

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



DIF
Nacional

Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2016

Sistema Nacional para el Desarrollo
Integral de la Familia

Dirección General de Alimentación y
Desarrollo Comunitario

INTRODUCCIÓN

La coordinación interinstitucional entre el Sistema Nacional DIF (SNDIF) y los Sistemas Estatales DIF y DIF D.F. (SEDIF), impulsada 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 al respecto.

Estos *Lineamientos* representan una herramienta que permite a los SEDIF la flexibilidad suficiente para una planeación objetiva y acorde a las prioridades de asistencia social alimentaria de su contexto y, al mismo tiempo, establece la línea operativa de los programas alimentarios a nivel nacional. Este documento permite clarificar el quehacer específico del SNDIF y los SEDIF en el ámbito de sus facultades, atribuciones y competencias. 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, abordada desde tres perspectivas de implementación: familiar y comunitaria, regional y de género. Asimismo, proporciona a los SEDIF elementos para formular sus *Proyectos Estatales Anuales*, así como sus documentos normativos para regular la operación, tales como Reglas de Operación, manuales y convenios, que deben considerar acciones de focalización, orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria, en el marco de las tres perspectivas antes mencionadas.

Derivado de un proceso continuo de revisión y actualización anual, en 2013 se incluyó una propuesta para la focalización de los programas de la EIASA y la selección de beneficiarios con base en el grado de inseguridad alimentaria, además de abordar con mayor detalle los Criterios de Calidad Nutricia en la integración de los apoyos alimentarios y los temas de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria. Como parte de esta evolución, en 2014 el objetivo de la EIASA privilegia el concepto de seguridad alimentaria, con lo que se busca dar respuesta oportuna y con calidad a las necesidades de la población sujeta de asistencia social alimentaria, en el contexto de la Cruzada Nacional contra el Hambre y la Estrategia Nacional para la Prevención y Control de Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes.

Contenido

| | |
|---|----|
| MARCO JURÍDICO | 7 |
| Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos..... | 7 |
| Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 | 8 |
| Decreto por el que se establece el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre | 10 |
| Lineamientos para dictaminar y dar seguimiento a los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018..... | 10 |
| Programa Sectorial de Salud 2013-2018 (PSS) | 11 |
| Programa Nacional de Asistencia Social 2014-2018 (PONAS)..... | 12 |
| Ley General de Salud | 16 |
| Ley General de Desarrollo Social..... | 19 |
| Ley de Asistencia Social | 19 |
| Ley General de Educación | 22 |
| DECRETO por el que se expide la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes..... | 23 |
| Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria | 24 |
| Ley de Coordinación Fiscal | 25 |
| LINEAMIENTOS para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los recursos del Ramo General 33 . | 26 |
| Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo .. | 27 |
| Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación | 27 |
| Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios..... | 27 |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información comercial y sanitaria | 27 |
| Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes | 27 |
| Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional | 28 |

| | |
|--|----|
| ALCANCE..... | 30 |
| ATRIBUCIONES Y DEBERES | 31 |
| ORIGEN, EJERCICIO y TRANSPARENCIA DE LOS RECURSOS..... | 35 |
| COORDINACIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA..... | 37 |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA..... | 39 |
| Criterios de Calidad Nutricia de los Apoyos Alimentarios..... | 40 |
| Desayunos Escolares | 41 |
| Atención alimentaria a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados | 46 |
| Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables | 50 |
| Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo..... | 52 |
| ORIENTACIÓN ALIMENTARIA..... | 54 |
| ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA..... | 57 |
| PERSPECTIVAS DE IMPLEMENTACIÓN..... | 73 |
| ACCIONES COMPLEMENTARIAS | 75 |
| FOCALIZACIÓN..... | 77 |
| ANEXOS..... | 81 |
| ANEXO 1. Propuesta de guion para la Elaboración de Reglas de Operación | 82 |
| ANEXO 2. Información que se revisa en las Visitas de Seguimiento | 84 |
| ANEXO 3. Recomendaciones para la selección de insumos alimentarios..... | 85 |
| ANEXO 4. Recomendación de alimentos para la conformación de dotaciones con Calidad Nutricia | 89 |
| ANEXO 5. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio..... | 90 |
| ANEXO 6. Preparaciones de baja frecuencia | 92 |
| ANEXO 7. Determinación de insumos y sus cantidades a partir de menú cíclicos..... | 93 |
| ANEXO 8. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para Desayuno Escolar Frío | 96 |

| | |
|---|-----|
| ANEXO 9. Propuesta de guion para la elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios | 98 |
| ANEXO 10. Diseño de Indicadores..... | 100 |
| ANEXO 11. Normatividad de referencia aplicable a insumos alimentarios | 102 |
| ANEXO 12. Glosario de Términos | 107 |
| ANEXO 13. Calendario de fechas de entrega de información..... | 116 |
| Referencias | 117 |

ANTECEDENTES

La **asistencia social** es un derecho de todos los mexicanos y corresponde al Estado garantizar su cumplimiento a través de instrumentos como 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) –en lo sucesivo Sistema¹–, la facultad de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, y fijar las bases sobre las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones del mismo², integrado, entre otras instancias, por los Sistemas Estatales DIF, los 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 proporcionado el DIF es la entrega de apoyos alimentarios y 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 (PASAF). Hasta 1997 operaron de manera centralizada desde el SNDIF.

A partir de la descentralización de los programas alimentarios, en 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 cuatro 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 el cual ha evolucionado de acuerdo al contexto actual de salud y nutrición.

El contexto actual de salud demanda que la asistencia social alimentaria incluya, además de la desnutrición y otras deficiencias nutrimentales específicas, la mala nutrición generada por estilos de vida poco saludables. En 2007, el SNDIF generó espacios de discusión sobre el papel de la EIASA en el combate a la mala nutrición por deficiencias o excesos, a través de diferentes foros, con la participación de investigadores y expertos en nutrición. En consenso con los SEDIF, se llegó al acuerdo, durante el **7º Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario**, realizado en noviembre del mismo año, de modificar la composición de los apoyos alimentarios. 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 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 como 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*. En octubre de 2013, el ANSA se transformó en la Estrategia Nacional para la Prevención y Control de Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes.

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 vulnerable, en el marco de colaboración que proporciona la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes.

Es así como las acciones impulsadas por el Sistema Nacional DIF desde 2007 se han realizado tomando en cuenta las necesidades de la población mexicana y de acuerdo a lo establecido en la normatividad, 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 alimentaria.

En el 2014 se integra al objetivo y misión de la estrategia el concepto de seguridad alimentaria; ya que los programas alimentarios abonan tanto al acceso de alimentos nutritivos e inocuos como a su preparación y consumo.

Lo anterior en el marco de la Cruzada Nacional contra el Hambre (CNCH), la cual reconoce que la privación de alimentos es un fenómeno complejo, producto de un entorno socioeconómico multidimensional, que requiere de un enfoque de carácter integral, involucrando múltiples instrumentos de la política pública en materia de alimentación, salud, educación, vivienda, servicios e ingresos.

En 2015 continuó la promoción de la focalización para la atención de los programas alimentarios. En el marco de la Estrategia Nacional de Lactancia Materna, puesta en marcha por el gobierno Federal; reconociendo su importancia en la alimentación y el crecimiento de los individuos, se desarrolló un manual que contiene los lineamientos técnicos y jurídicos que serán de utilidad para los SEDIF en la promoción correcta de la alimentación al seno materno, para contribuir a mejorar el panorama de la lactancia materna en México; así mismo, se desarrolló un manual introductorio de la EIASA, para que sirva de herramienta a los Sistemas Municipales DIF, promoviendo la importancia de los principales temas de la Estrategia, como son la orientación alimentaria, el aseguramiento de la calidad alimentaria y la normatividad aplicable.

MARCO JURÍDICO

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 Mexicanos³

TÍTULO PRIMERO: CAPÍTULO I. DE LOS DERECHOS HUMANOS Y SUS GARANTÍAS

Artículo 1º. En los Estados Unidos Mexicanos todas las personas gozarán de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte, así como de las garantías para su protección, cuyo ejercicio no podrá restringirse ni suspenderse, salvo en los casos y bajo las condiciones que esta Constitución establece.

Las normas relativas a los derechos humanos se interpretarán de conformidad con esta Constitución y con los tratados internacionales de la materia favoreciendo en todo tiempo a las personas la protección más amplia.

Todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con **los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad.**

Queda prohibida toda discriminación motivada por origen étnico o nacional, el género, la edad, las discapacidades, la condición social, las condiciones de salud, la religión, las opiniones, las preferencias sexuales, el estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana y tenga por objeto anular o menoscabar los derechos y libertades de las personas.

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 determinarán 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...

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...

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

Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018⁴

...

ARTÍCULO CUARTO.- Los programas sectoriales, así como los especiales referentes a las estrategias transversales, establecerán objetivos estratégicos y transversales, respectivamente, los cuales deberán estar alineados y vinculados con el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018.

Los programas regionales, especiales e institucionales, así como los programas presupuestarios correspondientes, deberán contribuir al cumplimiento de los objetivos estratégicos que se establezcan en los programas sectoriales.

Las cinco Metas Nacionales

2. Un México Incluyente para garantizar el ejercicio efectivo de los derechos sociales de todos los mexicanos, que vaya más allá del asistencialismo y que conecte el capital humano con las oportunidades que genera la economía en el marco de una nueva productividad social, que disminuya las brechas de desigualdad y que promueva la más amplia participación social en las políticas públicas como factor de cohesión y ciudadanía.

...

VI. OBJETIVOS, ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

...

VI.2. México Incluyente

...

Objetivo 2.1. Garantizar el ejercicio efectivo de los derechos sociales para toda la población.

Estrategia 2.1.1. Asegurar una alimentación y nutrición adecuada de los mexicanos, en particular para aquellos en extrema pobreza o con carencia alimentaria severa.

Líneas de acción

...

- Combatir la carencia alimentaria de la población a través de políticas públicas coordinadas y concurrentes, priorizando la atención de las familias en extrema pobreza.

Estrategia 2.1.2. Fortalecer el desarrollo de capacidades en los hogares con carencias para contribuir a mejorar su calidad de vida e incrementar su capacidad productiva.

Líneas de acción

- Fomentar el acceso efectivo de las familias, principalmente aquellas en pobreza extrema, a sus derechos sociales, mediante políticas públicas coordinadas y concurrentes.
- Brindar capacitación a la población para fomentar el autocuidado de la salud, priorizando la educación alimentaria nutricional y la prevención de enfermedades.
- Contribuir al mejor desempeño escolar a través de la nutrición y buen estado de salud de niños y jóvenes.

Estrategia 2.3.2. Hacer de las acciones de protección, promoción y prevención un eje prioritario para el mejoramiento de la salud.

Líneas de acción:

- Instrumentar acciones para la prevención y control del sobrepeso, obesidad y diabetes.

Objetivo 2.2. Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente

Estrategia 2.2.2. Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población.

Líneas de acción:

- Promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil.

Decreto por el que se establece el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre⁵

ARTÍCULO PRIMERO.- El presente Decreto tiene por objeto establecer el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre (SINHAMBRE).

La Cruzada contra el Hambre es una estrategia de inclusión y bienestar social, que se implementa a partir de un proceso participativo de amplio alcance cuyo propósito es conjuntar esfuerzos y recursos de la Federación, las entidades federativas y los municipios, así como de los sectores público, social y privado y de organismos e instituciones internacionales, para el cumplimiento de los objetivos a que se refiere el artículo Segundo del presente Decreto.

La Cruzada contra el Hambre está orientada a la población objetivo constituida por las personas que viven en condiciones de pobreza multidimensional extrema y que presentan carencia de acceso a la alimentación.

ARTÍCULO SEGUNDO.- La Cruzada contra el Hambre tiene los objetivos siguientes:

I. Cero hambre a partir de una alimentación y nutrición adecuada de las personas en pobreza multidimensional extrema y carencia de acceso a la alimentación;

II. Eliminar la desnutrición infantil aguda y mejorar los indicadores de peso y talla de la niñez;

...

V. Promover la participación comunitaria para la erradicación del hambre.

ARTÍCULO SEXTO.- Se crea la Comisión Intersecretarial para la instrumentación de la Cruzada contra el Hambre, con el objeto de coordinar, articular y complementar las acciones, programas y recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos previstos en el artículo Segundo de este Decreto. Estará integrada por los titulares de las dependencias y entidades siguientes:

...

XIX. Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

Lineamientos para dictaminar y dar seguimiento a los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018⁶

...

Programas sectoriales, institucionales, especiales y regionales

...

9. Las dependencias y, en su caso, las entidades, deberán elaborar los programas que en el ámbito de sus respectivas competencias les corresponda, de conformidad con lo señalado en la Ley de Planeación y la normativa aplicable, e integrar en la estructura de cada uno de éstos, los siguientes elementos:

...

j. Los indicadores y sus respectivas metas para medir el avance de sus objetivos.

...

22. Las dependencias y entidades podrán establecer máximo tres indicadores para la medición del logro de sus objetivos.

Programa Sectorial de Salud 2013-2018 (PSS)⁷

El Programa Sectorial de Salud 2013-2018 en concordancia con el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 establece seis objetivos asociados a las Metas Nacionales: México en Paz, México Incluyente, México con Educación de Calidad, México Próspero y México con Responsabilidad Global y a las tres estrategias transversales: Democratizar la Productividad; Gobierno Cercano y Moderno; y Perspectiva de Género.

OBJETIVO 1. Consolidar las acciones de protección, promoción de la salud y prevención de enfermedades.

Estrategia 1.1. Promover actitudes y conductas saludables y corresponsables en el ámbito personal, familiar y comunitario.

