

LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA 2012



GOBIERNO
FEDERAL

SALUD

DIF
Nacional



Vivir Mejor

PRESENTACIÓN

La coordinación interinstitucional entre el Sistema Nacional DIF (SNDIF), los 31 Sistemas Estatales DIF (SEDIF) y DIF D.F., impulsada a partir del año 2001, ha permitido la definición de programas y acciones encaminados a brindar asistencia social alimentaria e impulsar el desarrollo comunitario de la población vulnerable. *La Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)* es el principal ejemplo de lo anterior ya que ha operado por 6 años con la premisa de contribuir a mejorar la calidad de vida de los sujetos de asistencia social que presentan mala nutrición o están en riesgo de desarrollarla, a través de la entrega de apoyos alimentarios, acciones de orientación alimentaria y desarrollo comunitario.

Ante un nuevo contexto epidemiológico de la población mexicana, en el 2007 el SNDIF y los SEDIF reorientan el objetivo de la EIASA e iniciaron el proceso de adecuación de los apoyos alimentarios para contribuir a la prevención y atención de la mala nutrición a través de la promoción de una alimentación correcta. Durante el 8º Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario (Pachuca, Hgo., noviembre, 2008), los nuevos **Lineamientos de la EIASA**, se ratifican y son publicados en el 2009.

Con la intención de dar seguimiento a la operación en campo de los nuevos *Lineamientos* el SNDIF impulsa las visitas de seguimiento a cada uno de los SEDIF, para observar las diferentes realidades operativas, epidemiológicas y de demanda social que enfrenta el DIF en cada entidad. Como resultado del trabajo documental y de campo, y de la participación en diversos foros de discusión con especialistas y expertos en salud y nutrición, para 2009 se logró contar con nuevos *Lineamientos* de la Estrategia para avanzar en la construcción de una herramienta que, brindara a los SEDIF la flexibilidad suficiente para una planeación objetiva y adecuada a las prioridades de asistencia social alimentaria de su estado, y al mismo tiempo estableciera la línea operativa de los programas alimentarios a nivel nacional. Derivado de un proceso continuo de revisión y actualización anual, para 2011 se ha precisado la Visión, Misión y Objetivo General de la EIASA, así como el objetivo específico de cada programa, se incluyen de manera más específica criterios de “*calidad nutricia*” para los apoyos alimentarios y, la orientación alimentaria se acota a la formación práctica de la población beneficiaria de la EIASA en la selección, preparación y consumo de los apoyos alimentarios que reciben y de los alimentos disponibles en su familia y comunidad.

Finalmente, este documento mantiene su esencia clarificando el quehacer del SNDIF y los SEDIF, en el ámbito de las responsabilidades de cada institución. Contiene conceptos actualizados relacionados con la asistencia social alimentaria, sus implicaciones y trascendencia en la atención y prevención de la mala nutrición, a través de la promoción de la alimentación correcta, y abordada desde 4 perspectivas de implementación: familiar y comunitaria, regional, de género y de apoyo a la seguridad alimentaria.

Asimismo, busca brindar a los SEDIF elementos para formular sus *Proyectos Estatales Anuales* y sus *documentos normativos que regulan la operación, tales como Reglas de Operación, manuales y convenios*, que deben considerar acciones de focalización, orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad, así como las perspectivas antes mencionadas.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	4
MARCO LEGAL	7
ALCANCE	15
ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS SISTEMAS ESTATALES DIF Y DIF D. F.	16
ORIGEN Y EJERCICIO DE LOS RECURSOS	20
COORDINACIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA POR PARTE DEL SNDIF	21
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA)	23
1. Visión, Misión y Objetivo General	23
2. Estructura	24
3. Criterios de Calidad Nutricia para la conformación de apoyos alimentarios	25
4. Programas Alimentarios de la EIASA	27
4.1 Desayunos Escolares	27
4.1.1 Desayuno Escolar Modalidad Caliente (DEC)/Comidas Calientes	28
4.1.2 Desayuno Escolar Frío (DEF)	29
4.2 Atención a Menores de 5 años en Riesgo, no escolarizados	32
4.3 Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables	37
4.4 Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo	39
5. Acciones Complementarias	41
6. Perspectivas de Implementación	43
6.1 Perspectiva Familiar y Comunitaria	43
6.2 Perspectiva de Género	43
6.3 Perspectiva Regional	44
6.4 Perspectiva de Apoyo a la Seguridad Alimentaria	44
7. Focalización	46
8. Orientación Alimentaria	49
8.1 Definición de Orientación Alimentaria	49
8.2 Objetivo de la Orientación Alimentaria	49
8.3 Implementación de la Orientación Alimentaria	49
9. Aseguramiento de la Calidad de los Insumos Alimentarios	52
9.1 Definición de Aseguramiento de la Calidad	52
9.2 Objetivo del Aseguramiento de la Calidad	52
9.3 Implementación del Aseguramiento de la Calidad	52
9.4 Monitoreo de la Calidad	53
9.5 Gestión de la Inocuidad y Sanidad en la Cadena de Distribución de los Insumos	53

9.6 Capacitación	58
9.7 Herramientas	58
ANEXOS	59
1. Propuesta de guión para la elaboración de Reglas de Operación	60
2. Compromisos Internacionales contraídos por México	62
3. Información que se revisa en las visitas de seguimiento	63
4. Recomendaciones para la selección de insumos alimentarios	64
5. Recomendación de alimentos para la conformación de dotaciones de calidad nutricia	67
6. Alimentos no permitidos, por ser fuente importante de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio.	68
7. Preparaciones de baja frecuencia.	69
8. Determinación de insumos y sus cantidades a partir de menús cíclicos.	70
9. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para desayuno escolar frío.	75
10. Propuesta de Elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Adquiridos	77
11. Normas de referencia sobre alimentos	79
12. Glosario de términos	86
REFERENCIAS	97

INTRODUCCIÓN

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

En este contexto, uno de los servicios de asistencia social que a lo largo de su historia ha brindado el DIF es la entrega de apoyos alimentarios con acciones de orientación alimentaria, a población de escasos recursos y a población de zonas marginadas. La historia de este tipo de apoyo se remonta a 1929 con el programa “Gota de Leche”, que a fines de los años setenta el DIF retoma con los Programas de Raciones Alimentarias (PRA) y Asistencia Social Alimentaria a Familias en Desamparo (PASAF). A partir de 1983, se incluyeron acciones de orientación alimentaria y hasta 1997 operaron de manera centralizada desde el SNDIF.

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

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

1 Ley de Asistencia Social, Artículo 9. D.O.F, 2 de Septiembre de 2004.

2 Ley de Asistencia Social, Artículo 24. D.O.F, 2 de Septiembre de 2004.

Junto con la ENOA, se impulsó el seguimiento a la calidad de los insumos alimentarios, mediante la revisión del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de Calidad, difusión de normatividad relativa a medidas correctas de almacenamiento y manejo de los productos, la promoción de estrategias o sistemas de aseguramiento de la calidad y con la elaboración del *Catálogo de Insumos Alimentarios*. Éste último documento es de carácter informativo y se genera con información de los SEDIF y, con el propósito de constituir un apoyo a la toma de decisiones para la selección de insumos adquiridos.

Con la intención de que los SEDIF realizaran una adecuada selección de beneficiarios, y con base en los resultados del IV Censo Nacional de Talla 2004, se llevaron a cabo en el 2006 y 2007 dos talleres de focalización de los programas alimentarios, para unificar criterios de selección, así como para mostrar el manejo de herramientas estadísticas para la determinación de la población objetivo. Actualmente, la estrategia de focalización está siendo revisada con el enfoque de Seguridad Alimentaria, de manera que la selección de beneficiarios se realice considerando aspectos de la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos en el país.

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

Siguiendo con las modificaciones enfocadas a la mejora de los programas, en el 2008 se replantea el objetivo de la EIASA y se integra 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, que permita cumplir con los objetivos planteados en el *Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012*, y en la *Estrategia Vivir Mejor*.

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

Para 2011, el Art. 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece que **toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad**, por lo que el reto de la EIASA y los programas que la integran, es el de consolidarse como una plataforma operativa a la cual pueden sumarse diversas acciones impulsadas por los sectores público y privado, generando sinergias para la promoción de hábitos y estilos de vida saludables entre la población mexicana, en el marco de colaboración que proporciona el *Acuerdo Nacional*.

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

MARCO LEGAL

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

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

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

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

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

Ley General de Salud

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 orientación control y vigilancia en materia de nutrición;

...

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

...

XVIII. La asistencia social;

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

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

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

...

II. Normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables;

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

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

Artículo 172. El Gobierno Federal contará con un organismo que tendrá entre sus objetivos la promoción de la asistencia social, prestación de servicios en ese campo y la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables.

Dicho organismo promoverá la interrelación sistemática de acciones que en el campo de la asistencia social lleven a cabo las instituciones públicas.

Ley de Asistencia Social

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

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

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

...

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

...

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

...

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

...

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

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

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

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

...

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

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

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

...

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia es el Organismo Público Descentralizado, con patrimonio y personalidad jurídica propios, será, como lo establecen los artículos 9º y 28º de la Ley de Asistencia Social, el Coordinador del Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada por lo que tendrá las siguientes funciones, las que se adecuarán al ámbito de Alimentación, Salud y Desarrollo Comunitario:

- b) Elaborar un Programa Nacional de Asistencia Social conforme a las disposiciones de la Ley de Planeación, los lineamientos del Plan Nacional de Desarrollo, y demás instrumentos de planeación de la Administración Pública Federal;
- f) Proponer para su aprobación a la Secretaría de Salud, la formulación de las Normas Oficiales Mexicanas en la materia y apoyarla en la vigilancia de la aplicación de las mismas;
- j) Supervisar y evaluar la actividad y los servicios de asistencia social que presten las instituciones de asistencia social pública y privada, conforme a lo que establece la Ley General de Salud y el presente ordenamiento;

Ley General de Educación

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

...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para la implementación de la EIASA.

Plan Nacional de Desarrollo 2007 – 2012

EJE 2 – Economía Competitiva y Generadora de Empleos

Promover la seguridad alimentaria a través del ordenamiento y la certidumbre de mercados. Se requiere garantizar el abasto de alimentos sanos a través del fomento a la producción de cultivos y productos básicos para la alimentación de los mexicanos y fortalecer su comercialización mediante la promoción y ordenamiento de mercados

EJE 3 - Igualdad de Oportunidades

Reducir condiciones de desventaja en salud, alimentación, educación y vivienda, a través de Programas de apoyo alimentario y programas de desarrollo comunitario, con la participación activa de la comunidad.

