios de asistencia social;

...

IX. Coordinar, con las entidades federativas, la prestación y promoción de los servicios de salud en materia de asistencia social;

X. Concertar acciones con los sectores social y privado, mediante convenios y contratos en que se regulen la prestación y promoción de los servicios de salud en materia de asistencia social, con la participación que corresponda a otras dependencias o entidades;

...

Artículo 10.- Los sujetos de atención de la asistencia social tendrán derecho a: Recibir servicios de calidad, con oportunidad y con calidez, por parte de personal profesional y calificado.

Artículo 11. Los sujetos y las familias, en la medida de sus posibilidades, participarán en los distintos procesos de la asistencia social, como la capacitación, rehabilitación e integración. Los familiares de los sujetos de la asistencia social, serán corresponsables de esa participación y aprovechamiento.

Artículo 12. Se entienden como servicios básicos de salud en materia de asistencia social los siguientes:

I. Los señalados en el Artículo 168 de la Ley General de Salud

...

VIII. La orientación nutricional y la alimentación complementaria a población de escasos recursos y a población de zonas marginadas;

...

XIII. La promoción de acciones y de la participación social para el mejoramiento comunitario,
y

...

Artículo 14. Son facultades de la Federación en materia de asistencia social:

...

VII. La instrumentación de mecanismos de coordinación para la operación, control y evaluación de los programas de asistencia social que las entidades federativas, el Distrito Federal y los municipios realicen apoyados total o parcialmente con recursos federales;

Artículo 15. Cuando, por razón de la materia, se requiera de la intervención de otras dependencias o entidades, el Organismo denominado Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, en lo sucesivo El Organismo, ejercerá sus atribuciones en coordinación con ellas.

Artículo 19. La Secretaría de Salud a través del Organismo, y en su caso, con la intervención de otras dependencias y entidades, podrá celebrar acuerdos de coordinación en materia de asistencia social con los gobiernos de las Entidades Federativas y del Distrito Federal.

Artículo 22. Son integrantes del Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada:

...

d) El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia;

e) Los Sistemas Estatales y del Distrito Federal para el Desarrollo Integral de la Familia;

f) Los Sistemas Municipales para el Desarrollo Integral de la Familia;

...

Artículo 24.- La Federación, a través del Organismo, fijará las bases sobre las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones del Sistema.

Artículo 27.- El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia es el Organismo Público Descentralizado, con patrimonio y personalidad jurídica propios, a que se refiere el Artículo 172 de la Ley General de Salud.

Artículo 28.- El Organismo será el coordinador del Sistema, y tendrá las siguientes funciones:

...

b) Elaborar un Programa Nacional de Asistencia Social conforme a las disposiciones de la Ley de Planeación, los lineamientos del Plan Nacional de Desarrollo, y demás instrumentos de planeación de la Administración Pública Federal;

...

f) Proponer para su aprobación a la Secretaría de Salud, la formulación de las Normas Oficiales Mexicanas en la materia y apoyarla en la vigilancia de la aplicación de las mismas;

...

j) Supervisar y evaluar la actividad y los servicios de asistencia social que presten las instituciones de asistencia social pública y privada, conforme a lo que establece la Ley General de Salud y el presente ordenamiento;

...

Ley General de Educación⁶

Artículo 7o. La educación que impartan el Estado, sus organismos descentralizados y los particulares con autorización o con reconocimiento de validez oficial de estudios tendrá, además de los fines establecidos en el segundo párrafo del artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los siguientes:

...

IX.- Fomentar la educación en materia de nutrición y estimular la educación física y la práctica del Deporte.

Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes⁷.

Artículo 11. Son obligaciones de madres, padres y de todas las personas que tengan a su cuidado niñas, niños y adolescentes:

A. Proporcionarles una vida digna, garantizarles la satisfacción de alimentación, así como el pleno y armónico desarrollo de su personalidad en el seno de la familia, la escuela, la sociedad y las instituciones, de conformidad con lo dispuesto en el presente artículo.

Para los efectos de este precepto, la alimentación comprende esencialmente la satisfacción de las necesidades de comida, habitación, educación, vestido, asistencia en caso de enfermedad y recreación.

Artículo 28. Niñas, niños y adolescentes tienen derecho a la salud. Las autoridades federales, del Distrito Federal, estatales y municipales en el ámbito de sus respectivas competencias, se mantendrán coordinados a fin de:

D. Combatir la desnutrición mediante la promoción de una alimentación adecuada.

Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria⁸

Artículo 58.- Las adecuaciones presupuestarias...

No se podrán realizar reducciones a los programas presupuestarios ni a las inversiones dirigidas a la atención de la Igualdad entre Mujeres y Hombres, al Programa de Ciencia, Tecnología e Innovación; las erogaciones correspondientes al Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas y Comunidades Indígenas y la Atención a Grupos Vulnerables, salvo en los supuestos establecidos en la presente Ley y con la opinión de la Cámara de Diputados.

Artículo 85.- Los recursos federales aprobados en el Presupuesto de Egresos...

II. ...

Los informes a los que se refiere esta fracción deberán incluir información sobre la incidencia del ejercicio de los recursos de los Fondos de Aportaciones Federales a que se refiere el Capítulo V de la Ley de Coordinación Fiscal⁹, de manera diferenciada entre mujeres y hombres.

...

Artículo 110.- La Secretaría realizará...

V. Las evaluaciones deberán incluir información desagregada por sexo relacionada con las beneficiarias y beneficiarios de los programas. Asimismo, las dependencias y entidades deberán presentar resultados con base en indicadores, desagregados por sexo, a fin de que se pueda medir el impacto y la incidencia de los programas de manera diferenciada entre mujeres y hombres.

...

Artículo 111.- La Secretaría y la Función Pública...

El sistema de evaluación del desempeño deberá incorporar indicadores específicos que permitan evaluar la incidencia de los programas presupuestarios en la igualdad entre mujeres y hombres, la erradicación de la violencia de género y de cualquier forma de discriminación de género.

Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo¹⁰.

Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios de operación de los programas de asistencia social alimentaria dirigidos a grupos de riesgo y a grupos vulnerables.

La aplicación de la presente Norma es obligatoria en el territorio nacional para las localidades e instalaciones de los sectores público, social y privado que brinden atención alimentaria a grupos en riesgo y grupos vulnerables, fundamentalmente niños, adultos, ancianos y familias cuya vulnerabilidad aumente por condiciones socioeconómicas adversas, fenómenos de la naturaleza, situaciones extraordinarias e incapacidad.

La asistencia social alimentaria debe ser indistinta, tener como fin apoyar a los grupos en riesgo y grupos vulnerables de manera temporal, a través de la participación comprometida de la población en los programas de desarrollo comunitario y de autocuidado de la salud.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Adecuación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación¹¹.

Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deberán seguirse para orientar a la población en materia de alimentación.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria, de los sectores público, social y privado.

Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación; para quedar como proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043-SSA2-2011, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.¹²

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación.

1.2 La presente norma es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del Sistema Nacional de Salud, que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria.

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios¹³

Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información comercial y sanitaria¹⁴

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.

Esta Norma Oficial Mexicana es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera destinados al consumidor en territorio nacional.

NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba¹⁵.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

Esta Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en la presente norma oficial mexicana.

Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad¹⁶

Objetivo Prioritario 4: Incrementar el consumo diario de frutas y verduras, leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta, aumentando su disponibilidad, accesibilidad y promoviendo su consumo.

Objetivo prioritario 8: “Disminuir el consumo diario de grasas saturadas en la dieta y reducir al mínimo la producción de grasas trans de origen industrial”.

Objetivo prioritario 10: “Disminuir el consumo diario de sodio, reduciendo la cantidad de sodio adicionado y aumentando la disponibilidad y accesibilidad de productos de bajo contenido o sin sodio”.

Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los centros de consumo escolar de los planteles de educación básica.¹⁷

Artículo Primero.- El presente Acuerdo tiene por objeto:

- I. Promover que en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica se preparen y expendan alimentos y bebidas que faciliten una alimentación correcta;
- II. Encaminar los esfuerzos y acciones para que en las entidades federativas se regule, de manera coordinada y unificada, la operación de los establecimientos de consumo escolar, a fin de constituir normas claras sobre el tipo de productos que se recomienda elaborar, expender o distribuir en las escuelas de educación básica y las medidas de higiene que deberán acatarse para hacer de éstas espacios saludables;
- III. Impulsar una cultura de hábitos alimentarios saludables y una formación alimentaria que permita a niñas, niños y adolescentes que cursan la educación básica desarrollar aprendizajes hacia una vida más sana y una actitud crítica ante las prácticas que tienen efectos negativos en la salud individual y colectiva, y
- IV. Propiciar la reflexión y el análisis entre las autoridades educativas, la comunidad educativa, los Consejos Escolares de Participación Social, y demás actores que participan en el quehacer educativo para reconocer a la salud como un componente básico en la formación integral de niñas, niños y adolescentes como una forma de contribuir al mejoramiento de su calidad de vida.

ALCANCE

El presente documento se enmarca en el ámbito de la coordinación programática de la Asistencia Social Alimentaria, que corresponde al SNDIF, a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC), y en congruencia con la operación y ejercicio de los recursos, que son responsabilidades de los SEDIF y DIF D.F.

Su objetivo es establecer **lineamientos programáticos** para la operación de los programas alimentarios y la conformación de los apoyos que se entregan a la población beneficiaria. En el sentido más estricto, este documento, junto con los proyectos estatales anuales de los programas de la EIASA, y las reglas de operación desarrolladas por cada Sistema Estatal DIF y DIF D.F., pretende dar respuesta a las preguntas básicas que definen una estrategia, en el marco del objetivo común de promover una alimentación correcta:

¿Qué se va a otorgar?

¿A quién se va a otorgar?

¿Cómo se va a otorgar?

Estos **Lineamientos** serán **vigentes a partir del 1° de enero 2013** y hasta que se publique otra actualización o nueva versión de los mismos.

ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS SISTEMAS ESTATALES DIF, DIF-DF Y SNDIF

- Elaborar, conforme a los Lineamientos emitidos por el SNDIF, los instrumentos para la planeación, operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios a nivel estatal y municipal.
- Elaborar Reglas de Operación por programa, con el propósito de transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos alimentarios, de acuerdo con lo establecido en el artículo 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria (última reforma DOF 09-04-2012). Éstas deberán señalar las atribuciones, derechos y obligaciones del SEDIF, los SMDIF y los beneficiarios, así como hacerlo del conocimiento de los SMDIF para su observancia y apego, además de difundirse entre los beneficiarios de los programas y enviarlas al SNDIF para su conocimiento. Deben contemplar alternativas para la operación de los programas en caso de presentarse alguna contingencia que afecte algún sector de la población del estado. (Ver anexo 1)
 - Deberán considerar, además del marco legal mencionado en este documento, el Plan Estatal de Desarrollo, la legislación estatal vigente en la materia y los Convenios e instrumentos Internacionales firmados por nuestro país en materia de alimentación (ver anexo 2). Con la finalidad de brindar mayor certidumbre a los beneficiarios y demás actores involucrados en el funcionamiento de los programas, es altamente recomendable que las Reglas de Operación se publiquen en el Periódico, Boletín, Diario o Gaceta Oficial del Gobierno del Estado y cuenten con el visto bueno o aprobación del organismo de gobierno del SEDIF o DIF D. F.
- Elaborar el diagnóstico y análisis de la situación actual del estado en materia de salud y nutrición, para apoyar y dar sustento a la toma de decisiones en la implementación de los programas alimentarios, con la información disponible vigente generada por otras instituciones, instancias o por el mismo SEDIF.
- Elaborar el Proyecto Estatal Anual (PEA), de acuerdo con el guión que emite el SNDIF, como una herramienta para la planeación estratégica y la operación de los programas alimentarios. Este PEA deberá plasmar las acciones que llevará a cabo el SEDIF durante el ejercicio subsecuente, de acuerdo con su problemática alimentaria, y su capacidad de dar respuesta a la misma, entre la población vulnerable.

- Elaborar y entregar a la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SNDIF, según el calendario que fue enviado vía oficio en el mes de enero del presente y que se incluye en este documento en el anexo 14, el Informe Parcial de Cumplimiento del Proyecto Estatal Anual (IPPEA), de acuerdo con el guión que emite el SNDIF, cuya información permitirá determinar el avance de las acciones que llevo a cabo el SEDIF durante el ejercicio en curso y contenidas en su Proyecto Estatal Anual (PEA) correspondiente, contemplado en el mismo calendario.
- Elaborar y entregar en tiempo y forma, el Reporte Mensual de Distribución y Cobertura de Programas Alimentarios (RMDCPA) de acuerdo al mismo calendario contenido en el anexo 14.
- Verificar la congruencia entre los datos que reportan en los diferentes informes que se solicitan como parte del calendario citado en el anexo 14, principalmente en cuanto a los datos de distribución y cobertura que forman parte del Proyecto Estatal Anual (PEA), del Informe Parcial de Cumplimiento del Proyecto Estatal Anual (IPPEA), y de los Reportes mensuales de distribución y cobertura de programas alimentarios (RMDCPA), y en su caso realizar las aclaraciones correspondientes a las desviaciones que lleguen a presentarse.
- Operar los programas alimentarios en el estado y coordinar a las instancias participantes en esta operación, lo cual implica:
 - Administrar, ejercer y aplicar los recursos provenientes del Ramo 33 Fondo V.I de acuerdo con la Ley de Coordinación Fiscal, la normatividad nacional y estatal vigente.
 - Determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús para los programas que opere, de acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia (CCN) de la EIASA, que serán descritos más adelante.
 - Adquirir los insumos alimentarios que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad establecidas.
 - Asegurar el correcto almacenamiento y la distribución de los insumos, que permita conservar sus características nutricionales, de calidad e inocuidad, desde la selección hasta su entrega al beneficiario.
 - Llevar a cabo actividades de focalización para determinar a los beneficiarios de sus programas alimentarios, con base en los indicadores socioeconómicos y de de seguridad alimentaria plasmados en su Proyecto Estatal Anual.
 - Coordinar la entrega de los apoyos alimentarios a la población beneficiaria con los SMDIF, a través de convenios de colaboración y conforme a lo establecido en

las Reglas de Operación. El SEDIF promoverá que los apoyos sean entregados en tiempo y forma, y en los lugares correspondientes. Los desayunos escolares deberán ser consumidos dentro del plantel escolar y de acuerdo a la calendarización y conformación de menús planeados por el SEDIF.

- Diseñar y coordinar la implementación de las acciones de Orientación Alimentaria y Aseguramiento de la Calidad, a fin de promover una alimentación correcta.
 - Promover la participación social a través los SMDIF en la formación de comités entre la población beneficiaria, para la recepción, preparación (si es el caso), entrega y vigilancia de los apoyos alimentarios.
 - Realizar sesiones periódicas de coordinación con los SMDIF a fin de orientarlos, y para valorar los avances de los programas en todos los niveles operativos, analizar cualitativa y cuantitativamente el cumplimiento de objetivos y metas, y coadyuvar a la toma de decisiones que permitan el logro de los mismos.
 - Elaborar los padrones de beneficiarios en cumplimiento al Decreto por el que se crea el Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales publicado en el Diario Oficial de la Federación el día jueves 12 de enero de 2006, el contenido de información de los padrones será de acuerdo a lo establecido en el “Manual de Operación del Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 Junio del 2011.
- Dar seguimiento y evaluar la operación e impacto de los programas alimentarios, lo que implica:
- Asegurar la calidad de los alimentos, a través de la aplicación de prácticas de higiene e identificación de puntos críticos, desde la selección hasta la entrega de los insumos alimentarios.
 - Supervisar las acciones de orientación alimentaria.
 - Diseñar una estrategia de evaluación de impacto de los programas alimentarios en el marco de los objetivos establecidos por el SEDIF.
 - Coordinar y propiciar la supervisión de los programas alimentarios con los SMDIF a través de convenios de colaboración y Reglas de Operación.
 - Dar seguimiento a otras acciones que fortalezcan los programas.
 - Promover la formación y operación de grupos de contraloría social para el seguimiento de los programas.

- Fortalecer la operación de los programas alimentarios, lo que implica:
 - Implementar estrategias para focalizar los apoyos alimentarios entre quienes realmente lo requieren.
 - Promover la inclusión de verdura y fruta en los desayunos escolares y comedores comunitarios, a través del diseño y entrega de los menús, y generar estrategias para su adquisición y distribución. Entre las estrategias se encuentra la de fomentar la participación de los SMDIF o de los comités de desayunos escolares, para que sean ellos los responsables de su adquisición, a través de la celebración de convenios que establezcan los compromisos de las partes.
 - Fomentar la producción de verdura y fruta a través de huertos escolares y/o comunitarios.
 - Promover la adaptación, instalación, remodelación y equipamiento de comedores, con la finalidad de impulsar el consumo de los desayunos escolares, modalidad caliente, para garantizar que la preparación de éstos no afecte la salud de los beneficiarios.
 - Impulsar la participación de otras instituciones en las acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad, para promover la correcta selección, preparación y consumo de alimentos.
 - Diseñar estrategias para fortalecer la investigación en el campo de la asistencia social alimentaria, a fin de generar información para la mejora de los programas.

- Informar al SNDIF sobre el avance y desempeño de sus programas, bajo los siguientes criterios:
 - Enviar el Proyecto Estatal Anual (PEA) y el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA (IPPEA), de acuerdo con la estructura indicada y en la fecha establecida por el SNDIF.
 - 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 el documento del “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.

- (Ver Anexo 3)
- Implementar acciones preventivas para dar certidumbre y transparencia al ejercicio de los recursos, especialmente cuando se trate de tiempos electorales.
- Por su parte el Sistema Nacional DIF, de acuerdo al análisis de la documentación e informes contenidos en el calendario del anexo 14 que entregue cada SEDIF en tiempo y forma, así como de las observaciones realizadas en cada una de las visitas de seguimiento, elaborará de manera anual un informe de retroalimentación que se enviará a cada SEDIF, en el que se indicarán principalmente las áreas de oportunidad que sean detectadas y que permitan el avance de los programas.

ORIGEN Y EJERCICIO DE LOS RECURSOS

En el marco del presente documento, se considera importante brindar claridad en los diferentes quehaceres, en el ámbito de competencia de cada actor. En este sentido, el origen de los recursos, que corresponde al Ramo General 33: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios del Presupuesto de Egresos de la Federación Fondo V.i (Fondo de Aportaciones Múltiples. Asistencia Social), se rige por la Ley de Coordinación Fiscal. De acuerdo a esta Ley, el ejercicio y aplicación de estos recursos es responsabilidad de cada gobierno estatal, y debe destinarse a la asistencia social, en el marco de la coordinación programática del SNDIF.

La misma Ley señala en su artículo 40 el destino de estos recursos, que será exclusivamente para el otorgamiento de desayunos escolares, apoyos alimentarios y de asistencia social a la población en condiciones de pobreza extrema, y apoyos a la población en desamparo. La Ley de Asistencia Social en su Artículo 4° define a los individuos y familias que por sus condiciones físicas, mentales, jurídicas, o sociales tienen derecho a la asistencia social. Los apoyos deben ser entregados directamente al beneficiario.