Líneas de acción:

1.1.4. Impulsar la actividad física y alimentación correcta en diferentes ámbitos, en particular en escuelas y sitios de trabajo.

OBJETIVO 3. Reducir los riesgos que afectan la salud de la población en cualquier actividad de su vida.

Estrategia 3.4. Fortalecer el control, vigilancia y fomento sanitarios de productos y servicios de uso y consumo humano.

Líneas de acción:

3.4.2. Llevar a cabo el control, vigilancia y fomento sanitarios en la producción, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos.

Estrategia 3.7. Instrumentar la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes.

Líneas de acción:

3.7.1. Actualizar la regulación en materia de alimentos y bebidas industrializados a las mejores prácticas internacionales.

3.7.2. Proveer información transparente del contenido calórico en el etiquetado frontal de todos los alimentos y bebidas industrializados.

3.7.5. Vincular acciones con la Secretaría de Educación Pública para la regulación de las cooperativas escolares.

OBJETIVO 4. Cerrar las brechas existentes en salud entre diferentes grupos sociales y regiones del país

Estrategia 4.1. Asegurar un enfoque integral para reducir morbilidad y mortalidad infantil y en menores de cinco años, especialmente en comunidades marginadas.

Líneas de acción:

4.1.5. Coadyuvar en la provisión de alimentos y suplementos alimenticios para una nutrición adecuada.

4.1.6. Promover la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses de edad.

Estrategias transversales

Perspectiva de Género

Líneas de acción:

- Garantizar que los esquemas de programas alimentarios incorporen a niñas y mujeres embarazadas.

Programa Nacional de Asistencia Social 2014-2018 (PONAS)⁸

...

La articulación de las disposiciones contenidas en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, del Programa Sectorial de Salud 2013-2018 y de la Ley de Asistencia Social, constituyen el marco a partir del cual se establecen los objetivos del Programa Nacional de Asistencia Social.

OBJETIVO. 1. Generar sinergias que amplíen y mejoren los servicios de asistencia social.

Estrategia. 1.1. Impulsar y promover la coordinación y concertación de acciones de servicios asistenciales entre los integrantes del sector público, privado y social.

Líneas de acción

1.1.3 Potenciar la participación federalista para multiplicar, sumar programas y recursos, en beneficio de la población vulnerable.

1.2 Procurar la contribución de todas las instancias participantes en la asistencia social en el diseño de estrategias para otorgar beneficios en forma coordinada.

Líneas de acción

- 1.2.2** Suscribir Convenios con las dependencias y entidades del sector público, DIF estatales, sectores social y privado, para operar los servicios de forma coordinada.

LÍNEAS DE ACCIÓN TRANSVERSALES

Gobierno Cercano y Moderno

Líneas de acción:

- Promover mecanismos de colaboración con los DIF Estatales y DIF-DF para integrar información relativa a los servicios de asistencia social.
- Difundir la información en materia de asistencia social publicada por el SNDIF.
- Aportar información en materia de asistencia social, para conformar el padrón único de beneficiarios de programas gubernamentales.

Perspectiva de Género

Líneas de acción:

- Incentivar la participación de las mujeres en la definición de programas y proyectos de asistencia social.

OBJETIVO. 2. Salvaguardar los derechos de las niñas, niños y adolescentes y coordinar acciones que contribuyan al respeto, protección, atención y ejercicio efectivo de los mismos.

Estrategia. 2.6 Contribuir en las acciones interinstitucionales en materia alimentaria para prevenir y corregir problemas nutricionales.

Líneas de acción

- 2.6.1** Fortalecer la implementación de criterios de calidad nutricia en la conformación de menús y dotaciones en los desayunos escolares.
- 2.6.2** Promover una alimentación correcta a partir de la conformación de apoyos alimentarios que otorgan los DIF Estatales.
- 2.6.3** Impulsar el concurso de acciones de los diferentes órdenes de gobierno, sectores privado y social para brindar servicios en comedores que atienden a población infantil.
- 2.6.4** Conjugar esfuerzos para que familias con menores de 6 años habitantes de localidades de alta y muy alta marginación reciban alimentos.

LÍNEAS DE ACCIÓN TRANSVERSALES

Gobierno Cercano y Moderno

Líneas de acción:

- Recabar y tratar a los datos personales con estricto apego al derecho de protección constitucional de los mismos.

Perspectiva de Género

Líneas de acción:

- Garantizar que los esquemas de programas alimentarios incorporen a niñas y adolescentes embarazadas.

OBJETIVO. 4. Fortalecer la participación comunitaria como elemento de cohesión social, gestión y elaboración de proyectos para el desarrollo de localidades.

Estrategia. 4.1 Fortalecer la participación activa, sistemática, organizada y comunitaria para transformar las condiciones de vida en localidades de alta y muy alta marginación.

Líneas de acción

- 4.1.1** Impulsar a nivel nacional la creación de grupos de desarrollo para la atención colectiva de sus necesidades mediante el trabajo organizado y voluntario.
- 4.1.2** Generar mediante proyectos productivos, capacidades y habilidades de autogestión en comunidades de alta marginación que contribuyan a superar sus condiciones de pobreza.
- 4.1.3** Coordinar con los Estados, el fortalecimiento de la economía regional con acciones que promuevan la producción, comercialización, y autoconsumo en los grupos de desarrollo.
- 4.1.4** Impulsar la participación concurrente para la creación de huertos comunitarios y granjas de traspatio que contribuyan a la autosustentabilidad de las comunidades.

Estrategia. 4.2 Contribuir en las acciones que establece el Sistema Nacional para la Cruzada Nacional contra el Hambre.

Líneas de acción

- 4.2.1** Coadyuvar en el mejoramiento de la infraestructura, rehabilitación y equipamiento de espacios alimentarios.
- 4.2.2** Concertar acciones con los sectores público, privado y social para el establecimiento de cocinas, desayunadores o comedores.
- 4.2.3** Fortalecer los esfuerzos de los DIF Estatales y DIF-DF para la preparación y consumo de alimentos de calidad e inocuos.

- 4.2.4** Fortalecer a nivel nacional acciones de orientación alimentaria, de participación social y de desarrollo comunitario, aunadas a criterios de calidad nutricia.

LÍNEAS DE ACCIÓN TRANSVERSALES

Democratizar la Productividad

Líneas de acción:

- Fomentar el desarrollo de capacidades en grupos comunitarios de alta y muy alta marginación, que les permita alcanzar su máximo potencial productivo.

Gobierno Cercano y Moderno

Líneas de acción:

- Incorporar la participación y contraloría ciudadana en el diseño, seguimiento y evaluación de las políticas públicas del Gobierno de la República.

OBJETIVO. 6. Impulsar la profesionalización, modelos innovadores y formulación de la Norma Oficial Mexicana (NOM) que aseguren la calidad de los servicios de asistencia social.

Estrategia. 6.1. Establecer mecanismos de capacitación, formación, desarrollo y certificación de capital humano en materia de Asistencia Social.

Líneas de acción

- 6.1.4** Promover la creación de Redes de capacitación y certificación con instituciones públicas y privadas de Asistencia Social.

Estrategia. 6.2. Desarrollar referentes normativos para estandarizar la calidad de los servicios en materia de Asistencia Social.

Líneas de acción

- 6.2.1** Coordinar desde el SNDIF la creación, revisión y actualización de Estándares de Competencia y Normas de Asistencia Social nacionales e internacionales.
- 6.2.2** Promover la aplicación de los Estándares de Competencia y NOM en las instituciones públicas y privadas.

LÍNEAS DE ACCIÓN TRANSVERSALES

Perspectiva de género

Líneas de acción:

- Incluir la perspectiva de género en los procesos de capacitación, formación, desarrollo, diseño y evaluación de modelos de intervención.

Ley General de Salud⁹

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, sobrepeso, obesidad...

...

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

...

XVIII. La asistencia social;

...

Artículo 6o.- ...

...

X. Proporcionar orientación a la población respecto de la importancia de la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y su relación con los beneficios a la salud; y

XI. Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad...

Artículo 7o.- ...

...

XIII Bis. Promover e impulsar programas y campañas de información sobre los buenos hábitos alimenticios, una buena nutrición y la activación física;

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

IX. La promoción de un estilo de vida saludable;

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

Artículo 111.- ...

...

II. Nutrición, orientación alimentaria y activación física;

Artículo 112. ...

...

III. Orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, activación física para la salud...

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.

VI. Recomendar las dietas y los procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los mínimos de nutrimentos por la población en general, y proveer en la esfera de su competencia a dicho consumo.

IX. Impulsar, en coordinación con las entidades federativas, la prevención y el control del sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria y, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública, la detección y seguimiento de peso, talla e índice de masa corporal, en los centros escolares de educación básica;

X. Difundir en los entornos familiar, escolar, laboral y comunitario la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, y

XI. Expedir, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública, los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, a fin de eliminar dentro de estos centros escolares el consumo y expendio de aquellos que no cumplan con los criterios nutrimentales que al efecto determine la Secretaría de Salud y, en consecuencia, no favorezcan la salud de los educandos y la pongan en riesgo

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.

...

Artículo 210. Los productos que deben expendirse empacados o envasados llevarán etiquetas que deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas o disposiciones aplicables, y en el caso de alimentos bebidas no alcohólicas, éstas se emitirán a propuesta de la Secretaría de Salud, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias competentes.

...

Artículo 212. Las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir datos de valor nutricional, que consideren el contenido energético total que aporta el producto, así como el contenido de grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales y sodio. Dicha información será presentada en los términos que determine la Secretaría de Salud conforme a lo previsto en las disposiciones reglamentarias y demás disposiciones jurídicas aplicables, la cual deberá contener elementos comparativos con los recomendados por las autoridades sanitarias, a manera de que contribuyan a la educación nutricional de la población.

Artículo 213. Los envases y embalajes de los productos a que se refiere este título deberán ajustarse las especificaciones que establezcan las disposiciones aplicables.

Ley General de Desarrollo Social¹⁰

...

Artículo 30. El Ejecutivo Federal revisará anualmente las zonas de atención prioritaria, teniendo como referente las evaluaciones de resultados de los estudios de medición de la pobreza, que emita el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social e informará a la Cámara de Diputados sobre su modificación, desagregado a nivel de localidades en las zonas rurales y a nivel de manzanas en las zonas urbanas, para los efectos de asignaciones del Presupuesto de Egresos de la Federación...

Ley de Asistencia Social¹¹

...

Artículo 3.- Para los efectos de esta Ley, se entiende por asistencia social el conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impidan el desarrollo integral del individuo, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, indefensión desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva.

Artículo 4.- Tienen derecho a la asistencia social los individuos y familias que por sus condiciones físicas, mentales, jurídicas, o sociales, requieran de servicios especializados para su protección y su plena integración al bienestar.

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:

I. Recibir servicios de calidad, con oportunidad y con calidez, por parte de personal profesional y calificado

II. La confidencialidad respecto a sus condiciones personales y de los servicios que reciban, y

III. Recibir los servicios sin discriminación

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.

II. la promoción del desarrollo, el mejoramiento y la integración familiar;

...

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

XIV. Los análogos y conexos a los anteriores que tienda a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impidan al individuo y familia, su desarrollo integral.

...

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 23.- El Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, en lo sucesivo "El Sistema", tiene como objeto promover y apoyar, con la participación de los sectores público, privado y las comunidades, las acciones en favor de las personas y familias a que se refiere esta Ley.

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;

Artículo 29.- En el diseño de las políticas públicas, operación de programas, prestación de servicios, y la realización de acciones, El Organismo actuará en coordinación con dependencias y entidades federales, estatales o municipales, de acuerdo con la competencia y atribuciones legales que éstas tengan.

Artículo 41.- La Secretaría de Salud y El Organismo, promoverán que las dependencias y entidades destinen los recursos necesarios a los programas de asistencia social.

Ley General de Educación¹²

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.

Artículo 33.-...

...

XVII.- Impulsarán esquemas eficientes para el suministro de alimentos nutritivos para alumnos, a partir de microempresas locales, en aquellas escuelas que lo necesiten, conforme a los índices de pobreza, marginación y condición alimentaria.

DECRETO por el que se expide la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes¹³

Capítulo Quinto. Del Derecho a la Igualdad Sustantiva.

Artículo 36. Niñas, niños y adolescentes tienen derecho al acceso al mismo trato y oportunidades para el reconocimiento, goce o ejercicio de los derechos humanos y las libertades fundamentales.

Artículo 37. Las autoridades de la Federación, de las entidades federativas, de los municipios y de las demarcaciones territoriales del Distrito Federal, para garantizar la igualdad sustantiva deberán:

I. Transversalizar la perspectiva de género en todas sus actuaciones y procurar la utilización de un lenguaje no sexista en sus documentos oficiales;

II. Diseñar, implementar y evaluar programas, políticas públicas a través de Acciones afirmativas tendientes a eliminar los obstáculos que impiden la igualdad de acceso y de oportunidades a la alimentación, a la educación y a la atención médica entre niñas, niños y adolescentes;

Capítulo Sexto. Del Derecho a No ser Discriminado.

Artículo 39. Niñas, niños y adolescentes tienen derecho a no ser sujetos de discriminación alguna ni de limitación o restricción de sus derechos, en razón de su origen étnico, nacional o social, idioma o lengua, edad, género, preferencia sexual, estado civil, religión, opinión, condición económica, circunstancias de nacimiento, discapacidad o estado de salud o cualquier otra condición atribuible a ellos mismos o a su madre, padre, tutor o persona que los tenga bajo guarda y custodia, o a otros miembros de su familia.