EJE 4 – Sustentabilidad Ambiental

La sustentabilidad ambiental requiere así de una estrecha coordinación de las políticas públicas en el mediano y largo plazo, premisa fundamental para el Gobierno Federal, que en el Plan Nacional de Desarrollo se traduce en esfuerzos significativos para mejorar la coordinación interinstitucional y la integración intersectorial. La sustentabilidad ambiental será un criterio rector en el fomento de las actividades productivas, por lo que, en la toma de decisiones sobre inversión, producción y políticas públicas, se incorporarán consideraciones de impacto y riesgo ambientales, así como de uso eficiente y racional de los recursos naturales. Asimismo, se promoverá una mayor participación de todos los órdenes de gobierno y de la sociedad en su conjunto en este esfuerzo. La consideración del tema ambiental será un eje de la política pública que esté presente en todas las actividades de gobierno.

Programa Sectorial de Salud 2007 – 2012

Reducir las brechas o desigualdades en salud mediante intervenciones focalizadas en grupos vulnerables y comunidades marginadas, brindando servicios con calidad y seguridad.

Estrategia Vivir Mejor

Esta Estrategia Nacional tiene como fin encauzar todas las acciones gubernamentales hacia el desarrollo humano sustentable, complementando y fortaleciendo los programas existentes para alcanzar las metas referidas en el Plan Nacional de Desarrollo, permitiendo con ello una participación plena de las familias en acciones de alimentación, educación, salud y vivienda, así como en el desarrollo de proyectos productivos, que generen mayor ingreso a las mismas.

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

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

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

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

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

Artículo Primero.- El presente Acuerdo tiene por objeto:

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

Referencias:

(DOF 13/10/11) DECRETO por el que se adiciona un párrafo tercero al artículo 4o. recorriéndose en el orden los subsecuentes y un segundo párrafo a la fracción XX del artículo 27 ambos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

(DOF 12/10/11) DECRETO por el que se adiciona un párrafo décimo al artículo 4o. y se reforma la fracción XXIX-J del artículo 73 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

(DOF 13/10/11) DECRETO por el que se adiciona un párrafo tercero al artículo 4o. recorriéndose en el orden los subsecuentes y un segundo párrafo a la fracción XX del artículo 27 ambos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

LEY GENERAL DE EDUCACIÓN. ÚLTIMA reforma DOF 21-06-2011

LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES. Última Reforma DOF 19-08-2010

ALCANCE

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

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

¿Qué se va a otorgar?

¿A quién se va a otorgar?

¿Cómo se va a otorgar?

Estos **Lineamientos** serán **vigentes a partir del 1° de enero 2012** y hasta que se publique otra actualización o nueva versión de los mismos.

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

1. 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.
2. Elaborar Reglas de Operación dirigidas a los SMDIF para 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 31-12-2008), Estas Reglas de Operación deben elaborarse por programa y hacerse del conocimiento de los SMDIF para su observancia y apego, además de difundirse entre los beneficiarios de los programas, así mismo deberán enviarse al SNDIF para su conocimiento. Las Reglas de Operación deberán señalar las atribuciones, derechos y obligaciones del SEDIF, los SMDIF y los beneficiarios. Deben contemplar alternativas para la operación de los programas en caso de presentarse alguna contingencia que afecte algún sector de la población del estado. (Ver anexo 1)

Deberán considerar, además del marco legal mencionado en este documento, el Plan Estatal de Desarrollo, la legislación estatal vigente en la materia y los Convenios e instrumentos Internacionales firmados por nuestro país en materia de alimentación (ver anexo 2). Con la finalidad de brindar mayor certidumbre a los beneficiarios y demás actores involucrados en el funcionamiento de los programas, es altamente recomendable que las Reglas de Operación se publiquen en el Periódico, Boletín, Diario o Gaceta Oficial del Gobierno del Estado y cuenten con el visto bueno o aprobación del organismo de gobierno del SEDIF o DIF D. F.

3. Elaborar el diagnóstico y análisis de la situación actual del estado en materia de salud y nutrición, para apoyar y dar sustento a la toma de decisiones en la implementación de los programas alimentarios.
4. Elaborar el Proyecto Estatal Anual (PEA), de acuerdo con el guión que emite el SNDIF, como una herramienta para la planeación estratégica y la operación de los programas alimentarios. Este PEA deberá plasmar las acciones que llevará a cabo el SEDIF durante el ejercicio subsecuente, de acuerdo con su problemática alimentaria, y su capacidad de dar respuesta a la misma, entre la población vulnerable.
5. Operar los programas alimentarios en el estado y coordinar a las instancias participantes en esta operación, lo cual implica:

- a) 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.
- b) 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.
- c) Llevar a cabo actividades de focalización para determinar a los beneficiarios de sus programas alimentarios, con base en los indicadores socioeconómicos y de nutrición plasmados en su Proyecto Estatal Anual.
- d) Adquirir los insumos alimentarios que cumplan con los CCN e inocuidad.
- e) Asegurar el correcto almacenaje y la distribución de los insumos, para proteger la salud de los beneficiarios y la transparencia en el manejo de los recursos públicos.
- f) Coordinar la entrega de los apoyos alimentarios a la población beneficiaria con los SMDIF, a través de convenios de colaboración y conforme a lo establecido en las Reglas de Operación. El SEDIF promoverá que los apoyos sean entregados en tiempo y forma, y en los lugares correspondientes. Los desayunos escolares deberán ser entregados dentro del plantel escolar y de acuerdo a la calendarización y conformación de menús planeados por el SEDIF.
- g) Diseñar y coordinar la implementación de las acciones de Orientación Alimentaria, a fin de promover una alimentación correcta.
- h) Promover la participación social a través los SMDIF en la formación de comités entre la población beneficiaria, para la recepción, preparación (si es el caso), entrega y vigilancia de los apoyos alimentarios.
- i) Realizar sesiones periódicas de coordinación con los SMDIF a fin de orientarlos, y para valorar los avances de los programas en todos los niveles operativos, analizar cualitativa y cuantitativamente el cumplimiento de objetivos y metas, y coadyuvar a la toma de decisiones que permitan el logro de los mismos.
- j) Elaborar los padrones de beneficiarios en cumplimiento al Decreto por el que se crea el Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales publicado en el Diario Oficial de la Federación el día jueves 12 de enero de 2006, el contenido de información de los padrones será de acuerdo a lo establecido en el "Manual de Operación

del Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 Junio del 2011.

6. Dar seguimiento y evaluar la operación e impacto de los programas alimentarios, lo que implica:
 - a) Realizar el seguimiento y monitoreo de la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios, desde el proceso de selección, almacenamiento, distribución, preparación y entrega, así como evaluar la aceptación de éstos, por parte de los beneficiarios.
 - b) Supervisar las acciones de orientación alimentaria.
 - c) Diseñar una estrategia de evaluación de impacto de los programas alimentarios en el marco de los objetivos establecidos por el SEDIF.
 - d) Coordinar y propiciar la supervisión de los programas alimentarios con los SMDIF a través de convenios de colaboración y Reglas de Operación.
 - e) Dar seguimiento a otras acciones que fortalezcan los programas.
 - a) Promover la formación y operación de grupos de contraloría social para el seguimiento de los programas.
7. Fortalecer la operación de los programas alimentarios, lo que implica:
 - a) Implementar estrategias para focalizar los apoyos alimentarios entre quienes realmente lo requieren.
 - b) Promover la inclusión de verdura y fruta en los desayunos escolares y comedores comunitarios, a través del diseño y entrega de los menús, y generar estrategias para su adquisición y distribución. Entre las estrategias se encuentra la de fomentar que 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.
 - c) Fomentar la producción de verdura y fruta a través de huertos escolares y/o comunitarios.
 - d) Promover la adaptación, instalación, remodelación y equipamiento de comedores, desayunadores o cocinas escolares, con la finalidad de impulsar los desayunos escolares calientes.
 - e) Impulsar la participación de otras instituciones en las acciones de orientación alimentaria para promover la correcta selección, preparación y consumo de alimentos.

- f) Asegurar la calidad de los alimentos, a través de la aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene en la manipulación y elaboración de los alimentos de los desayunos escolares calientes.
 - g) Fomentar la implementación de proyectos productivos que contribuyan a mejorar la conformación de apoyos alimentarios.
 - h) Diseñar estrategias para fortalecer la investigación en el campo de la asistencia social alimentaria, a fin de generar información para la mejora de los programas.
8. Informar al SNDIF sobre el avance y desempeño de sus programas, bajo los siguientes criterios:
- a) Enviar el Proyecto Estatal Anual y el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA, de acuerdo con la estructura indicada y en la fecha establecida por el SNDIF.
 - b) Proporcionar al SNDIF la información específica que éste solicite, que puede ser requerida en diferentes situaciones y tiempos.
 - c) Entregar al SNDIF la información requerida dentro el documento del "Índice de Desempeño", de acuerdo con las indicaciones, formatos y calendario de entrega que en éste se señalan.
 - d) Es responsabilidad de cada SEDIF dar el seguimiento necesario a la obtención de los acuses de recibo y conservar la evidencia del envío de la información en tiempo y forma, especialmente cuando se trate de información relacionada con el Índice de Desempeño.
- (Ver Anexo 3)
9. Implementar acciones preventivas para dar certidumbre y transparencia al ejercicio de los recursos, especialmente cuando se trate de tiempos electorales.

ORIGEN Y EJERCICIO DE LOS RECURSOS

En el marco del presente documento, se considera importante brindar claridad en los diferentes quehaceres, en el ámbito de competencia de cada actor.

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

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

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

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

COORDINACIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA POR PARTE DEL SNDIF

La Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC) del SNDIF coordina la Asistencia Social Alimentaria a nivel programático dentro del marco legal descrito anteriormente.

Esta coordinación se realiza a través de los siguientes mecanismos:

A. 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.

B. Seguimiento y Evaluación:

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

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

C. Intercambio de Información

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

D. Reuniones y Encuentros Nacionales

Reuniones Nacionales de Alimentación y Desarrollo Comunitario

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

Encuentros Nacionales de Alimentación y Desarrollo Comunitario

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

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

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

E. Vinculación interinstitucional:

El SNDIF promueve la vinculación con instituciones públicas y privadas para apoyar la mejora en la operación de los programas alimentarios, la optimización de los recursos y la calidad de los apoyos que se entregan. Para ello, se generan espacios y se participa en grupos de trabajo. Ejemplo de ello son las reuniones periódicas con el grupo de académicos y representantes de instituciones de salud, así como la participación en distintos grupos interinstitucionales para la revisión de Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con la asistencia social alimentaria.

También, a partir de la relación continua y sistemática con los SEDIF y de las visitas de seguimiento, se detectan áreas de oportunidad en las que los SEDIF pueden iniciar la celebración de acuerdos y convenios con otras instituciones, así como instituciones académicas relacionadas con el tema de alimentación y nutrición, para generar investigación y evaluación en la materia.

ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

1. Visión, Misión y Objetivo General

Visión

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

Misión

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

Objetivo general

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

2. Estructura

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

- Desayunos escolares
- Atención a Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados
- Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables
- Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo

Los programas alimentarios se acompañan de acciones de:

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

3. Criterios de Calidad Nutricia de los Apoyos Alimentarios

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

Están basados en las características de una dieta correcta, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2005 “Criterios para brindar orientación”, y a partir del año 2011 consideran las disposiciones establecidas en los “Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica” que fueron emitidos por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud. (Ver Anexo 4)

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

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

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

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

- En el caso de desayunos y comidas: Alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2005: verdura y fruta; cereales; leguminosas y/o alimentos de origen animal. En el caso de dotaciones: alimentos de por lo menos dos grupos diferentes (Ver Anexo 5).
- Insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta.
 - Cereales integrales o sus derivados, elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales.
 - Una amplia variedad de leguminosas, entre las que se encuentran: frijoles, lentejas, habas, garbanzos, arvejas, etc.
 - Alimentos que sean fuente de calcio, por ejemplo, tortilla de nixtamal, charales, sardinas, leche y sus derivados. Alimentos que no sean fuente importante de azúcares, grasas y/o sodio (Anexo 6). 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. La siguiente tabla muestra las cantidades de grasa butírica por cada tipo, de acuerdo con la NOM-155-SCFI-2003: Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información.

- ❖ Contenido de grasa butírica propia de la leche UHT (en g/L y g/250mL):

Leche descremada	≤ 5 ó ≤ 1.25
Leche semidescremada	16-18 ó 4 - 4.5
Leche entera	≥ 30 ó ≥ 7.5

- ❖ Contenido de grasa butírica propia de la leche en polvo :

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

Asimismo, se deberán considerar los criterios específicos establecidos para cada Programa en el apartado siguiente.

(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. La siguiente tabla muestra las cantidades de grasa butírica por cada tipo, de acuerdo con la NOM-155-SCFI-2003: Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información.

- ❖ Contenido de grasa butírica propia de la leche UHT (en g/L y g/250mL):

Leche descremada	≤ 5 ó ≤ 1.25
Leche semidescremada	16-18 ó 4 - 4.5
Leche entera	≥ 30 ó ≥ 7.5

- ❖ Contenido de grasa butírica propia de la leche en polvo :

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

Asimismo, se deberán considerar los criterios específicos establecidos para cada Programa en el apartado siguiente.

3. Criterios de Calidad Nutricia de los Apoyos Alimentarios

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

Están basados en las características de una dieta correcta, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2005 “Criterios para brindar orientación”, y a partir del año 2011 consideran las disposiciones establecidas en los “Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica” que fueron emitidos por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud. (Ver Anexo 4)

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

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

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

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

- En el caso de desayunos y comidas: Alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2005: verdura y fruta; cereales; leguminosas y/o alimentos de origen animal. En el caso de dotaciones: alimentos de por lo menos dos grupos diferentes (Ver Anexo 5).
- Insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta.
 - Cereales integrales o sus derivados, elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales.
 - Una amplia variedad de leguminosas, entre las que se encuentran: frijoles, lentejas, habas, garbanzos, arvejas, etc.
 - Alimentos que sean fuente de calcio, por ejemplo, tortilla de nixtamal, charales, sardinas, leche y sus derivados. Alimentos que no sean fuente importante de azúcares, grasas y/o sodio (Anexo 6). En el caso de la leche, ésta deberá otorgarse sin saborizantes, ni edulcorantes calóricos

4. Programas Alimentarios de la EIASA

4.1 Desayunos Escolares

Objetivo

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

Población Objetivo

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

4.1.1 Desayuno Escolar Modalidad Caliente (DEC)/Comidas Calientes

Conformación del DEC

El desayuno o comida escolar caliente se compone de:

- Leche descremada o semidescremada³
- 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:

³ La leche entera sólo podrá proporcionarse en poblaciones determinadas, para las que el SEDIF pueda demostrar que existen dos o más condiciones que impidan la adecuada nutrición de los niños. Esto deberá estar claramente descrito en el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA 2011, tal y como se indica en el Anexo "Justificación para otorgar leche entera".

- Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.). Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra. En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa aparezca como un ingrediente que se agregue en una pequeña cantidad al plato y no sea el ingrediente principal, no será considerada como una porción de cereal.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación (con bajo contenido de grasas saturadas y de grasas trans). (lineamientos SEP-SSA).
- No rebasar la frecuencia permitida para las preparaciones enlistadas en el Anexo 7. En caso de incluirse atole en un menú, este deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz, maíz) y con máximo 20 gramos (2 cucharadas soperas) de azúcar por litro de leche o agua. En caso de incluirse un licuado, éste deberá ser preparado con fruta natural y máximo 20 gramos por litro de azúcar.
- 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.
- Ofrecer agua simple, y en caso de integrar un agua de fruta, ésta deberá cumplir con las siguientes características:
 - ❖ Preparar con fruta natural únicamente.
 - ❖ Añadir como máximo 20g/L de azúcar, es decir, 2 cucharadas soperas por litro.
 - ❖ Considerar como bebida de baja frecuencia (ver Anexo 7).

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

- Que la porción de leche sea de 240 a 250mL.
- Evitar duplicar las fuentes de proteína en el menú (por ejemplo, cuando se incluye un alimento de origen animal junto con una leguminosa en el platillo, o cuando están presentes dos leguminosas).

- Promover la combinación de los cereales con las leguminosas, para un mejor aprovechamiento de los alimentos de la dotación. Por ejemplo: Arroz y lenteja, maíz y frijol, arroz y frijol, etc.
- Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición y distribución.
- Promover que la ración de fruta o verdura sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del SEDIF, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF, los padres de familia o los Comités de desayunos escolares para su adquisición.

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

- Seleccionar insumos con base en los criterios generales de calidad nutricia establecidos en estos lineamientos.
- Prescindir de los insumos que son fuente importante de azúcares, grasas y/o sodio (ver Anexo 6).
- Determinar las cantidades de los insumos a distribuir, a partir de las cantidades establecidas en los menús que serán entregados a la población (ver Anexo 4).
- 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.

4.1.2 Desayuno Escolar Modalidad Frío (DEF)

Conformación del Desayuno Escolar Modalidad Frío

El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

- Leche descremada o semidescremada⁴,
- Cereal integral, y

⁴ La leche entera sólo podrá proporcionarse en poblaciones determinadas, para las que el SEDIF pueda demostrar que existen dos o más condiciones que impiden la adecuada nutrición de los niños. Esto deberá estar claramente descrito en el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA 2011, tal y como se indica en el Anexo "Justificación para otorgar leche entera".

- Fruta fresca o deshidratada, que puede venir acompañada de semillas oleaginosas.

Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF

Para la conformación del desayuno frío se deberá:

- Otorgar una porción mínima de 30 gramos de cereal integral, que puede ser en forma de galletas, barras, cereales de caja, etc., elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales. La porción deberá considerar las siguientes características:

Fibra	Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR ⁵)
Azúcar	Máximo 25% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 40% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g
Sodio	Máximo 200 mg

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

- Incluir una porción de fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal. En caso de proporcionar fruta deshidratada, la ración deberá contener un mínimo de 20 gramos.

La fruta deshidratada podrá estar combinada con oleaginosas (cacahuates, almendras, nueces, semillas de girasol, etc.), siempre y cuando la fruta sea el principal ingrediente, contenida en al menos 20 gramos, y como máximo se añadan 20 gramos de estas semillas.

Se podrá incorporar la verdura y/o fruta en forma de pulpa y/o néctar natural, como máximo en 2 ocasiones por semana, siempre y cuando no se le añadan azúcares simples. Estas presentaciones se considerarán de transición, durante el año 2011, terminado el cual deberán sustituirse por fruta o verdura fresca o deshidratada.

- Considerar la inclusión de leche entera excepcionalmente para niños en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud.⁶ Para ello se deberá presentar la información que dé sustento en el Proyecto Estatal Anual (PEA) 2011 (revisar anexo en el guión para la elaboración del PEA 2011).

⁵ Recomendaciones de Ingestión de Nutrientes para la Población Mexicana (IDR).

⁶ 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 Pública Mex 2008; 50:172-194.

Además, para la conformación del desayuno frío se recomienda:

- Diseñar cada menú de manera que provea un máximo de 25% del requerimiento de energía, de acuerdo con la etapa de crecimiento de los beneficiarios. La siguiente tabla proporciona el promedio de energía total diaria y por desayuno, que deben consumir preescolares y escolares.

Grupo de población	Requerimiento diario de Energía (kcal/ día)	Energía correspondiente al desayuno, en kilocalorías. (25% de las kcal totales)
Preescolar	1300	325
Escolar	1579	395
Promedio	1440	360

Fuente: Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar, de los Planteles de Educación Básica.

- 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, de manera que se promueva variedad en la alimentación.
- Incluir diariamente 250mL de leche descremada o semidescremada por ser fuente de proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas A y D.
- Considerar la integración de la fruta deshidratada o de las oleaginosas (como cacahuates, nueces y almendras naturales) al cereal integral, por ejemplo, a través de barras con fruta deshidratada, galletas con semillas incrustadas, cereal de caja integral con pasas, etc.
- Que la ración de fruta o verdura sea de preferencia fresca.

4.2 Atención a Menores de 5 Años en Riesgo, No Escolarizados

Objetivo

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

Población

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

Introducción

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

Dentro de este grupo de edad, es entre los niños de cero a veinticuatro meses de edad, en donde se encuentra la ventana de oportunidad para lograr una mayor efectividad en las acciones e intervenciones para corregir problemas de desnutrición y/o deficiencias nutrimentales. Después de esta edad, las acciones que se tomen para corregir este tipo de condiciones no podrán revertir las afecciones en la talla de los niños ni en su desarrollo intelectual.⁷

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

⁷ 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, México, D.F., CONEVAL, 2010) (Consejo Nacional de Evaluación de la Política y Desarrollo Social. Dimensiones de la Seguridad Alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto. México, D.F. CONEVAL, 2010

- ❖ Promover que los insumos entregados sean consumidos por el beneficiario.
- ❖ Promover la preparación y manipulación adecuada de los alimentos fortificados:
 - Utilizar agua potable para rehidratar (hervida o clorada).
 - No hervir los alimentos fortificados (pues pierden sus propiedades).
 - Consumirlos inmediatamente después de ser hidratados.

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

A continuación se describen los *criterios específicos* para la conformación de los apoyos alimentarios correspondientes a este programa, divididos en dos grupos de edad: los niños de 6 a 11 meses de edad, y los niños de 12 meses a 4 años 11 meses.

Apoyo para niños de 6 a 11 meses de edad.

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

Alimentos básicos:

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

Alimentos complementarios:

- ❖ Fruta fresca
- ❖ Verdura fresca o envasada
- ❖ Leguminosa

vida del individuo. Por ello es importante que durante la ablactación, el menor sea expuesto a una amplia variedad de alimentos, lo cual favorecerá el consumo de una mejor dieta.⁸

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

Vale la pena enfatizar, que dentro de esta etapa de la vida, y en particular cuando los menores presentan deficiencias alimentarias, los alimentos a integrar dentro de los apoyos deberán ser fuente importante de los nutrimentos indispensables para el crecimiento, como son: Hierro, Zinc, Fósforo, Yodo, Selenio, Potasio, Magnesio, Tiamina, Vitamina B12, Vitamina C, Vitamina A.⁹

Los complementos alimenticios pueden formar parte del apoyo, siempre y cuando éstos no sean el único alimento integrado y no sean una fuente importante de azúcares simples ni saborizantes artificiales (Revisar especificaciones nutrimentales para este tipo de insumo en este mismo capítulo).