El Artículo 48 establece la obligación de los gobiernos estatales y del Distrito Federal para informar a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público sobre el ejercicio y destino de estos recursos, de acuerdo a los “Lineamientos generales de operación para la entrega de los recursos del Ramo General 33 Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios”, a través de los indicadores de resultados que deberán ser definidos de común acuerdo entre los gobiernos de las entidades federativas y las dependencias coordinadoras de los fondos.

En cumplimiento a ello, el 31 de marzo de 2008, en la Ciudad de México, se consensó con los 31 Sistemas Estatales DIF y el DIF Distrito Federal la propuesta del indicador de resultados del Fondo V.i del Ramo 33, el cual se fundamenta en que el logro del objetivo de la EIASA se da a través de la entrega de apoyos de “*calidad nutricia*” a la población beneficiaria. Es responsabilidad de cada Sistema Estatal DIF y DIF D.F. el cálculo y reporte en tiempo y forma del resultado del indicador estratégico, de acuerdo a los lineamientos y disposiciones establecidas por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

COORDINACIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

POR PARTE DEL SNDIF

La Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC) del SNDIF coordina la Asistencia Social Alimentaria a nivel programático dentro del marco legal descrito anteriormente. Esta coordinación se realiza a través de los siguientes mecanismos:

Distribución de los recursos:

Entre las atribuciones del SNDIF está la distribución de recursos para la Asistencia Social Alimentaria (Ramo General 33 Fondo V.i – Fondo de Aportaciones Múltiples. Asistencia Social), con base en la Fórmula de Distribución de Recursos y los criterios acordados por los SEDIF y el SNDIF en el año 2003.

Seguimiento y Evaluación:

El seguimiento a la EIASA se realiza principalmente a través de visitas a los SEDIF, para obtener información cualitativa y cuantitativa y conformar los modelos de operación de cada región del país y darles seguimiento. En este quehacer se detectan áreas de oportunidad que brindan elementos para la toma de decisiones en la mejora de los lineamientos y operación de los programas.

Por otra parte, la evaluación del desempeño de la operación de los programas alimentarios forma parte de la “Fórmula de Distribución de los Recursos”, a través del *índice de Desempeño*. Este *índice* se calcula bajo los criterios, formatos y calendario establecidos en el *Documento de Índice de Desempeño* que el SNDIF envía cada año a los SEDIF.

Intercambio de Información:

El SNDIF tiene entre sus responsabilidades y atribuciones las de coordinar el Sistema Nacional de Información en materia de Asistencia Social. Para ello, existen mecanismos de intercambio de información entre la DGADC y los SEDIF que tienen la finalidad de apoyar la transparencia y rendición de cuentas sobre los resultados de los programas de asistencia social alimentaria que se operan con recursos de origen federal. Estos mecanismos se constituyen por las visitas de seguimiento, asesorías, reuniones y encuentros nacionales, y por el envío de información al SNDIF de parte de los SEDIF, de acuerdo con lo establecido en el punto 3 de la sección “ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS SISTEMAS ESTATALES DIF, DIF D.F. Y SNDIF”

Reuniones y Encuentros Nacionales:

➤ Reuniones Nacionales de Alimentación y Desarrollo Comunitario

A partir de junio de 2008, la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario convoca a los SEDIF a una reunión anual con la finalidad de identificar y destacar los avances en la implementación de los programas alimentarios para operación del año en vigencia.

➤ Encuentros Nacionales de Alimentación y Desarrollo Comunitario

La Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario convocará a los SEDIF, al menos una vez al año, preferentemente al final de éste, a una reunión nacional llamada “Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario”.

Estas reuniones tienen por objetivo principal, revisar y dar a conocer resultados de los trabajos del año que concluye, y establecer los criterios y el marco de referencia para la operación de los programas durante el año que prosigue. Estos criterios y marco de referencia serán el resultado del consenso en las propuestas que sean presentadas durante el encuentro, y en caso de ser necesario, se añadirán, o causarán la modificación, de los presentes lineamientos.

Los Encuentros Nacionales, deberán considerarse como un espacio para el análisis de la situación actual de los programas y de los cambios que pudiera presentar el contexto de los mismos, así como para el intercambio de experiencias entre los participantes y la vinculación con otras instituciones.

Vinculación interinstitucional:

El SNDIF promueve la vinculación con instituciones públicas y privadas para apoyar la mejora en la operación de los programas alimentarios, la optimización de los recursos y la calidad de los apoyos que se entregan. Para ello, se generan espacios y se participa en grupos de trabajo. Ejemplo de ello son las reuniones periódicas con el grupo de académicos y representantes de instituciones de salud, así como la participación en distintos grupos interinstitucionales para la revisión de Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con la asistencia social alimentaria. También, a partir de la relación continua y sistemática con los SEDIF y de las visitas de seguimiento, se detectan áreas de oportunidad en las que los SEDIF pueden iniciar la celebración de acuerdos y convenios con otras instituciones, así como instituciones académicas relacionadas con el tema de alimentación y nutrición, para generar investigación y evaluación en la materia.

ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

Visión

Contribuir a mejorar la calidad de vida de los individuos, familias y comunidades que viven en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, propiciando el desarrollo integral de la familia a través de la integración de una alimentación correcta con los recursos y alimentos que tienen disponibles.

Misión

Fomentar la integración de una alimentación correcta de individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia.

Objetivo General

Implementar programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y de desarrollo comunitario, para promover una alimentación correcta entre la población atendida.

Estructura

La Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) está integrada por 4 programas:

- Desayunos escolares
- Atención a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados
- Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables
- Asistencia alimentaria a familias en desamparo

Los programas alimentarios se acompañan de acciones de:

- Orientación Alimentaria,
- Aseguramiento de la Calidad, y
- Desarrollo Comunitario

CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS

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 EIASA.

Están basados en las características de una dieta correcta, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2005 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación” y en su caso la actualización del proyecto de norma NOM-043-SSA2-2011:.

Criterios para brindar orientación”, y a partir del año 2011 consideran 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” que fueron emitidos por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud. (Ver Anexo 4)

Es importante resaltar que todos los programas alimentarios deberán acompañarse de acciones para la promoción de una alimentación correcta, enfocadas en la selección, preparación y consumo de alimentos, y que deberán fomentar la participación comunitaria para crear corresponsabilidad entre los beneficiarios.

Es importante considerar que los insumos seleccionados para la conformación de cualquier tipo de apoyo formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.

Criterios de Calidad Nutricia generales para la conformación de los apoyos alimentarios:¹⁸

De manera general, los apoyos alimentarios de todos los Programas deberán incluir:

- Alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2011 la NOM-043-SSA2- y en su caso la actualización del proyecto de norma NOM-043-SSA2-2011: verdura y fruta; cereales; leguminosas y/o alimentos de origen animal.
- Insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta.
- Cereales integrales o sus derivados, elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales.
- Una amplia variedad de leguminosas, entre las que se encuentran: frijoles, lentejas, habas, garbanzos, arvejas, etc.
- Alimentos que sean fuente de calcio, por ejemplo, tortilla de nixtamal, charales, sardinas, leche y sus derivados.
- En el caso de la leche, ésta deberá otorgarse sin saborizantes, ni edulcorantes calóricos (azúcar) ni no calóricos (sustitutos de azúcar). Tampoco deberá contener grasa vegetal o cualquier otra sustancia que no sea propia de la leche. El tipo de leche que deberá incluir cada programa se encuentra especificado en la sección correspondiente.
- Alimentos que no sean fuente importante de azúcares, grasas y/o sodio (Anexo 6) o que por su apariencia puedan parecer dulces o golosinas.

Desayunos Escolares

Objetivo

Promover una alimentación correcta en población escolar, sujeta de asistencia social, mediante la entrega de desayunos fríos, desayunos calientes, o comidas, diseñados con base en los Criterios de Calidad Nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y de desarrollo comunitario.

Población Objetivo

Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asisten a planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, preferentemente.

Desayuno Escolar Modalidad Caliente (DEC)/Comidas Calientes

Conformación del DEC

El desayuno o comida escolar caliente se compone de:

- Leche descremada y/o agua natural.
- Un platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral, una leguminosa y/o un alimento de origen animal.
- Fruta.

Criterios de calidad nutricia específicos para DEC

El SEDIF **deberá** entregar al menos 20 menús cíclicos a los Comités de desayunos escolares, en cuyo diseño se deberán considerar los siguientes puntos:

- Incluir leche descremada y/o agua natural.
 - Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niños en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud.¹⁹ Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el Proyecto Estatal Anual (PEA) y el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA (IPPEA).

- En caso de no incluirse la 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.
- En caso de integrar un agua o licuado de fruta, ésta deberá cumplir con las siguientes características:
 - Ser preparada con fruta natural únicamente.
 - Añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, 2 cucharadas soperas por litro.
 - Considerarse como bebida de baja frecuencia y respetar la frecuencia permitida (ver Anexo 7).

- En caso de incluirse atole, éste deberá cumplir con las siguientes características:
 - Ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz, maíz).
 - Añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, 2 cucharadas soperas por litro.
 - Considerarse como bebida de baja frecuencia y respetar la frecuencia permitida (ver Anexo 7).

- Incluir un platillo fuerte que incluya verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
 - Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación (con bajo contenido de grasas saturadas y de grasas trans). (lineamientos SEP-SSA).
 - Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).
 - Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra.

- En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa aparezca como un ingrediente que se agregue en una pequeña cantidad al plato y no sea el ingrediente principal, no será considerada como una porción de cereal.
- Incluir una porción de fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal.
- Incluir como máximo dos preparaciones de baja frecuencia por semana y éstas no podrán formar parte del mismo menú (Ver Anexo 7).

Además, para el diseño de los menús cíclicos **se recomienda:**

- Que la porción de leche sea de 240 a 250mL.
- Evitar duplicar las fuentes de proteína en el menú (por ejemplo, cuando se incluye un alimento de origen animal junto con una leguminosa en el platillo, o cuando están presentes dos leguminosas).
- Promover la combinación de los cereales con las leguminosas, para un mejor aprovechamiento de los alimentos de la dotación. Por ejemplo: arroz y lenteja, maíz y frijol, arroz y frijol, etc.
- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición y distribución.
- Promover que la ración de fruta o verdura 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.

Para la conformación de las dotaciones dirigidas a los desayunos calientes **se deberá:**

- Incluir en la dotación:
 - Al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética.
 - Al menos 1 alimento que sea fuente de calcio.
 - Al menos 2 variedades de leguminosas.
- Seleccionar insumos con base en los criterios generales de calidad nutricia establecidos en estos lineamientos.

- Prescindir de los insumos que son fuente importante de azúcares, grasas y/o sodio (ver Anexo 6).
- Determinar las cantidades de los insumos a distribuir, a partir de las cantidades establecidas en los menús que serán entregados a la población (ver Anexo 4).
- Las pulpas o colados tanto de verduras como de frutas no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

Desayuno Escolar Modalidad Frío (DEF)

Conformación del Desayuno Escolar Modalidad Frío

El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

- Leche descremada
- Cereal integral, y
- Fruta fresca o deshidratada.

Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF

Para la conformación del desayuno frío **se deberá**:

- Incluir leche descremada.
 - Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niños en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud.²² Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el Proyecto Estatal Anual (PEA) y el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA (IPPEA).
- Otorgar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, cereales de caja, etc., considerando las siguientes características:

Porción	30gramos
Fibra	Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR ²⁰)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5g
Sodio	Máximo 180mg ²¹

*Ver ANEXO 9 para ejemplo de cómo realizar el cálculo.

- Incluir una porción de fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal.
 - En caso de proporcionar fruta deshidratada:
 - La ración deberá contener un mínimo de 20 gramos.
 - La fruta deshidratada podrá estar combinada con oleaginosas (cacahuates, almendras, nueces, semillas de girasol, etc.), siempre y cuando la fruta sea el principal ingrediente, contenida en al menos 20 gramos, y como máximo se añadan 20 gramos de estas semillas.

Además, para la conformación del desayuno frío **se recomienda:**

- Promover el consumo del desayuno dentro del plantel escolar y al inicio de las labores escolares, para asegurar que sea el beneficiario quien lo ingiere. Esto también facilitará el monitoreo de su aceptación entre los niños.
- Integrar al menos 5 menús diferentes a la semana, de manera que se promueva variedad en la alimentación.
- Incluir diariamente 250mL de leche descremada por ser fuente de proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas A y D.
- Considerar la integración de la fruta deshidratada o de las oleaginosas (como cacahuates, nueces y almendras naturales) al cereal integral, por ejemplo, a través de barras con fruta deshidratada, galletas con semillas incrustadas, cereal de caja integral con pasas, etc.
- Promover que la ración de fruta o verdura 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.
- Las pulpas y colados tanto de verduras como de frutas no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

Atención a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados

Objetivo

Promover una alimentación correcta en los menores de cinco años, que se encuentran en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios adecuados a su edad, y brindando orientación alimentaria a sus padres.

Población

Niñas y niños entre seis meses y cuatro años once meses, no escolarizados, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que habiten en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas preferentemente, y que no reciban apoyo de otros programas alimentarios.

Introducción

Una mala alimentación (ya sea por exceso o por deficiencias en el consumo), tiene un impacto negativo en la salud del individuo en cualquier etapa de la vida.²² En México, es en el grupo de menores de 5 años en el que se observan las mayores prevalencias de desnutrición crónica (12.7%) y anemia (23.7%), que además de afectar el desarrollo cognitivo de los niños e incrementar el riesgo de padecer infecciones, a la larga también aumentan el riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad. Las intervenciones para combatir estas problemáticas pueden abordarse desde un enfoque de promoción de buenos hábitos de alimentación, ya que el consumo de una dieta correcta es indispensable para satisfacer las necesidades nutrimentales que se requieren para el crecimiento y el desarrollo propios de esta etapa.

Dentro de este grupo de edad, es entre los niños de cero a veinticuatro meses de edad, en donde se encuentra la ventana de oportunidad para lograr una mayor efectividad en las acciones e intervenciones para corregir problemas de desnutrición y/o deficiencias nutrimentales. Después de esta edad, las acciones que se tomen para corregir este tipo de condiciones no podrán revertir las afecciones en la talla de los niños ni en su desarrollo intelectual.²³

Es también en estos años en los que se desarrollan y afianzan las preferencias alimentarias, por lo que la generación de buenos hábitos tenderá a promover una buena alimentación durante el resto de la vida del individuo. Por ello es importante que durante la ablactación, el menor sea expuesto a una amplia variedad de alimentos, lo cual favorecerá el consumo de una mejor dieta.²⁴

El Programa de Atención a Menores de 5 Años, En Riesgo, No Escolarizados, operado por diversos Sistemas Estatales DIF, está centrado en contribuir al desarrollo de buenos hábitos de alimentación en niños y niñas cuyas condiciones de vulnerabilidad los predisponen a desarrollar desnutrición y/o deficiencias alimentarias, a través de la entrega de una dotación o una ración alimentaria, mismas que deberán cumplir con los Criterios de Calidad Nutricia que a continuación serán presentados, los cuales están basados en la integración de alimentos con alta densidad nutrimental, que deberán ser culturalmente aceptados, en combinación con acciones de orientación alimentaria.

Vale la pena enfatizar, que dentro de esta etapa de la vida, y en particular **cuando los menores presentan deficiencias alimentarias**, los alimentos a integrar dentro de los apoyos deberán ser fuente importante de los nutrimentos indispensables para el crecimiento, como son: Hierro, Zinc, Fósforo, Yodo, Selenio, Potasio, Magnesio, Tiamina, Vitamina B12, Vitamina C, Vitamina A.²⁵

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 (Revisar especificaciones nutrimentales para este tipo de insumo en este mismo capítulo).

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, tanto para la selección de los beneficiarios como para el seguimiento y evaluación de este programa.

Es indispensable que la entrega del apoyo alimentario se acompañe de acciones de orientación alimentaria dirigida a los padres del menor, diseñada de acuerdo al contexto y necesidades de la población beneficiaria. Entre estas acciones es importante considerar:

- Promover la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses de edad.
- Promover patrones de ablactación (alimentación complementaria) adecuados.
- Promover la variedad y diversidad dietética.
- Promover que los insumos entregados sean consumidos por el beneficiario.
- Promover la preparación y manipulación adecuada de los alimentos fortificados:

- Utilizar agua potable para rehidratar (hervida o clorada).
- No hervir los alimentos fortificados (pues pierden sus propiedades).
- Consumirlos inmediatamente después de ser hidratados.

Vale la pena señalar que además de la dotación de alimentos para consumo en el hogar, una buena alternativa de apoyo la constituyen los desayunos o comidas calientes que se preparan y consumen en comedores comunitarios, ya que esta modalidad promueve la organización comunitaria, evita la dilución de los insumos con el resto de la familia, permite integrar alimentos perecederos que mejoran la densidad nutrimental del apoyo, y favorece la formación de buenos hábitos alimentarios a partir de la convivencia con otros niños y con los padres de familia. Además, el comedor como espacio físico, permite el desarrollo de acciones de orientación alimentaria de forma práctica (por ejemplo, a través de talleres culinarios) y puede ser el detonante de la generación de proyectos productivos para la seguridad alimentaria.

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 o desayunos o comidas calientes.

Criterios de calidad nutricia específicos para el programa Atención a Menores de 5 Años en Riesgo, No Escolarizados

a) Dotación para niños de 6 a 11 meses de edad.

Se deberá otorgar una dotación integrada por los siguientes alimentos básicos, y por uno o más de los alimentos denominados complementarios:

➤ Alimentos básicos:

- Fórmula de continuación: en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria al menor.
- Al menos dos productos elaborados a base de cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral), para lactantes y niños de corta edad, en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria.

➤ Alimentos complementarios:

- Fruta fresca
- Verdura fresca o envasada
- Leguminosa

Especificaciones:

La verdura envasada deberá proporcionarse entera o en trozos. Las pulpas 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 estos alimentos.

Se deberán respetar las especificaciones establecidas en la **131-SSA1-2012**, Productos y Servicios. Formulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba

Tanto la fórmula láctea de continuación como los alimentos para lactantes y niños de corta edad, no deberán contener azúcares ni edulcorantes entre sus tres primeros ingredientes ni aportar más del 10% de la energía total de la porción.

b) Dotación para niños de 12 meses a 4 años 11 meses.

Se deberá otorgar una dotación integrada por los siguientes alimentos básicos, y por uno o más alimentos complementarios:

➤ Alimentos básicos:

- Leche (entera o semidescremada) o complemento o leche fortificada, en cantidad suficiente para ofrecer al menos una porción diaria al menor.
- Al menos dos tipos de cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral), que de ser posible fortificados, y en cantidad total de por lo menos 1 kilogramo por mes.

➤ Alimentos complementarios:

- Frutas frescas

- Verduras frescas
- Frutas deshidratadas
- Verduras envasadas
- Oleaginosas
- Leguminosas
- Productos de origen animal (por ejemplo: carne seca, atún, sardina, huevo)

Especificaciones:

La verdura envasada deberá proporcionarse entera o en trozos. Las pulpas tanto de verduras como de frutas no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

c) Desayuno o comida caliente

Se considerarán los mismos criterios de calidad nutricia específicos para los desayunos o comidas escolares modalidad caliente, con la excepción de que el tipo de leche deberá definirse con base en la tabla del anexo 4.

Para un mejor aprovechamiento de los productos incluidos en la dotación, se recomienda plantear a los padres del beneficiario diferentes formas de preparación de dichos insumos, incorporando recetas y menús dentro del empaque, mismos que promuevan la integración de verdura y/o fruta para enriquecer la calidad nutricia de los platillos sugeridos.

Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables

Objetivo

Promover una alimentación correcta en sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados bajo criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y de desarrollo comunitario, que contribuyan a satisfacer otras necesidades básicas.

Población

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.

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 alguna de las siguientes opciones:

- a) Dotación, que de requerirse, puede ir acompañada de un complemento alimenticio.
- b) Desayuno o comida caliente

Criterios de calidad nutricia específicos para el programa Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables

- a) Dotación

Para la conformación de este apoyo **se deberá**:

- Incluir 4 o más alimentos básicos.
- Incluir cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2011 (Verduras y Frutas; Cereales; y Leguminosas y Alimentos de Origen Animal), (ver anexo 4).
- Incluir al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética.
- Incluir al menos 1 alimento que sea fuente de calcio.
- Incluir al menos 2 variedades de leguminosas.

- En caso de incluir un complemento, éste no deberá contener azúcares ni edulcorantes entre sus primeros tres ingredientes.

b) Desayuno o comida caliente

Se considerarán los mismos criterios de calidad nutricia específicos para los desayunos o comidas escolares modalidad caliente.

Además, para la conformación de los apoyos alimentarios **se recomienda**:

- Diseñar menús cíclicos dependiendo del período que cubre la entrega y entregarlos a la población beneficiaria.
- Determinar las cantidades de insumos que serán integrados en la dotación para los desayunadores y comedores, a partir de las raciones de los menús diseñados en la etapa de planeación del programa.
- Propiciar la incorporación del sujeto en proyectos productivos que fortalezcan su alimentación.

Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo

Objetivo

Contribuir a la dieta de las familias en condición de emergencia, a través de una dotación temporal, diseñada bajo criterios de calidad nutricia, acompañada de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y de desarrollo comunitario, para promover una alimentación correcta en el núcleo familiar.

Población

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

Este programa tendrá como prioridad la atención a aquellas familias que estén afectadas por desastres naturales, en cuyo caso se proporcionará el primer alimento en coordinación con las instituciones a cargo de la atención de la emergencia, de acuerdo a lo establecido en el capítulo sobre “Asistencia Alimentaria en Situación de Emergencia o Desastre” del “Manual Operativo de Atención a Población en Condiciones de Emergencia” publicado por el SNDIF.

La entrega del apoyo será temporal, con duración máxima de un año, pasado el cual se buscará la incorporación de los beneficiarios a otros programas que incidan en el mejoramiento de su situación.

En caso que al acercarse el final del ejercicio fiscal, no se hubiera presentado alguna condición de emergencia, el SEDIF podrá destinar los recursos de este programa a dotaciones para familias con diagnóstico de inseguridad alimentaria severa.

Conformación del apoyo

- a) Dotación

Criterios de calidad nutricia específicos para el programa de Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo.

Para la conformación de este apoyo **se deberá:**

- Incluir 4 o más alimentos básicos que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.

- Incluir cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2011 (Verduras y Frutas; Cereales; y Leguminosas y Alimentos de Origen Animal), (ver anexo 4).
- Incluir al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética.
- Incluir al menos 1 alimento que sea fuente de calcio.
- Incluir al menos 2 variedades de leguminosas.

Además, para la conformación de los apoyos alimentarios **se recomienda**:

- Incluir alimentos de fácil almacenamiento, transportación y preparación, considerando que durante las una emergencia no siempre se cuenta con las condiciones para el calentamiento de alimentos, reconstitución de alimentos deshidratados, o la conservación de alimentos perecederos.
- Incluir alimentos que por su naturaleza permitan conservar su inocuidad, hasta el momento de su consumo.
- Durante los primeros momentos de la emergencia lo más importante es ofrecer algún sustento y reconfortar a las personas afectadas, por lo que se recomienda ofrecer algún alimento o bebida caliente (té o consomé) o fría según el clima del lugar.²⁶
- Para el diseño de los apoyos alimentarios es importante considerar las siguientes recomendaciones:
 - Dieta de sobrevivencia (1er semana) se considera de 1,500kcal diarias para cubrir las necesidades básicas per cápita de energía.²⁷
 - Dieta de mantenimiento de 1,800kcal diarias.
- La distribución temporal de alimentos es necesaria para ayudar a la gente a hacer frente a una situación de emergencia. Sin embargo, al mismo tiempo, se necesita también apoyo para ayudar a restablecer la producción local de alimentos y reducir la dependencia de la ayuda alimentaria.²⁸
- En caso de instalarse locales donde se preparen alimentos, éstos no deberán encontrarse cerca de sitios asignados para defecar, desagües para aguas negras o depósitos de basura.

ACCIONES COMPLEMENTARIAS

Participación Social

Como eje de la asistencia social alimentaria, los programas alimentarios deberán ser impulsados por la participación de la comunidad para desarrollar su capacidad autogestora y generar acciones corresponsables y sostenibles. En el caso del Programa de Desayunos Escolares Calientes, se deberá fomentar la participación de los padres de familia y la comunidad escolar a través de la integración de Comités, quienes deberán hacerse cargo de la recepción, preparación, distribución, entrega de los insumos y manejo de excedentes, así como de la vigilancia del programa. En el caso de los Desayunos Escolares Fríos se deberá fomentar la participación de maestros y padres de familia para la recepción, conformación adecuada del desayuno, entrega y manejo de excedentes, así como del seguimiento y vigilancia del programa. Para la entrega de dotaciones se deberá promover que la población beneficiaria se incorpore y participe en las acciones de orientación alimentaria y promoción de la salud.

Cuidado de la seguridad en los comedores

Los comedores y los almacenes deberán contar con señalizaciones o indicadores de zonas de peligros, rutas de evacuación, extintores o fuentes de agua cercanas para casos de incendio, botiquín y manual de primeros auxilios, así como una adecuada distribución de las áreas para facilitar la salida de los inmuebles en caso de emergencia.

Los comités y la población beneficiaria deberán ser capacitados no sólo para saber cómo actuar en estos casos, sino además sobre medidas básicas para prevenir accidentes o enfermedades. Se deberá hacer partícipe a la comunidad para contribuir con la vigilancia de seguridad de los mismos.

Sostenibilidad

Los programas alimentarios deberán promover actividades que fomenten el cuidado al medio ambiente, como lo es la separación de desechos orgánicos e inorgánicos, acumulación de productos para reciclaje (por ejemplo, los bricks de leche), el cuidado del agua potable, la reutilización de sobrantes orgánicos para composta, etc. Se deberá promover que los insumos sean preparados acorde a las porciones adecuadas y de esta manera evitar desperdicios de alimentos. Entre otras acciones, se puede promover el uso de tecnologías economizadoras, como estufas ecológicas para la preparación de los alimentos, etc.

Vigilancia nutricional

Los SEDIF podrán realizar actividades, en vinculación con otras instituciones, para la valoración y el seguimiento del estado de nutrición de sus beneficiarios. La información obtenida no deberá ser empleada para medir el impacto de los programas alimentarios, pero sí podrá apoyar en el diagnóstico de la población que se atiende, así como para orientar las acciones a implementar dentro de los programas.

Acciones para impulsar el Desarrollo Comunitario

Los programas de la EIASA deberán implementarse teniendo en cuenta que se debe fomentar el desarrollo y mejoramiento de las condiciones de vida de la comunidad, y no sólo de los beneficiarios. Por ello, la operación de los programas y la entrega de apoyos alimentarios tienen que contemplar la integración de acciones, que además de fomentar la participación social, promuevan el desarrollo de la comunidad en sus diferentes ámbitos. Tales acciones pueden iniciar con proyectos productivos vinculados a los programas alimentarios, como son los huertos escolares y/o comunitarios, y los desayunadores comunitarios, pero con la intención de que estos proyectos sean sólo un detonante de este tipo de acciones. Además se promueve la compra de alimentos a productores locales, especialmente aquellos pertenecientes a Grupos de Desarrollo de Comunidad DIFerente.

PERSPECTIVAS DE IMPLEMENTACIÓN

En el marco del objetivo de la EIASA, como herramienta de promoción de la salud y estilos de vida saludables para la población vulnerable y en el contexto de un país heterogéneo que exige acciones coordinadas que promuevan la inclusión y desarrollo de todos los beneficiarios de los programas, su implementación deberá considerar las perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género, así como de apoyo a la seguridad alimentaria en los hogares y comunidades atendidas.

Perspectiva Familiar y Comunitaria

Se considera a la familia, independientemente del concepto o estructura, como el núcleo principal en donde se forman hábitos, retransmite información y se conforman redes de apoyo, las cuales se refuerzan con la socialización y convivencia en los diferentes tipos de comunidades a las que el individuo pertenece (escolar, laboral, de lazos de amistad o intereses comunes, entre otros). Es necesario que la implementación de la EIASA considere:

- La participación de la familia y comunidad en los programas, ya sea en la distribución de apoyos, preparación de desayunos calientes y toma de decisiones alrededor de los programas (formación de Comités).
- Material y actividades de orientación alimentaria y prácticas de higiene, dirigida a todos los miembros de la familia en el contexto de su comunidad.

Perspectiva de Género

La operación de los programas de la EIASA deberá considerar el papel social y cultural de mujeres y hombres, niñas y niños a fin de promover la equidad e igualdad de oportunidades y responsabilidades. Todos los actores deben involucrarse en la promoción de una alimentación correcta, la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el desarrollo comunitario. La implementación de la EIASA deberá contemplar:

- La promoción de las mismas actividades entre niñas, niños, mujeres y hombres.
- El abordaje de los programas alimentarios y la orientación alimentaria con base en los diferentes roles de los miembros de la familia.

Perspectiva Regional

La implementación de la EIASA debe contemplar 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 otro, fomentar el desarrollo regional, a través de:

- El impulso de proyectos donde las comunidades y municipios participen, de manera organizada, con la inclusión de alimentos producidos en la región, que además formen parte de la cultura alimentaria de la comunidad, en los programas alimentarios. En este caso, se recomienda que los Sistemas Estatales DIF y los gobiernos locales (estatales y municipales) apoyen a los productores para que se pueda asegurar la calidad e inocuidad de sus productos y garantizar el abasto de los mismos a los programas alimentarios, ya sea de manera temporal, variando los insumos regionales que se incluyen, o de manera permanente.
- Compra de insumos a pequeños productores de la misma localidad o localidades cercanas, favoreciendo el aumento en su producción agrícola, incrementando su ingreso y contribuyendo a mejorar el desarrollo familiar y su calidad de vida. Lo anterior tiene un impacto directo en la economía local y nacional. Como se sabe, el ingreso que recibe el productor al vender sus insumos, es menor a medida en que aumenta la distancia entre el lugar de producción y el de compra (medida en kilómetros y cuotas derivadas de la de transportación). Con respecto al impacto ambiental del consumo de cualquier producto, es importante señalar que éste es mayor a medida en que aumenta la distancia entre el lugar de producción y el de consumo debido al transporte mismo.
- Acciones de orientación alimentaria para la identificación y revaloración de alimentos regionales, considerando que la comida tradicional mexicana es considerada por la UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el 2010²⁹.

Perspectiva de Apoyo a la Seguridad Alimentaria.

Los programas alimentarios operados por los SEDIF deben contribuir a atender situaciones de inseguridad alimentaria en el hogar y/o las comunidades. Inicialmente se realiza a través de la dotación temporal de alimentos por individuo o familia, acompañada de la formación y orientación para la producción, aprovechamiento, conservación de productos y alimentos locales que de manera paralela genere desarrollo de capacidades y oportunidades de comercialización a nivel local.

La EIASA bajo perspectiva de apoyo a la seguridad alimentaria, requiere necesariamente del trabajo coordinado con los programas de desarrollo comunitario, acciones de orientación alimentaria integrales por lo que el SEDIF implementará acciones para:

- La comercialización de los productos regionales en el estado.
- Los proyectos productivos y de transformación en materia alimentaria que se desarrollen en el marco de los programas alimentarios.
- Orientación alimentaria con enfoque de apoyo a la seguridad alimentaria.

FOCALIZACIÓN

Bajo el marco de las políticas de asistencia social, la focalización debe entenderse como el direccionamiento estratégico de los recursos públicos escasos, hacia la población que presenta el problema que se desea atender.

Ante la falta de recursos para atender a todos los individuos con alguna necesidad, es importante asegurar que se beneficien quienes se encuentran en una condición de mayor vulnerabilidad y riesgo. Es decir, establecer un orden de prelación respecto a los candidatos potenciales.

Para nuestro propósito, la focalización es un proceso a través del cual se identifican, en primera instancia, municipios y localidades prioritarios por Estado (focalización geográfica); para, posteriormente, identificar a escuelas, hogares o personas candidatos a algunos de los programas de la EIASA (focalización a nivel escuela, hogar o individuo).

La primera aproximación a la que nos referimos en el párrafo anterior, es la denominada focalización geográfica, la cual debe entenderse como la asignación de un orden de prelación de las localidades como unidad fundamental de análisis y los municipios con una mayor marginación y rezago social.

Debe indicarse, que los criterios de la focalización geográfica son los mismos para todos los programas de la EIASA (excepto Atención a Familias en Desamparo), y que se realiza mediante el uso de dos índices:

1. El índice de focalización por localidad (INFOLOC) es una combinación lineal del Índice de Marginación (CONAPO) y del índice de Rezago Social (CONEVAL). Aquellas localidades que tengan un INFOLOC mayor, serán las que de acuerdo a cada Estado sean las prioritarias.
2. El Índice de focalización por municipio (INFOMUN) se compone de los siguientes indicadores: población con carencia por acceso a la alimentación; población con carencia por rezago educativo; vulnerables por Ingresos; línea de bienestar; rezago del ingreso; población con carencia por acceso a los servicios de salud; población con carencia por acceso a la seguridad social; y pobreza. El Índice le asigna un valor del 1 y 4 a cada municipio. El número 4 indica a un municipio con elevadas carencias y pobreza, en tanto que el número 1 indica a un municipio en condiciones inversas.

El proceso de selección debe iniciarse a nivel localidad, a través del orden de prioridad que asigna el INFOLOC, con el propósito de seleccionar aquellas localidades que por su tamaño

poblacional y nivel de vulnerabilidad, son candidatas prioritarias a los apoyos. Posteriormente en un segundo barrido a nivel municipio se ordenan los espacios territoriales más vulnerables, aunque, probablemente, más dispersos.

Las bases de datos con el índice de focalización por localidad y por municipio se encontraran disponibles en la página web del SNDIF o podrán solicitarse a la Dirección de Atención Alimentaria.

En segunda instancia, la identificación de las escuelas, los hogares, o las personas, candidatos a recibir uno de los cuatro tipos de apoyo de la EIASA, se realiza a través de la Encuesta para focalizar hogares con inseguridad alimentaria (ENHINA), (ANEXO 11), un instrumento elaborado para localizar a la población objetivo de cada una de las cuatro estrategias de la EIASA.

La ENHINA, se compone por tres cuestionarios: el socioeconómico, el de calidad de la dieta, y el de inseguridad alimentaria, los cuales clasifican a las familias que la responden en distintos grados de nivel socioeconómico: alto, medio, bajo y muy bajo; en la variedad y diversidad de su dieta; y entre un nivel de inseguridad alimentaria severa, moderada, leve o seguros alimentarios. Así mismo, ofrece una calificación global de inseguridad/seguridad alimentaria, la cual va en la misma escala de inseguridad alimentaria descrita anteriormente, pero considerando cada uno de los tres cuestionarios, por lo que es un concepto mucho más completo, del cual se puede arribar a mejores conclusiones.

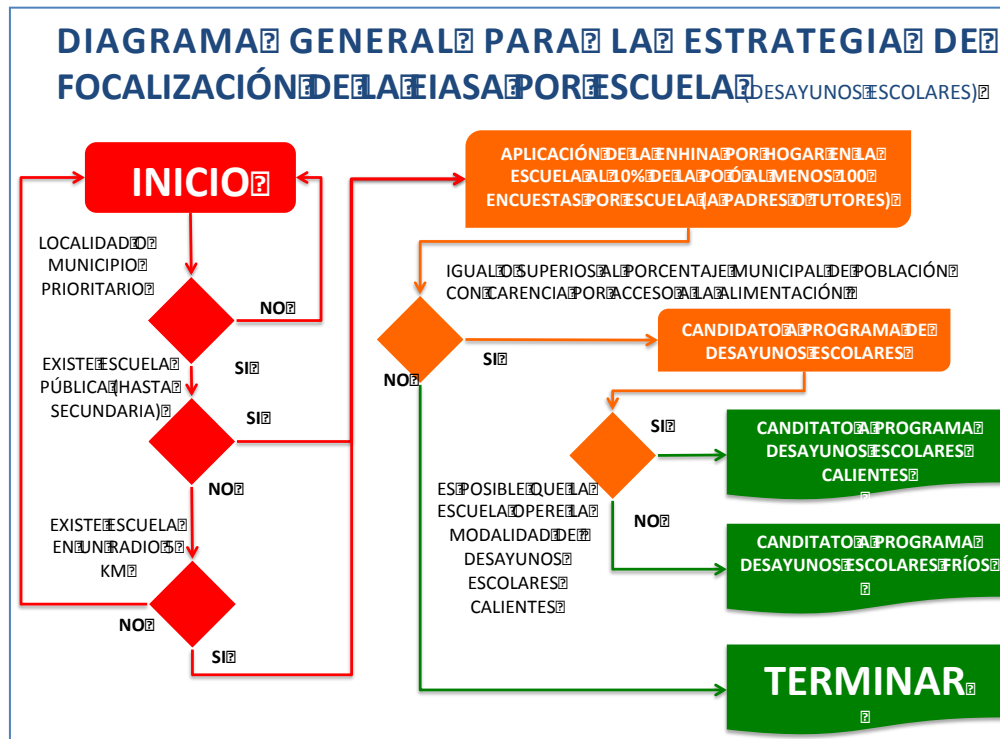
Es importante enfatizar que el ejercicio de priorización de la estrategia de focalización es un proceso recursivo, toda vez que los criterios de prelación son indicativos para detectar a la población elegible de ser beneficiaria en la primera asignación de recursos, por lo que los SEDIF, en función de su demanda y oferta de recursos, podrán realizar asignaciones en rondas sucesivas para atender a la población que presenta una situación de prelación de segundo nivel, o bien, hasta que sus recursos son agotados.

Focalización Programa de desayunos escolares (Modalidad Caliente y Frío)

Para realizar una focalización correcta de este programa, debe identificarse en primera instancia a las escuelas. La identificación de éstas, debe ser a partir de la focalización geográfica realizada, es decir, la primera elección de escuelas para este programa deben ser aquellas ubicadas en localidades o municipios que se hayan clasificado como prioritarios.