Capítulo Noveno. Del Derecho a la Protección de la Salud y a la Seguridad Social.

Artículo 50. Niñas, niños y adolescentes tienen derecho a disfrutar del más alto nivel posible de salud, así como a recibir la prestación de servicios de atención médica gratuita y de calidad de conformidad con la legislación aplicable, con el fin de prevenir, proteger y restaurar su salud. Las autoridades federales, de las entidades federativas, municipales y de las demarcaciones territoriales del Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias, en relación con los derechos de niñas, niños y adolescentes, se coordinarán a fin de:

...

III. Promover en todos los grupos de la sociedad y, en particular, en quienes ejerzan la patria potestad, tutela o guarda y custodia, de niños, niñas y adolescentes, los principios básicos de la salud y la nutrición, las ventajas de la lactancia materna, la higiene y el saneamiento ambiental y las medidas de prevención de accidentes;

...

VIII. Combatir la desnutrición crónica y aguda, sobrepeso y obesidad, así como otros trastornos de conducta alimentaria mediante la promoción de una alimentación equilibrada, el consumo de agua potable, el fomento del ejercicio físico, e impulsar programas de prevención e información sobre estos temas;

Asimismo, garantizarán que todos los sectores de la sociedad tengan acceso a educación y asistencia en materia de principios básicos de salud y nutrición, ventajas de la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses y complementaria hasta los dos años de edad,...

Capítulo Décimo. Del Derecho a la Inclusión de Niñas, Niños y Adolescentes con Discapacidad.

Artículo 53. Niñas, niños y adolescentes con discapacidad tienen derecho a la igualdad sustantiva y a disfrutar de los derechos contenidos en la presente Ley, la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los tratados internacionales y demás leyes aplicables.

Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria¹⁴

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 Fiscal, 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.

Ley de Coordinación Fiscal¹⁵

CAPITULO V

De los Fondos de Aportaciones Federales

Artículo 25.- Con independencia de lo establecido en los capítulos I a IV de esta Ley, respecto de la participación de los Estados, Municipios y el Distrito Federal en la recaudación federal participable, se establecen las aportaciones federales, como recursos que la Federación transfiere a las haciendas públicas de los Estados, Distrito Federal, y en su caso, de los Municipios, condicionando su gasto a la consecución y cumplimiento de los objetivos que para cada tipo de aportación establece esta Ley, para los Fondos siguientes:

...

V. Fondo de Aportaciones Múltiples.

...

Artículo 40.- Las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación y el Distrito Federal se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

Artículo 41.- El Fondo de Aportaciones Múltiples se distribuirá entre las entidades federativas de acuerdo a las asignaciones y reglas que se establezcan en el Presupuesto de Egresos de la Federación.

La Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación Pública darán a conocer, a más tardar el 31 de enero del ejercicio de que se trate en el Diario Oficial de la Federación, el monto correspondiente a cada entidad por cada uno de los componentes del Fondo y la fórmula utilizada para la distribución de los recursos, así como las variables utilizadas y la fuente de la información de las mismas, para cada uno de los componentes del Fondo.

Artículo 48. Los Estados y el Distrito Federal enviarán al Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, informes sobre el ejercicio y destino de los recursos de los Fondos de Aportaciones Federales a que se refiere este Capítulo.

Para los efectos del párrafo anterior, los Estados y el Distrito Federal reportarán tanto la información relativa a la Entidad Federativa, como aquella de sus respectivos Municipios o Demarcaciones Territoriales para el caso del Distrito Federal, en los Fondos que correspondan, así como los resultados obtenidos; asimismo, remitirán la información consolidada a más tardar a los 20 días naturales posteriores a la terminación de cada trimestre del ejercicio fiscal.

...

Artículo 49. Las aportaciones y sus accesorios que con cargo a los Fondos a que se refiere este Capítulo reciban las entidades y, en su caso, los municipios y las demarcaciones territoriales del Distrito Federal, no serán embargables, ni los gobiernos correspondientes podrán, bajo ninguna circunstancia, gravarlas ni afectarlas en garantía o destinarse a mecanismos de fuente de pago, salvo por lo dispuesto en los artículos 50, 51 y 52 de

esta Ley. Dichas aportaciones y sus accesorios, en ningún caso podrán destinarse a fines distintos a los expresamente previstos en los artículos 26, 29, 33, 37, **40**, 42, 45 y 47 de esta Ley.

Las aportaciones federales serán administradas y ejercidas por los gobiernos de las entidades federativas y, en su caso, de los municipios y las demarcaciones territoriales del Distrito Federal que las reciban, conforme a sus propias leyes, salvo en el caso de los recursos para el pago de servicios personales previsto en el Fondo de Aportaciones para la Nómina Educativa y Gasto Operativo, en el cual se observará lo dispuesto en el artículo 26 de esta Ley. En todos los casos deberán registrarlas como ingresos propios que deberán destinarse específicamente a los fines establecidos en los artículos citados en el párrafo anterior.

LINEAMIENTOS para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los recursos del Ramo General 33¹⁶

CAPÍTULO I: Disposiciones Generales

PRIMERO.- Los presentes Lineamientos tienen por objeto establecer las disposiciones para que las entidades federativas, los municipios y las demarcaciones territoriales del Distrito Federal, envíen a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, informes sobre el ejercicio, destino y resultados obtenidos de los recursos federales que les sean transferidos por concepto de aportaciones federales, convenios de coordinación en materia de descentralización o reasignación y subsidios, y los resultados de las evaluaciones que se lleven a cabo al respecto, así como las relacionadas con la operación para la entrega de los recursos del Ramo General 33 Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios.

CAPÍTULO II: Información que se deberá reportar a través del Sistema del Formato Único: SECCIÓN I Aportaciones Federales

...

OCTAVO.- Las entidades federativas, municipios y Demarcaciones enviarán a la Secretaría, mediante el SFU, informes sobre el ejercicio, destino, subejercicios que, en su caso, se presenten y los resultados obtenidos de los recursos federales transferidos vía Aportaciones Federales.

VIGÉSIMO PRIMERO.- Las Dependencias y Entidades, en el ámbito de su competencia, deberán:

I. Revisar la calidad de la información, y

II. Comunicar a las entidades federativas las observaciones o recomendaciones que, en su caso, existan, en términos de los Lineamientos.

Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo¹⁷

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones mínimas que deberán observar las instituciones públicas, sociales y privadas, que otorguen asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.

La aplicación de la presente norma es obligatoria en el territorio nacional para los prestadores de servicios de los sectores público, social y privado que proporcionen asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación¹⁸

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

La presente norma es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores pública, social y privada, 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 alimenticios¹⁹

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 sanitaria²⁰

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.

Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes²¹

Pilar 1. Salud Pública. Busca preservar la salud a nivel poblacional a través de la promoción de estilos de vida saludables, campañas de educación, así como el monitoreo del comportamiento de las enfermedades no

transmisibles y algunos de sus principales determinantes, además de acciones preventivas como la búsqueda activa de personas que presentan factores de riesgo.

Eje estratégico 1.2. Promoción de la salud: Promoción de la alimentación correcta a nivel individual y colectivo (familia, escuela, sitio de trabajo y comunidad).

La ingesta calórica elevada puede ser consecuencia de una o varias de las siguientes características de la dieta: consumo frecuente de alimentos con alta densidad energética, consumo de alimentos altos en contenidos de grasas o de azúcares y bajos en fibra y en contenido de agua; consumo frecuente de bebidas con aporte calórico y consumo de porciones grandes.

- Incentivar la eliminación gradual del azúcar, sodio, y grasas saturadas en alimentos.
- Incentivar la lactancia materna exclusiva y alimentación complementaria.
- Incrementar el consumo diario de verduras, frutas y leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta, aumentando su disponibilidad, accesibilidad y promoviendo su consumo.
- Mejorar la capacidad de toma de decisiones informada de la población sobre una alimentación correcta a través de un etiquetado útil, de fácil comprensión y del fomento del alfabetismo en nutrición y salud.
- Orientar a la población sobre el control de tamaños de porción recomendables en la preparación casera de alimentos y hacer accesibles la disposición de alimentos procesados que se lo permitan.
- Promover huertos escolares y familiares de traspatio (Horticultura urbana).
- Promover masivamente la alimentación correcta, actividad física y el consumo de agua simple potable.

Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional²²

TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES. CAPÍTULO ÚNICO

...

Primero.- El presente Acuerdo tiene por objeto:

I. Establecer los lineamientos generales a que deberán sujetarse el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional;

II. Dar a conocer los criterios nutrimentales de los alimentos y bebidas preparados y procesados que se deberán expendir y distribuir en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, conforme al Anexo Único del presente Acuerdo, y

III. Destacar los tipos de alimentos y bebidas preparadas y procesadas que deberán prohibirse para su expendio y distribución en las escuelas del Sistema Educativo Nacional por no favorecer la salud de los estudiantes.

Segundo.- El presente Acuerdo y su Anexo Único serán aplicables a todas las escuelas públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional en las cuales se expendan y distribuyan alimentos y bebidas preparados y procesados.

CAPÍTULO SEGUNDO

Condiciones higiénicas de los lugares de preparación

Octavo.- Los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas, se sujetarán a lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” y demás disposiciones jurídicas que resulten aplicables en la materia.

CAPÍTULO TERCERO

Limpieza en la preparación de alimentos y bebidas

Noveno.- Las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas para su expendio en los establecimientos de consumo escolar, se sujetarán a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” y NOM-043-SSA2-2012, “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación”, y demás disposiciones jurídicas que resulten aplicables en la materia.

ALCANCE

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

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 SEDIF, pretenden dar respuesta a las preguntas básicas que definen una estrategia, en el marco del objetivo común de promover una alimentación correcta y la seguridad alimentaria de la población atendida:

¿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 2016** y hasta que se publique otra actualización o nueva versión de los mismos.

ATRIBUCIONES Y DEBERES

Sistemas Estatales DIF

- 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 (anexo 1), 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 18-11-15). Éstas deberán señalar las atribuciones, derechos y obligaciones del SEDIF, los Sistemas Municipales DIF (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 a algún sector de la población en el estado.
- Deberán considerar, además del marco jurídico 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 alimentación²³. 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 cuenten con el visto bueno o aprobación del organismo de gobierno de los SEDIF, se publiquen en el Periódico, Boletín, Diario, Gaceta Oficial del Gobierno del Estado o en la página web del SEDIF.
- Con la información disponible vigente generada por otras instituciones, dependencias o por el mismo SEDIF, del diagnóstico y análisis de la situación actual del estado en materia de salud y nutrición, puede considerarse útil para apoyar y dar sustento a la toma de decisiones en la implementación de los programas alimentarios.
- Elaborar y entregar a la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SNDIF, según el calendario que se incluye en este documento en el anexo 13 el Proyecto Estatal Anual (PEA), de acuerdo con el guion 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 se incluye en este documento en el anexo 13, el Informe Parcial de Cumplimiento del Proyecto Estatal Anual (IPPEA), de acuerdo con el guion que emite el SNDIF, cuya información permitirá determinar el avance de las acciones que llevó a cabo el SEDIF durante el ejercicio en curso y contenidas en su Proyecto Estatal Anual (PEA) correspondiente, contemplado en el mismo calendario.
- Verificar la congruencia entre los datos que reportan en los diferentes informes que se solicitan, 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), de los Reportes

mensuales de distribución y cobertura de los 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 por cada SEDIF.
 - 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 seguridad alimentaria plasmados en su Proyecto Estatal Anual y en atención a los municipios que sean declarados como prioritarios.
 - 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, en los lugares correspondientes. Los desayunos escolares deberán ser consumidos dentro del plantel escolar, de acuerdo a la calendarización y conformación de los menús planeados por el SEDIF.
 - Diseñar y coordinar la implementación de las acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria, a fin de promover una alimentación correcta.
 - Promover la participación social a través de 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 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 (SIIPP-G), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 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 de junio del 2011.
- Dar seguimiento y evaluar la operación 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.
 - Buscar la coordinación con otras instancias, a fin de obtener evaluaciones 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.
 - De acuerdo a los lineamientos y disposiciones establecidas por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, es responsabilidad de cada SEDIF, el cálculo y reporte, en tiempo y forma, del resultado de los indicadores; en el Sistema de Formato Único (SFU). Proporción de la mejora de la Asistencia Social Alimentaria y Porcentaje de Sistemas Municipales DIF que firman convenios de colaboración para la operación de los programas alimentarios.
- Fortalecer la operación de los programas alimentarios, lo que implica:
 - Promover la inclusión de verdura y fruta fresca en los espacios alimentarios, 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 espacios alimentarios, con la finalidad de impulsar el consumo de los desayunos escolares, modalidad caliente y garantizar que la preparación de éstos no afecte la salud de los beneficiarios.
 - Buscar e Impulsar la participación de otras instituciones en las acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria, para promover la correcta selección, preparación y consumo de alimentos, principalmente con la Secretaría de Educación Pública, en el marco del Programa de Escuelas de Tiempo Completo, y con la Secretaría de Salud.
 - 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 del documento “Índice de Desempeño”, de acuerdo con las indicaciones, formatos y calendario de entrega que en éste se señalan.
- Es responsabilidad de cada SEDIF dar el seguimiento necesario a la obtención de los acuses de recibo y conservar la evidencia del envío de la información en tiempo y forma, especialmente cuando se trate de información relacionada con el Índice de Desempeño.
- Implementar acciones preventivas para dar certidumbre y transparencia al ejercicio de los recursos, especialmente cuando se trate de tiempos electorales.