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

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

- ❖ Promover la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses de edad.
- ❖ Promover patrones de ablactación adecuados.
- ❖ Promover la variedad y diversidad dietética.

⁸ Dovey, Terry. *Eating Behavior*. Berkshire, GBR: McGraw-Hill Education, 2010.

⁹ Michaelsen K., Hoppe C., Roos N., Kaestel P., Stougaard M., Lauritzen L., Molgaard C., Girma T., and Friis H.; Choice of foods and ingredients for moderately malnourished children 6 months to 5 years of age; *Food and Nutrition Bulletin*, vol. 30, no. 3;2009 (supplement), The United Nations University.

Especificaciones:

La verdura envasada deberá proporcionarse entera o en trozos. Las pulpas tanto de verduras como de frutas no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario. Se sugiere que dentro de la orientación alimentaria se capacite a las madres en la preparación de papillas a partir de estos alimentos.

Se deberán respetar las especificaciones establecidas en la NOM-131-SSA1-1995. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

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

Apoyo para niños de 12 meses a 4 años 11 meses.

El apoyo alimentario para este grupo de población, puede ser a través de una dotación o bien de una comida o desayuno caliente.

a) Dotación

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

Alimentos básicos:

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

Alimentos complementarios:

- ❖ Fruta fresca
- ❖ Verdura fresca
- ❖ Fruta deshidratada
- ❖ Verdura envasada
- ❖ Oleaginosas
- ❖ Leguminosa
- ❖ Productos de origen animal (por ejemplo: carne seca, atún, sardina, huevo)

Especificaciones:

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

Cuando el apoyo incluya leche, se deberá considerar la siguiente tabla para seleccionar el tipo:

Grupo de edad	Diagnóstico del Estado de Nutrición	Tipo de leche
0 - 6 meses	Cualquiera (Desnutrición, Normal, Sobrepeso, Obesidad)	Lactancia materna exclusiva.
6 - 12 meses		Lactancia materna ó fórmula láctea de continuación.
1-2 años		Leche entera de vaca ¹⁰
2-4 años 11 meses	Desnutrición	Leche entera de vaca
	Normal Sobrepeso y obesidad	Leche descremada o semidescremada

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

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

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

¹⁰Rivera 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 Pública Mex 2008; 50:172-194.

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

b) 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 anterior.

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.

4.3 Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables

Objetivo

Promover una alimentación correcta en sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados bajo criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones

de orientación alimentaria y de desarrollo comunitario, que contribuyan a satisfacer otras necesidades básicas.

Población

Grupos de riesgo, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad y adultos mayores.

Conformación del apoyo

El apoyo alimentario a este grupo de población puede ser a través de alguna de las siguientes opciones:

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

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

a) Dotación

Para la conformación de este apoyo se deberá:

- Incluir 4 o más alimentos básicos.
- Incluir cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2005 (Verduras y Frutas; Cereales; y Leguminosas y Alimentos de Origen Animal), (ver anexo 4)
- Incluir al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética.
- Incluir al menos 1 alimento que sea fuente de calcio.
- Incluir al menos 2 variedades de leguminosas.
- En caso de incluir un complemento, éste no deberá contener azúcares ni edulcorantes entre sus primeros tres ingredientes.

b) Un desayuno o comida preparada en comedor comunitario.

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

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

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

4.4 Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo

Objetivo

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

Población

Familias en situación de marginación, pobreza extrema o desastre natural.

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-SSA2-2005 (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 situación de desamparo, la entrega será temporal, con duración máxima de un año, pasado el cual se buscará la incorporación de los beneficiarios a otros programas que incidan en el mejoramiento de su situación.

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

5. ACCIONES COMPLEMENTARIAS

Participación Social

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

Cuidado de la seguridad en los comedores

Los comedores, cocinas y desayunadores deberán contar con señalizaciones o indicadores de zonas de peligro, rutas de evacuación, botiquín, extintores o fuentes de agua cercanas al inmueble para posibles casos de incendio, así como con espacios de dimensiones suficientes para salir fácilmente del inmueble en caso de emergencia. Los comités y la población beneficiaria deberán ser capacitados para el adecuado manejo de las instalaciones y utensilios del inmueble así como para las acciones que deberá llevar a cabo durante una emergencia. Se deberá hacer partícipe a la comunidad escolar, para contribuir con la vigilancia de la seguridad de los comedores.

Sustentabilidad

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 brícks de leche), el cuidado del agua potable, la reutilización de sobrantes orgánicos para composta, etc. Se deberá promover que los insumos sean preparados acorde a las porciones adecuadas y de esta manera evitar desperdicios de alimentos. Entre otras acciones, se puede promover el uso de tecnologías economizadoras, como estufas ecológicas para la preparación de los alimentos, etc.

Vigilancia nutricional

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

Acciones para impulsar el Desarrollo Comunitario

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

6. PERSPECTIVAS DE IMPLEMENTACIÓN

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

6.1 Perspectiva Familiar y Comunitaria

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

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

6.2 Perspectiva de Género

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

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

6.3 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:

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

6.4 Perspectiva de Apoyo a la Seguridad Alimentaria.

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

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

- 1) La comercialización de los productos regionales en el estado.

- 2) Los proyectos productivos y de transformación en materia alimentaria que se desarrollen en el marco de los programas alimentarios.
- 3) Orientación alimentaria con enfoque de apoyo a la seguridad alimentaria.

7. Focalización

Como se ha descrito, el proceso evolutivo de los programas alimentarios y sus acciones sustantivas es constante, debiendo adecuarse a los cambios que sufre el mundo en general y que afectan de manera particular a la población mexicana. Es necesario dar respuesta a nuevas necesidades y contribuir al cumplimiento de los objetivos de la política pública en materia de salud del Gobierno Federal, tomando en cuenta la transición demográfica, epidemiológica y nutricional a nivel mundial y nacional.

El panorama epidemiológico que presentan los países en vías de desarrollo, como México, se caracteriza por una alta prevalencia de enfermedades crónicas, que constituyen las principales causas de muerte¹¹. Por otro lado, México es un país de grandes contrastes donde prevalece la heterogeneidad geográfica, económica, social y cultural de su población. El perfil epidemiológico de nuestro país muestra la persistencia de desnutrición, principalmente crónica, deficiencias específicas de micronutrientes (principalmente hierro y zinc), la presencia creciente de sobrepeso y obesidad, las enfermedades crónicas como primera causa de muerte y discapacidad. Por ejemplo, la Encuesta Nacional de Nutrición 2006 (ENSANUT 2006), indica que el 12.7% de los niños y niñas menores de 5 años de edad y el 10% de los niños y niñas de los 5 a los 11 años tienen desnutrición; y que en el otro extremo de la mala nutrición, es decir, el sobrepeso y la obesidad, se encuentran el 26% de los niños de entre 5 y 11 años de edad, y el 30% de las mujeres de entre 12 y 19 años¹².

Anteriormente se realizó el 4º Censo Nacional de Talla, resultado de la suma de esfuerzos con otras instituciones del sector público e iniciativa privada. El análisis del Censo dio a conocer que a lo largo de diez años la situación nutricional de la población escolar ha mejorado y se ha logrado disminuir la desnutrición en un 50%.

Hoy en día, se cuenta con la ENSANUT 2006 que nos describe el panorama actual del país en materia de nutrición, resaltando el rápido avance de problemas como el sobrepeso y la obesidad sobre todo en la población infantil. Adicionalmente, en noviembre del 2008 fue presentada la información de la ENSANUT 2006 para cada estado de la República, la cual es una referencia obligada a tomar en cuenta en la focalización de los programas alimentarios.

Importancia de la Focalización

La focalización consiste en la identificación de los beneficiarios y el direccionamiento de acciones y recursos hacia ellos. Hay que tener en cuenta que el proceso de focalización no sólo comprende la

11 Rivera B. María del Rosario. LA EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN, HACIA UNA PERSPECTIVA SOCIAL EN MÉXICO. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México, D.F. Rev Cubana Salud Pública v.33 n.1 Ciudad de La Habana ene.-mar. 2007

12 Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) y Secretaría de Salud (SSA); Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. México, 2006.

etapa de planeación, sino que su alcance se ve en todo el proceso de ejecución y en los resultados del proyecto, programa o plan para que los apoyos lleguen a quien efectivamente lo requieren.

Adicionalmente, otras ventajas de la focalización son las siguientes:

- Aumenta la eficiencia y el impacto a partir de una restricción presupuestal.
- Minimiza el error de inclusión.
- Facilita alcanzar a grupos que tradicionalmente no han tenido acceso efectivo a las políticas y programas sociales.
- Promueve la transparencia e inhibe el clientelismo en la asignación de recursos.

Selección de Beneficiarios:

El contexto nacional de salud al que el SNDIF y los SEDIF se enfrentan, hace necesaria la utilización eficiente de los recursos públicos. Los programas de asistencia social han planteado en sus objetivos la atención a grupos de población vulnerable, por lo que se requiere establecer criterios para la selección de beneficiarios, con base en marginalidad, pobreza y vulnerabilidad, de acuerdo a la situación particular de cada estado y región.

La definición del estado de nutrición será otra variable a considerar, ya que la situación de vulnerabilidad puede darse con desnutrición, sobrepeso, obesidad, deficiencia de nutrimentos y/o todos juntos, presentes tanto en zonas rurales como urbanas, generalmente con altos grados de vulnerabilidad y marginación.

Los criterios utilizados para la selección de los beneficiarios deberán ser informados al SNDIF, a través del Proyecto Estatal Anual que elaboren los SEDIF.

Herramientas para Focalizar:

En la realización de la planificación de los programas alimentarios, el responsable, operador y/o ejecutor en los SEDIF, debe partir del objetivo general de la EIASA, así como los objetivos particulares de cada programa, por lo que los siguientes documentos pueden funcionar como herramientas para apoyar en el proceso de planeación y focalización:

- Ley de Asistencia Social, Artículo 4°
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 e información por entidad.

- Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.

Es útil considerar también el documento de Focalización derivado del “2° Taller Nacional de Focalización” (Puebla, Pue., mayo 2007), elaborado por el SNDIF en colaboración con los SEDIF.

La herramienta que se utilice para focalizar, así como la selección de beneficiarios deberá ser congruente con el contexto identificado por el SEDIF en el Proyecto Estatal Anual.

8. Orientación Alimentaria

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

La Orientación alimentaria, dentro del Proyecto Estatal Anual de los SEDIF deberá basarse en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación” (NOM-043) y deberá responder a las necesidades de la población beneficiaria de la EIASA.

8.1 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.

8.2 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.