Por lo anterior, se recomienda el siguiente proceso de focalización:

- Localizar las escuelas ubicadas en las localidades con mayor INFOLOC, como primer orden de prelación.
- Obtener información administrativa de la escuela, tal como: municipio, localidad, nivel, tipo de institución educativa. De no existir escuela en la localidad, se “barrerá” la zona cinco kilómetros a la redonda a fin de hallar el centro escolar destino más viable donde la población de la localidad prioritaria asiste.
- Aplicar aleatoriamente la ENHINA al padre, madre o tutor, del 10 por ciento de los niños o niñas que asisten a ese plantel educativo (se recomienda aplicar por escuela máximo 100 encuestas).
- Después de aplicar el cuestionario y obtener los resultados, una escuela será candidata a recibir el programa de desayunos escolares cuando el porcentaje de alumnos que viven en hogares con inseguridad alimentaria moderada o severa, de acuerdo a la clasificación de la ENHINA, supere el porcentaje del indicador municipal de POBLACIÓN CON CARENCIA POR ACCESO A LA ALIMENTACIÓN, el cual considera en situación de carencia por acceso a la alimentación a los hogares que presenten un grado de inseguridad alimentaria moderado o severo y que tiene como fuente el bloque de la ENIGH que mide inseguridad alimentaria.
- Con base a este resultado, se puede establecer un orden de prelación de escuelas por municipio, el cual identifique con mayor prioridad a las escuelas con mayor número de hogares con inseguridad alimentaria severa y moderada. La distancia de cinco kilómetros es aquella que desde un punto de vista intuitivo, lógico, se considera como la distancia máxima promedio que un menor puede recorrer para asistir a un centro de escolar de enseñanza básica. La distancia última dependerá de las condiciones específicas de cada entidad, por lo que su valor podrá ajustarse según la conveniencia de cada entidad.
- Se recomienda implementar un muestreo aleatorio simple por escuela al conjunto población objeto de la intervención. Para mayor información: http://matematicas.unex.es/~inmatorres/teaching/muestreo/assets/Cap_3.pdf



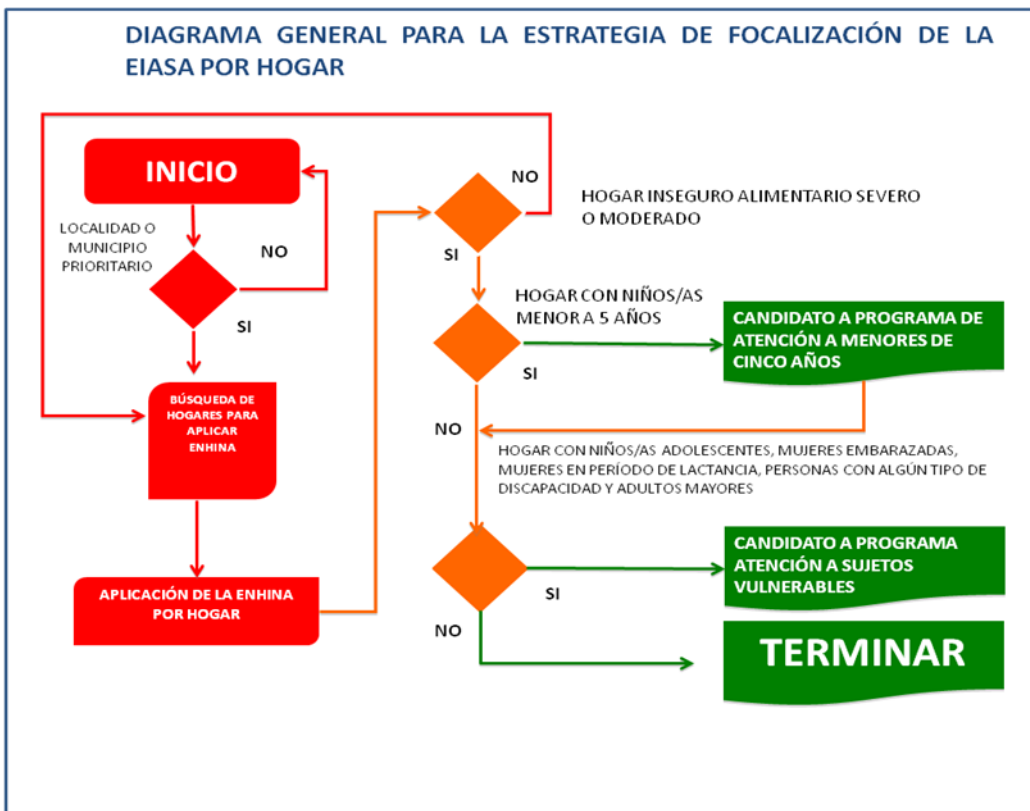
Focalización del Programa de atención a menores de cinco años

- Se recomienda el siguiente proceso de focalización:
 - Ubicar las localidades o municipios identificados como prioritarios a nivel Estado.
 - Aplicar la ENHINA, por hogar.
 - Automáticamente, al haber niños menores de cinco años, ese hogar es candidato probable al programa de atención a menores.
 - Después de aplicar el cuestionario y obtener los resultados, un hogar con menor a cinco años, será candidata a recibir este programa si es calificado como inseguro alimentario severo o moderado.

Focalización del Programa de Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables

➤ Se recomienda el siguiente proceso de focalización:

- Ubicar las localidades o municipios identificados como prioritarios a nivel Estado.
- Aplicar la ENHINA, por hogar.
- Automáticamente, al haber alguna persona vulnerable en función de lo definido arriba que es: niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en período de lactancia, personas con algún tipo de discapacidad y adultos mayores, el hogar es candidato probable a ser beneficiario de este programa.
- Después de aplicar el cuestionario y obtener los resultados, un hogar tendrá preferencia para recibir el apoyo en función de dos elementos:
- Obtener una calificación global del cuestionario de inseguridad alimentaria severa o moderada.
- El número de personas vulnerables que conformen el hogar, es decir, a mayor cantidad de personas vulnerables dentro de un hogar, éste debe tener prioridad en la asignación del recurso.



Focalización del Programa de Asistencia alimentaria a familias en desamparo

Durante la emergencia se atenderá a las familias afectadas, priorizando la atención dentro de los albergues DIF.

- Posterior a la emergencia se recomienda el siguiente proceso de focalización es el siguiente:
 - Ubicar las localidades afectadas por el desastre o eventualidad.
 - Dar prioridad a las familias que estuvieron albergadas en Refugios Temporales a cargo del DIF.
 - Después de aplicar el cuestionario y obtener los resultados, un hogar será candidato a recibir este programa si es calificado como inseguro alimentario severo o moderado.



ORIENTACIÓN ALIMENTARIA

Para incidir en mejorar la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que los apoyos alimentarios, además de estar conformados bajo los “Criterios de Calidad Nutricia” descritos anteriormente, estén siempre acompañados de acciones de orientación alimentaria con la finalidad de **promover estilos de vida saludables**, basados en una alimentación correcta y en la promoción de actividad física. La orientación alimentaria deberá dirigirse primordialmente a los beneficiarios de los programas alimentarios, así como al personal responsable de la operación en el SEDIF, en los SMDIF y en las comunidades.

La Orientación alimentaria, dentro del Proyecto Estatal Anual de los SEDIF deberá apegarse a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2011, “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación” (NOM-043) y deberá responder a las necesidades de la población beneficiaria de la EIASA.

Definición de Orientación Alimentaria

De acuerdo con la NOM-043, la orientación alimentaria es 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.

Objetivo de la Orientación Alimentaria

Brindar opciones prácticas en la selección, preparación y consumo de alimentos a través de acciones formativas y participativas con perspectiva familiar y comunitaria, de género, regional y de apoyo a la seguridad alimentaria, para promover la integración de una alimentación correcta en los beneficiarios de la EIASA.

Implementación de la Orientación Alimentaria

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

Para que la orientación alimentaria pueda trascender de la simple transmisión de conocimiento a la adopción de prácticas alimentarias saludables, es necesario considerar que los hábitos alimentarios son generados por la repetición de diversas prácticas en torno a los alimentos.

La orientación alimentaria no debe concentrarse únicamente en el diseño de materiales didácticos e impartición de “clases de nutrición” cuyos contenidos no siempre logran impactar en el fomento de hábitos alimentarios saludables, puesto que no generan cambios a nivel conductual.

La planeación de las acciones de Orientación 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, climáticos, 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.

Siendo una acción sustantiva para el logro del objetivo de la EIASA, la orientación alimentaria deberá permear en todos los procesos de la operación de los programas alimentarios, 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 ingestión 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, invernaderos, cría de especies menores y acuacultura, a nivel escolar, familiar y comunitario, privilegiando a los huertos escolares y de traspatio que fortalezcan a los desayunadores escolares y comedores comunitarios.
- La capacitación en la conservación de alimentos para aprovechamiento de los excedentes de frutas y verduras, de manera que no se promueva el consumo excesivo de sal o azúcar. (5.8.1 y 5.8.2 NOM 169).

- 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 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 6 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, asado y 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.
- En la integración de grupos para generar participación comunitaria, en el caso de los desayunos escolares y comedores comunitarios.

Con respecto al **consumo** de alimentos, se deberá fomentar:

- El consumo de agua simple potable.
- La sociabilización al momento de consumir los alimentos, así como ambientes agradables para este momento.
- Que cada desayunador o comedor 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.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Los Sistemas Estatales DIF (SEDIF) y DIF D.F., al operar los programas de la EIASA, deberán establecer mecanismos de Aseguramiento de la Calidad de los insumos alimentarios, con el fin de cuidar además de la calidad nutrimental, la inocuidad de éstos, a través de acciones de prevención, vigilancia y control durante la selección y adquisición, distribución y almacenamiento, entrega y preparación.

Dichos mecanismos deben garantizar la seguridad alimentaria y promover una alimentación correcta, por medio de la responsabilidad compartida de todas las personas involucradas, para asegurar que los riesgos de contaminación de los apoyos alimentarios sean mínimos y que sean aptos para su consumo.

Definición de Cadena Alimentaria y Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

De acuerdo a la Norma ISO 22000-2005, la Cadena Alimentaria se define como la secuencia de etapas involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta su consumo.

El Aseguramiento de la Calidad Alimentaria consiste en llevar a cabo un 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.

Objetivo del Aseguramiento de la Calidad

Entregar insumos alimentarios nutritivos, de calidad e inocuos, a través de acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, que permitan generar las condiciones necesarias de higiene y seguridad para evitar que existan 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. Así mismo, 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 los programas de la EIASA, participan en la cadena alimentaria de dos formas: a) como cliente, al diseñar, seleccionar y adquirir los insumos que conformarán los apoyos alimentarios; b) como proveedor, al llevar a cabo la entrega de éstos, ya sea por ellos mismos, a través de los Sistemas Municipales DIF (SMDIF) o por medio de un proveedor externo. Para lo cual, los SEDIF aplican acciones de aseguramiento de la calidad, desde la selección de insumos hasta la entrega de los apoyos alimentarios a los beneficiarios, a efecto proporcionar apoyos alimentarios nutritivos, de calidad e inocuos.

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 y la 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:

Modelo operativo de la EIASA

El modelo operativo de los programas alimentarios que cada SEDIF opera, permite vincular las acciones de aseguramiento de la calidad y establecer reglas claras y objetivas donde se deben incluir todos los aspectos relacionados a la implementación de éstas.

Este proceso empieza por la *planeación*, a partir de un diagnóstico, se definen objetivos, se establecen atribuciones y responsabilidades de los involucrados y se determina la manera en que se llevarán a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad, todo ello de acuerdo a 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 y *evaluar* si las acciones son efectivas y, el grado de resultados obtenidos corresponde a lo esperado, a efecto de corregir, si es necesario y permitir la **mejora continua**.

Marco Normativo

Se requiere de normatividad vigente y actualizada que sea aplicable para implementar acciones de aseguramiento de la calidad, tales como: normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y, en caso de ser necesario, normas internacionales; así como reglas de operación de los programas alimentarios, convenios y manuales de calidad.

De acuerdo a las acciones que realizan los SEDIF, una de las principales normas a aplicar es la ***Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios***; que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, a fin de evitar la contaminación del insumo a lo largo del proceso. Estas prácticas contemplan aspectos relacionados con los equipos, instalaciones y los procedimientos de control para asegurar que los alimentos se manipulen, almacenen, distribuyan y entreguen conforme a las especificaciones requeridas.

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, ya que éste proporciona una metodología que se enfoca en caracterizar aquellos peligros ya sea 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 con ello 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 del mismo, definir los límites bajo los cuales estará, para mantenerse en un nivel aceptable, tomar la decisión sobre la necesidad de controlarlo y establecer los registros que se deben documentar.

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 NOM-251-SSA1-2009.**

La 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)

Comunicación y capacitación

Los SEDIF deben transmitir a todo el personal de las diferentes áreas involucradas (SEDIF, SMDIF y beneficiarios), la importancia de asegurar la calidad de los apoyos alimentarios, el papel que juegan dentro de ésta, el porqué y para qué se hace, todo ello con el fin de hacer entender 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 con base en esto diseñarlas a su medida, además, deberán ser continuas y actualizadas con la intención de conseguir 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 perfectamente entendidos.

Soporte documental

La documentación es el soporte de las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, en ella se plasman no sólo la forma de operar las acciones, sino toda la información del desarrollo de los procesos, 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; proporcionando evidencia objetiva de las actividades realizadas y los resultados obtenidos.

La importancia de un sistema documental radica principalmente en que:

- Se pasa de una cultura oral a una cultura escrita.
- Se especifican con claridad:
 - Los procedimientos de trabajo y las responsabilidades de cada área.
 - Los compromisos de calidad y las especificaciones técnicas que deben cumplir los insumos
 - Los métodos de verificación y control, así como los registros de atención a los beneficiarios.
 - Conformidad de los apoyos alimentarios, a través de encuestas de satisfacción, quejas y sugerencias.
 - Historial de proveedores, entre otros.

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

Herramientas de control

Las herramientas de control 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 que no vuelva a ocurrir.

Selección y Adquisición de los insumos alimentarios

Los insumos alimentarios que serán entregados a los beneficiarios, deberán ser elegidos:

- Con base en los Criterios de Calidad Nutricia
- Específicos para cada programa alimentario.
- Dar preferencia a los productos regionales, siempre que existan opciones y que éstos cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) establecidas.

Estas últimas describen a detalle todas las características que debe presentar el insumo alimentario. Son una herramienta fundamental para garantizar la calidad nutricia y la inocuidad de los insumos adquiridos. Deben ser claras y fundamentarse con base en las Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas vigentes, de acuerdo a cada insumo alimentario. En caso que no exista normatividad nacional respecto a un insumo en específico, se fundamentan con normas internacionales aplicables (Ver Anexo 11)

En cuanto al etiquetado, todo alimento que se distribuya, deberá cumplir con la norma de etiquetado **NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información comercial y sanitaria**, así como la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación *“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”*.

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

En el caso de la leche, se deberá aplicar la **NOM-155-SCFI-2012 “Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba**.

Una vez elegidos los insumos alimentarios, para adquirirlos, suelen llevarse a cabo licitaciones públicas, con el objetivo de contratar un proveedor (productor directo o comercializador), considerando el cumplimiento de las especificaciones establecidas, su capacidad de producción, almacenamiento y distribución, las prácticas de higiene y otros controles que aseguren la inocuidad de los insumos alimentarios; así como el precio y su financiamiento, sin perder de vista el objetivo de los programas alimentarios. Así mismo, se establecen los términos y condiciones a los que deben ajustarse los licitantes que decidan participar en el proceso. Se deben considerar al menos los siguientes puntos:

- Criterios de evaluación (se utilizarán para establecer los criterios de selección de las ofertas y los requisitos que deberá poseer el licitante para ejecutar el contrato).
- Presentación de propuestas (técnica y económica por parte de los licitantes).
- Plan de rutas de entrega y cronograma de cumplimiento.
- Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios. (Ver anexo 10)
- Condiciones de transporte y embalaje de los insumos por parte del proveedor.
- Solicitud de documentos de control de cumplimiento de ETC (análisis de laboratorio y certificados de calidad). Deben especificarse las características del documento, frecuencia con que deben realizarse y entregarse al SEDIF.
- Certificados de fumigación para transporte y almacenes indicando frecuencia, plagas que controla y sustancias químicas utilizadas, así como la licencia donde se acredite a la empresa encargada del control de plagas, expedida por la Secretaría de Salud.
- Visitas de inspección sanitaria a almacenes de proveedores, indicando las condiciones bajo las cuales se llevaran a cabo.
- Sanciones o penalizaciones por incumplimiento en ETC, en la entrega de documentación de control y en las entregas de insumos a los beneficiarios.
- Anexos (en ellos pueden explicarse de manera detallada: características de las ofertas, guías de documentación a presentar, especificaciones técnicas de calidad de los insumos, reglas a las que se sujetarán al presentar ofertas, entre otras).

Cabe resaltar la importancia de contar con un historial de cada uno de los proveedores contratados, que permite darle seguimiento y evaluar el desempeño y la calidad de su servicio, y con ello establecer su continuidad dentro del programa.

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 secos, frescos, libres de plagas y contaminación que pueda producir alteraciones a los insumos alimentarios.

- Ubicación: Construido o instalado en un terreno seguro, alejado de basureros, aguas negras y maleza. Enfocada a optimizar los tiempos de distribución, considerando los costos de transporte y las 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, y conservar los insumos 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 (lámparas, ventanas en buen estado). Evitar que la luz del sol penetre dentro del establecimiento.
- Piso: Firme, de cemento, liso y sin grietas para evitar acumulación de polvo y plagas.
- 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 no permitir 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 para los que están destinados.

Recepción y descarga

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
- Descarga de los insumos alimentarios:

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.
- Preferentemente usar los espacios altos 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 fácilmente consumidos por plagas.
- Si se usan tarimas, se recomiendan que éstas tengan de 10 a 15cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad, mantenerse en buen estado y fumigarse.
- 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 vienen 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, debe tomarse en cuenta aspectos como: el número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario) de acuerdo a 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, empaques 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 empaques es que una vez estibados, pueden colocarse esquineros de cartón o plásticos acolchados entre ellos para evitar su maltrato.
- Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, los 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: el nombre del insumo, el proveedor, la fecha de ingreso, la fecha de caducidad, la cantidad y el 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 vencimiento de los insumos, así los que tienen menor vida útil deben 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, plantel escolar o comedor comunitario; además de la elección de los medios por los que estos serán transportados. Para ello, deberá realizarse una Inspección del vehículo para asegurar que los insumos no sufran ninguna alteración y mantengan un acomodo correcto.

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, deben llevarse a cabo por el personal implicado en el manejo de los insumos alimentarios en conjunto con personal que esté capacitado para tal fin.

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

Prevención (mantenimiento e higiene)

- Higiene del almacén
 - Limpieza externa
 - Cortar frecuentemente la hierba de los alrededores del sitio de almacenamiento; si son terrenos terregosos tratar de evitar en la medida de lo posible que el polvo entre al almacén, se recomienda regar si se

cuenta con los medios necesarios, sin provocar encharcamientos o en su caso, si las condiciones lo permiten mantener cerrado el almacén.

- Evitar la acumulación de insumos o materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.
- Evitar la acumulación de basura u otros desechos (bolsas, botellas, cartón, otros).
- Evitar el estancamiento de agua cercano al sitio de almacenamiento.

• 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 efluentes o 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) siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Inspección e identificación (Instalaciones y transportes)

Realizar un recorrido dentro y fuera de las instalaciones, así como en los vehículos de transporte, a fin de detectar e identificar:

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

Se debe llevar un registro de la aplicación de plaguicidas. Es recomendable que contenga: la fecha y hora, el área donde se aplicó, el tipo de plaga que se está atacando, el tipo de producto utilizado y su dosis, observaciones, medidas preventivas y correctivas, recomendaciones y firma del responsable.