Sistema Nacional DIF

- Mantener la coordinación con cada uno de los SEDIF mediante el intercambio de información, visitas de seguimiento y asesorías en temas específicos relativos a los programas alimentarios.
- Recibir, analizar y emitir comentarios del Proyecto Estatal Anual (PEA) y del Informe Parcial de Cumplimiento (IPPEA).
- Realizar al menos una vez al año una visita de seguimiento y retroalimentación a cada uno de los SEDIF, dejando constancia mediante minuta.
- Mantener actualizados los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria, de acuerdo a las publicaciones de leyes, normas, reglamentos, lineamientos, decretos u otros que apliquen en materia de asistencia social y/o alimentaria.
- Evaluar cada una de las variables del Índice de Desempeño para su cálculo anual e informar su resultado a cada SEDIF.
- Elaborar 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 conforme a los distintos informes que hayan enviado los SEDIF, y las observaciones de las visitas de seguimiento.
- Emitir anualmente un informe detallado de recomendaciones de la conformación de los apoyos alimentarios de acuerdo a los criterios de calidad nutricia. Así como observaciones dirigidas a las estrategias de orientación alimentaria de cada SEDIF
- Emitir anualmente recomendaciones en materia de aseguramiento de la calidad alimentaria de acuerdo a los análisis de laboratorio que se realizan a los insumos de los apoyos alimentarios.
- Integrar los informes que sean requeridos por diversas instancias.

ORIGEN, EJERCICIO Y TRANSPARENCIA 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: Las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación y el Distrito Federal se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

El Artículo 48 establece la obligación de los gobiernos estatales y del Distrito Federal para informar por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público sobre el ejercicio y destino de los recursos del Fondo V.i; conforme a los Lineamientos para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los recursos del ramo General 33, 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 32 SEDIF, 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 con “*calidad nutricia*” a la población beneficiaria, dicho indicador fue reportado en el Portal Aplicativo de la Secretaría de Hacienda (PASH) hasta el año 2012.

En septiembre de 2012, se realizó una reunión de trabajo entre las Secretarías de Salud y Hacienda y Crédito Público con el SNDIF, con el objetivo de definir la elaboración de la Matriz de indicadores de Resultados del Fondo V.i. del Ramo General 33, el trabajo en conjunto concluyó en el 2013 con la creación de una Matriz compuesta por cinco indicadores, dos estratégicos; Variación de personas en inseguridad alimentaria y Porcentaje de recursos del Ramo 33 Fondo V.i destinados a otorgar apoyos alimentarios, y tres de gestión; Porcentaje de entidades que cumplen con los criterios de calidad nutricia, Porcentaje de asesorías realizadas a entidades federativas y Mejoramiento de la Asistencia Social Alimentaria.

El resultado se puso a consideración y conocimiento de los SEDIF, con el acompañamiento de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), durante el evento “**Capacitación Nacional sobre el Reporte del Ejercicio, Destino y Resultados de los Recursos Federales Transferidos**”, convocado por la Unidad de Evaluación del Desempeño de la SHCP y realizado el 17 de junio del 2013, en el cual se instruyó a personal de los SEDIF, en el cálculo y captura de los Indicadores del FAM Asistencia Social Alimentaria, en el Sistema de Formato Único, del Portal Aplicativo de la Secretaría de Hacienda, en específico el Porcentaje de recursos del Ramo 33 Fondo V.i destinados a otorgar apoyos alimentarios y Mejoramiento de la Asistencia Social Alimentaria.

En el mes de junio del 2015 la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) convocó a la “Capacitación Nacional sobre el Informe Definitivo del Reporte del Ejercicio, Destino y Resultados de los Recursos Federales Transferidos 2014, con la finalidad de informar sobre las adecuaciones al Sistema del Formato Único (SFU) al personal de las secretarías de finanzas de las entidades federativas designado como enlace ante la Secretaría

de Hacienda y Crédito Público (SHCP), así como a las Dependencias Coordinadores de los Fondos de Aportaciones Federales (Coordinadores de Fondo).

Para dar cumplimiento a los “Criterios para el registro, revisión y actualización de la Matriz de Indicadores para Resultados e Indicadores del Desempeño (MIR) de los programas presupuestarios para el Ejercicio Fiscal 2016” (SHCP, 02-07-2015), los cuales tienen por objeto normar las acciones relacionadas con la actualización de la información de las MIR 2016, se realizó la revisión y actualización de la MIR para el ciclo presupuestario 2016, quedando constituida de la siguiente forma:

1. Variación del total de personas en inseguridad alimentaria.
2. Proporción de la mejora de la asistencia social alimentaria.
3. Porcentaje de asesorías realizadas a los Sistemas DIF.
4. Porcentaje de Sistemas Municipales DIF que firman convenios de colaboración para la operación de los programas alimentarios.
5. Porcentaje de dotaciones-despensas que diseñan los Sistemas DIF en apego a los criterios de calidad nutricia.

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 jurídico 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 principalmente cualitativa y conformar los modelos de operación de cada región del país. 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.

Además, 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 implementados 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 la sección “ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS SEDIF 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 la 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 como objetivo principal la revisión y difusión de los resultados del trabajo 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 de las propuestas presentadas durante el encuentro y, de ser necesario, se añadirán, o causarán la modificación, de los presentes lineamientos.

Los Encuentros Nacionales deberán considerarse como un espacio para el análisis del contexto nacional y local en el que se encuentran los programas alimentarios, así como para el intercambio de experiencias 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 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 y DIF D.F. pueden iniciar la celebración de acuerdos y convenios con otras instituciones, entre ellas las académicas relacionadas con el tema de alimentación y nutrición, a fin de generar investigación y evaluación en la materia.

ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

Visión

Contribuir a mejorar la calidad de vida de los individuos, las familias y las 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 seguridad alimentaria de los 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.

Objetivo General

Contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

Estructura

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

- Desayunos escolares
- Atención alimentaria 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 con acciones de:

- orientación alimentaria,
- aseguramiento de la calidad alimentaria, y
- producción de alimentos

Criterios de Calidad Nutricia de los Apoyos Alimentarios

1. Fundamentos

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-SSA2-2012, *Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación* y, a partir de 2011 y las disposiciones establecidas en los “Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica”, emitidas por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud.^{24,25}

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

2. Criterios de Calidad Nutricia generales para la conformación de los apoyos alimentarios

De manera general, los apoyos alimentarios de todos los Programas deberán incluir alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2012, verdura y fruta, cereales, leguminosas y/o alimentos de origen animal e insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta, como:

- 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, entre otras.
- 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, sodio, y/o harinas refinadas (Anexo 5) o que por su apariencia puedan parecer dulces, botanas, golosinas o postres.

Desayunos escolares

Objetivo

Contribuir a la seguridad alimentaria de la población escolar, sujeta de asistencia social, mediante la entrega de desayunos calientes, desayunos fríos, diseñados con base en los Criterios de Calidad Nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

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.²⁶ Para ello, se deberá presentar la información que dé sustento en los anexos correspondientes dentro del 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 agua o licuado de fruta, ésta deberá cumplir con las siguientes características:
 - Estar 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 6).
- En caso de incluir atole, éste deberá cumplir con las siguientes características:
 - Ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, 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 6).
- Incorporar un platillo fuerte que incluya 1 porción o ración de verduras (70g)²⁷, cereales integrales y leguminosas o alimentos 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). Siendo estos preferentemente de maíz, cártamo, o girasol.
 - Incluir como máximo dos cereales integrales diferentes por menú (tortilla de maíz, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros). En caso de incluir arroz o papa, se deberán acompañar de 1 porción de verduras, para compensar su bajo aporte de fibra dietética.
 - Preferir la tortilla de maíz nixtamalizado, por su alto aporte de calcio y fibra.
 - Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la cebolla, ajo, y recaudo de jitomate y/o tomatillo, no se considerará como porción de verdura.
- Incluir una porción de fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal.
- Las preparaciones de baja frecuencia sólo se permitirán máximo dos veces por semana y éstas no podrán formar parte del mismo menú (Ver Anexo 6).

Las dotaciones que cuenten con uno o más alimentos no permitidos no serán evaluadas juntos con los menús para DEC, **lo que impactará en el Índice de Desempeño y en la MIR-AS, directamente en el cálculo del indicador correspondiente.**

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

- Que la porción de leche sea de 240 a 250mL. Utilizando para la leche en polvo mínimo 30g en 240mL de agua potable.

- Promover la combinación de cereales con leguminosas, para mejorar el aprovechamiento de los alimentos de la dotación y la calidad de las proteínas. Por ejemplo: arroz con lentejas, tortilla con frijoles, arroz con frijoles, entre otras.
- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición, distribución y frescura.
- 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 y que fomenten parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Prescindir de los insumos que son fuente importante de azúcares, grasas, sodio y/o harinas refinadas (ver Anexo 5).
- 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 7).
- Evitar cualquier alimento que contenga más de **400mg de sodio en 100g de producto**.^{28, 29}

Desayuno escolar modalidad fría (DEF)

Conformación del Desayuno Escolar Modalidad Fría¹

El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

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

¹ NOTA: Para el cálculo de ID, los menús de DEF se considerarán como dotaciones, siempre que se adquieran y distribuyan con recursos de Ramo 33.

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.²⁶ Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el Proyecto Estatal Anual (PEA) y en el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA (IPPEA). Anexos M y Ñ, respectivamente.
- Otorgar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, etc., considerando las siguientes características:

| | |
|---------------------|--|
| Porción | 30 gramos |
| Fibra | Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR ²⁸) |
| 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 0.5 gramos |
| Sodio | Máximo 120 miligramos ^{28,29} |

*Ver ANEXO 8 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.
 - Evitar dar apariencia a la fruta deshidratada de golosina o dulce.

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, o 30g de leche descremada en polvo / en 240mL de agua, por ser fuente de proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas A y D.
- Considerar la integración de fruta deshidratada o de oleaginosas (como cacahuates, nueces almendras naturales, entre otras) al cereal integral, por ejemplo, a través de barras con fruta deshidratada, galletas con semillas incrustadas, cereal de caja integral con pasas, etc. Recordar que dicha integración no cuenta como ración de fruta deshidratada.

Promover que la ración de fruta sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF, los padres de familia o los Comités de desayunos escolares para su adquisición.

Atención alimentaria a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados

Objetivo

Contribuir a la seguridad alimentaria de 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 que incluyan prácticas de higiene a sus padres.

Población

Niñas y niños entre seis meses y 5 años 11 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.

Es indispensable que la entrega del apoyo alimentario se acompañe de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad 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. Para ello recomendamos revisar el documento implementación de acciones en Lactancia Materna disponible en: <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2015/02/ImplementacionAccionesLactanciaMaternaSNDIF.pdf>
- Promover patrones de 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.
- Con respecto a los alimentos fortificados:
 - En caso de requerirse, utilizar agua potable para rehidratar (hervida, clorada, en filtro o purificador).
 - 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 espacios alimentarios, 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 espacio alimentario como espacio físico, permite el desarrollo de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria, de forma práctica 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 Alimentaria 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:
 - Al menos dos cereales o productos elaborados a base de este (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral) para lactantes y niños de corta edad, en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria.
 - Al menos un kilogramo de leguminosa (frijol, lenteja, garbanzo, entre otros).
- Alimentos complementarios:
 - Fruta fresca
 - Verdura fresca o envasada (cuidando que el aporte de sodio no exceda el límite permitido por porción: 400mg de sodio por 100g de producto)^{28,29}
 - Complemento alimenticio

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.

Los alimentos para lactantes y niños de corta edad no deberán contener azúcares ni edulcorantes entre sus tres primeros ingredientes ni aportar más de 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), 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
 - Leguminosas
 - Productos de origen animal (por ejemplo: atún, sardina, huevo fresco, carne seca).

Especificaciones:

La verdura envasada deberá proporcionarse entera o en trozos y el sodio no deberá exceder el máximo permitido por porción de 100g (400mg). Las pulpas, tanto de verduras como de frutas, así como las barras de fruta deshidratada y el aceite 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 3.

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.

Importancia de la atención a menores de 5 años

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.³⁰ En México, es en el grupo de menores de 5 años en el que se observan las mayores prevalencias de desnutrición crónica (13.6%) y anemia (23.3%) que, además de afectar el desarrollo cognitivo de los niños e incrementar el riesgo de padecer infecciones, 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 en los 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.³¹

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 alimentación complementaria, las niñas y los niños sean expuestos a una amplia variedad de alimentos, lo cual favorecerá el consumo de una mejor dieta.³²

El Programa de Atención alimentaria 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 establecidos en los presentes Lineamientos, 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 y aseguramiento de la calidad alimentaria.

Vale la pena enfatizar que, en esta etapa de la vida, 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 y Vitamina A.³³

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

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 la evaluación a este programa.

Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables

Objetivo

Contribuir a la seguridad alimentaria de los sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados con base en los Criterios de Calidad Nutricia y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

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, 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 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-SSA2-2012 (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.

1. Desayuno o comida caliente

Se considerarán los mismos Criterios de Calidad Nutricia específicos para los desayunos escolar modalidad caliente (DEC)/comidas calientes

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 espacios alimentarios, a partir de las raciones de los menús diseñados en la etapa de planeación del programa.
- Propiciar la incorporación de los beneficiarios en proyectos productivos que fortalezcan su alimentación.

Asistencia alimentaria a familias en desamparo

Objetivo

Contribuir a la seguridad alimentaria de las familias en condición de emergencia, a través de apoyos alimentarios temporales, diseñada con base en los Criterios de Calidad Nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria.

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. En cuyo caso se proporcionará el primer alimento en coordinación con las instituciones a cargo de la atención de la emergencia.