8.3 Implementación de la Orientación Alimentaria

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

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

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

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

Siendo una acción sustantiva para el logro del objetivo de la EIASA, la orientación alimentaria deberá permear en todos los procesos de la operación de los programas alimentarios, enfocándose principalmente en la selección, preparación y consumo de alimentos.

Con respecto a la **selección** de alimentos se requiere promover:

- La inclusión de un alimento de cada grupo en cada una de las comidas.
- La elección de alimentos saludables, enfatizando la importancia de incluir en la dieta, aquellos que no contribuyan a la ingestión elevada de grasa, azúcar o sal.
- El consumo de alimentos disponibles en la región y de temporada, que por lo general son de menor costo.
- El consumo de verduras y frutas frescas y variadas, así como de leguminosas y cereales integrales.
- La instalación de huertos, invernaderos, cría de especies menores y acuacultura, a nivel escolar, familiar y comunitario, privilegiando a los huertos escolares y de traspatio que fortalezcan a los desayunadores escolares y comedores comunitarios.
- La capacitación en la conservación de alimentos para aprovechamiento de los excedentes de frutas y verduras, de manera que no se promueva el consumo excesivo de sal o azúcar. (5.8.1 y 5.8.2 NOM 169).
- La selección y adquisición de insumos cuya manipulación permita mantener la inocuidad de los mismos.
- El uso de los menús cíclicos que entrega el SEDIF a los comités de desayunos escolares y a los beneficiarios de otros programas alimentarios, para el aprovechamiento de los insumos recibidos.

- La adquisición de alimentos para complementar los insumos de las dotaciones que promuevan una alimentación correcta.

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

- El uso de las recetas de los menús cíclicos que entregan los SEDIF a los comités y beneficiarios para obtener preparaciones saludables.
- En el uso limitado de preparaciones que requieren altas cantidades de azúcar, aceite, grasa o sal. En el Anexo 6 se encuentran ejemplos de platillos que deberán prepararse con baja frecuencia.
- El uso de técnicas culinarias saludables, acordes a la cultura de cada región y al equipo de cocina disponible en la comunidad, tales como el guisado, hervido, cocido al vapor, asado y deshidratado de alimentos.
- Las prácticas de higiene para la preparación de alimentos, de acuerdo con lo referido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, comidas o suplementos alimenticios
- 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.
- Las técnicas para potabilización del agua, de acuerdo con las herramientas disponibles en la comunidad.
- En la integración de grupos para generar participación comunitaria, en el caso de los desayunos escolares y comedores comunitarios.

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

- El consumo de agua simple potable.
- La sociabilización al momento de consumir los alimentos, así como ambientes agradables para este momento.
- El lavado de manos antes de comer, con la técnica correcta.
- Que cada desayunador o comedor diseñe un reglamento interno a fin de crear hábitos para el uso del inmueble y la dinámica del consumo de alimentos (horarios, organización, participación, limpieza, cooperación, etc.)
- Que las porciones entregadas a cada comensal sean congruentes con sus necesidades de alimentación.

9. Aseguramiento de la Calidad de los Insumos Alimentarios

Los SEDIF, al operar los programas de la EIASA, deberán establecer mecanismos de Aseguramiento de la Calidad de los Insumos Alimentarios, con el fin de cuidar tanto la calidad nutrimental e inocuidad de éstos, a través de acciones de prevención, vigilancia y control en la adquisición, distribución, entrega y en la preparación de los mismos.

9.1 Definición de Aseguramiento de Calidad

De acuerdo a la Norma NMX-CC-001:1995, el Aseguramiento de la Calidad se define como un conjunto de actividades planeadas y sistemáticas implantadas dentro del sistema de calidad, y demostradas según se requiera para proporcionar confianza adecuada de que un elemento cumplirá los requisitos para la calidad.

9.2 Objetivo del Aseguramiento de Calidad

Evaluar los procesos o actividades que se llevan a cabo desde la selección de insumos hasta el consumidor final con el propósito de identificar las oportunidades de mejora; planear, diseñar e introducir los cambios, reevaluar los procesos, documentar los cambios y verificar que la actividad o proceso se realiza de acuerdo a la documentación formal existente.

9.3 Implementación del Aseguramiento de Calidad

Este proceso inicia con la selección de insumos alimentarios que serán entregados a los beneficiarios, con base en los Criterios de Calidad Nutricia y específicos para cada programa, anteriormente descritos.

Durante la selección de los insumos es recomendable dar preferencia a los productos regionales, siempre que existan opciones y que éstos cumplan con las ETC establecidas. Éstas últimas, describen a detalle todas las características que debe presentar el producto y deben mantenerse actualizadas, considerando los siguientes puntos de acuerdo a la Norma ISO 22000-2005 **Punto 7.3.3.2 Características de los productos finales**, los cuales pueden complementarse con la información que se considere conveniente. (Ver Anexo 10)

Para la elaboración de las ETC los SEDIF tendrán como referencia los Criterios de Calidad Nutricia, y las disposiciones generales de la normatividad vigente (Normas Oficiales Mexicanas o Normas Mexicanas para cada alimento, referidas en el Anexo 11) u otras referencias internacionales, en caso de no existir normatividad nacional para alguno de los insumos.

En cuanto al etiquetado, todo alimento que se distribuya, deberá cumplir con la norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información comercial y sanitaria”, así como la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación “*Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente*”

En el caso de la leche, se deberá aplicar la NOM-155-SCFI-2003 “Leche, Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado – Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba”

9.4 Monitoreo de la Calidad

El SEDIF realizará el seguimiento y monitoreo de la calidad de los insumos a lo largo de la cadena de abastecimiento de insumos (adquisición, transporte y distribución y preparación) para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

Los análisis de laboratorio constituyen una herramienta para verificar el cumplimiento con lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Calidad de cada uno de los insumos alimentarios.

En el caso particular de la leche, el SEDIF verificará el estricto apego del producto a la “NOM-155-SCFI-2003 y lo confirmará mediante las pruebas de autenticidad: perfil de proteínas y ácidos grasos y prueba de esteroides.

9.5 Gestión de la Inocuidad y Sanidad en la Cadena de Distribución de Insumos

Los SEDIF deberán transmitir a los responsables de cada una de las etapas del proceso, las buenas prácticas de higiene de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, que deben llevarse a cabo, a fin de evitar la contaminación de insumos a lo largo de la cadena de distribución:

Recepción: Su importancia radica en la aceptación o el rechazo del insumo adquirido, con el fin de garantizar que se aceptan insumos de calidad e inocuos. Los puntos a resaltar son:

- Verificar que el insumo se encuentren en buenas condiciones libres de mordeduras, magulladura, limpias, ausencia de materia extraña y fauna nociva.
- El empaque y embalaje debe encontrarse en buenas condiciones (libre de agujeros, rasgaduras, abombamientos, abolladuras y corrosión)

- Que los productos no estén caducos.
- Al tratarse de cárnicos o lácteos verificar que la temperatura sea de: 7º C o menos para refrigerados y -18º C o menos para congelados.
- Revisar sus características sensoriales: olor, color, sabor, textura y apariencia.
 - Rechazar el huevo entero fresco, que presente excremento, roturas, sangre, plumas, manchas.
 - Rechazar frutas y verduras/hortalizas frescas que presenten magulladuras, moho/plaga.
 - Rechazar los productos secos que presenten moho/coloraciones no propias del producto/materia extraña/evidencia de plaga.
- Rechazar los productos envasados que presenten materia extraña en su interior y las corcholatas/tapas que presenten oxidación, violación.

Almacenamiento: Implementar buenas prácticas de higiene en el almacenamiento para mantener las condiciones de calidad e inocuidad de los productos, ya que todos los alimentos son susceptibles de contener microorganismos y un manejo inadecuado puede generar una posibilidad de que éstos se desarrollen, por lo que es importante tomar precauciones durante todo el tiempo en que se mantienen dentro del almacén, tales como:

- Mantener el sitio de almacenamiento de los alimentos limpio por dentro y por fuera, controlar infestaciones y mejorar las condiciones de trabajo.
- Almacenar los alimentos en recipientes limpios, cubiertos, identificados y en refrigeración o congelación si lo requieren, traspasando las materias primas, alimentos y bebidas que se reciban en huacales/costales/arpillas/redes/cajas de cartón corrugado/cartones de huevo corrugado/cestos de palma; a recipientes limpios e íntegros, de superficie lisa y material inerte.
- No deben almacenarse productos en bolsas, cajas de madera, recipientes de hilo o costales.
- Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos y estos estar en los compartimentos inferiores del refrigerador.
- Se debe evitar el contacto directo con pisos, paredes y techos, colocando los productos preferentemente, sobre tarimas de 15 cm de altura, o en su caso sobre mesas o anaqueles.
- Los productos secos se conservarán en áreas cerradas, limpias, secas y ventiladas.
- Los detergentes, productos para control de plagas y desinfectantes deben almacenarse en lugares específicos, separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos, deben estar cerrados e identificados.
- Si hubiera algún rechazo debe ser marcado, separado de los alimentos y eliminado lo antes posible (reportar por escrito en bitácora/formato de uso interno al proveedor/personal responsable del área de recepción/almacén/encargado del establecimiento, las anomalías encontradas en la recepción/rechazo de los alimentos y bebidas).

- Rotular los insumos antes de ingresarlos a los almacenes/unidades de refrigeración/unidades de congelación; marcando día, mes y año de ingreso, en el envase/empaque de todos y cada uno de éstos.

Transporte: Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.

- El vehículo debe estar cerrado, en buen estado externa e internamente.
- Se debe verificar las condiciones de limpieza de la unidad.
- Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.
- No se debe permitir el transporte conjunto de alimentos con productos químicos y derivados del petróleo o compuestos de limpieza.
- Los alimentos deben estar bien estibados para que no presenten peligro de caída.
- Los alimentos que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.

Distribución: Es importante cumplir con la distribución programada de los insumos, en las cantidades determinadas previamente, para evitar su rezago.

- Aplicar un control de primeras entradas-primeras salidas (PEPS), para evitar el rezago de productos.
- Inspeccionar continuamente las operaciones que realiza el personal encargado de la carga y descarga para que las realicen adecuadamente a fin de evitar daños en los insumos que puedan afectar la calidad e inocuidad de éstos.
- Los empaques y embalajes deben estar en buenas condiciones, secos, completos, limpios y bien cerrados.

Preparación de Alimentos: Es indispensable la capacitación de los responsables en torno a las buenas prácticas de higiene, manejo y preparación de alimentos.

Se debe promover la colaboración en las acciones de construcción, remodelación de cocinas y desayunadores, así como en su equipamiento, para garantizar que la preparación y consumo de los alimentos se lleve a cabo con las mínimas prácticas de higiene y sanidad.

Dichas acciones deberán ser supervisadas por los SEDIF conforme a su calendario de supervisión.