Entrega y preparación de los apoyos de los alimentarios

En esta etapa, los SEDIF junto con los SMDIF, los comités y los demás involucrados, concluyen su participación en la cadena alimentaria, ya que en ella se hace la entrega de los apoyos de los programas alimentarios, la cual comprende dos modalidades: frío y caliente.

Entrega de apoyos alimentarios modalidad fría

Los insumos deben cumplir al menos con:

- Criterios de calidad nutricia.
- Especificaciones técnicas de calidad establecidas.
- Tener un envase primario y secundario resistente e íntegro.
- Contar con la leyenda del PEF
- El lugar donde se entreguen las dotaciones, debe ser un espacio limpio y no deben colocarse los apoyos en el piso. Deben estibarse de manera que no se maltraten y provoquen un accidente.
- Debe existir corresponsabilidad en los involucrados en ésta etapa, para fomentar acciones que contribuyan a crear hábitos de higiene en la comunidad tales como el lavado de manos antes de consumirlos y después de ir al baño, además del correcto manejo de los insumos.

Entrega de apoyos alimentarios modalidad caliente

Además de cumplir con las mismas características que la modalidad fría, implica una manipulación directa de éstos para preparar y entregar un alimento caliente, en un comedor dentro de un plantel escolar o un comedor comunitario.

Hay que resaltar que durante la preparación de alimentos, existe una mayor incidencia de contaminarlos y con ello, aumenta la posibilidad de causar **enfermedades transmitidas por alimentos**.

Es fundamental tener en cuenta que aunque en las anteriores etapas se haya seleccionado y adquirido insumos de calidad y se haya tenido una correcta manipulación de los mismos, es

necesario establecer controles dentro de las áreas de los comedores, en la entrega, durante la preparación de alimentos y el servicio. La limpieza y desinfección en estos establecimientos es la base primordial para contribuir a que los beneficiarios consuman alimentos inocuos.

La capacitación es un 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 alimentaria a efecto de que sea integral. Los conocimientos a difundir en las capacitaciones deben ir enfocados a:

Recepción de los insumos alimentarios

Al momento de recibir los insumos que componen los apoyos alimentarios, el comité revisará el color, olor, textura, apariencia, fecha de caducidad, que el envase y embalaje no presenten agujeros, rasgaduras, mordeduras y/o excretas de roedor, así como insectos o partes de ellos y materia extraña, además de los descritos en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios para determinar su aceptación o rechazo.

Almacenamiento

Una vez aceptados los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben almacenar de inmediato, ya sea en el almacén del comedor o en un lugar destinado para ello. Se debe considerar lo siguiente:

- Asignar un lugar exclusivo para tal fin.
- Los productos e instrumentos de limpieza no deberán estar en el mismo lugar donde se almacenan los insumos alimentarios.
- Los insumos no deben ser almacenados en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales. De preferencia hacerlo en un contenedor de plástico y que tenga tapa.
- Utilizar tarimas o anaqueles, para su acomodo.
- En caso de contar con anaqueles acomodarlos por tipo de insumo y por fecha de caducidad y, en su caso, grado de madurez.
- Establecer un sistema de primeras entradas y primeras salidas (PEPS).
- Si se cuenta con un almacén anexo al comedor, considerar las condiciones de éste, tales como: pisos, paredes, techo, puertas, ventilación, lay-out y la capacidad del mismo.
- Contar con un programa de limpieza y desinfección del área del comedor, servicio y almacén.

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 la misma, y si se detecta limpiar y desinfectar antes de su uso.

Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo al 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 a 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 solo agua potable hasta retirar la suciedad.
 - Huevo: Eliminar materia extraña y lavar con agua potable.
 - 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 para consumo humano, ya sea embotellada, hervida o clorada.
- Usar tablas, utensilios de cocina y trapos limpios en cada cambio de alimento, evitando así, la contaminación cruzada.
- Usar una cuchara limpia cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.
- Lavar y desinfectar los utensilios y equipos después de cada uso.
- Cocinar los alimentos completamente para asegurar que se eliminen o reduzcan a niveles que no causen daño, los microorganismos que pudieran contener.
- En el caso de la carne, pollo y pescado, cocinarlo 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 debe 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.

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.
- Las mesas deben contar preferentemente con manteles limpios, de colores claros y sustituirlos 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 se caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo servir los alimentos directamente con las manos.
- Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir.
- Los vasos, tazas, platos y cubiertos, donde se servirán los alimentos, deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia no emplear utensilios de madera.
- Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas, preferentemente se deben colocar sobre el mantel o servilletas limpias. Así mismo, 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 tomarlo sin tocar el alimento.
- Debe contarse con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido de preferencia o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables 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 tanto los utensilios como los vasos, tazas, platos y cubiertos empleados para servir los alimentos. Así como todas las superficies de trabajo.

Higiene personal

Una de las principales causas de la 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 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.

En las áreas del comedor 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.
- Si se recolectan botellas para reciclado, estas deben lavarse muy bien antes de guardarse.
- 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 retirarlos.
- Revisar y mantener limpios los exteriores.
- Mantener los botes de basura tapados, limpios y con bolsas, preferentemente.
- Reparar cualquier daño en la infraestructura del comedor, 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.

A lo largo de este apartado, hemos visto la importancia de implementar los controles adecuados en cada una de las etapas de la cadena alimentaria; sin embargo, no hay que dejar de lado que las acciones de aseguramiento de la calidad deben de ir acompañadas de la concientización de todos los involucrados en cuanto a sus atribuciones y responsabilidades, con el propósito de asegurar que los insumos que conforman los apoyos alimentarios que se entregan, a través de los programas alimentarios de la EIASA, sean nutritivos, inocuos y de calidad y, al mismo tiempo, contribuir a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

EVALUACIÓN

Indicadores de resultados:

Las intervenciones de política pública están dirigidas para atender una población objetivo precisa, a la cual se desea inducir un cambio en algún aspecto en particular. Por lo tanto es importante contar con indicadores que den cuenta del resultado que tienen los programas entre los hogares y los individuos atendidos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), sugiere un conjunto de relaciones y variables para ser consideradas en evaluaciones de impacto para programas dirigidos a atender la inseguridad alimentaria. Con base en ellas se sugieren los siguientes indicadores:

Variedad de la dieta

$$\uparrow \text{Incremento}_{t_j} = \frac{\text{Hogares con dieta variada}_{t_1} - \text{Hogares con dieta variada}_{t_0}}{\text{Total de los hogares atendidos}_{t_1}}$$

Diversidad de la dieta

$$\uparrow \text{Incremento}_{t_j} = \frac{\text{Hogares con dieta diversa}_{t_1} - \text{Hogares con dieta diversa}_{t_0}}{\text{Total de los hogares atendidos}_{t_1}}$$

Inseguridad Alimentaria a partir de la ELCSA.

$$\uparrow \text{Incremento}_{t_j} = \frac{\text{Hogares seguros}_{t_1} - \text{Hogares seguros}_{t_0}}{\text{Total de los hogares atendidos}_{t_1}}$$

La Encuesta para focalizar hogares con inseguridad alimentaria tiene la capacidad de servir de fuente de información para la generación de los indicadores, bastaría agregar un factor de comparación que permitiera valorar los resultados de los programas en dos niveles: tiempo y grupo de control.

Modalidad tiempo

Bajo la modalidad tiempo, el levantamiento de la Encuesta en diferentes momentos del tiempo, a través de un monitoreo permanente de los beneficiarios de los programas de la

EIASA, permitiría contar con una línea base sobre la cual medir los cambios en la variedad y diversidad de la dieta, así como en la ELCSA.

Modalidad control

Bajo la modalidad control, la Encuesta permitiría sentar las bases para realizar una evaluación de impacto, para ello sería necesario levantar la encuesta en población beneficiaria, así como en población no beneficiaria con características socioeconómicas similares.¹

La evolución diferenciada en el tiempo, para los indicadores, según el tipo de población, arrojaría el efecto atribuible a los programas de la EIASA.

Indicador de eficiencia del gasto

Un aspecto a considerar en el análisis de las políticas públicas lo constituye la eficiencia de las intervenciones.

El término eficiencia se relaciona con los resultados esperados y observados, y con los costos que se requieren para alcanzarlos. En forma explícita lo definimos como el grado en que se cumplen los objetivos de una iniciativa al menor costo posible. Un programa es eficiente si cumple sus objetivos, con un uso adecuado, racional u óptimo de recursos.

Se recomienda la utilización del siguiente indicador:

$$ec_{p,ijt} = \frac{C_{op,ijt}}{C_{Tp,ijt}} + \text{Calidad}_{ijt} + \text{Cobertura}_{ijt}$$

Donde

ec = Nivel de eficiencia y calidad

p = Programa p

i = Entidad federativa

j = Municipio

Cop = Costo de operación del programa t

CTp = Costo total del programa t

Calidad p,ijt = Calificación de calidad otorgada por el SNDIF

Los parámetros del indicador serían los siguientes:

Cuando: el indicador es ≥ 2.5 , el programa no es eficiente y no cumple con la calidad ni la cobertura, es decir, el programa (p) del SEDIF del estado (j) y municipio (i) está gastando más del 50% de su presupuesto en gastos de operación, no cumple con la calidad necesaria y no atendió por lo menos al 60% de las personas que se puso como meta atender.

Cuando el indicador va de $0.5 >$ a 2.5 , el proyecto cumple con la eficiente y calidad parcialmente. Es posible que no cumpla con la calidad o con la cobertura que se planteo en sus metas aunque su gasto de operación es menor al 50% de su presupuesto.

Cuando el indicador es < 0.5 , el proyecto es muy eficiente y cumple con la calidad y cobertura necesaria, es decir, su gasto de operación representa menos del 50% de su presupuesto, sus alimentos cuentan con calidad necesaria y por lo menos cubrió el 60% o más del número de personas que se planteó en sus metas a principios de año.

ANEXOS

ANEXO 1. Propuesta de Guión para la Elaboración de Reglas de Operación

1.-Presentación

2.- Antecedentes

3.-Objetivos

4.-Lineamientos Generales

4.1 Cobertura

4.2 Población Objetivo

4.3 Características de los apoyos

4.3.1 Tipo de Apoyo

4.3.2 Importe del Apoyo

4.4 Beneficiarios

4.4.1 Criterios de Selección para Población Objetivo

4.4.1.1 Elegibilidad (Requisitos y Restricciones)

4.4.1.2 Transparencia (Métodos y Procesos)

4.4.2 Criterios de Selección para los Insumos Alimentarios.

4.4.3 Derechos y Obligaciones

4.4.4 Causas de incumplimiento, Retención, Suspensión de Recursos

4.4.5 Servicios y Acciones Complementarias:

5.- Lineamientos Específicos

5.1 Coordinación institucional

5.1.1 Instancia Ejecutora

5.1.2 Instancia(s) Normativas(s)

5.1.3 Instancia(s) Control y Vigilancia

6.- Mecánica de Operación

6.1 Difusión, Promoción y Ejecución

6.1.1 Operación (propia del Programa)

6.1.2 Contraloría Social (Participación Social)

6.1.3 Acta de Entrega Recepción

6.2 Operación y Mantenimiento

7.- Información Presupuestaria

7.1 Avances Físicos-Financieros

7.2 Cierre de Ejercicio

8.- Evaluación

8.1 Interna

8.2 Externa

9.- Indicadores de Resultados

10.-Seguimiento, Control y Auditoría

10.1 Atribuciones

10.2 Objetivo

10.3 Resultados y Seguimiento

11.- Quejas y Denuncias

11.1 Mecanismos Instancias y Canales

12.-Anexos

ANEXO 2. Compromisos Internacionales Contraídos por México

Los compromisos internacionales establecidos por nuestro país en materia de alimentación y nutrición, se derivan de la firma de los siguientes documentos:

Declaración Universal de los Derechos Humanos, artículo 25 (1948): 1. Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.

Declaración Americana de los Derechos y Deberes del Hombre, artículo XI (1948): Toda persona tiene derecho a que su salud sea preservada por medidas sanitarias y sociales, relativas a la alimentación, el vestido, la vivienda y la asistencia médica, correspondientes al nivel que permitan los recursos públicos y los de la comunidad.

Declaración sobre el Progreso y el Desarrollo en lo Social, artículo 18, inciso C) (1969): La adopción de medidas para fomentar y diversificar la producción agrícola, especialmente mediante la aplicación de reformas agrarias democráticas, para asegurar el suministro adecuado y equilibrado de alimentos, la distribución equitativa de los mismos a toda la población y la elevación de los niveles de nutrición.

Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición (1974). Texto completo.

Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, artículo 11 (1980):

1. Los estados partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los estados partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.

2. Los estados partes en el presente Pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para:

a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales;

b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan.

La Convención Sobre los Derechos del Niño, artículo 24 (1989): Combatir las enfermedades y la malnutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de contaminación del medio ambiente.

La Conferencia Internacional sobre Nutrición (1992): Los gobiernos se comprometen a hacer todos los esfuerzos posibles para eliminar o reducir considerablemente antes del próximo milenio los siguientes problemas: muertes por inanición y hambruna; hambre crónica generalizada; subnutrición, especialmente entre niños, mujeres y ancianos; carencia de micronutrientes, especialmente hierro, yodo y vitamina A; enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con el régimen de alimentación; impedimentos de una lactancia materna óptima; e insuficiente saneamiento, higiene deficiente y agua insalubre.

La Cumbre Mundial Sobre la Alimentación (1992): Los jefes de estado y de gobierno se comprometen a consagrar su voluntad política y su dedicación común y nacional a conseguir la seguridad alimentaria para todos y a realizar un esfuerzo constante para erradicar el hambre de todos los países, con el objetivo inmediato de reducir el número de personas desnutridas a la mitad de su nivel actual no más tarde del año 2015.

Objetivos de Desarrollo del Milenio para México, Cuba y Rep. Dominicana (ONU, 2000): Para el año 2015 los 191 Estados Miembros se han comprometido a cumplir estos objetivos:

Objetivo 1: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Objetivo 2: Lograr la enseñanza primaria universal.

Objetivo 3: Promover la igualdad de sexos y la autonomía de la mujer.

Objetivo 4: Reducir la mortalidad infantil.

Objetivo 5: Mejorar la salud materna

Objetivo 6: Combatir el VIH/SIDA, el paludismo y otras enfermedades.

Objetivo 7: Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente.

Objetivo 8: Fomentar una asociación mundial para el desarrollo.

Las metas de cada objetivo pueden consultarse en <http://www.un.org/spanish/millenniumgoals/>

La Cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva es Patrimonio Cultural, Inmaterial de la Humanidad (UNESCO 2010): La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.

ANEXO 3. Información que se revisa en las Visitas de Seguimiento

Las visitas que realiza el SNDIF a los SEDIF tienen como objetivo dar seguimiento a la operación de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) y retroalimentar al personal operativo sobre acciones de mejora que puedan implementar en la ejecución de su Proyecto Estatal Anual, en el marco de los lineamientos vigentes.

Durante la visita se recaba información cualitativa y cuantitativa de la implementación de los programas alimentarios en cada SEDIF, a través del trabajo de gabinete con personal del SEDIF, y del trabajo de campo realizado en las comunidades seleccionadas previamente.

Durante el trabajo de gabinete se solicita al SEDIF muestre resultados de la operación de los programas haciendo énfasis en los siguientes aspectos de la operación:

- Modificaciones a la conformación de apoyos alimentarios.
- Acciones implementadas en materia de aseguramiento de la calidad alimentaria.
- Acciones de orientación alimentaria.
- Acciones realizadas en el marco de los Convenios efectuados entre el SEDIF y los SMDIF
- Acciones descritas en las Reglas de Operación de los programas alimentarios

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

Una vez obtenida la información, el personal del SNDIF emite sus comentarios y recomendaciones para la mejora de los programas alimentarios del SEDIF, en una minuta que debe ser firmada por ambas partes.

ANEXO 4. Recomendaciones para la Selección de Insumos Alimentarios

La siguiente información muestra las principales características que deberán ser cuidadas en los insumos alimentarios que distribuya el SEDIF, a través de sus programas alimentarios.

Frutas y verduras

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 mínima y recomendar al beneficiario que antes de consumirlas, las escurra y enjuague con agua potable, para retirar la mayor cantidad posible de sal. .

Deshidratadas

Deberán ser procesadas mediante el método de secado. No podrán contener azúcares añadidos, ni sobrepasar el 20% de humedad.³⁰

Se puede encontrar una múltiple variedad de frutas deshidratadas: mango, manzana, durazno, fresa, pera, papaya, piña, plátano, higo, kiwi, sandía y arándano, entre otros.

CEREALES Y TUBÉRCULOS

Deberán estar elaborados con harinas integrales o granos enteros o adicionarse con fibra dietética para ajustarse o alcanzar los requerimientos mínimos señalados^{31 32}.

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Se preferirán los alimentos de origen animal con muy bajo a moderado contenido de grasa, es decir $\leq 10\text{g}$ de grasas y 4g de grasas saturadas por porción de 100g . En el caso de la carne seca, es importante solicitar el mínimo contenido de sodio y evitar los colorantes.

LECHE

El tipo de leche se deberá seleccionar de acuerdo al 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 ó fórmula láctea de continuación.
1-2 años		Leche entera de vaca
2-4 años 11 meses	Desnutrición	Leche entera de vaca
	Normal Sobrepeso y obesidad	Leche descremada o semidescremada

La cantidad de grasa butírica por cada tipo de leche debe ser de acuerdo con la 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/250 mL
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%

COMPLEMENTO ALIMENTICIO

Cuando se incluya un complemento alimenticio, se deberá considerar la siguiente tabla para la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad:

Densidad energética	>4kcal/g
Porciones por día	1-3
Proteínas	5-15% de la energía
Grasas	20-35% de la energía
Relación ácidos grasos esenciales (n-6:n-3)	5:1 a 10:1
Azúcares añadidos	<10% de la energía

Cuando se incluya un complemento alimenticio o leche fortificada, se deberá considerar la siguiente tabla que indica las cantidades mínimas de micronutrientos para la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad³³:

1 a 3 años	25%	100%
Hierro mg	3.3	13
Zinc mg	1.0	4
Cobre mg	0.1	0.3
Vitamina C mg	3.8	15
Vitamina B12 µg	0.2	0.8
Ácido Fólico µg	42	168
Vitamina A µg	75	300

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/kg.

ACEITES

Un aceite de buena calidad es el que:

- Tiene un bajo contenido de ácidos grasos saturados 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.³⁴
- 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 maíz, el de cártamo, el de girasol y el de oliva.^{37 35}

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 insaturados³⁶.

ANEXO 5. Recomendación de Alimentos para la Conformación de Dotaciones de Calidad Nutricia

Cereales y tubérculos	Leguminosas y Alimentos de origen animal	Verduras y frutas Frutos secos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Harina de maíz nixtamalizado ▪ Harina de trigo integral o sus productos ▪ Avena en hojuelas ▪ Arroz ▪ Pasta para sopa integral ▪ Amaranto ▪ Cebada ▪ Papa ▪ Camote 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frijol ▪ Lenteja ▪ Garbanzo ▪ Haba ▪ Alubia ▪ Leche descremada o semidescremada ▪ Atún ▪ Machaca ▪ Sardina ▪ Huevo fresco o deshidratado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verduras frescas ▪ Frutas frescas ▪ Fruta deshidratada ▪ Verduras envasadas* (nopales, chícharos, zanahoria, ejote, elote amarillo) ▪ Cacahuete natural ▪ Semillas de girasol ▪ Pepita de calabaza ▪ Nuez ▪ Almendra

*Se deberá recomendar que se enjuague la verdura con agua potable, con el fin de eliminar la mayor cantidad de sal añadida.