La entrega del apoyo será temporal. 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

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-SSA2-2012 (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.
- Incluir alimentos de fácil almacenamiento, transportación y preparación, considerando que durante una emergencia no siempre se cuenta con las condiciones para la preparación de alimentos calientes, reconstitución de alimentos deshidratados o conservación de alimentos perecederos.
- Incluir alimentos que, por su naturaleza, permitan conservar su inocuidad hasta el momento de su consumo.
- 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.³⁴

- 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.³⁵
 - Dieta de mantenimiento de 1,800kcal diarias.
- 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.

ORIENTACIÓN ALIMENTARIA

Para incidir en la mejora de la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que éstos, 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 la 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, como parte del Proyecto Estatal Anual de los SEDIF, deberá apegarse a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, *Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación* y 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 Criterios de 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 ingesta elevada de grasa, azúcar o sal.
- El consumo de alimentos disponibles en la región y de temporada que, por lo general, son de menor costo.
- El consumo de verduras y frutas frescas y variadas, así como de leguminosas y cereales integrales.
- La instalación de huertos, invernaderos, cría de especies menores y acuicultura a nivel escolar, familiar y comunitario, privilegiando a los huertos escolares y de traspatio que fortalezcan a los espacios alimentarios.
- 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 de la 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 o asado y el deshidratado de alimentos.
- El uso de condimentos naturales y especias regionales, como opción para sazonar los platillos.
- La presentación atractiva de platillos, en especial si se trata alimentos que serán consumidos por niños.

- La integración de grupos para generar participación comunitaria, en el caso de los espacios alimentarios.
- Con respecto al **consumo** de alimentos, se deberá fomentar:
- El consumo de agua simple potable.
- La socialización al momento de consumir los alimentos, así como ambientes agradables para ese momento.
- Que cada espacio alimentario diseñe un reglamento interno a fin de crear hábitos para el uso del inmueble y la dinámica del consumo de alimentos (horarios, organización, participación, limpieza, cooperación, etc.)
- Que las porciones entregadas a cada comensal sean congruentes con sus necesidades de alimentación.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Los SEDIF al operar los programas de la EIASA, deberán establecer mecanismos de Aseguramiento de la Calidad para 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 desde la selección hasta la entrega del apoyo alimentario.

Dichos mecanismos deben contribuir a la seguridad alimentaria, 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 Alimentaria

Entregar insumos alimentarios 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. Asimismo, contribuir a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Participación de los SEDIF en la Cadena Alimentaria

Los SEDIF al llevar a cabo la entrega de apoyos alimentarios, a través de la operación de los programas de la EIASA, bajo la premisa de coadyuvar a la seguridad alimentaria, deben aplicar acciones de aseguramiento de la calidad, que privilegien la prevención y aseguren la calidad, inocuidad y el mantenimiento de las propiedades nutritivas de todos los insumos que conformen los apoyos alimentarios.

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

Implementación del Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

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

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

Este proceso empieza por la *planeación*, a partir de un diagnóstico se definen objetivos en materia de aseguramiento de la calidad. Se identifican las acciones que ya se llevan a cabo; se definen las herramientas de control; y se establecen atribuciones y responsabilidades de los involucrados. Todo ello, de acuerdo 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; *evaluar* si las acciones son efectivas y si el grado de resultados obtenidos corresponde a lo esperado, a efecto de corregir, si es necesario, y permitir la **mejora continua**.

Marco Normativo

Se requiere de normatividad vigente y aplicable que permita aportar las reglas sobre las cuales se puedan desarrollar estas acciones. Asimismo, que sean la base para las especificaciones técnicas u otros criterios para asegurar que los insumos alimentarios sean de calidad e inocuos.

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

Entre las normas que aplican para que los SEDIF lleven a cabo dichas acciones, destacan la NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios* y la NOM-051-

SCFI/SSA1-2010, *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.*

Identificación de puntos críticos

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

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

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, Comités y beneficiarios) la importancia de asegurar la calidad de los apoyos alimentarios, el papel que juegan dentro de ésta, el por qué y para qué se hace, con el fin de hacer entender 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 obtener los cambios esperados. Es recomendable que sean interactivas y presentarlas en segmentos cortos que ayuden a una mejor comprensión de los temas. La capacitación es fundamental, ya que implica el entrenamiento antes de la ejecución y los temas que se expongan deben ser perfectamente entendidos.

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

Soporte documental

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

La importancia de un sistema documental radica principalmente en que:

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

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

Herramientas de control:

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

Las medidas de control permitirán:

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

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

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.

Las ETC 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 en las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas vigentes, de acuerdo a cada insumo alimentario. En caso de no existir una 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*. En el caso de la leche, se deberá aplicar la NOM-155-SCFI-2012 *Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba*. Asimismo, 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”. (PEF 2015).

La información contenida en las etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.
 - Para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. (Tabla 1)
2. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de caducidad o consumo preferente.

8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
10. Etiquetado frontal nutrimental.
11. Declaración de propiedades.
12. Información en español.
13. Instrucciones de uso o preparación del producto.
14. Leyendas precautorias (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
15. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.

Tabla 1.- Clasificación para leche

| | Tipo de grasa | Proceso primario | Proceso secundario | Sabor |
|-------|----------------------|-------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Leche | Grasa Butírica: | Rehidratada | Pasteurizada | Con sabor a ... |
| | Entera | Reconstituida | Ultrapasteurizada | Sabor a ... |
| | Semidescremada | Deslactosada | Microfiltrada Ultra | |
| | Parcialmente | | Evaporada | |
| | Descremada | | Condensada | |
| | | | Azucarada Deshidratada o en polvo | |
| | | Concentrada | | |

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

Para adquirir los insumos alimentarios seleccionados, 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. Asimismo, 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 9).
- Condiciones de transporte y embalaje de los insumos por parte del proveedor.
- Solicitud de documentos de control de cumplimiento de ETC, especificando las características del documento, frecuencia con que deben realizarse y entregarse al SEDIF:
 - Certificados de Calidad. Documento que declara la conformidad de las características de un producto con base en una determinada norma o especificaciones solicitadas. Este documento no reemplaza a los análisis de laboratorio que se realizan durante el periodo establecido durante el contrato.
 - Análisis de laboratorio realizados por laboratorios acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Estos se deben solicitar periódicamente para corroborar el cumplimiento de las ETC.
- Certificados de fumigación para transporte y almacenes, indicando frecuencia, plagas que controla y sustancias químicas utilizadas, así como la licencia en la que 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 llevarán 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 permita darle seguimiento y evaluar el desempeño y la calidad de su servicio para 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 alimentarios secos, frescos, libres de plagas y contaminación que puedan producir alteraciones en éstos.

- **Ubicación:** Construido o instalado en un terreno seguro, alejado de basureros, aguas negras y maleza para evitar la proliferación de plagas y enfocada a optimizar los tiempos de distribución, considerando los costos de transporte y la distancia entre el almacén y los puntos de entrega.
- **Dimensiones:** Acorde al volumen de los insumos alimentarios adquiridos y programas que operan.

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

Recepción y descarga

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
- Descargar los insumos alimentarios con precaución

Almacenamiento

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

- Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio.
- Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento.
- 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 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse.
- Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos.
- Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si éstos llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.
- Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como: número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo 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 entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato.
- Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación.
- Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible.
- Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga: nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción.

Rotación de existencias

Es importante aplicar un sistema de control de primeras entradas–primeras salidas (PEPS); es decir, que los primeros insumos que ingresaron al almacén sean los primeros en salir, con el objetivo de tener una adecuada rotación de éstos. Como excepción a esta regla, se debe tener en cuenta la fecha de 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 o cualquier espacio alimentario, además de la elección de los medios por los que éstos serán transportados. Para ello, deberá realizarse una inspección del vehículo para asegurar que los insumos no sufran ninguna alteración y mantengan un acomodo correcto.

Control de plagas

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

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

Prevención (mantenimiento e higiene)

El objetivo principal es mantener el establecimiento y los vehículos limpios en su interior y exterior para garantizar la inocuidad de los insumos alimentarios, y contribuir a un adecuado control de plagas y mejora en las condiciones de trabajo.

Limpieza externa

- Cortar frecuentemente la hierba de los alrededores del sitio de almacenamiento; si son terrenos terregosos, evitar, en la medida de lo posible, que el polvo entre al almacén. Se recomienda regar sin provocar encharcamientos o, en su caso, mantener cerrado el almacén, si las condiciones lo permiten.
- Evitar la acumulación de insumos o materiales inútiles, obsoletos o que no cumplan las especificaciones.
- Evitar la acumulación de basura u otros desechos (bolsas, botellas, cartón, entre otros).
- Evitar el estancamiento de agua cerca al sitio de almacenamiento.
- Referente a los vehículos, mantenerlos limpios para evitar atraer cualquier plaga.

Limpieza interna

- Barrer todos los días con escobas húmedas para evitar levantar polvo y mantener ángulos de techos y paredes libres de telarañas.
- Mantener las puertas y ventanas en buen estado y limpias. Limpiar por detrás de las puertas y sus canaletas.
- Disponer de un sistema de evacuación de aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
- En caso de que el almacén se encuentre vacío, de ser posible, debe lavarse y desinfectarse completamente, a fin de disminuir la carga microbiológica del ambiente. Para ello, después de la limpieza, **si los materiales de construcción lo permiten**, realizar un enjuague tanto en paredes, techos, estantes y pisos con una solución de hipoclorito de sodio (cloro) siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- En cuanto a los vehículos, debe lavarse su interior y, en su caso, desinfectarse antes de cada carga de insumos, teniendo cuidado de eliminar cualquier fuente de comida.

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 identificar:

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

Cuando sea necesario llevar a cabo fumigaciones, éstas deben realizarse por personal que esté capacitado. En caso de contratar los servicios de una empresa, ésta debe contar con licencia sanitaria expedida, previa al inicio de actividades, por la Secretaría de Salud Federal o por los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia; igualmente para poseer, manejar, aplicar o almacenar plaguicidas o sustancias destinadas al control de plagas.

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

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

- Folio
- Nombre o razón social y domicilio
- Número de licencia del establecimiento
- Nombre o razón social y domicilio del usuario del servicio
- Nombre y firma del responsable técnico o personal controlador de plagas o el propietario del establecimiento que realice el servicio
- Número telefónico de la empresa
- Especificar el tipo de servicio (a casa habitación o instalaciones comerciales, industriales, de servicios u oficinas)
- Método de control empleado
- Plaguicida y /o desinfectante aplicado
- Dosis y cantidades de plaguicida y/o desinfectante utilizados
- Lugar y sitios tratados

- Precauciones y recomendaciones de seguridad para el usuario, antes, durante y posterior a la aplicación
- Plagas a controlar y, en su caso, croquis de localización de trampas, cebos u otros aditamentos instalados

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 espacio alimentario.

Hay que resaltar que durante la preparación de alimentos, existe una mayor incidencia de contaminación, con lo que se incrementa la posibilidad de causar **enfermedades transmitidas por alimentos**.

Es fundamental tener en cuenta que aunque en las anteriores etapas se hayan seleccionado y adquirido insumos de calidad, y se haya tenido una correcta manipulación de los mismos, es necesario establecer controles dentro de las áreas de los espacios alimentarios 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 criterios 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 espacio alimentario 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 espacio alimentario, 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 espacio alimentario 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 sólo agua limpia, hasta retirar la suciedad.
 - Huevo: Lavar con agua limpia hasta eliminar materia extraña, antes de su uso.
 - Alimentos envasados o enlatados: Lavar con agua y jabón la superficie de las latas, frascos y envases.
- Durante la preparación de alimentos es importante:
- Utilizar agua apta para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro.
- Usar tablas, trapos, equipo y utensilios de cocina, limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada.
- Usar cubiertos (cucharas, tenedores, entre otros) limpios cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.
- Cocinar los alimentos completamente para asegurar la eliminación o reducción de los microorganismos que pudieran contener, a niveles que no causen daño.
- En el caso de la carne, el pollo y el pescado, cocinarlos hasta que la parte externa e interna no presenten un color rosado, lo que asegurará su cocción completa y eliminación de bacterias.
- En el caso de las sopas y guisos, llevarlos a punto de ebullición. Al recalentarlos, hervirlos al menos 15 minutos.
- Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos.

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

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 ser sustituidos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada.
- Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos.
- Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir.
- Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios de madera.

- Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; preferentemente, deben ser colocados sobre un mantel o servilletas limpias. Asimismo, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.
- Se debe dejar un borde en el plato que permita sujetarlo sin tocar el alimento.
- Se debe contar con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos.
- Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos; así como todas las superficies de trabajo.

Higiene personal

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

Higiene en el área de preparación de alimentos

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

- Realizar limpieza diaria y una profunda de manera semanal. Al terminar la jornada, cuidar que no quede nada sucio, alimentos preparados o sobras de éstos fuera del refrigerador.
- Cuidar la limpieza y protección de las coladeras y que los depósitos de basura queden limpios y vacíos.
- No almacenar ni poner nada en el suelo, todo debe ir entarimado o en anaqueles.
- Limpiar cualquier derrame de alimentos.
- Evitar la acumulación de polvo.
- Limpiar los estantes, cajones y mesas de trabajo.
- Quitar las telarañas.
- Si se recolectan botellas para reciclado, éstas 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 espacio alimentario, tapar rendijas y orificios.
- Colocar mallas protectoras en puertas y ventanas y cerrarlas bien cuando se haya terminado el servicio.
- Contar con un plan de fumigación y seguir las recomendaciones que emita el personal especializado encargado de realizarla.