A continuación se enlistan recomendaciones en la preparación de los alimentos:

- Manipulación y preparación:
 - Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo y desinfectarse con cloro (enjuagándolas con agua limpia, revisando que no queden residuos de jabón);
 - Durante su preparación, los alimentos que requieren refrigeración o congelación, deben exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente.
 - La descongelación de alimentos debe realizarse en refrigerador, o bajo el chorro de agua fría.
 - Las tablas y utensilios que se empleen para manipular alimentos crudos, deben ser diferentes a los usados para cocidos para evitar una contaminación cruzada; preferentemente evitar el uso de utensilios y tablas de madera.
 - Lavar los recipientes y utensilios empleados para servir continuamente.
 - Todos los equipos, mesas de trabajo y utensilios deben lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes a los que previamente se trabajaron, por ejemplo: si se van a manipular productos cocidos después de haber manipulado crudos y al final de la jornada.
 - No deben usarse trapos o jergas para secar las superficies de aparatos y utensilios, sino dejarse secar a medio ambiente.
 - Los trapos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo, deben encontrarse limpios, debiendo lavarse y desinfectarse después de cada uso.
 - En el área de preparación de alimentos deben distribuirse botes de basura con bolsa de plástico, evitando acumulación de residuos. Debiendo quedar vacíos y limpios al final de la jornada.
 - Verificar el buen funcionamiento y estado del equipo de cocina.
 - Revisar que los alimentos lleguen al punto de ebullición según el tipo de platillo.
 - Enfriar los alimentos preparados al término de su preparación y separando en recipientes limpios, los alimentos preparados que no se van a consumir inmediatamente

- En cuanto al personal se recomienda:
 - Utilizar ropa limpia, de preferencia: en buen estado, en colores claros, así como red o cofia que cubra totalmente el cabello. Utilizar tapabocas, se recomienda cambiarlo todos los días.
 - Mantener condiciones de limpieza personal: bañado, afeitado, con pelo corto o cubierto, con las uñas cortas, limpias y sin barniz, evitando el uso de joyería en manos, cuello y orejas.

- Personal que padezca enfermedades respiratorias, gastrointestinales, parasitosis, o cualquier enfermedad transmisible, o que tenga heridas o abscesos, no debe laborar en el área de preparación de alimentos o de almacén.
 - Las manos deben lavarse antes de iniciar labores y al reinicio de las mismas luego de una interrupción (ir al baño, antes de manipular utensilios limpios, alimentos crudos, cocidos o desinfectados y después de manipular basura, equipo sucio, o dinero, así como después de saludar de mano y sonarse la nariz.
 - Para el lavado de manos y brazos, éstos deben frotarse vigorosamente hasta la altura de los codos con agua y jabón por alrededor de 20 segundos, poniendo especial atención en las áreas debajo de las uñas y entre los dedos. Enjuagar muy bien con agua limpia y secar con toallas desechables o secadores de aire.
 - No fumar, comer o beber en el área de preparación de alimentos, a excepción de cuando se prueba la sazón de los productos preparados, utilizando para esto, platos, y cubiertos específicos.
- Instalaciones físicas y sanitarias se recomienda:
 - Pisos y paredes lisos sin roturas o grietas y mantenerse limpios y secos.
 - Coladeras limpias, con rejillas, libres de basura y sin estancamientos.
 - Debe tenerse ventilación adecuada para evitar calor excesivo y condensaciones que provoquen goteos.
 - Contar con tarjas exclusivas para lavado de utensilios.
 - Los sanitarios no deben usarse como bodegas y ubicarse fuera de las áreas de preparación de alimentos, mantenerse cerrados, limpios y desinfectados y contar con agua, jabón, papel higiénico, botes de basura con bolsa de plástico, preferentemente.
 - Todas las áreas deben mantenerse, limpias, en orden y en buen estado de mantenimiento, sin evidencias de fauna nociva.
 - Áreas de servicio (Comedor)
 - Los utensilios, manteles y servilletas de tela deben estar limpios.
 - Los cubiertos, vasos, tazas, platos, popotes y otros utensilios deben manipularse de manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

9.6 Capacitación

Los SEDIF deben considerar:

- Transmitir a todo el personal involucrado en la cadena de distribución de los insumos así como a los encargados de la preparación de alimentos las buenas prácticas de Higiene, con el fin de Asegurar la inocuidad y Calidad nutricia de éstos.

9.7 Herramientas

Con el fin de garantizar que todo alimento que al ser consumido por el beneficiario, cumpla con los estándares de calidad nutricia e inocuidad, es importante considerar la siguiente información:

- NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Los Sistemas Estatales DIF podrán consultar a diferentes instituciones como la Secretaría de Salud, COFEPRIS, SAGARPA, SENASICA Y PROFECO para contar con elementos que les faciliten apoyo en el tema calidad, inocuidad, disponibilidad y abasto.

ANEXOS

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

1.- Presentación

2.- Antecedentes

3.- Objetivos

4.- Lineamientos Generales

4.1 Cobertura

4.2 Población Objetivo

4.3 Características de los apoyos

4.3.1 Tipo de Apoyo

4.3.2 Importe del Apoyo

4.4 Beneficiarios

4.4.1 Criterios de Selección para Población Objetivo

4.4.1.1 Elegibilidad (Requisitos y Restricciones)

4.4.1.2 Transparencia (Métodos y Procesos)

4.4.2 Criterios de Selección para los Insumos Alimentarios.

4.4.3 Derechos y Obligaciones

4.4.4 Causas de incumplimiento, Retención, Suspensión de Recursos

4.4.5 Servicios y Acciones Complementarias:

5.- Lineamientos Específicos

5.1 Coordinación institucional

5.1.1 Instancia Ejecutora

5.1.2 Instancia(s) Normativas(s)

5.1.3 Instancia(s) Control y Vigilancia

6.- Mecánica De Operación

6.1 Difusión, Promoción y Ejecución

6.1.1 Operación (propia del Programa)

6.1.2 Contraloría Social (Participación Social)

6.1.3 Acta de Entrega Recepción

6.2 Operación y Mantenimiento

7.- Información Presupuestaria

7.1 Avances Físicos-Financieros

7.2 Cierre de Ejercicio

ANEXO 2. Compromisos Internacionales Contraídos por México

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

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

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

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

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

- Objetivo 1: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.
- Objetivo 2: Lograr la enseñanza primaria universal.
- Objetivo 3: Promover la igualdad de sexos y la autonomía de la mujer.
- Objetivo 4: Reducir la mortalidad infantil.
- Objetivo 5: Mejorar la salud materna
- Objetivo 6: Combatir el VIH/SIDA, el paludismo y otras enfermedades.
- Objetivo 7: Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente.
- Objetivo 8: Fomentar una asociación mundial para el desarrollo.

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

8.- Evaluación

8.1 Interna

8.2 Externa

9.- Indicadores de Resultados

10. Seguimiento, Control Y Auditoría

10.1 Atribuciones

10.2 Objetivo

10.3 Resultados y Seguimiento

11. Quejas Y Denuncias

11.1 Mecanismos Instancias y Canales

12. Anexos

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

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

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

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

- Modificaciones a la conformación de apoyos alimentarios.
- Sistema de aseguramiento de la calidad.
- Acciones de orientación alimentaria.

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

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

ANEXO 4. Recomendaciones para la Selección de Insumos Alimentarios

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

1. FRUTAS Y VERDURAS

1.1 Frescas

Es importante verificar:

- Al recibirlas del proveedor: que estén enteras, de consistencia firme y de aspecto fresco, maduras, sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita 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.

1.2 Envasadas

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

1.3 Deshidratadas

Deberán ser procesadas mediante el método de secado. No podrán contener azúcares añadidos, ni sobrepasar el 20% de humedad.¹³

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

¹³ Alimentos- Uva Pasa- Especificaciones y Métodos de prueba NMX-F-609-NORMEX-2002.

2. CEREALES Y TUBÉRCULOS

Deberán estar elaborados con harinas integrales o granos enteros.

3. 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 solicitar el mínimo contenido de sodio y evitar los colorantes.

4. LEGUMINOSAS

Existe una gran variedad de leguminosas: Alubia, Alverjón, Chícharo seco, Frijol, Garbanzo, Haba, Lenteja y Soya, que son fuente importante de fibra y de proteínas. En el caso de la soya texturizada, es importante limitar el contenido de sodio y evitar los colorantes artificiales.

5. 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 la ausencia de aflatoxinas, siendo el límite máximo de 15 microgramos/kg.

6. ACEITES

Un aceite de buena calidad es el que:

- ❖ Tiene un bajo aporte de ácidos grasos saturados.
- ❖ Una relación de ácidos grasos omega-6: omega-3 en un rango de 5:1 a 10:1 como máximo.¹⁴
- ❖ Una refinación parcial que le permita conservar los componentes de la fracción insaponificable, es decir los antioxidantes (tocoferoles, carotenoides, fitoesteroles y flavonoides).

Estos criterios los cumplen en mayor medida: el aceite de canola, el aceite de cártamo oléico y el aceite de oliva.

¹⁴Fats and Oils in Human Nutrition. Report of a Joint Expert Consultation FAO/OMS. FAO Food and Nutrition Paper N° 57. 1994.

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 insaturados¹⁵.

¹⁵González D. et al. Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. Salud Pública Mex 2007;49:345-356.

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

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

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

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

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

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

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

- Cereales de caja, galletas y barras con coberturas y/o rellenos azucarados
- Harinas y pastas refinadas
- Pan blanco
- Hot cakes de harina refinada
- Maicenas y féculas
- Pastelillos

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

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

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

- Sal
- ConsoméS

ANEXO 7. Preparaciones de Baja Frecuencia

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

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

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

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

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

Para dar variedad a la oferta de alimentos y platillos del programa Desayunos escolares modalidad caliente, se solicita a cada SEDIF que elabore al menos veinte menús, de manera que cada semana del mes y cada día de la semana, los beneficiarios reciban alimentos diferentes.

Esto a su vez permite introducir nuevos alimentos en la dieta de los beneficiarios, y fomenta una alimentación correcta cuando los menús cumplen con los Criterios de calidad nutricia.

A continuación se muestran sugerencias para conformar los menús cíclicos, así como para calcular el total de insumos que deberá incluir la dotación para desayunos escolares modalidad caliente.

1) 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. Posteriormente se sugiere calcular la energía en kilocalorías que deberán aportar los distintos macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos), para lo que se sugiere considerar 60% de la energía a partir de hidratos de carbono, 25% de energía a partir de lípidos y el 15% de la energía a partir de proteínas:

Grupo de población	Req. Energía diario (kcal/ día)	Energía correspondiente al desayuno (kcal) (25% de las kilocalorías totales)
Preescolar	1300	325
Escolar	1579	395
Promedio	1440	360

Fuente: Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar, de los Planteles de Educación Básica.

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

- 2) Elegir veinte platillos que incluyan una verdura, una fuente de proteína (leguminosa o producto de origen animal) y un cereal (Ver anexo 5), cuyos ingredientes y preparación formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- 3) Llenar el formato de menús (Anexo del guión del PEA 2011), integrando el platillo, más una fruta, más una bebida (de preferencia leche semidescremada).