ANEXO 6. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio.

Por ser fuente importante de azúcares simples, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:

- Leche con saborizantes y azúcares añadidos
- Bebida lacto-combinada
- Verdura y/o fruta cristalizada
- Pulpas de verdura y/o fruta con azúcares añadidos
- Mermeladas, ates, jaleas, entre otros
- Fruta en almíbar
- Azúcar
- Salsa Cátsup
- Chocolate en polvo
- Gelatina y/o flan
- Jugos industrializados
- Mazapanes
- Miel y jarabes
- Polvos para preparar bebidas azucaradas

Por ser fuente importante 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
- Maicenas y féculas
- Pastelillos

Por ser fuente importante de grasa (saturada, trans e hidrogenada), no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:

- Botanas fritas
- Embutidos (jamón, salchicha, chorizo.)
- Mantequilla
- Margarina
- Mole envasado
- Frutas fritas
- Crema
- Manteca vegetal o de cerdo
- Consomé

Por ser fuente importante de sodio, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:

- Sal
- Consomé
- Cualquier alimento que exceda los 180 mg de sodio por porción

ANEXO 7. Preparaciones de Baja Frecuencia

De la siguiente lista, únicamente se podrán incluir dos preparaciones por semana y estas no podrán formar parte del mismo menú.

- Preparaciones que son fuente de azúcares:
 - Atoles, licuados de fruta y aguas de fruta.
 - Hot cakes integrales

- Preparaciones que son fuente de grasas:
 - Preparaciones fritas, capeadas o empanizadas
 - Platos elaborados con mayonesa
 - Tamales

- Preparaciones que son fuente de sodio:
 - Platillo elaborado con machaca de res. Se permite incluir este platillo en la frecuencia establecida sin embargo deberá estar acompañado de verdura, sin excepción.
 - Platillo acompañado con galletas saladas integrales.
 - Platillo elaborado con puré de tomate.

ANEXO 8. Determinación de Insumos y sus Cantidades a partir de Menús Cíclicos

Para dar variedad a la oferta de alimentos y platillos del programa 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 a su vez 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, así como para calcular el total de insumos que deberá incluir la dotación para desayunos escolares modalidad caliente.

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, o con base en el siguiente cuadro el cual indica el porcentaje de energía sugerido a cubrir por el desayuno, el porcentaje energía que deberá aportar los distintos macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas), así como las cantidades máximas de grasa saturada, azúcares añadidos, sodio y finalmente la cantidad mínima de fibra que debe aportar el menú ¹⁹:

Grupo de población	Req. Energía diario (kcal/ día)	Energía correspondiente al desayuno (kcal) (25% de las kilocalorías 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							
Promedio	1440	360							

*30% de la IDR

En caso de no contar con un(a) nutriólogo(a), se sugiere seguir directamente los siguientes pasos:

- Elegir veinte platillos que incluyan una verdura, una fuente de proteína (leguminosa o producto de origen animal) y un cereal (Ver anexo 5), cuyos ingredientes y preparación formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Llenar el formato de menús (Anexo del guión del PEA 2013), integrando el platillo, más una fruta, más una bebida (de preferencia leche descremada).
- Llenar el formato de menús (Anexo del guión del PEA 2013), integrando el platillo, más una fruta, más una bebida (de preferencia leche descremada).

Menú #	Conformación	Ingredientes	Cant. por porción (g o mL)
1	<i>Leche y agua</i>	Leche descremada natural	250mL
		Agua natural	250mL
	<i>Taco de pollo con salsa verde</i>	Tortilla de Maíz Nixtamalizada	30g
		Salsa Verde	60g
		Pollo deshebrado	25g
	<i>Fruta</i>	Plátano	108g

- 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). En caso de haber realizado el cálculo nutrimental, definir la porción con base en éste. La siguiente tabla muestra sugerencias de porciones para distintos tipos de alimentos, pero no significa que el SEDIF esté obligado a seguirlas, si ya cuenta con otro método para calcularlas.

Grupo de alimento³⁷	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	30g	
	Papa cocida	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	
	Soya texturizada	20g	
	Atún en agua	30g	
	Carne seca (machaca)	15g	
	Huevo fresco	50g	
	Huevo deshidratado	15g	
	Pollo o carne roja	30g	
	Queso	30g	
	Sardina	30g	
	Leche semidescremada	250mL	
Verdura y fruta	Ajo, cebolla, cilantro, perejil, y otras verduras para sazonar	Al gusto	
	Hortalizas (calabacita, chayote, jitomate, zanahoria, etc.)	100g	
	Verduras de hoja (acelga, col, lechuga, etc.)	50g	
	Verdura picada para acompañar arroz, sopas o guisados	50g	
	Guayaba, ciruela, chabacano	80g	2 piezas
	Plátano, manzana, pera, naranja, mandarina	80g	½ pieza
	Sandía, melón, piña	80g	½ taza
Grasas	Aceite vegetal	5mL	1 cucharadita

- Llenar el formato de dotación (Anexo del guión del PEA 2013), de acuerdo a las siguientes instrucciones:
- Determinar para cuántos beneficiarios se calculará la *dotación base*. La dotación base se refiere a una dotación estándar para cierta cantidad de beneficiarios que nos permita distribuir suficiente cantidad de alimentos en cada escuela para preparar los menús diseñados por el SEDIF. Para facilitar los cálculos y la distribución de los insumos se recomienda considerar una dotación base para 10 beneficiarios.
 - Identificar de los insumos contenidos en los menús, cuáles serán adquiridos y distribuidos por el SEDIF o SMDIF (anotarlos en la columna **a**).
 - Investigar las presentaciones comerciales (bolsas, cajas, latas, etc.) y costos de cada uno de los insumos incluidos en la primera columna (anotarlos en las columnas **b** y **c** respectivamente).
 - Determinar cuál es la porción promedio que se utiliza del insumo dentro de los menús para un beneficiario (anotarlo en la columna **d**).
 - Determinar en cuántos días se incluye el insumo dentro de los menús (anotarlo en la columna **e**).
 - Calcular cuál es la cantidad del insumo que se necesita por beneficiario al mes, es decir multiplicar la columna **d** por la **e** (anotarlo en la columna **f**).
 - Calcular cuál es la cantidad de insumos que se necesita por *dotación base* al mes, es decir multiplicar la columna **f** por el número de beneficiarios para la que se calculará la dotación base (anotarlo en la columna **g**).
 - Calcular la cantidad de productos que se deben comprar con base en la presentación comercial antes mencionada para cada uno, es decir, el número de bolsas, cajas o latas por dotación base. Para lograr esto, se debe dividir la columna **g** entre la columna **b** (anotarlo en la columna **h**). Para que este cálculo se realice correctamente es necesario que todas las cantidades de peso o volumen de un mismo producto estén en la misma unidad (de preferencia gramos o mililitros, por ejemplo no mezclar gramos con kilogramos). En algunas ocasiones la cantidad resultante no corresponderá exactamente a la presentación del insumos, por ejemplo para una dotación base necesitamos 2700g pero la presentación es de bolsas de 1000g, por lo tanto tenemos que redondear la cantidad hacia arriba para evitar faltantes.

- Indicar quién será el responsable de adquirir el producto (SEDIF, SMDIF, o el comité). En el caso de que el SMDIF adquiriera insumos con recursos diferentes al ramo 33 fondo V.i. se deberá especificar dentro de la misma celda.

a	b	c	d	e	f	g	h	i
Insumo	Presentación	Costo unitario	Cantidad (g o mL) por porción	Frecuencia de utilización del insumo (# de días)	Cantidad (g o mL) necesarias por beneficiario al mes	Cantidad (g o mL) necesarias por <i>dotación base</i> al mes	Número de unidades por <i>dotación</i>	Responsable de Adquisición (SEDIF/SMDIF/comité)
<i>Frijol</i>	<i>Bolsa de 1000g</i>	<i>\$14.50</i>	<i>30g</i>	<i>9</i>	<i>270g</i>	<i>2700g</i>	<i>3 bolsas de 1 1000g</i>	<i>SEDIF</i>

Los formatos anteriores nos permiten tener una base para calcular qué cantidad de insumo se debe distribuir a cada escuela y qué cantidad se debe adquirir.

- Para calcular la cantidad de insumos a distribuir para cada escuela se debe dividir el número de beneficiarios de la escuela entre el número de beneficiarios para la que se calculó la *dotación base*; y el resultado corresponderá a cuántas *dotaciones base* debe recibir cada escuela. Posteriormente se multiplica el número de *dotaciones base* por la cantidad de cada insumo descrita en la columna h del formato anterior para obtener cuántas bolsas, cajas o latas se deben distribuir a la escuela.
- Para calcular la cantidad de insumos a adquirir al mes se deben sumar el número de *dotaciones base* de cada escuela y multiplicarlo por la cantidad de cada insumo descrita en la columna h del formato anterior.
- Para calcular la cantidad de insumos a adquirir al año se multiplica el resultado anterior por el número de meses que operará el programa.

ANEXO 9. 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 (DEF) son principalmente: galletas, barras y cereal de caja. Estos alimentos deben estar elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales o adicionadas con fibra dietética, es decir que no hayan sido sometidas a un proceso de refinamiento, conservando así sus principales propiedades.

A partir de las características nutrimentales establecidas en el punto número 1 de 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

Porción: 30 gramos

Contenido energético: 111 kilocalorías (kcal)

A partir del contenido energético (puede partirse de la versión comercial del producto o bien 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 el 20% de las 111kcal: $111 \times 0.20 = 22.2\text{kcal}$.

Puesto que cada gramo de azúcar provee 4kcal, dividir el total de kilocalorías 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 el 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 del cereal.

Cálculo para grasas saturadas:

Obtener el 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.

Características nutrimentales que deberán cumplir los cereales integrales para DEF:

Por cada 30 gramos:	
Fibra	Mínimo 1.8gramos
Azúcares	Máximo 5.5gramos
Grasas totales	Máximo 4.31gramos
Grasas saturadas	Máximo 1.23gramos
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5gramos
Sodio	Máximo 180mg

ANEXO 10. Propuesta de elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Adquiridos.

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, puede ser presentación y/o alguna característica especial. Esta información se puede obtener de las normas de cada insumo alimentario.
- Composición: Indicar los ingredientes del insumo alimentario, incluyendo aditivos.
- Características pertinentes a la aceptación, inocuidad y composición de los insumos.
 - Sensoriales: Son aquellas propiedades que perciben nuestros sentidos, tales como: color, olor, sabor, forma, textura, tamaño, 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, E. Coli, entre otros.
 - Fisicoquímicas: Indican principalmente 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 al insumo del cual se trate, considerando la información que se requiere, ejemplo; contenido de calcio en leche, grasa butírica, contenido de vitamina A, entre otros.
 - Toxicológicas: Indican los límites permisibles en cuanto a sustancias tóxicas, tales como: metales pesados, aflatoxinas, 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 la temperatura, la humedad relativa, la 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, 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. Los materiales más empleados son: plástico, cartón, aluminio y vidrio.
- Etiquetado: Los insumos alimentarios deberán ir acompañados de información apropiada para asegurar que la persona que los recibe y/o consume, disponga de instrucciones claras que le permitan manipular, almacenar y preparar el insumo alimentario en condiciones inocuas y correctas; al igual que la identificación de los lotes, ya que es esencial para poder retirar los productos y contribuye también a mantener una rotación eficaz de las existencias.

Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante la inclusión de la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, en el envase de los insumos alimentarios que se proporcionan.

Toda la información debe presentarse en forma impresa, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del insumo alimentario, en caso de no ser posible por las características del mismo, como mínimo indispensable, deberá incluir la fecha de caducidad o consumo preferente y número de lote, y el resto de la información, se incluirá en el embalaje.

ANEXO 11. Encuesta para Focalizar Hogares con Inseguridad Alimentaria

<p>SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA ENCUESTA PARA FOCALIZAR HOGARES CON INSEGURIDAD ALIMENTARIA ENHINA</p>		
<p><i>Atención encuestador esta parte será llenada después de la captura</i></p>		
<p>Folio: <input style="width: 150px;" type="text"/></p> <p>Hogar: <input type="checkbox"/> 1. Seguro <input type="checkbox"/> 2. Inseguro leve <input type="checkbox"/> 3. Inseguro moderado <input type="checkbox"/> 4. Inseguro severo</p>		
<p>Encuesta dirigida al programa de Desayunos Escolares Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p>Escuela: _____ Estado: _____ Municipio: _____ Localidad: _____</p> <p style="text-align: center;"><i>Llenar campo de escuela si aplica programa Desayunos Escolares</i></p>		
<p>1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN</p>		
1	Identificación geográfica del hogar	1. Entidad Federativa: _____ 2. Municipio o delegación: _____ 3. Localidad: _____
2	Datos de control	2.1 Resultado de la entrevista <input type="checkbox"/> 1. Primera visita <input type="checkbox"/> 2. Segunda visita <input type="checkbox"/> 3. Tercera visita 2.2 Razón por la que la entrevista está incompleta: _____ 2.3 Razón por la que no se realizó la entrevista: _____ 2.4 Fecha de aplicación (dd/mm/aa): <input type="text"/> / <input type="text"/> / <input type="text"/> 2.5 Hora de inicio de la entrevista: _____ 2.6 Hora de término de la entrevista: _____ 2.7 Duración de la entrevista: _____ minutos 2.8 Nombre del encuestador: _____ 2.9 Nombre del capturista: _____
<p>2. DIRECCIÓN DE LA VIVIENDA</p>		
3	Calle, avenida, callejón, carretera o camino:	_____
4	Número exterior:	_____
5	Número interior:	_____
6	Colonia, fraccionamiento, barrio, unidad habitacional, etc:	_____
7	Código postal:	_____
8	Referencias del domicilio conocido:	_____
<p>3. COMPOSICION DEL HOGAR</p>		
9	¿Cuántas personas habitan en esta vivienda contando a niños pequeños y a los ancianos?	[09] <input style="width: 50px;" type="text"/>
10	¿Todas las personas que viven en esta vivienda comparten un mismo gasto para comer? 1. Sí -----> pasar a P12 2. No -----> Continuar (Atención encuestador(a) un hogar está definido por personas que comparten un mismo gasto)	<input type="checkbox"/> [10]
11	¿Cuántos hogares o grupos de personas comparten un mismo gasto dentro de su vivienda?	[11] <input style="width: 50px;" type="text"/>
<p>ENCUESTA PARA FOCALIZAR HOGARES CON INSEGURIDAD ALIMENTARIA</p>		
		1

Mencione a las personas que comparten el mismo gasto, comenzando por el jefe de familia.	12. Nombre y apellidos	Persona en trevisada <i>(¿tan sólo encuestador soliman te una persona de be responder el aresst.omarío)</i>	13. Fecha de nacimiento <i>(dd/mm/aa)</i>	14. Sexo	15. ¿Cuál es el nivel de escolaridad actual?	16. ¿Aporta ingresos al hogar?	17. Durante el mes pasado (deciar el nombre del integrante en turno)...?
[01]		1. Sí 2. No	/ /	1. Hombre 2. Mujer	1. Ninguno 2. Preescolar o kinder 3. Primaria incompleta 4. Primaria completa 5. Secundaria incompleta 6. Secundaria completa 7. Preparatoria incompleta 8. Preparatoria completa 9. Carrera técnica incompleta 10. Carrera técnica completa 11. Profesional carrera incompleta 12. Profesional título do 13. Posgrado 14. Otros (especifique)	1. Sí 2. No	1. Trabajó 2. Vendió o hizo algún producto, realizó trabajos de albañilería, plomería, carpintería, etc. 3. Prestó algún servicio a cambio de un pago (cortar cabe llo, dar clases, lavar ropa) 4. Realizó actividades agropecuarias por su cuenta (cultivar, criar animales, etc) 5. Estuvo buscando trabajo 6. No trabajó pero es pensionado o jubilado 7. Se dedicó a los quehaceres del hogar 8. Se dedicó a estudiar 9. Estuvo ausente en su trabajo (tenía permiso de faltar, había un conflicto laboral, no era temporada de trabajo agrícola, había un fenómeno natural, etc.) 10. No trabajó
[02]			/ /				
[03]			/ /				
[04]			/ /				
[05]			/ /				
[06]			/ /				
[07]			/ /				
[08]			/ /				
[09]			/ /				
[10]			/ /				
[11]			/ /				

... Continuación						
ID del miembro del hogar	18. ¿Cuál es el ingreso mensual aproximado que (nombre del integrante en turno) obtuvo por el trabajo que menciona?	18.1 La persona ¿es un empleado asalariado? (*Atención encuestador, un empleado asalariado es aquel que tiene derechohabencia por su principal actividad laboral como lo es IMSS, ISSSTE, PEMEX, etc.)	19. En los últimos 12 meses ¿cuánto ha recibido en dinero por parte de algún programa gubernamental, remesa u otro tipo de ayuda económica? (no aplican los créditos)	20. Me podría decir si (nombre del integrante en turno) es...	21. Durante el presente año (decr el nombre del integrante en turno) ... ha recibido apoyo de...?	
[01]	\$ Monto	1. Sí 2. No	Atención anotar 0.00 si no recibió ningún tipo de apoyo	1. Madre soltera 2. Mujer embarazada o lactando 3. Persona con discapacidad 4. Ninguno de los anteriores	1. Atención a menores de 5 años en riesgo 2. Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables 3. Asistencia alimentaria a familias en desamparo 4. Desayunos escolares fríos 5. Desayunos escolares calientes 6. Ninguno de los anteriores	
[02]	\$					
[03]	\$					
[04]	\$					
[05]	\$					
[06]	\$					
[07]	\$					
[08]	\$					
[09]	\$					
[10]	\$					
[11]	\$					

21.1 ¿Algún miembro de la familia se encuentra en la cárcel?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
21.2. ¿Hay algún miembro de la familia que haya salido del país para trabajar?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
21.3 ¿Algún miembro del hogar sale de su localidad de origen, para trabajar en el campo por largas temporadas?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

4. INFORMACIÓN ESCOLAR						
22. Atención encuestador, contestar solamente para menores de 18 años y que reportaron estudiar en P17						
ID del miembro del hogar	22.1 Grado de estudio <i>(Atención encuestador: según indique el encuestado(a) se deberán contar 3 años de secundaria y 6 años de primaria)</i>	22.2 Centro escolar	22.3 Escuela pública o privada	22.4 Nombre del plantel	22.5 Municipio	22.6 Localidad
[01]		1. Preescolar CENDI 2. Preescolar general 3. Preescolar indígena 4. Preescolar CONAFE 5. Primaria general 6. Primaria indígena 7. Primaria CONAFE 8. Secundaria general 9. Secundaria técnica 10. Telesecundaria 11. Secundaria comunitaria 12. Secundaria migrante 13. Secundaria para trabajadores 14. Educación especial USAER 15. Educación especial CAM 16. Bachillerato general 17. Bachillerato técnico 18. Profesional técnico 19. No sabe/ NR	1. Pública 2. Privada			
[02]						
[03]						
[04]						
[05]						
[06]						
[07]						
[08]						
[09]						
[10]						
[11]						

5. INGRESO Y GASTO DEL HOGAR	
23	¿El ingreso del hogar es fijo durante todo el año? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
24	¿Cuánto es el gasto promedio del mes pasado que destinó a la alimentación de su familia? \$ <input type="text"/>
25	¿Cria animales para que su familia los coma? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
26	¿Produce alguna verdura, fruta, maíz o frijol para que su familia los coma? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> <i>Atención encuestador preguntar 26.1 si respondió SI a preguntas 25 ó 26</i>
26.1	¿Qué porcentaje representa la producción de su huerto y/o animales de cría en la alimentación del hogar? (Leer opciones) 1. Menos de la mitad 2. Alrededor de la mitad 3. Más de la mitad <input type="text"/> [26.1]
6. APOYOS ALIMENTARIOS (EXCEPTO DIF)	
27	¿Algún miembro del hogar recibió algún apoyo alimentario en los últimos 6 meses? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> <i>Atención encuestador en caso de NO haber recibido pasar a P29</i>
28	En caso de la respuesta ser positiva, ¿de qué tipo fue este apoyo? 1. Despensa o dotación..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 2. Alimentación escolar..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 3. Suplemento, complemento alimenticio o papilla..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 4. Leche..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 5. Apoyo monetario (Oportunidades u otros)..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 6. Otro tipo de apoyo en especie..... Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

7. ACCESO A SERVICIOS DE SALUD	
29	Todas las personas del hogar tienen derecho a algún servicios de salud (Seguro Popular, IMSS, ISSSTE, PEMEX, SEDENA, Marina, consulta privada) Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
8. CALIDAD Y ESPACIOS DE LA VIVIENDA	
30	¿El material del piso de la vivienda es de tierra? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
31	¿El material del techo de la vivienda es lámina, cartón o desechos? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
32	¿El material de los muros es de embarro o bajareque, carrizo, bambú, lámina (cartón, metálica, asbesto) o material de desecho? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
33	Número de habitaciones de la vivienda sin contar baño ni cocina [33] <input type="text"/>
34	¿Es propietario de la casa en donde vive? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
35	¿En la zona en la que usted vive, hubo algún desastre natural grave durante los últimos 3 meses, en el que su hogar o familia resultó afectado? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9. ACCESO A SERVICIOS BÁSICOS DE LA VIVIENDA	
36	¿Su hogar cuenta con agua entubada dentro de la vivienda? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
37	¿Su hogar cuenta con drenaje o fosa séptica? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
38	¿Su hogar dispone de energía eléctrica? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
39	¿Utiliza el gas para cocinar o calentar los alimentos? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
40	En caso de contar con estufa de leña, ¿ésta tiene chimenea? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
41	Su hogar cuenta con refrigerador en funcionamiento? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

10. CALIDAD DE LA DIETA FAMILIAR SEGÚN EL ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

A continuación en la siguiente matriz indique:

a) ¿Con qué frecuencia consume cada uno de los grupos de alimentos mencionados?

b) ¿Qué alimentos de cada grupo consume regularmente?