A lo largo de este apartado se ha 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 alimentaria deben 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 de la EIASA sean de calidad e inocuos y, al mismo tiempo, sea posible contribuir a la prevención de **enfermedades transmitidas por alimentos**. Para mayor información, favor de consultar la Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria Vigente. <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/documentos-de-consulta/>

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 el desarrollo de todos los beneficiarios de los programas, su implementación deberá considerar las perspectiva familiar y comunitaria, regional y 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 de formación de hábitos, retransmisión de información e integración de 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, la preparación de desayunos calientes y la toma de decisiones alrededor de los programas (formación de Comités).
- Material y actividades de orientación alimentaria y prácticas de higiene, dirigido 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 las mujeres, 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.

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 en los que las comunidades y los 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 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 y Aseguramiento de la Calidad 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 2010.³⁶

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 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 espacios alimentarios

Es recomendable que los espacios alimentarios y los almacenes cuenten 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 envases de leche), el cuidado del agua potable y 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. Adicionalmente, es importante que los huertos escolares y comunitarios cuenten con un manejo agroecológico, con semillas nativas, orgánicas y locales, no genéticamente modificadas; libres de insecticidas, pesticidas, fertilizantes u otros productos químicos.

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.

FOCALIZACIÓN

La utilización adecuada, oportuna, equitativa y transparente de los Recursos en los programas alimentarios es fundamental para llevar a cabo acciones de focalización. Siendo ello responsabilidad de los SEDIF, e implicando el conocimiento de las condiciones socioeconómicas prevaecientes en municipios y localidades, para diseñar estrategias y líneas de acción que contribuyan a la satisfacción de la carencia por acceso a la alimentación en municipios con alta y muy alta marginación.

En este sentido, los Sistemas Estatales DIF, en coordinación con los Sistemas Municipales DIF, deberán elaborar un diagnóstico estatal de las comunidades para identificar las que requieran Asistencia Alimentaria, considerando el objetivo del programa y las características de los sujetos de atención.

Para ello, deberán aplicar la metodología de focalización que permita establecer criterios de inclusión de individuos o familias a partir de indicadores socioeconómicos y de seguridad alimentaria, u otras fuentes formales que el estado posea.

Los SEDIF también deberán hacer las adaptaciones que consideren pertinentes, de acuerdo a las características y necesidades económicas, políticas y sociales.

Finalmente, es importante considerar que la focalización se da en cada uno de las etapas de la implementación de un programa y/o proyecto:

1. En la etapa de planeación se selecciona la población objetivo
2. En la implementación se observa su efectividad o se le rediseña
3. En la de resultados se evalúa toda la estrategia de focalización

MATRIZ DE INDICADORES PARA RESULTADOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES – ASISTENCIA SOCIAL

Programas de Asistencia Social Alimentaria

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

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

La **MIR** organiza los elementos programáticos (objetivos, indicadores y metas) en la estructura programática, vinculados al Programa presupuestario (Pp). Con base en ello, sólo deberá existir una **MIR** por Pp.³⁷

Mediante la construcción de la **MIR**, los ejecutores de gasto de recursos públicos federales deberán alinear los Pp a la planeación nacional, de conformidad con lo establecido en la *Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria (LFPRH)*, y de los *Lineamientos para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los Recursos del Ramo General 33, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2013*. Para ello, deberán definir la contribución de los Fines de los Pp a los objetivos estratégicos del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND), a los de los programas que se derivan de éste y/o a los objetivos estratégicos de las dependencias y entidades.

Considerando lo anterior de manera particular con el desarrollo y aplicación de la **MIR** del FAM de los Programas de Asistencia Social Alimentaria se pretende:

1. Medir de manera indirecta la contribución de los programas de asistencia social alimentaria sobre la inseguridad alimentaria.
2. Promover la aplicación de los criterios de calidad nutricia en los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria.
3. Guiar la toma de decisiones en la operación de los programas alimentarios y en consecuencia brindar una mejor atención a los beneficiarios.
4. Fortalecer la coordinación que existe entre el los Sistemas Estatales DIF y DIF DF, con sus SMDIF o delegaciones.

5. Medir la aplicación de los criterios de calidad nutricia por parte de los Sistemas Estatales DIF y DIF D.F. al diseñar dotaciones-despensas.

Registro de Indicadores en el PASH

Los indicadores que se registran a través del Sistema de Formato único (SFU) permiten medir el cumplimiento de los objetivos planteados, y estos pueden ser clasificados en absolutos o relativos, en la MIR del FAM Asistencia Social se cuenta con indicadores relativos, ya que el método de cálculo está compuesto por un numerador y un denominador.

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

Meta Planeada: Objetivo que pretende alcanzar el indicador en el período de reporte. Dependiendo de si es un indicador absoluto o relativo, se compondrá por numerador y denominador.

Meta Alcanzada: Objetivo que alcanzó el indicador en el período de reporte. Dependiendo de si es un indicador absoluto o relativo, se compondrá por numerador y denominador.

Justificación de variaciones: Explicación de la diferencia entre la meta alcanzada y la meta planeada. No necesariamente tiene una connotación negativa el no alcanzar la meta planeada, depende de la explicación.

Así como que el resultado de las metas reportadas sea congruentes con el método de cálculo establecido por el indicador.

Para dar cumplimiento, se debe tomar en cuenta el tiempo, el cual es establecido por la SHCP el cual se establecido en el Calendario para el registro de avances de las metas comprometidas en los indicadores de desempeño.

Independientemente de la periodicidad de reporte de los indicadores, es fundamental recordar que durante el primer trimestre del año se deben capturar la totalidad de las metas planeadas, de acuerdo al método de cálculo establecido para cada indicador. Esto con la finalidad de tener un punto de referencia contra el que se pueda comparar el resultado alcanzado.

En este primer trimestre, también se debe crear el **informe definitivo** sobre el ejercicio, destino, resultados y, en su caso, reintegros de los recursos públicos federales transferidos durante el ejercicio fiscal anterior, el cual es un acumulado de los avances, así como, el acumulado de las metas planeadas, sin que dicha información sufra modificaciones. Presentando una explicación clara sobre las razones por las cuales los registros programados y alcanzados presentan discrepancias (en caso de tenerlas).

Es importante mencionar que la veracidad de la información capturada es responsabilidad de la entidad ejecutora (SEDIF). Así como que la información registrada posterior al cierre del trimestre de captura, será definitiva para los efectos conducentes.

Tabla de Indicadores de la MIR de los Programas de Asistencia Social Alimentaria

| INDICADOR | TIPO | DEFINICIÓN | DIMENSIÓN | FÓRMULA |
|---|-------------|--|-----------|--|
| Variación del total de personas en inseguridad alimentaria | Estratégico | Muestra el porcentaje de variación del total de personas en inseguridad alimentaria cada seis años contra la medición inmediata anterior. La inseguridad alimentaria se define como la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos; o la capacidad limitada e incierta de adquirir alimentos adecuados en formas socialmente aceptables | Eficacia | $[(\text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t - \text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t-6) / (\text{Número de personas en inseguridad alimentaria en el país en el año } t-6)] * 100$ |
| Proporción de la mejora de la asistencia social alimentaria | Estratégico | Mide la proporción de apoyos alimentarios despensas-dotaciones que cumplen con los criterios de calidad nutricia de los lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), con el propósito de promover una alimentación correcta entre la población beneficiaria. | Eficacia | Número de despensas-dotaciones distribuidas en el periodo de acuerdo a los criterios de calidad nutricia de los Lineamientos de la EIASA/ Número total de apoyos entregados en el periodo |
| Porcentaje de asesorías realizadas a los Sistemas DIF | Gestión | Mide la realización de las asesorías programadas a fin de impulsar el cumplimiento de los criterios de calidad nutricia aplicados a la conformación de apoyos alimentarios. Entre estas se encuentra el aseguramiento de la calidad y la orientación alimentaria, así como, la normatividad aplicable. | Eficacia | $(\text{Número de asesorías realizadas a los Sistemas DIF} / \text{Número de asesorías programadas}) * 100$ |
| Porcentaje de Sistemas Municipales DIF que firman convenios de colaboración para la operación de los programas alimentarios | Gestión | Mide la realización de los convenios de colaboración entre los Sistemas DIF y Sistemas Municipales DIF para la operación de los programas alimentarios de la EIASA. | Eficacia | $(\text{Número de Sistemas Municipales DIF que tienen convenios firmados con los Sistemas DIF} / \text{Número total de Sistemas Municipales DIF que operan los programas alimentarios de la EIASA}) * 100$ |
| Porcentaje de dotaciones-despensas que diseñan los Sistemas DIF en apego a los criterios de calidad nutricia | Gestión | Mide la aplicación de los criterios de calidad nutricia por parte de los Sistemas DIF al diseñar | Eficacia | $(\text{Número de despensas-dotaciones diseñados con criterios de calidad nutricia por los Sistemas DIF} / \text{número total de despensas dotaciones diseñadas y enviadas a validación del Sistema Nacional DIF por los Sistemas DIF}) * 100$ |

Nota: Los indicadores que los SEDIF deben reportar en el SFU son *Proporción de la mejora de la Asistencia Social Alimentaria y Porcentaje de Sistemas Municipales DIF que firman convenios de colaboración para la operación de los programas alimentarios.*

ANEXOS

ANEXO 1. Propuesta de guion 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 Criterios de selección para los insumos alimentarios.

4.3.2 Tipo de apoyo

4.3.3 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 Derechos y obligaciones

4.4.3 Causas de incumplimiento, retención y suspensión de recursos

4.4.4 Servicios y acciones complementarias:

5.- Lineamientos específicos

5.1 Coordinación institucional

5.1.1 Instancia ejecutora

5.1.2 Instancia(s) normativa (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

Nota: Esta propuesta de guion no es limitativa y no pretende contraponerse con ninguna normatividad estatal que en materia aplique.

ANEXO 2. 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 localidades 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
- Seguimiento a las recomendaciones emitidas mediante minuta anterior inmediata, así como de las retroalimentaciones emitidas por el SNDIF.

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 3. Recomendaciones para la selección de insumos alimentarios

La siguiente información muestra las principales características a considerar para los insumos alimentarios que distribuya el SEDIF, a través de sus programas alimentarios.

VERDURAS Y FRUTAS

Frescas

Es importante verificar:

- Al recibirlas del proveedor: que estén enteras, de consistencia firme y de aspecto fresco, con el grado de madurez adecuado, sanas, exentas de podredumbre o deterioro que les impida ser aptas para el consumo humano.
- Al distribuirlas y entregarlas: limpias, exentas de coloraciones anormales en la pulpa y daño por congelamiento, exentas de magulladuras pronunciadas, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por plagas o enfermedades.

Envasadas

Las verduras envasadas suelen estar conservadas con un exceso de sodio, por lo que es importante revisar que contenga la cantidad mínima y recomendar al beneficiario que, antes de consumirlas las escurra para retirar la mayor cantidad posible de sal.

Deshidratadas

Deberán ser procesadas mediante el método de secado. No podrán contener azúcares añadidos, ni sobrepasar 20% de humedad.³⁸

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

CEREALES

Deberán estar elaborados con harinas integrales o granos enteros o adicionarse con fibra dietética para ajustarse o alcanzar los requerimientos mínimos señalados^{39, 40}.

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Se preferirán los alimentos de origen animal con muy bajo a moderado contenido de grasa, es decir ≤ 10 g de grasas y 4g de grasas saturadas por porción de 100g. En el caso de la carne seca, es importante evitar los colorantes.

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 |
| 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/250mL |
|----------------|-------|---------|
| descremada | ≤5 | ≤1.25 |
| semidescremada | 16-18 | 4 - 4.5 |
| entera | ≥30 | ≥7.5 |

Contenido de grasa butírica propia de la leche en polvo:

| | |
|----------------------|--------|
| Leche descremada | < 1.5% |
| Leche semidescremada | 12-14% |
| Leche entera | > 26% |

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 para niños de 1 a 3 años de edad, se deberá considerar como mínimo el 25% del requerimiento de los nutrimentos especificados en la siguiente tabla. Estos parámetros sirven para la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad⁴¹:

| Nutrimento | 25% | 100% |
|-------------------|-----|------|
| Hierro (mg) | 3.3 | 13 |
| Zinc (mg) | 1 | 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.⁴¹
- 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.⁴²

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 insaturados⁴³.

ANEXO 4. Recomendación de alimentos para la conformación de dotaciones con Calidad Nutricia

| Cereales | 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 integral▪ Pasta para sopa integral▪ Amaranto▪ Cebada ▪ Papa▪ Camote | <ul style="list-style-type: none">▪ Frijol▪ Lenteja▪ Garbanzo▪ Haba▪ Alubia ▪ Leche descremada▪ Atún*▪ Machaca▪ Sardina (entre ellas monterrey)▪ Huevo fresco | <ul style="list-style-type: none">▪ Verduras frescas▪ Frutas frescas |

Oleaginosas como:

- Cacahuete natural
- Semillas de girasol
- Pepita de calabaza
- Nuez
- Almendra, entre otros

*Se deberá recomendar que se escurra, con el fin de eliminar la mayor cantidad de sal añadida.