Menú #	Conformación	Ingredientes	Cant. por porción (g o mL)
1	<i>Bebida</i>		
	<i>Plato fuerte</i>		
	<i>Fruta</i>		

4) Verificar que el menú cumpla con los Criterios de Calidad Nutricia específicos para el Desayuno escolar modalidad caliente.

5) Determinar los gramos de cada ingrediente, requeridos para conformar una porción (la ración que se servirá al beneficiario). En caso de haber realizado el cálculo nutrimental, definir la porción con base en éste. La siguiente tabla muestra sugerencias de porciones para distintos tipos de alimentos, pero no significa que el SEDIF esté obligado a seguirlas, si ya cuenta con otro sistema para calcularlas.

Grupo de alimento	Alimento	Porción sugerida	Porción en medidas caseras
Cereales y sus derivados	Arroz (crudo)	20g	
	Avena (hojuelas)	30g	
	Amaranto	20g	
	Galletas saladas integrales	20g	4 piezas
	Harina de maíz (para preparar 2 tortillas)	40g	
	Hot cake	30g	
	Papa cocida	60g	½ pieza
	Pasta integral	20g	
	Tortilla de maíz	60g	2 piezas
	Tostadas de maíz horneadas	20g	2 piezas
Leguminosas y productos de origen animal	Alubia, alverjón, frijol, garbanzo, haba, lenteja, etc.	30g	
	Soya texturizada	20g	
	Atún en agua	30g	
	Carne seca (Machaca)	15g	
	Huevo fresco	50g	
	Huevo deshidratado	15g	
	Pollo o carne roja	30g	
	Queso	30g	
	Sardina	30g	
	Leche semidescremada	250mL	
Verdura y fruta	Ajo, cebolla, cilantro, perejil, y otras verduras para sazonar	Al gusto	
	Hortalizas (Calabacita, Chayote, Jitomate, Zanahoria, etc.)	100g	
	Verduras de hoja (Acelga, Col, Lechuga, etc.)	50g	
	Verdura picada para acompañar arroz, sopas o guisados	50g	
	Guayaba, ciruela, chabacano	80g	2 piezas
	Plátano, manzana, pera, naranja, mandarina	80g	½ pieza
	Sandía, melón, piña	80g	½ taza
Grasas	Aceite vegetal	5mL	1 cucharadita

6) Llenar el formato de dotación (Anexo del guión del PEA 2011), de acuerdo a las siguientes instrucciones:

- Determinar para cuántos beneficiarios se calculará la *dotación base*. La dotación base se refiere a una dotación estándar para cierta cantidad de beneficiarios que nos permita

- distribuir suficiente cantidad de alimentos en cada escuela para preparar los menús diseñados por el SEDIF. Para facilitar los cálculos y la distribución de los insumos se recomienda considerar una dotación base para 10 beneficiarios.
- Identificar de los insumos contenidos en los menús, cuáles serán adquiridos y distribuidos por el SEDIF o SMDIF (anotarlos en la columna a).
 - Investigar las presentaciones comerciales (bolsas, cajas, latas, etc) y costos de cada uno de los insumos incluidos en la primera columna (anotarlos en las columnas b y c respectivamente).
 - Determinar cuál es la porción promedio que se utiliza del insumo dentro de los menús para un beneficiario (anotarlo en la columna d).
 - Determinar en cuántos días se incluye el insumo dentro de los menús (anotarlo en la columna e).
 - Calcular cuál es la cantidad del insumo que se necesita por beneficiario al mes, es decir multiplicar la columna d por la e (anotarlo en la columna f).
 - Calcular cuál es la cantidad de insumos que se necesita por *dotación base* al mes, es decir multiplicar la columna f por el número de beneficiarios para la que se calculará la dotación base (anotarlo en la columna g)
 - Calcular la cantidad de productos que se deben comprar con base en la presentación comercial antes mencionada para cada uno, es decir, el número de bolsas, cajas o latas por dotación base. Para lograr ésto se debe dividir la columna g entre la columna b (anotarlo en la columna h). Para que este cálculo se realice correctamente es necesario que todas las cantidades de peso o volumen de un mismo producto estén en la misma unidad (de preferencia gramos o mililitros, por ejemplo no mezclar gramos con kilogramos). En algunas ocasiones la cantidad resultante no corresponderá exactamente a la presentación del insumos, por ejemplo para una dotación base necesitamos 2700g pero la presentación es de bolsas de 1000g, por lo tanto tenemos que redondear la cantidad hacia arriba para evitar faltantes.
 - Indicar quién será el responsable de adquirir el producto (SEDIF, SMDIF, o el comité). En el caso de que el SMDIF adquiera insumos con recursos diferentes al ramo 33 fondo V.i. se deberá especificar dentro de la misma celda.

a	b	c	d	e	f	g	h	i
Insumo	Presentación	Costo unitario	Cantidad (g o mL) por porción	Frecuencia de utilización del insumo (# de días)	Cantidad (g o mL) necesarias por beneficiario al mes	Cantidad (g o mL) necesarias por <i>dotación base</i> al mes	Número de unidades por <i>dotación</i>	Responsable de Adquisición (SEDIF/SMDIF/comité)
Frijol	Bolsa de 1000g	\$17.50	30g	9	270g	2700g	3 bolsas de 1000g	SEDIF

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

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

ANEXO 9. Cálculo de las cantidades máximas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas en el cereal integral para desayuno escolar frío

Las opciones de cereal integral para el Desayuno Escolar Frío (DEF) son principalmente: galletas, barras y cereal de caja. Estos alimentos deben estar elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales, es decir que no hayan sido sometidas a un proceso de refinamiento, conservando así sus principales propiedades.

A partir de las características nutrimentales establecidas en el punto número 1 de los “Criterios de Calidad Nutricia específicos para el DEF”, a continuación se presenta un ejemplo para calcular la cantidad máxima de azúcares, grasas totales y saturadas que podrá contener el cereal integral.

Ejemplo:

Cereal de caja multigrano

Porción: 30 gramos

Contenido energético: 111 kilocalorías (kcal)

A partir del contenido energético (puede partirse de la versión comercial del producto o bien de alguna propuesta del proveedor), se podrán definir las cantidades máximas permitidas de azúcar, grasas totales y grasas saturadas:

Cálculo para el azúcar:

1° se obtiene el contenido energético máximo que puede proveer el azúcar, es decir el 25% de las 111 kcal: $111 \times 0.25 = 27.75 \text{ kcal}$.

2°, puesto que cada gramo de azúcar provee 4kcal, al dividir el total de kilocalorías del producto entre 4 ($27.75/4$), se obtienen 6.9 gramos, que corresponde al máximo de azúcar que puede contener la porción de 30 gramos de cereal de este producto.

Cálculo para grasas totales:

1° se obtiene el 40% de las kcal totales del insumo: $111 \times 0.40 = 44.4 \text{ kcal}$.

2°, puesto que cada gramo de grasa provee 9kcal, $44.4/9 = 4.9$ gramos que corresponde al máximo de grasas totales que podría contener 30 gramos del cereal.

Cálculo para grasas saturadas:

1°, se obtiene el 20% de las kcal totales del insumo: $111 \times 0.20 = 22.2\text{kcal}$.

2°, se divide $22.2/9 = 2.5$ 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
Azúcar	Máximo 6.9 gramos
Grasas totales	Máximo 4.9 gramos
Grasas saturadas	Máximo 2.5 gramos
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos
Sodio	Máximo 200 mg

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

- a) **Nombre del producto o identificación similar:** Indicar nombre y una breve descripción del producto como puede ser presentación y /o alguna característica especial del insumo.
- b) **Composición:** Indicar los ingredientes del insumo incluyendo los aditivos permisibles según la normatividad vigente.
- c) **Características físicas, biológicas, químicas, y fisicoquímicas pertinentes a la Inocuidad de los alimentos.**
 - 1. **Físicas:** Referir las características sensoriales de los insumos (Color, olor, sabor, apariencia)
 - 2. **Biológicas:** Indicar las especificaciones de los parámetros microbiológicos referidas en la Normatividad vigente.
 - 3. **Químicas:** Indicar los límites permisibles en cuanto a metales pesados, aditivos, materia extraña, aflatoxinas etc., según aplique para cada insumo incluyendo sus características nutrimentales tales como: proteínas, fibra, grasa, sodio entre otros.
 - 4. **Fisicoquímicas:** Se indican las características fisicoquímicas que deben cumplir los insumos (humedad, acidez, índice de yodo, etc.) Según el insumo del que se trate.
- d) **Vida útil prevista y condiciones de almacenamiento:** La vida útil prevista es el tiempo en el cual el alimento conserva sus características nutrimentales, de calidad e inocuidad para ser consumido por los beneficiarios. Es importante indicar las condiciones de almacenamiento ya que de estas depende que las propiedades del alimento se conserven hasta su fecha de caducidad.
- e) **Empaque y embalaje:** Mencionar todas las características posibles del envase y embalaje, mencionando mínimo el espesor y el tipo de material que se empleará. De igual modo las características de las tintas que se emplearan en la impresión de estos.
- f) **Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para manipulación, preparación y uso:** Indicar las características que debe cumplir en cuanto a etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente que le aplica al insumo, sin olvidar la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF).

Las instrucciones para su manipulación son importantes para garantizar la calidad e inocuidad de los insumos. Así mismo es importante mencionar si se requiere de algún proceso antes de su consumo (Rehidratado, recalentado, etc.) para facilitar su preparación a los beneficiarios.

- g) **Método(s) de distribución:** Este punto describe el tipo de transporte que debe emplearse y condiciones sanitarias para la distribución de los insumos (camiones cerrados, especiales para el transporte de alimentos, si será necesario mantener la temperatura de refrigeración, entre otros etc.)
- h) **Criterios de aceptación:** Indica los criterios con los cuales el SEDIF acepta los insumos que requirió tales como: empaques bien sellados, características sensoriales aceptables, libre de olores extraños, etc.
- i) **Normatividad aplicable:** Referir las normas vigentes aplicables según sea el tipo de insumo del que se trate.