Instrucciones para el encuestador: anote en cada casilla un alimento que el encuestado mencione que acostumbra comer (hasta 5 alimentos de cada grupo)

Grupos de alimentos	42. ¿Con qué frecuencia consume por semana...?	43. Menciones hasta a 5 alimentos de este grupo que acostumbra consumir la familia				
	<i>Preguntar por cada grupo de alimentos</i>	<i>Atención encuestador: Catálogo de alimentos</i>				
Cereales y tubérculos	1. Diario 2. 3 ó 4 veces por semana 3. 2 veces por semana 4. Sólo 1 vez por semana 5. Nunca o casi nunca					
Verduras						
Frutas						
Leguminosas						
Carnes y huevo						
Lácteos						
Alimentos altos en grasa y/o azúcar						

CATÁLOGO DE ALIMENTOS

Grupos	Alimentos
Cereales y tubérculos	<p>Cereales y derivados: Maíz: tortilla, gorditas, tlayuda, tlacoyos, chilaquiles, tostada, taco y similares, atole de masa, tamal, harina para atoles. Trigo: Pan blanco o integral (tipo bolillo, telera), pan empaquetado blanco o integral, cereal en hojuelas integral, tortilla de harina refinada o integral, pasta para sopa, galletas sin relleno ni cubierta (tipo maría o animalitos), otros. Arroz: arroz pulido, arroz integral, cereal en hojuelas, harina de arroz para pan o atole, horchata, otros. Avena: Hojuelas de avena, avena instantánea, atole, pan, horchata, otros. Otros cereales y derivados: ajonjolí, amaranto, centeno, cebada, tapioca. Otros productos: granola, mezcla de cereales para desayuno, complementos alimenticios, etc. Tubérculos: Papa, camote, yuca, raíz de chayote (chayotextle), malanga y similares. No se incluye en este grupo sopas instantáneas de vaso (ver grupo de Alimentos altos en azúcares y/o grasas)</p> <p>RECORDAR QUE LOS TUBERCULOS NO SON DEL GRUPO DE VERDURAS.</p>
Verduras	<p>Chile, col, zanahoria, chayote, jícama, lechuga, espinaca, berros, verdolaga, pepino, acelga, aguacate, chícharos, jitomate, tomate verde, nopales, calabaza, quelites, ejote, pimienta, rábanos, apio, betabel, brócoli, cebolla, champiñón, cilantro, elote, coliflor, espárrago, chipilín, otras.</p>
Frutas	<p>Manzana, pera, naranja, plátano, melón, sandía, toronja, mandarina, guayaba, granada, limón, lima, papaya, mango, piña, tuna, durazno, lichi, fresas, uvas, zapote, arándano, chabacano, ciruela, coco, dátil seco, guanábana, guineo, higo, mamey, membrillo, moras, nanche, nispero, orejones, pasas, tamarindo, otras.</p>
Leguminosas	<p>Frijol, lenteja, garbanzo, haba, chícharo seco, alubia, frijol soya, soya texturizada, harina de soya</p>
Carnes y huevo	<p>Carne de res, cerdo, pollo, pavo, borrego, pescado, animales silvestres, huevos, embutidos (jamón, salchicha, chorizo y similares).</p>
Lácteos	<p>Leche, yogurt, queso, requesón, jocoque, fórmula de continuación o suplemento alimenticio.</p>
Alimentos altos en grasa y/o azúcar	<p>Dulces o golosinas como caramelos y paletas hechas sólo de azúcar, frituras como papas fritas, chicharrones, nachos y similares, bebidas azucaradas (refrescos embotellados, jugos industrializados), crema, sopas instantáneas, galletas, hamburguesas, pastelillos, aceite, ate, chocolate, maple, gelatina, manteca, mantequilla, mayonesa, membrada, miel, mole, salsa catsup, tocino, pan dulce (en cualquier presentación).</p>

11. CUESTIONARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA	
<p><i>Instrucciones para el encuestador: coloca el número que corresponda a la respuesta proporcionada por el entrevistado</i></p> <p>0. Nunca 1. Rara vez 2. A veces 3. Siempre</p> <p><i>Estas preguntas se hacen con respecto a los últimos 3 meses. En los hogares donde solo viven adultos, es decir, no cuentan con miembros del hogar con 18 años o menos, solo haga de la pregunta 44 a la 51. En los hogares donde viven adultos, jóvenes y niños, haga todas las preguntas de la Escala, es decir desde la 44 hasta la 58.</i></p>	
44	<p>¿En su hogar faltó dinero para comprar alimentos?</p> <p>[44] <input type="text"/></p>
45	<p>¿Le ha preocupado a usted o a algún adulto de su familia que la comida se acabe en su hogar?</p> <p>[45] <input type="text"/></p>
46	<p>¿Usted o algún adulto de su familia se quedó sin comer todo el día por falta de dinero?</p> <p>[46] <input type="text"/></p>
47	<p>¿Usted o algún adulto de su familia ha dejado de comer en el desayuno, comida o cena por falta de dinero?</p> <p>[47] <input type="text"/></p>
48	<p>¿Usted o algún adulto de su familia consumió el mismo alimento por varios días por que no pudieron obtenerlo por falta de dinero?</p> <p>[48] <input type="text"/></p>
49	<p>¿Usted o algún adulto de su familia ha desayunado, comido o cenado menos de lo que acostumbra por falta de dinero?</p> <p>[49] <input type="text"/></p>
50	<p>¿Usted o algún adulto de su familia sintió o se quejó de hambre por falta de comida?</p> <p>[50] <input type="text"/></p>
51	<p>¿Usted o algún adulto de su familia se ha ido a dormir con hambre por falta de comida?</p> <p>[51] <input type="text"/></p>

52	<p>¿Se compraron menos alimentos de los necesarios para los niños de su hogar por que el dinero no alcanzó?</p> <p>[52] <input type="text"/></p>
53	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar se ha quedado sin comer todo el día por falta de dinero?</p> <p>[53] <input type="text"/></p>
54	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar dejó de desayunar, comer o cenar por falta de dinero?</p> <p>[54] <input type="text"/></p>
55	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar consumió el mismo alimento por varios días por que no pudieron obtenerlo por falta de dinero?</p> <p>[55] <input type="text"/></p>
56	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar ha desayunado, comido o cenado menos de lo que acostumbra por falta de dinero?</p> <p>[56] <input type="text"/></p>
57	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar se ha quejado de hambre por falta de comida?</p> <p>[57] <input type="text"/></p>
58	<p>¿Algún menor de 18 años de su hogar se ha ido a dormir con hambre por falta de comida?</p> <p>[58] <input type="text"/></p>


OBSERVACIONES

CROQUIS

FOLIO:

NOMBRE DEL ENTREVISTADO:

DIRECCIÓN:



A large empty rectangular area for drawing a sketch or map.

ANEXO 12. Normas de Referencia sobre Alimentos

Normatividad General	
Ley general de Salud Ultimas Reformas Publicadas DOF 24-04-2010	NOM-030-SCFI-2006.- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de salud. Diario oficial, 9 de agosto de 1999.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010.-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. (Publicado en DOF el 16/07/12, entrará en vigor 60 días hábiles posteriores a su publicación. <i>Éste acuerdo se actualizará cada 6 meses posterior a su publicación en el DOF</i>).	NOM-086-SSA1-1994.-Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-002-SCFI-2011.- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación (Se publicó en el DOF el 10 de agosto de 2012, entrará en vigor 60 días naturales posterior a su publicación en el DOF)	NOM-251-SSA1-2009.-Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-008-SCFI-2002.-Sistema general de unidades de medida.	

Normas Oficiales Mexicanas	
NOM-028-SSA1-1993.-Pescados en conserva - especificaciones sanitarias.	NOM-131-SSA1-2012.- Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba. <i>(Se publicó en el DOF el 10 de septiembre de 2012, entrará en vigor 120 días naturales posterior a su publicación en el DOF)</i> .
NOM-040-SSA1-1993.-Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.	NOM-155-SCFI-2012.- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba. <i>(Se publicó en el DOF el 3 de mayo de 2012, entrará en vigor 180 días naturales posteriores a su publicación en el DOF)</i> .

<p>NOM-043-SSA2-2005.-Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>	<p>NOM-159-SSA1-1996.-Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>
<p>NOM-084-SCFI-1994.-Información comercial – especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.</p>	<p>NOM-169-SSA1-1998.- Norma oficial mexicana para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.</p>
<p>NOM-129-SSA1-1995.-Productos de la pesca: secos – salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos – refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>NOM-183-SCFI-2012 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba. <i>(Se publicó en el DOF el 3 de mayo de 2012, entrará en vigor 180 días naturales posteriores a su publicación en el DOF)</i></p>
<p>NOM-130-SSA1-1995.-Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002.-Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.</p>
<p>NOM-190-SCFI-2012.- Mezcla de Leche con grasa vegetal-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba. <i>(Se publicó en el DOF el 31 de agosto de 2012, entrará en vigor el 30 de octubre de 2012).</i></p>	<p>NOM-243-SSA1-2010.-Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>
<p>NOM-213-SSA1-2002.-Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>	<p>NOM-247-SSA1-2008.-Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, semolinas o. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales métodos de prueba</p>
<p>NOM-242-SSA1-2009.-Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</p>	

Normas Mexicanas	
NMX-F-006-1983.-Galletas	NMX-F-179-SCFI-2001.-Sardinas y pescados similares enlatados – especificaciones
NMX-F-007-1982.-Harina de trigo	NMX-F-220-SCFI-2011.- Productos de la Pesca- Productos Alimenticios para Consumo Humano- Pesca-Atunes y Pescados Similares en Enlatados en Aceite-Especificaciones.
NMX-F-023-NORMEX-2002.-Pasta características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.	NMX-F-223-SCFI-2011.-Aceite vegetal comestible – especificaciones.
NMX-F-028-1981.- Chicharos envasados.	NMX-F-252-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de soya – especificaciones
NMX-F-030-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de maíz – especificaciones.	NMX-F-330-S-1979.-Huevo entero deshidratado o en polvo.
NMX-F-033-1982.-Puré de tomate envasado.	NMX-F-289-NORMEX-2008.-Hojuela de avena- especificaciones y métodos de Prueba.
NMX-FF-034-1995-SCFI.-MAÍZ (ZEA MAYS L.) – Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-376-S-1980.-Galletas marías.
NMX-FF-035-SCFI-2005.-Productos alimenticios no industrializados para uso humano- cereales- arroz pulido-(ORYZA SATIVA L.)-especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-379-S-1980.-Galletas de animalitos.
NMX-FF-038-SCFI-2002.-Fabáceas – frijol (PHASEOLUS VULGARIS L.) - Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-382-1986.-Almidón o fécula de maíz.
NMX-F-046-S-1980.-Harina de maíz nixtamalizado.	NMX-F-414-1982.-Champiñones envasados.
NMX-F-084-SCFI-2004.-Azúcar estándar – especificaciones.	NMX-F-417-1982.-Granos enteros de elote envasados.
NMX-F-109-SCFI-2006.-Aceite de oliva – especificaciones.	NMX-F-419-1982.-Ejotes envasados.
NMX-F-121-1982.-Chiles jalapeños o serranos en vinagre o escabeche. Envasados	NMX-F-423-1982.-Espárragos envasados.
NMX-F-160-1982.-Harina de arroz	NMX-F-475-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de canola – especificaciones.
NMX-F-161-SCFI-2007.-Aceite comestible puro de cártamo-especificaciones.	NMX-F-478-NORMEX-2005.-Frijoles envasados- especificaciones y métodos de prueba.

NMX-F-506-SCFI-2004.-Pescado seco – salado – especificaciones.	NMX-F-609-NORMEX-2002.-UVA PASA - especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-521-1992.-Productos de panificación clasificación y definiciones.	

Métodos de prueba	
NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos.
NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.	NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.
NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de Listeria monocytogenes.	NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.	NMX-F-089-SCFI-2008 Alimentos - Determinación de Ácidos Grasos Cis-,Trans-, Saturados, Monoinsaturados y Poliinsaturados en Aceites y Grasas de Origen Vegetal o Animal, de Animales no Rumiantes por cromatografía Capilar gas líquido – Método de Prueba.
NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NMX-F-607-NORMEX-2002 Alimentos- Determinación de Cenizas en Alimentos- Métodos de Prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2002 Alimentos- Determinación de proteínas en Alimentos- Método de prueba	NMX-F-615-NORMEX-2004 Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos- Método de prueba.

Organismos Internacionales	
CODEX STAN 67-1981.-Norma del CODEX para las uvas pasas.	CODEX STAN 201-1995.-Norma del CODEX para la avena.
CODEX STAN 171-1989 (Rev. 1 – 1995).-Norma del CODEX para determinadas legumbres.	CODEX - STAN 210.Norma del CODEX para aceites vegetales. Especificados.
CODEX STAN 175-1989.-Norma del CODEX para productos proteínicos de soja (PPS).	CODEX STAN 230 – 2001, Rev. 1 – 2003.-Niveles máximos para el plomo.
CODEX STAN 198-1995.-Norma del CODEX para el arroz.	CAC / GL 39 – 2001 Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas.
ISO 22000:2005	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

ANEXO 13. Glosario de Términos

Ácidos grasos saturados: Los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más de una tercera parte de los ácidos grasos consumidos, 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, los chocolates (cacao) y, en general, casi todos los quesos.

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.

Adolescentes: Personas que tienen entre 12 y 18 años incumplidos.

Alimentación correcta: La 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.

Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad: a los productos elaborados principalmente con uno o más cereales molidos, que constituirán al menos el 25 % de la mezcla final en base seca, adicionados o no de otros ingredientes, destinados a complementar la dieta de los lactantes a partir de los seis meses en adelante y para los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada

Alimentos envasados para lactantes y niños de corta edad: son los productos industrializados que se utilizan principalmente durante el período normal de ablactación de los lactantes o en la alimentación de los niños de corta edad. Se preparan para ser consumidos directamente o deshidratados para ser reconstituidos.

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: consiste en llevar a cabo un 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, vigilancia de la nutrición y fomento a la producción de alimentos, para contribuir a mejorar las circunstancias por las que atraviesa esta población.

Ayuda Alimentaria Directa: Acción de proporcionar alimentación complementaria a grupos de población que no satisfacen sus necesidades alimentarias en cantidad y calidad, adecuadas conforme a las recomendaciones nacionales.

Azúcares refinados: Productos sólidos derivados de la caña de azúcar o remolacha, constituidos esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización. Se obtienen sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a un proceso de refinación.

Beneficiarios: Población que recibirá los beneficios de las acciones de asistencia social alimentaria.

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 consumo.

Calidad: Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores.

Calidad Nutricia: Constituye una herramienta conceptual flexible a diferentes contextos, para conducir acciones en materia de:

- Estructuración de apoyos alimentarios para promover una alimentación correcta.
- Estructuración de menús saludables.

- Selección, adquisición, venta de alimentos y diversos productos en tiendas escolares y similares.
- Como insumo para la conformación de legislaciones y políticas públicas en la materia.
- Este concepto considera que los insumos alimentarios:
 - Se encuentren combinados con alimentos de otros grupos.
 - Se consuman en la frecuencia y cantidad adecuada para promover una alimentación correcta.
 - Presenten las características organolépticas que les corresponden.
 - Aporten los nutrimentos propios de su tipo.
 - Se encuentren disponibles en la región en la que se consumen.
 - Pertenecan al patrón y a la cultura alimentaria de la población.

Capacitación: Proceso de formación del personal en el que se proporcionan los elementos para la adquisición de conocimientos y las habilidades necesarias para desempeñar sus funciones eficientemente, para que a través de ellos se replique esta acción a los municipios y de éstos a las localidades, involucrando a la comunidad.

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.

Comité: Grupo de personas con representación de la comunidad (beneficiarios de los programas de asistencia alimentaria) organizados para participar en los programas de asistencia social alimentaria.

Complemento alimenticio: Productos alimenticios cuyo fin es complementar la dieta normal, y que consisten en fuentes concentradas de nutrimentos. Se catalogan como Fórmula Láctea de continuación, Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y Alimentos envasados para lactantes y niños de corta edad.

Comunidad: Es una unidad de relación donde cada persona se considera a sí misma un elemento perteneciente a una totalidad, en constante vinculación, ya que al buscar su propio bien busca el bien del todo. La comunidad tiene por fundamento el bien común.

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.

Contaminación Cruzada: Es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

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.

Densidad energética: Cantidad de energía disponible en los alimentos por unidad de peso (kJ/g o kcal/g).