ANEXO 5. Alimentos no permitidos por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio

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

- Leche con saborizantes y azúcares añadidos
- Bebida lacto-combinada
- Verdura y/o fruta cristalizada
- Pulpas de verdura y/o fruta con azúcares añadidos/adicionados
- Mermeladas, ates, jaleas, cajeta, entre otros
- Fruta en almíbar
- Azúcar
- Salsa catsup
- Chocolate en polvo
- Gelatina y/o flan
- Jugos o bebidas azucaradas industrializados
- Mazapanes
- Miel y jarabes
- Polvos para preparar bebidas azucaradas
- Todo aquel alimentos que tenga azúcar dentro de sus 3 primeros ingredientes

2. Por ser fuente importante de harinas refinadas, con o sin azúcares, no se permite incorporar a los apoyos alimentarios:

- Cereales de caja, galletas y barras con coberturas y/o rellenos azucarados
- Harinas y pastas refinadas
- Pan blanco
- Hot cakes de harina refinada
- Féculas
- Pastelillos
- Cualquier alimento con menos de 1.8g de fibra por porción de 30g

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

- Botanas fritas
- Embutidos (jamón, salchicha, chorizo, tocino, entre otros como aquellos derivados de soya)
- Mantequilla
- Margarina
- Mole envasado
- Frutas fritas
- Crema
- Mayonesa
- Manteca vegetal o de cerdo
- Consomé en pasta o polvo
- Chicharrón

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

- Sal
- Consomé
- Cualquier alimento que exceda 400mg de sodio en 100g de producto

5. Otros:

- Cualquier insumo que por su apariencia puedan parecer dulce, golosina o postres.
- Cualquier alimento que contenga edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.
- Cualquier alimento que contenga colorantes y potenciadores de sabor en los programas alimentarios DEC y Atención Alimentaria a Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. (Consultar referencias internacionales respecto a las reacciones derivadas del consumo de estos aditivos).

Nota: Esta lista es enunciativa más no limita a contemplar como alimento no permitido, todo aquel insumo que cuente con las características mencionadas y se pueda considerar en alguno de estos supuestos.

ANEXO 6. Preparaciones de baja frecuencia

De la siguiente lista, únicamente se podrán incluir dos preparaciones por semana. Éstas no podrán formar parte del mismo menú. Recordar que no deben exceder de 400mg de sodio en 100g de producto

- Preparaciones que son fuente de azúcares:
 - Atoles, licuados de fruta, aguas de fruta y de cereales o avena
 - Hot cakes integrales
- Preparaciones que son fuente de grasas:
 - Preparaciones fritas
 - Platos acompañados con tostadas fritas
 - Tamales
 - Mole casero
- Preparaciones que son fuente de sodio:
 - Plato elaborado con machaca de res acompañado de verdura, sin excepción.
 - Plato acompañado con galletas saladas integrales
 - Plato elaborado con puré de tomate

ANEXO 7. 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 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 de energía que deberán aportar los distintos macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas), así como las cantidades máximas de grasa saturada, azúcares añadidos, sodio y finalmente la cantidad mínima de fibra que debe aportar el menú:

| Grupo de población | Req. energía diario (kcal/ día) | Energía correspondiente al desayuno (kcal) (25% de las 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 IDR²⁸

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 integral (Ver anexo 4), cuyos ingredientes y preparación formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Llenar el formato de menús (Anexo del guion del PEA 2016, integrando una bebida (de preferencia leche descremada), el platillo, más una fruta.
- Llenar el formato de menús (Anexo del guion del PEA 2016, integrando una bebida (de preferencia leche descremada), el platillo, más una fruta.

Ejemplo de llenado

| Menú # | Conformación | Ingredientes | Cant. por porción (g o mL) |
|--------|---|--------------------------------|----------------------------|
| 1 | Leche y agua | Leche descremada natural | 250mL |
| | | Agua natural | 250mL |
| | | | |
| | Tacos de pollo con pico de gallo y pepinos | Tortilla de Maíz Nixtamalizada | 60g |
| | | pico de gallo | 70g |
| | | Pollo deshebrado | 80g |
| | | Pepino | 70g |
| | Fruta | 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). La siguiente tabla muestra sugerencias de porciones para distintos tipos de alimentos.

| Grupo de alimento ⁴⁴ | Alimento | Porción sugerida | Porción en medidas caseras |
|---------------------------------|--|------------------|----------------------------|
| Cereales y sus derivados | Arroz (crudo) | 20g | |
| | Avena (hojuelas) | 30g | |
| | Amaranto | 20g | |
| | Galletas saladas integrales | 20g | 4 piezas |
| | Harina de maíz (para preparar 2 tortillas) | 40g | |
| | Hot cake integral | 30g | |
| | Papa cocida, preferentemente con cáscara | 60g | ½ pieza |
| | Pasta integral | 20g | |
| | Tortilla de maíz | 60g | 2 piezas |
| | Tostadas de maíz horneadas | 20g | 2 piezas |

Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria – 2016

| | | | |
|--|--|----------|---------------|
| Leguminosas y productos de origen animal | Alubia, chícharo seco, frijol, garbanzo, haba, lenteja, etc. | 30g | |
| | Atún | 30g | |
| | Carne seca (machaca) | 15g | |
| | Huevo fresco | 50g | |
| | Pollo o carne roja | 30g | |
| | Queso | 30g | |
| | Sardina | 30g | |
| | Leche descremada | 250mL | |
| Verdura y fruta | Ajo, cebolla, cilantro, perejil, y otras verduras para sazonar | Al gusto | |
| | Hortalizas (calabacita, chayote, jitomate, zanahoria, etc.) | 70g | |
| | Verduras de hoja (acelga, col, lechuga, etc.) | 70g | |
| | Verdura picada para acompañar arroz, sopas o guisados | 70g | |
| | Guayaba, ciruela, chabacano | 70g | 2 piezas |
| | Plátano, manzana, pera, naranja, mandarina | 70g | ½ pieza |
| | Sandía, melón, piña | 70g | ½ taza |
| Grasas | Aceite vegetal | 5mL | 1 cucharadita |

Llenar el formato de dotación (Anexo del guion del PEA 2016)

ANEXO 8. 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 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 de alguna propuesta del proveedor), se podrán definir las cantidades máximas permitidas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas.

Cálculo para el azúcar:

Obtener el contenido energético máximo que puede proveer el azúcar, es decir, 20% de las 111kcal: $111 \times 0.20 = 22.2\text{kcal}$.

Puesto que cada gramo de azúcar provee 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 35% de la energía total (kcal) del insumo: $111 \times 0.35 = 38.85\text{kcal}$.

Puesto que cada gramo de grasa provee 9kcal, $38.85/9 = 4.31$ gramos corresponden al máximo de grasas totales que podrían contener 30 gramos de cereal.

Cálculo para grasas saturadas:

Obtener 10% de la energía total (kcal) del insumo: $111 \times 0.10 = 11.1\text{kcal}$.

Puesto que cada gramo de grasa provee 9kcal, se divide $11.1/9 = 1.23$ gramos que es el máximo de grasa saturada que podrá contener la porción de 30 gramos de este producto.

Características nutrimentales que deberán cumplir los cereales integrales para DEF:

| Por cada 30 gramos: | |
|---------------------|--------------------|
| Fibra | Mínimo 1.8 gramos |
| Azúcares | Máximo 5.5 gramos |
| Grasas totales | Máximo 4.31 gramos |
| Grasas saturadas | Máximo 1.23 gramos |
| Ácidos grasos trans | Máximo 0.5 gramos |
| Sodio | Máximo 120mg |

ANEXO 9. Propuesta de guion para la elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios

En la elaboración de las ETC, los SEDIF deben considerar al menos los siguientes puntos:

- **Nombre del insumo alimentario o identificación similar:** Indicar nombre y una breve descripción del insumo, con el fin de explicar de manera detallada sus características. Ésta puede incluir la denominación comercial, la presentación del insumo, sus propiedades o alguna particularidad a destacar. Esta información se puede obtener de las normas de cada insumo alimentario.
- **Composición:** Indicar los ingredientes del insumo alimentario, incluyendo aditivos.
- **Características pertinentes a la aceptación, la inocuidad y la composición de los insumos:**
 - **Sensoriales:** Son aquellas propiedades que perciben nuestros sentidos, tales como: color, olor, sabor, forma, textura, tamaño, apariencia, entre otros.
 - **Microbiológicas:** Indican los niveles de microorganismos permitidos según la normatividad de cada insumo alimentario, por ejemplo: microorganismos coliformes, mohos y levaduras, mesófilos aerobios, Salmonella, 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; por 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 temperatura, humedad relativa y limpieza del entorno, entre otros, ya que de éstas depende que las propiedades del insumo alimentario se conserven sin alteraciones hasta su fecha de caducidad.
- **Envase y embalaje (envase secundario):** Señalar las características del envase y embalaje como: material, dimensiones y forma, entre otros. El diseño y los materiales de éstos deberán ofrecer protección adecuada para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Éstos no deben ser tóxicos ni presentar una amenaza para la inocuidad y calidad de los insumos alimentarios. El embalaje

debe ser de un material resistente que dé protección al insumo alimentario durante su distribución. Los materiales más empleados son: plástico, cartón, aluminio y vidrio.

- **Etiquetado:** Los insumos alimentarios deberán ir acompañados de información veraz para asegurar que la persona que los recibe y/o consume, disponga de instrucciones claras que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimentario en condiciones inocuas y correctas. Lo anterior, conforme a la NOM-051-SSA1/SCFI-2010 y aquellas que apliquen de acuerdo a las características del insumo.

Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante incluir, en el envase de los insumos alimentarios que se proporcionan, 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” (PEF 2015).*

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que el proceso productivo del alimento cumpla con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación, es conveniente se establezcan los requisitos mínimos a cumplir de acuerdo a la normatividad vigente y aplicable. Lo anterior, conforme a la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen de acuerdo a las características del insumo.
- **Referencias:** Enlistar la normatividad vigente y aplicable que sustenta la información contenida en la ETC. Es importante mencionar que las normas deben citarse con el código y nombre completo.

ANEXO 10. Diseño de Indicadores⁴⁵

Las metas comunican el nivel de desempeño esperado sobre el objetivo planteado, permiten establecer límites o niveles máximos de logro y enfocar las acciones hacia resultados. En ello radica la importancia de que los programas, además de establecer indicadores, incluyan metas y acciones de seguimiento a su desempeño.

Los indicadores ayudan a identificar si las acciones puestas en marcha inciden directa y satisfactoriamente en el logro de los resultados y permiten una reorientación de las mismas, en caso contrario. En este sentido, los indicadores planteados en los programas formarán parte del Sistema de Evaluación del Desempeño.

Selección de indicadores

Al elegir indicadores, se deberá considerar lo siguiente:

1. Priorizar tener buenos indicadores, en oposición a tener más indicadores. Es decir, es preferible tener indicadores que midan resultados, más que insumos.
2. Estimar el tiempo de cumplimiento razonable para permitir que los resultados sean perceptibles.
3. Tener una estimación realista sobre las áreas en las cuales pueden tener impacto los resultados.
4. Los indicadores considerados en los programas deberán reunir los siguientes atributos:
 - Claridad: Deberán de ser precisos e inequívocos;
 - Relevancia: Deberán reflejar la importancia del logro del objetivo y proveer información sobre lo que se busca medir del mismo; y
 - Posibilidad de monitoreo: Deberán permitir su comprobación.

Una vez determinados los indicadores, se sugiere eliminar los indicadores que generen pérdida de eficiencia y no midan los resultados establecidos en los objetivos.

Las dependencias y entidades podrán establecer máximo tres indicadores para la medición del logro de sus objetivos, para el diseño de los indicadores se puede seguir la siguiente ficha, incluida en la Guía técnica para la elaboración de los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013 - 2018.

| FICHA DE INDICADOR | |
|---|---|
| Elemento | Características |
| Indicador: | Señalar el nombre del indicador. |
| Objetivo sectorial o transversal: | Señalar el resultado de qué objetivo sectorial o transversal mide el indicador. |
| Descripción general: | Se deberá definir el indicador, precisando qué se pretende medir del objetivo, estrategia o línea de acción y su unidad de medida. |
| Observaciones: | Se deberá incluir el método de cálculo para la obtención del resultado del indicador. |
| Periodicidad: | <p>Establecer la frecuencia de medición del indicador correspondiente, considerando la disponibilidad de la información que integra las variables de su método de cálculo.</p> <p>Si la frecuencia de medición del indicador es mayor que bienal, deberá incluir un anexo en el oficio mediante el que se somete el programa a Dictamen en el que se justifique el periodo en que se encuentra disponible la información fuente del indicador (trimestral, semestral, anual, bienal, etc.).</p> |
| Fuente: | Señalar el medio de verificación de la información reportada por el indicador (documento, publicación, informe). |
| Referencias adicionales: | Especificar la Unidad Responsable encargada de reportar el avance del indicador. |
| Línea base 2013 | Meta 2018 |
| Especificar el valor inicial del indicador ya sea 2013 o el último dato disponible de acuerdo con las fuentes de información, que servirá de referencia para el monitoreo de su avance en el cumplimiento de las metas programadas. El valor de la línea base deberá ser producto del análisis de la situación actual a partir del diagnóstico. | Establecer la meta sexenal del programa, incluyendo un anexo en el cual se señale las consideraciones para su cálculo y el método aplicado. |

Fuente: Guía técnica para la elaboración de los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018.

ANEXO 11. Normatividad de referencia aplicable a insumos alimentarios

| Normatividad General y Normas Oficiales Mexicanas | |
|---|---|
| Ley general de Salud. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. | NOM-084-SCFI-1994. Información comercial – especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. |
| Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. | 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. | NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. |
| NOM-008-SCFI-2002. Sistema general de unidades de medida. | 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. |
| NOM-014-SSA3-2013. Para la asistencia social alimentaria en grupos de riesgo. | NOM-155-SCFI-2012. Leche-Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas. Información comercial. Métodos de prueba. |
| NOM-030-SCFI-2006.- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. | NOM-159-SSA1-1996. Bienes y Servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. |
| NOM-043-SSA2-2012. -Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. | NOM-183-SCFI-2012. Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba. |

| Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas | |
|--|--|
| NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y Servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. | NOM-256-SSA1-2012. Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas |
| NOM-190-SCFI-2012. Mezcla de Leche con grasa vegetal-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba. | NMX-F-006-1983. Alimentos - Galletas |
| NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. (Entrará en vigor a los 120 días naturales después de su publicación en el DOF) | NMX-F-007-1982. Harina de trigo |
| NOM-213-SSA1-2002. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. | NMX-F-023-NORMEX-2002. Alimentos – Pasta - características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba. |
| NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | NMX-F-028-1981. Alimentos para humano-Chicharos envasados. |
| NOM-243-SSA1-2010.- Productos y Servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. | NMX-F-030-SCFI-2011. Alimentos-Aceite comestible puro de maíz – especificaciones. |
| | NMX-F-033-1982. Alimentos para humanos-Puré de tomate envasado. |
| NOM-247-SSA1-2008.- Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales métodos de prueba. | NMX-FF-034-1995-SCFI. Productos alimenticios no industrializados-Cereales-Maíz (<i>Zea mays L.</i>)-Especificaciones y métodos de prueba. |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NMX-FF-035-SCFI-2005. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- Cereales- Arroz pulido-(<i>Oryza Sativa L.</i>)-especificaciones y métodos de prueba |

| Normas Mexicanas | |
|--|---|
| NMX-FF-038-SCFI-2013. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabáceas – Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)–Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-F-376-S-1980. Galletas marías. |
| NMX-F-046-S-1980. Harina de maíz nixtamalizado | NMX-F-378-S-1980.- Frijol precocido deshidratado |
| NMX-F-050-SCFI-2013. Alimentos- Aceite comestible puro de girasol alto y medio ácido oleico – especificaciones | NMX-F-379-S-1980.-Galletas de animalitos. |
| NMX-F-109-SCFI-2014. Alimentos-Aceite de oliva-Especificaciones | NMX-F-414-1982. Alimentos para humanos. Champiñones envasados. |
| NMX-F-121-1982. Alimentos para humanos-Envasados-Chiles jalapeños o serranos en vinagre o escabeche. | NMX-F-417-1982. Productos alimenticios para uso humano. Granos enteros de elote envasados. |
| NMX-F-160-1982. Harina de arroz. | NMX-F-419-1982. Productos alimenticios para uso humano. Ejotes envasados. |
| NMX-F-161-SCFI-2013. Alimentos- Aceite comestible puro de cártamo-especificaciones. | NMX-F-423-1982. Productos alimenticios para uso humano. Espárragos envasados. |
| NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca - Sardinas y pescados similares enlatados – especificaciones. | NMX-F-451-1983.-Alimentos-Nopales envasados |
| NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca-Productos Alimenticios para Consumo Humano-Pesca-Atunes y Pescados Similares enlatados en Aceite-Especificaciones. | NMX-F-475-SCFI-2011. Alimentos-Aceite comestible puro de canola-Especificaciones. |
| NMX-F-223-SCFI-2011. Alimentos-Aceite vegetal comestible – especificaciones. | NMX-F-478-NORMEX-2005. Alimentos-Frijoles envasados-Especificaciones y métodos de prueba. |
| NMX-F-252-SCFI-2011. Alimentos-Aceite comestible puro de soya – especificaciones. | NMX-F-521-1992. Alimentos-Productos de panificación-Clasificación y definiciones. |
| NMX-F-330-S-1979-Huevo entero deshidratado o en polvo. | NMX-F-524-SCFI-2011. Productos de la pesca-Atún empacado en envases flexibles retortables-Especificaciones. |
| NMX-F-289-NORMEX-2014. Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-F-609-NORMEX-2002. Alimentos-Uva pasa-Especificaciones y métodos de prueba. |

| Normas Mexicanas y Métodos de prueba | |
|--|---|
| NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. | NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> . |
| NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. | NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. DOF 26-06-2015. (Entra en vigor el 23-12-2015 y cancelará a diferentes normas de métodos de prueba). |
| NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. | NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de Cenizas en Alimentos- Métodos de Prueba. |
| NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. | NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos-Determinación de proteínas en Alimentos- Método de ensayo (Prueba) |
| NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. | NMX-F-613-NORMEX-2003.-Alimentos-Determinación de fibra cruda en alimentos-Método de prueba. |
| NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. | NMX-F-615-NORMEX-2004 Alimentos-Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos-Método de prueba. |
| NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. | NMX-F-618-NORMEX-2006-Alimentos-Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. |
| NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. | |

| Organismos Internacionales | |
|---|---|
| CODEX STAN 67-1981.-Norma del CODEX para las uvas pasas. | CODEX STAN 198-1995.-Norma del CODEX para el arroz. |
| CODEX STAN 70-1981.- Norma del CODEX para el atún y el bonito en conserva. | CODEX STAN 201-1995.-Norma del CODEX para la avena. |
| CODEX STAN 171-1989.-Norma del CODEX para determinadas legumbres. | CODEX - STAN 210-1999.Norma del CODEX para aceites vegetales. Especificados. |
| CODEX STAN 175-1989.-Norma del CODEX para productos proteínicos de soja (PPS). | ISO 22000:2005. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria |
| CODEX STAN 193-295.- Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. | |

ANEXO 12. 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.

Aditivo: Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.

Adolescentes: Personas que tienen entre 12 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 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 alimentación complementaria 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 a la que van dirigidas 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: 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.

- Pertenezcan 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; 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.

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, y que se otorgan a través de los programas de asistencia alimentaria.

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.

Espacio alimentario: 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.

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 preenvasado 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 determina 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 y/o a la comercialización en apoyo a la dieta familiar.

Fórmula de continuación: 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 y 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 etario.

Hábitos alimentarios: Conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres.

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.

Herramientas de selección de beneficiarios: Documento o formato que contiene un conjunto estructurado de preguntas, que permiten obtener la principal información para determinar si un sujeto cumple con los requisitos establecidos por el SEDIF para ser beneficiario de algún programa alimentario. Puede estar integrado por diversos apartados por ejemplo; datos generales, familiares, laborales, de vivienda y servicios, ingresos económicos, escolaridad, de salud, entre otros. Forma parte de los soportes necesarios para dar transparencia en la selección de beneficiarios.

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 Desempeño: Herramienta utilizada para evaluar el desempeño de los SEDIF y DIF DF, en sus procesos de planeación y operación de los programas alimentarios que forman parte de la EIASA.

Indicador de Impacto: Se refieren a los efectos, a mediano y largo plazo, que pueden tener uno o más programas en el universo de atención y que repercuten en la sociedad en su conjunto.

Indicador de Gestión: Mide el avance y logro en procesos y actividades, es decir, sobre la forma en que los bienes y/o servicios públicos son generados y entregados.

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: 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 a 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.

Menú cíclico: Serie de menús planificados para un periodo 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: 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: 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.

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)⁴⁶.

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 periodo dado (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 las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad.

Promoción de la salud: 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 colectiva 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 y 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 (s) Estatal (es) DIF y DIF D.F.

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.

SMDIF: Sistema (s) Municipal (es) DIF

Sodio: Nutrimiento 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. Es 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: 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 13. Calendario de fechas de entrega de información

| | |
|---|---|
| <p>Proyecto Estatal Anual (PEA) Entrega en el SNDIF-DGADC en archivo magnético o por correo electrónico</p> <p>Del 25 al 29 de enero de 2016</p> <p><i>Fecha límite: 29 de enero de 2016</i></p> | <p>Entrega del Anexo L “Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Alimentarios”</p> <p>Fecha límite: 31 de marzo de 2016</p> |
| <p>Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual (IPPEA) Entrega en el SNDIF –DGADC en archivo magnético o por correo electrónico</p> <p>Del 26 al 30 de septiembre de 2016</p> <p><i>Fecha límite: 30 de septiembre de 2016</i></p> | <p>Entrega del Anexo N “Carpeta de etiquetas de los insumos alimentarios adquiridos”</p> <p><i>Fecha límite: En físico en la DGADC al 30 de septiembre de 2016</i></p> |

Referencias

-
- ¹ Ley de Asistencia Social. Artículo 9. Última reforma publicada DOF 19-12-2014.
- ² Ley de Asistencia Social. Artículo 24. Última reforma publicada DOF 19-12-2014.
- ³ Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Última reforma publicada DOF 10-07-2015.
- ⁴ DECRETO por el que se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 Publicado el 20-05-2013
- ⁵ DECRETO por el que se establece el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre. 2018 Publicado el 22-01-2013.
- ⁶ Lineamientos para dictaminar y dar seguimiento a los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018. Publicados DOF 10-06-2013
- ⁷ Programa Sectorial de Salud 2013-2018. Publicado DOF 12- 12- 2013
- ⁸ Programa Nacional de Asistencia Social 2014-2018. Publicado DOF 30-04-2014
- ⁹ Ley General de Salud. Última Reforma Publicada DOF 12-11-2015.
- ¹⁰ Ley General de Desarrollo Social. última reforma publicada en DOF 07-11-2013.
- ¹¹ Ley de Asistencia Social. Última reforma publicada 19-12-2014.
- ¹² Ley General de Educación. Última reforma publicada DOF 20-04-2015.
- ¹³ DECRETO por el que se expide la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes, y se reforman diversas disposiciones de la Ley General de Prestación de Servicios para la Atención, Cuidado y Desarrollo Integral Infantil. Publicado DOF 04-12- 2014.
- ¹⁴ Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Última reforma publicada DOF 18-11-2015.
- ¹⁵ Ley de Coordinación Fiscal. Última reforma publicada DOF 11-08-2014.
- ¹⁶ LINEAMIENTOS para informar sobre los recursos federales transferidos a las entidades federativas, municipios y demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y de operación de los recursos del Ramo General 33, publicados en DOF 25-04-13
- ¹⁷ Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo. Publicada DOF 11-11-2014
- ¹⁸ Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación. Publicada DOF 22-01-2013.
- ¹⁹ Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada DOF 01-03-2010.
- ²⁰ Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información comercial y sanitaria. Publicada DOF 14-08-2014.
- ²¹ Secretaría de Salud. Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes. [En línea]. [accesado el 20 de diciembre de 2013]. Disponible en el World Wide Web: http://promocion.salud.gob.mx/dgpps/descargas1/estrategia/Estrategia_con_portada.pdf
- ²² Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional. Publicado DOF 16-05-2014

²³ Compromisos internacionales establecidos por nuestro país en materia de alimentación y nutrición, se derivan de la firma de los siguientes documentos:

- a) Declaración Universal de los Derechos Humanos, Artículo 25 (1948).
- b) Declaración Americana de los Derechos y Deberes del Hombre, Artículo XI (1948).
- c) Declaración sobre el Progreso y el Desarrollo en lo Social, artículo 18, inciso C) (1969).
- d) Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición (1974).
- e) Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Artículo 11 (1980), numerales 1 y 2 (incisos a y b).
- f) Convención Sobre los Derechos del Niño, Artículo 24 (1989).
- g) Conferencia Internacional sobre Nutrición (1992).
- h) Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1992).
- i) Objetivos de Desarrollo del Milenio para México, Cuba y Rep. Dominicana (ONU, 2000): los 8 objetivos y las metas pueden consultarse en: <http://www.un.org/spanish/millenniumgoals/>
- j) La Cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva es Patrimonio Cultural, Inmaterial de la Humanidad (UNESCO 2010).

²⁴ Secretaría de Salud. NOM Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación;2012

²⁵ Secretaría de Salud. ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional;2014

²⁶ Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC. Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Salud Publica Mex 2008;50:172-194.

²⁷ World Health Organization/Food and Agriculture Organization. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Geneva: WHO/FAO, serie de informes técnicos;2003

²⁸ Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Médica Panamericana; 2008.

²⁹ Secretaría de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria; 2010

³⁰ 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.

³¹ 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.

³² Dovey, Terry. Eating Behavior. Berkshire, GBR: McGraw-Hill Education; 2010.

³³ Michaelsen, *et al.* Choice of foods and ingredients for moderately malnourished children 6 months to 5 years of age. Food and Nutrition Bulletin:2009;30(3).

³⁴ 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>

³⁵ Menchú MT, Rodríguez M. 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>>

³⁶ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400#diaporama>>

³⁷ Guía para la Construcción de la Matriz de Indicadores para Resultados 2010. [En línea]. [acceso el 4 de septiembre de 2014]. Disponible en el World Wide Web:

http://www.coneval.gob.mx/rw/resource/coneval/eval_mon/normatividad_matriz/10_Guia_para_la_construccion_MIR.pdf.

³⁸ NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos - Uva pasa - Especificaciones y Métodos de prueba.

³⁹ Whole Grains Council. Definitions of whole grains. [En línea]. [acceso el 7 de septiembre de 2011]. Disponible en el World Wide Web: <<http://www.wholegrainscouncil.org/whole-grains-101/definition-of-whole-grains>>

⁴⁰ 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>>

⁴¹ Food and Drug Administration FDA .Fats and Oils in Human Nutrition. Report of a Joint Expert Consultation FAO/OMS;1994

⁴² Procuraduría General del Consumidor. Estudio de calidad aceites vegetales comestibles. Revista del Consumidor.. [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>>

⁴³ González-Castell, *et al.*. Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. Salud Pú de México;2007: 345-356.

⁴⁴ 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.

⁴⁵ Lineamientos para dictaminar y dar seguimiento a los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (DOF; 10-06-2013) y Guía técnica para la elaboración de los programas derivados del Plan Nacional de Desarrollo (2013).

⁴⁶ Secretaría de Hacienda y Crédito Público Secretaría de la Función Pública, Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. 2011. Guía para la construcción de la Matriz de Indicadores para Resultados.