Densidad nutrimental: Relación entre los nutrimentos recomendables, los nutrimentos restringidos y el aporte energético en cierta porción de alimento.

Desayunador o comedor comunitario: Espacio designado para la preparación de desayunos y/o comidas mediante la organización y la participación de los propios beneficiarios, que son responsables de desarrollar las tareas necesarias para su funcionamiento, desde la administración de los recursos, hasta la limpieza y mantenimiento del local. Adicionalmente tienen el propósito de impulsar pequeños proyectos productivos de beneficio común y generar actividades integradoras de los miembros de la comunidad.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.

Desnutrición: Estado en el que existe un balance insuficiente de uno o más nutrimentos y que manifiesta un cuadro clínico característico.

Diagnóstico: Proceso de acercamiento gradual al conocimiento analítico de un hecho o problema.

Dotación: Para efectos de estos lineamientos, nos referimos al conjunto de alimentos que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que por su conformación, contribuye a promover una alimentación correcta.

Embalaje: Material que envuelve y protege los productos envasados para su transporte y almacenamiento, generalmente contiene uno o más de éstos. Se le llama también envase secundario. Debe satisfacer tres requisitos: ser resistente, proteger y conservar el producto, además, de contener instrucciones sobre las condiciones de manejo.

Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Equidad: Es la cualidad por la que ninguna de las partes es favorecida de manera injusta en perjuicio de la otra.

Especificación: Características o requisitos que debe cumplir un producto o un servicio.

Estado de nutrición: circunstancia en la que se encuentra la nutrición de un individuo en un momento determinado. Es dinámico y se puede estimar si se combinan varios indicadores.

Estilos de vida: Manera general de vivir, basada en la interacción entre las condiciones de vida en su sentido más amplio y las pautas individuales de conducta determinadas por factores socioculturales y características personales.

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 o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

Evaluación: Investigación que analiza la estructura, el funcionamiento y los resultados de un programa con el fin de proporcionar información de la cual se deriven criterios útiles para la toma de decisiones en relación con su administración y desarrollo.

Evaluación de Impacto: Evaluación de resultados que miden el efecto neto a largo plazo, atribuible a un modelo de intervención.

Fauna nociva: Animales (insectos, aves, ratones, entre otros) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas del proceso.

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: Estrategia mediante la cual se determinan las prioridades de asistencia alimentaria y que apoya el proceso de planeación y presupuestación.

Fomento a la producción de alimentos: Participación de los grupos beneficiarios en actividades productivas, tales como huertos, granjas, proyectos agropecuarios o de procesamiento cuyo producto se destina al autoconsumo o para el enriquecimiento de los apoyos alimentarios.

Fórmula de continuación: al alimento destinado a ser utilizado como componente líquido de la dieta de destete del lactante a partir del sexto mes y para niños de corta edad.

Fructosa: Azúcar de seis carbonos, como la glucosa, producido por las plantas, que se encuentra en los jugos de las frutas dulces, y es más dulce que la sacarosa. Se produce en el cuerpo por hidrólisis, siempre que se ingiere sacarosa. A diferencia de la glucosa y de la sacarosa, la fructosa no requiere de la hormona insulina para ser utilizada por el cuerpo.

Fruta cristalizada: Producto entero o en partes que ha sido sumergido en jarabes azucarados, sometido o no a tratamiento térmico con posterior enfriamiento, hasta lograr una consistencia cristalina.

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. Para fines de estos lineamientos, el proceso adecuado será el desecado.

Fruta seca: Producto que una vez maduro presenta un grado de deshidratación que permite su conservación, en el que la semilla es la parte comestible.

Grupos en Riesgo: Quienes tienen dificultad de disponer y acceder a los alimentos, para satisfacer sus necesidades alimentarias básicas debido a fenómenos hidrometeorológicos, geológicos y socio-organizativos, o bien están asentados en localidades con características socioeconómicas deficientes en forma permanente.

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.

Grupo de Edad: Conjunto de individuos que se caracteriza por pertenecer al mismo rango de edad. Se establecen por diversos estándares estadísticos y su clasificación permite señalar características especiales del grupo. También se denomina grupo etéreo.

Hábitos alimentarios: al 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.

Harinas integrales: Producto obtenido de la molienda que incluye el salvado (cáscara), que es la parte externa y es rica en fibra; el germen, que es la parte interna del grano y es rica en micronutrientes, y la fécula o almidón, conocido como el endospermo. Se considera la harina de grano entero si al menos 51% del peso del producto proviene de dichos granos.

Hidratos de carbono (carbohidratos): Uno de los tres tipos de macronutrientes. Son compuestos orgánicos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. Son solubles en agua y se clasifican de acuerdo con la cantidad de carbonos o por el grupo funcional que tienen adherido. Son la forma biológica primaria de almacenamiento y consumo de energía, aportando aproximadamente 4 kcal por gramo. Los carbohidratos en la dieta humana se encuentran sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.

Índice de Vulnerabilidad Social (IVS): Cálculo utilizado para identificar las áreas geográficas que por las características económicas, sociales, culturales y de salud de su población, son susceptibles de recibir asistencia social alimentaria por parte del Sistema Nacional DIF. El IVS es uno de los componentes de la fórmula para la distribución de los recursos.

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.

Integralidad: Conjunto de acciones diversas orientadas a fortalecer el desarrollo individual y familiar.

Lactancia materna: a la alimentación de los niños con leche materna, se sugiere que la lactancia sea exclusiva y se prolongue los primeros 6 meses de vida.

Leche entera: es el producto sometido o no al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche. Su contenido de grasa butírica es de 30 g/L mínimo.

Leche parcialmente descremada, semidescremada o descremada: son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche. 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.

Limpieza: Acción que tiene por objeto eliminar la suciedad visible mediante el uso de agua y detergente.

Lineamientos: Son las orientaciones y directrices generales de una política o de una estrategia.

Longitud, estatura o talla: Medida o talla del eje mayor del cuerpo. La longitud se refiere a la talla obtenida con la persona en decúbito o acostada, en tanto que la estatura se refiere a la talla obtenida con el paciente de pie.

Lípidos (grasas): Componentes en los que uno, dos o tres ácidos grasos están unidos a una molécula de glicerina formando monoglicéridos, diglicéridos o triglicéridos. El tipo más común de grasa son los triglicéridos. Su principal función es la de ser fuente de energía, aportando 9 kcal por gramo, además de que favorecen la absorción de vitaminas liposolubles y carotenos; forman bicapas lipídicas de las membranas celulares; recubren órganos; regulan la temperatura corporal; sirven para la comunicación celular; especialmente como receptores nucleares, y forman parte de la estructura de hormonas esteroideas. Los triglicéridos sólidos a temperatura ambiente son denominados grasas, mientras que los que son líquidos son conocidos como aceites. Existen grasas de origen animal y de origen vegetal.

Mala nutrición: Un consumo insuficiente o excesivo de alimentos aunado a una dieta inadecuada que no contiene todos los nutrimentos necesarios para contar con un correcto estado de nutrición.

Marginación Social: Población caracterizada por su aislamiento, respecto al crecimiento económico y que involucra a los sectores que carecen de oportunidades de educación y trabajo, así como de la satisfacción de sus necesidades básicas.

Menú cíclico: Serie de menús planificados para un lapso de tiempo específico para evitar la repetición de platillos y la monotonía.

Monitoreo: Es la observación, registro y análisis de los posibles cambios que se detectan en los indicadores elegidos, con el fin de determinar si corresponden a variaciones propias del sistema o a variaciones producto de los impactos.

Niños, y Niñas: las personas hasta 12 años incompletos.

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. 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.

Operación: Acción de poner en marcha algo que ha sido previamente planeado y autorizado o que se ejecuta por rutina en el medio laboral, también se denomina operación de la actividad sustantiva de una Institución relacionada directamente con el cumplimiento de los objetivos y metas de producción de bienes y/o servicios.

Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y practicas 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.

Padrón de beneficiarios: Registro nominal de los beneficiarios de un programa.

Participación Social: proceso que permite involucrar a la población, a las autoridades locales, a las 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 y fortalecer el Sistema Nacional de Salud.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Personal docente: recursos humanos cuya preparación académica les permite dedicarse profesionalmente a la enseñanza, en los niveles preescolares, escolares primarios o escolar secundaria.

Personal de salud: recursos humanos de los establecimientos de salud, que realizan acciones de educación, prevención, atención a la salud y rehabilitación, así como de apoyo y de participación social.

Peso: Medida de la masa corporal.

Población atendida: Número de beneficiarios efectivos que están siendo atendidos por el programa, en un tiempo determinado (un año).

Población Escolar: de acuerdo a las disposiciones educativas, se refiere a tres subgrupos, que son los preescolares, cuyas edades van de los 4 a los 5 años, escolares de primaria, de 6 a 14 años y escolares de secundaria de 12 a 15 años.

Población objetivo: Número de beneficiarios identificados que cumplen con los criterios de elegibilidad para cada uno de los programas o individuos que el programa tiene planeado o programado atender en un período dado de tiempo (un año), pudiendo corresponder a la totalidad de la población potencial o a una parte de ella.

Población potencial: Número de personas que potencialmente pueden recibir los beneficios de cada uno de los cuatro programas de la EIASA, corresponde a la totalidad de los individuos que presentan los criterios de elegibilidad que justifican cada uno de los programas y por ende pudieran ser electos para su atención

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Prácticas de Higiene: Las medidas necesarias que se realizan durante los procesos durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria para garantizar la inocuidad de éstos.

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, familiar y colectivo mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

Proteínas de alto valor biológico: Aquellas que son más fácilmente retenidas y aprovechadas por el organismo por su contenido de aminoácidos indispensables y que logran convertirse en tejidos corporales. Las proteínas de origen animal son de más alto valor biológico que las de origen vegetal.

Pulpas de frutas y hortalizas: Productos que han sido deshuesados, molidos o tamizados, sometidos a tratamiento térmico hasta su concentración, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

Recomendación nutrimental: Es la cantidad de un nutrimento que las autoridades en materia de nutrición de un país, recomiendan ingerir a los distintos grupos de población, para cubrir sobradamente los requerimientos de ese nutrimento.

Riesgo Social: Conjunto de contingencias de daños (enfermedad, incapacidad, desempleo, etc.) que pueden afectar al ser humano en su aspecto social.

Sacarosa: El azúcar corriente, ya se obtenga de caña de azúcar o de remolacha azucarera. Es un sólido blanco cristalino que se compone de glucosa y fructosa.

SEDIF: Sistema Estatal DIF

Seguimiento: La observación, registro y sistematización de la ejecución de las actividades y tareas de un proyecto social en términos de los recursos utilizados, las metas intermedias cumplidas, así como los tiempos, presupuestos previstos, la estrategia y las tácticas.

Seguimiento y vigilancia: Procesos permanentes destinados a medir el grado de avance de las acciones (seguimiento) y cuidar la dirección del proceso (vigilancia).

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.

Sistema PEPS (Primeras entradas-Primeras salidas): serie de operaciones que consiste en garantizar la rotación adecuada de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel.

Sodio: Nutrimento inorgánico. Conjuntamente con el cloro regula el volumen, la presión osmótica, y la carga eléctrica del fluido extra-celular donde es el principal catión. Interviene en la contracción muscular, la conducción nerviosa, la absorción de algunos nutrimentos y en menor grado, en la constitución de los huesos. Los alimentos contienen suficiente sodio por lo que no es necesario agregarlo. Por razones de gusto se añade sal, (cloruro de sodio) a los alimentos, pero su exceso puede constituir un riesgo para la salud.

Supervisión: proceso para determinar si lo que se está llevando a cabo va de acuerdo a lo planeado, evaluándolo y, si es necesario aplicando medidas correctivas, de La idea esencial es conceptualizar a la supervisión como un proceso continuo de seguimiento y verificación de las acciones establecidas en un programa, detectando oportunamente “situaciones problema”, además de ubicar las necesidades de capacitación y asesoría del personal operativo.

Vigilancia del estado nutricional: al 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 esa situación impide que esas condiciones no sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

ANEXO 14. Calendario de entrega de información a la Dirección de Atención Alimentaria (puede presentar cambios, los cuales se notificarían por oficio al principio del año)

Formatos ó Comprobantes	Fecha Límite de Entrega
Reporte Trimestral del Recurso Ejercido por Programa del Ramo 33 Fondo Vi, Destinados a los Programas de Alimentación y Desarrollo Comunitario 2012.	El día 10 del mes posterior al trimestre reportado.
Reporte Semestral de Comités (Ciclo 2012-2013) y Ejemplo del Acta Constitutiva de la Formación de Comités.	16 de abril 2013
Reporte Semestral de Centros Escolares del Programa Desayunos Escolares. (Ciclo 2012-2013).	16 de abril 2013
Reporte Semestral de Comités (Ciclo 2013-2014) y Ejemplo del Acta Constitutiva de la Formación de Comités.	11 de octubre 2013
Reporte Semestral de Centros Escolares del Programa Desayunos Escolares. (Ciclo 2013-2014) .	11 de octubre 2013
Padrones de los Programas Alimentarios: Desayunos Escolares, Atención a Menores de 5 años en Riesgo no Escolarizados, Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo y Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables.	30 de agosto del 2013
Reportes Mensuales de Distribución y Cobertura de los Programas Alimentarios.	El día 15 del mes siguiente a la entrega de dotaciones, cuando sea día de descanso o feriado, será el día hábil siguiente.
Índice de Vulnerabilidad Social (IVS) Construido.	9 de abril de 2013
Oficio del Porcentaje de Aplicación del IVS.	26 de abril de 2013
Proyecto Estatal Anual 2013 (PEA 2013) y todos sus Anexos (de acuerdo a la tabla de contenido).	31 de enero de 2013
Informe Parcial de Cumplimiento del PEA 2013 y todos sus Anexos (de acuerdo a la tabla de contenido).	27 de septiembre de 2013

REFERENCIAS

- ¹ Ley de Asistencia Social. Artículo 9. Última reforma publicada DOF 08-06-2012.
- ² Ley de Asistencia Social. Artículo 24. Última reforma publicada DOF 08-06-2012.
- ³ Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Última reforma publicada DOF 15-10-2012.
- ⁴ Ley General de Salud. Última reforma publicada DOF 07-06-2012.
- ⁵ Ley de Asistencia Social. Última reforma publicada 08-06-2012.
- ⁶ Ley General de Educación. Última reforma publicada DOF 09-04-2012.
- ⁷ Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes. Última reforma publicada DOF 19-08-2010.
- ⁸ Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Última reforma publicada DOF 09-04-2012.
- ⁹ Ley de Coordinación Fiscal. Última reforma publicada DOF 12-12-2011.
- ¹⁰ Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo. Publicada DOF 19-11-1999
- ¹¹ Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Adecuación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación. Publicada DOF 23-01-2006.
- ¹² PROY-NOM-043-SSA2-2011, Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación; para quedar como proyecto de Norma Oficial Mexicana. Publicada DOF 28-05-2012.
- ¹³ Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada DOF 01-03-2010.
- ¹⁴ NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información comercial y sanitaria. Publicada DOF 05-04-2010.
- ¹⁵ norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada DOF 03-05-2012.
- ¹⁶ Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad; Secretaría de Salud; México, enero 2010. [En línea]. [accesado el 2 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web:
<<http://www.aus.org.mx/docs/AcuerdoNacionalSaludAlimentaria.pdf>>
- ¹⁷ Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas a los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica. Publicado DOF 23/08/2010.
- ¹⁸ Food and Drug Administration (FDA). **Guidance for Industry, a Food Labeling Guide**. 2008.

¹⁹ Rivera *et al.* “Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana.” *Salud Pública de México* 50, no. 2 (2008): 172-194.

²⁰ Bourges, Héctor, Esther Casanueva y Jorge Rosado. *Recomendaciones de Ingestión de Nutrientes para la Población Mexicana. Bases Fisiológicas*. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Médica Panamericana, 2008.

²¹ Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. Programa de Acción en el Contexto Escolar. Lineamientos para el Expendio o Distribución de Alimentos o Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica: Criterios Nutrimientales. [En línea]. [accesado el 3 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.insp.mx/alimentosescolares/criterios.php>>

²² Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). *Nutrición Humana del Mundo en Desarrollo, marco de referencias sobre las causas de mala nutrición*. 2005.

²³ Consejo Nacional de Evaluación de la Política y Desarrollo Social. “Informe de evolución histórica de la situación de la población y los programas de alimentación, nutrición y abasto en México.” En *Dimensiones de la Seguridad Alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto*. México: Consejo Nacional de Evaluación de la Política y Desarrollo Social (CONEVAL), 2010.

²⁴ Dovey, Terry. *Eating Behavior*. Berkshire, GBR: McGraw-Hill Education, 2010.

²⁵ Michaelsen *et al.* “Choice of foods and ingredients for moderately malnourished children 6 months to 5 years of age.” *Food and Nutrition Bulletin* 30, no. 3 (2009) (supplement).

²⁶ Ministerio de Salud de Panamá. Dirección Nacional de Provisión de Servicios de Salud Departamento de Nutrición. *Guía Básica para la Atención Alimentario Nutricional a la Población en caso de Desastre*. [En línea]. [accesado el 8 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web:

<http://www.minsa.gob.pa/minsa/tl_files/documents/programas/nutricion/Guia%20para%20alimentacion%20en%20desastres.pdf>

²⁷ María Teresa Menchú y Mónica Rodríguez. *Asistencia Alimentaria Durante Situaciones de Emergencia*. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. [En línea]. [accesado el 8 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web: <<http://bvssan.incap.org.gt/local/file/PPNT017.pdf>>

²⁸ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). *La ayuda alimentaria tras las emergencias. Manual sobre una adecuada nutrición en período de crisis y en la fase de rehabilitación*. [En línea]. [accesado el 8 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.fao.org/newsroom/es/news/2005/103586/index.html>>

²⁹ UNESCO. *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*. [En línea]. [accesado el 8 de septiembre de 2012]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400#diaporama>>

³⁰ NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos - Uva pasa - Especificaciones y Métodos de prueba.

³¹ Whole Grains Council. **Definitions of whole grains**. [En línea]. [accesado el 7 de septiembre de 2011]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.wholegrainscouncil.org/whole-grains-101/definition-of-whole-grains>>

³² US Food and Drug Administration. FDA **Provides Guidance on 'Whole Grain' for Manufacturers** [En línea]. [accesado el 7 de septiembre de 2011]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2006/NEW01317.html>>

³³ M. Golden. 2009. “Proposed recommended nutrient densities for moderately malnourished children”. **Food and Nutrition Bulletin** 30, no. 3 (2009).

³⁴ “Fats and Oils in Human Nutrition. Report of a Joint Expert Consultation FAO/OMS”. **FAO Food and Nutrition Paper** no. 57 (1994).

³⁵ **Estudio de calidad aceites vegetales comestibles**. Revista del Consumidor. PROFECO. [En línea]. [Accesado el 25 de agosto de 2012]. Disponible en el World Wide Web: <<http://revistadelconsumidor.gob.mx/wp-content/uploads/2010/11/aceites.pdf>>

³⁶ González-Castell, *et al.* 2007. “Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos.” **Salud Pública de México**, no. 5 (2007): 345-356.

³⁷ Pérez L., Ana Bertha, Berenice Palacios G. y Ana Laura Castro B. **Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes**. 3a.edición. México: Ogali, Fomento de Nutrición y Salud A.C., 2008.

México, D.F., Diciembre 2012