ANEXO 11. Normas de Referencia sobre Alimentos

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Normas Oficiales Mexicanas	
PROY-NOM-002-SCFI-2011.- Productos preenvasados contenido neto tolerancia y métodos de verificación.	NOM-128-SSA1-1994.-Aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca.
NOM-002-SCFI-1993.-Productos preenvasados contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-129-SSA1-1995.-Productos de la pesca: secos – salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos – refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-008-SCFI-2002.-Sistema general de unidades de medida.	NOM-130-SSA1-1995.-Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-028-SSA1-1993.-Pescados en conserva - especificaciones sanitarias.	NOM-131-SSA1-1995.-Alimentos para lactantes niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NOM-030-SCFI-2006.- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.	NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de Listeria monocytogenes.
NOM-040-SSA1-1993.-Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.	NOM-145-SCFI-2001.-Información comercial – etiquetado de miel en sus diferentes presentaciones.
NOM-043-SSA2-2005.-Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.	NOM-155-SCFI-2003.-Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010.-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.	NOM-159-SSA1-1996.-Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-084-SCFI-1994.-Información comercial – especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.	NOM-169-SSA1-1998.- Norma oficial mexicana para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.
NOM-086-SSA1-1994.-Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-173-SCFI-2009.-Jugos de frutas preenvasados-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-181-SCFI-2010.-Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.	NOM-185-SSA1-2002.-Mantequilla , cremas, producto lácteo condensado azucarado , productos lácteos fermentados

Normas Oficiales Mexicanas	
NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	NOM-186-SSA1/SCFI-2002.-Cacao, productos y derivados. I cacao. II chocolate. III derivados especificaciones sanitarias. Denominación comercial.
NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.	NOM-187-SSA1/SCFI-2002.-Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-213-SSA1-2002.-Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos.	NOM-242-SSA1-2009.-Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.	NOM-243-SSA1-2010.-Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.	NOM-247-SSA1-2008.-Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, semolinas o. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales métodos de prueba
NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.	NOM-251-SSA1-2009.-Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Normas Mexicanas	
NMX-F-002-SCFI-2006.-Aceite comestible puro de ajonjolí - especificaciones	NMX-F-209-1985.-Queso tipo chihuahua.
NMX-F-003-SCFI-2004.-Azúcar refinada – especificaciones.	NMX-F-220-1982.-Atún y pescados similares en aceite enlatados.
NMX-F-004-SCFI-2006.-Aceite comestible puro de algodón especificaciones.	NMX-F-223-SCFI-2011.-Aceite vegetal comestible – especificaciones.
NMX-F-006-1983.-Galletas	NMX-F-252-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de soya - especificaciones
NMX-F-007-1982.-Harina de trigo	NMX-F-264-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de nabo o colza con bajo contenido de ácido erúxico – especificaciones.
NMX-F-014-SCFI-2006.-Aceite comestible puro de coco – especificaciones.	NMX-F-265-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de girasol – especificaciones.

Normas Oficiales Mexicanas	
NMX-F-016-SCFI-2007.-Margarina para mesa-especificaciones.	NMX-F-289-NORMEX-2008.-Hojuela de avena-especificaciones y métodos de Prueba.
NMX-F-021-NORMEX-2006.-Mayonesa-especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-330-S-1979.-Huevo entero deshidratado o en polvo.
NMX-F-023-NORMEX-2002.-Pasta características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.	NMX-F-334-S-1979.-Hojuelas de avena precocidas para infantes y niños de corta edad.
NMX-F-025-1982.-Pasta de tomate envasada.	NMX-F-335-S-1979.-Hojuelas y granulados de harina de arroz precocida para infantes y niños de corta edad.
NMX-F-027-SCFI-2006.-Aceite comestible puro de cacahuete – especificaciones.	NMX-F-341-NORMEX-2006 Aderezo de mayonesa-especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-028-1981.-Chicharos envasados.	NMX-F-346-S-1980.-Salsa de tomate CATSUP.
NMX-F-030-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de maíz – especificaciones.	NMX-F-350-S-1980.-Cereales precocidos para infantes y niños de corta edad – hojuelas y/o granulados de harina de maíz con chocolate.
NMX-F-032-1982.-Jugo de tomate envasado.	NMX-F-373-SCFI-2005.-Manteca vegetal y grasa comestible – especificaciones.
NMX-F-033-1982.-Puré de tomate envasado.	NMX-F-376-S-1980.-Galletas marías.
NMX-F-034-1995-SCFI.-MAÍZ (ZEA MAYS L.) – Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-378-S-1980.-Frijol precocido deshidratado.
NMX-F-034-1982.-Duraznos en almíbar.	NMX-F-379-S-1980.-Galletas de animalitos.
NMX-F-035-SCFI-2005.-Productos alimenticios no industrializados para uso humano- cereales- arroz pulido-(ORYZA SATIVA L.)-especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-382-1986.-Almidón o fécula de maíz.
NMX-F-035-1983.-Peras en almíbar.	NMX-F-414-1982.-Champiñones envasados.
NMX-F-036-NORMEX-2006.-Miel-especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-415-1982.-Manzanas en almíbar.
NMX-F-038-SCFI-2002.-Fabáceas – frijol (PHASEOLUS VULGARIS L.) - Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-417-1982.-Granos enteros de elote envasados.
NMX-F-41-1983.-Postre de gelatina de sabores.	NMX-F-419-1982.-Ejotes envasados.
NMX-F-043-NORMEX-2001.-Grenetina comestible - aspectos de calidad.	NMX-F-421-1982.-Cereales lacteados.
NMX-F-046-S-1980.-Harina de maíz nixtamalizado.	NMX-F-423-1982.-Espárragos envasados.
NMX-F-059-SCFI-2000.-Arroz palay (ORYZA sativa l.) – especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-432-1982.-Sopas coladas y picadas. Alimentos para infantes y niños de corta edad.
NMX-F-065-1984.-Salchichas – especificaciones.	NMX-F-433-1982.-Guayabas en almíbar.
NMX-F-084-SCFI-2004.-Azúcar estándar – especificaciones.	NMX-F-438-1983.-Postre de gelatina vegetal de sabores
NMX-F-085-SCFI-2004.-Azúcar crudo (mascabado) – especificaciones.	NMX-F-439-1983.-Bebidas no alcohólicas – bebidas y refrescos – clasificación y definiciones.
NMX-F-092-1970.-Calidad para quesos procesados.	NMX-F-444-1983.-Yogurt o leche búlgara.
NMX-F-093-1985.-Queso tipo cheddar.	NMX-F-460-1986.-Frutas coladas y picadas. Alimentos para infantes y niños de corta edad.

Normas Oficiales Mexicanas	
NMX-F-104-1981.-Mangos en almíbar (rebanadas).	NMX-F-462-1984.-Queso tipo manchego.
NMX-F-109-SCFI-2006.-Aceite de oliva – especificaciones.	NMX-F-466-1984.-Naranjada.
NMX-F-121-1982.-Chiles jalapeños o serranos en vinagre o escabeche. Envasados	NMX-F-470-1985.-Queso tipo suizo.
NMX-F-127-1982.-Mermelada de piña.	NMX-F-471-1985.-Queso tipo chester.
NMX-F-130-1982.-Mermelada de durazno.	NMX-F-475-SCFI-2011.-Aceite comestible puro de canola – especificaciones.
NMX-F-131-1982.-Mermelada de fresa.	NMX-F-478-NORMEX-2005.-Frijoles envasados- especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-139-SCFI-2004.-Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado- especificaciones y métodos de prueba.	NMX-f-480-1985.-Cajeta de leche.
NMX-F-159-1983.-Pan blanco de caja.	NMX-F-486-1985.-Queso patagras.
NMX-F-160-1982.-Harina de arroz	NMX-F-506-SCFI-2004.-Pescado seco – salado – especificaciones.
NMX-F-161-SCFI-2007.-Aceite comestible puro de cártamo- especificaciones.	NMX-F-508-1988.-Espirulina – especificaciones.
NMX-F-165-SCFI-2007.-Margarina para uso industrial- especificaciones.	NMX-F-516-SCFI-2004.-Azúcar blanco especial – especificaciones.
NMX-F-168-1981.-Miel de maíz.	NMX-F-521-1992.-Productos de panificación clasificación y definiciones.
NMX-F-179-SCFI-2001.-Sardinas y pescados similares enlatados – especificaciones	NMX-F-603-NORMEX-2003.-Caldo y consomé de ave, res, tomate y ave, camarón y de otras denominaciones en presentaciones de granulado, polvo, tabletas o cubos.
	NMX-F-609-NORMEX-2002.-UVA PASA - especificaciones y métodos de prueba.

CODEX Alimentarius	
CODEX STAN 12 – 1981.-Norma del CODEX para la miel.	CODEX STAN 175-1989.-Norma del CODEX para productos proteínicos de soja (PPS).
CODEX STAN 67-1981.-Norma del CODEX para las uvas pasas.	CODEX STAN 198-1995.-Norma del CODEX para el arroz.
CODEX STAN 72 – 1981.- Norma del CODEX para fórmula para lactantes.	CODEX STAN 201-1995.-Norma del CODEX para la avena.
CODEX STAN 73 – 1981.- norma del CODEX para alimentos envasados para lactantes y niños.	CODEX - STAN 210.Norma del CODEX para aceites vegetales. Especificados.
CODEX STAN 80-1981.-Norma del CODEX para mermelada de agrios.	CODEX STAN 212 – 1999.-Norma del CODEX para los azúcares.
CODEX STAN 87-1981.-Forma del CODEX para el chocolate.	CODEX STAN 230 – 2001, Rev. 1 – 2003.-Niveles máximos para el plomo.
CODEX STAN 105-1981.-Norma del CODEX para el cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar.	CODEX STAN A-11B-1976.-Norma del CODEX para el yogur (YOGHURT) aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación.
CODEX STAN 171-1989 (Rev. 1 – 1995).-Norma del CODEX para determinadas legumbres.	

Organismo Internacional
ISO 22000:2005

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.

Adolescentes: Personas que tienen entre 12 años cumplidos 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: Productos elaborados con cereales, adicionados o no con otros ingredientes, destinados a complementar el régimen nutricional de lactantes y niños de corta edad, tales como: cereales adicionados de leche, harinas de cereal cocido, galletas, entre otros.

Alimentos envasados para lactantes y niños de corta edad: Los que se utilizan durante el periodo normal de ablactación de los lactantes; están preparados para ser administrados directamente, o bien, deshidratados para ser reconstituídos mediante dilución en agua, leche o jugo.

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.

Aseguramiento de la Calidad: Conjunto de actividades planeadas y sistemáticas implantadas dentro del sistema de calidad, y demostradas según se requiera para proporcionar confianza adecuada de que un elemento cumplirá los requisitos para la calidad

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.

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

Cadena alimentaria: Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta consumo.

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

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

- ❖ Estructuración de apoyos alimentarios para promover una alimentación correcta.
- ❖ Estructuración de menús saludables.
- ❖ Selección, adquisición, venta de alimentos y diversos productos en tiendas escolares y similares.
- ❖ Como insumo para la conformación de legislaciones y políticas públicas en la materia.

Este concepto considera que los insumos alimentarios:

- ❖ Se encuentren combinados con alimentos de otros grupos.
- ❖ Se consuman en la frecuencia y cantidad adecuada para promover una alimentación correcta.
- ❖ Presenten las características organolépticas que les corresponden.

- ❖ Aporten los nutrimentos propios de su tipo.
- ❖ Se encuentren disponibles en la región en la que se consumen.
- ❖ 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 las habilidades y actividades necesarias para desempeñar sus funciones eficientemente, para que a través de ellos se replique esta acción a los municipios y de estos a las localidades, involucrando a la comunidad.

Cereales de grano entero: Cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.

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

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

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

Contaminación: Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

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

Control de Calidad: Proceso técnico que se lleva a cabo para verificar la calidad de un producto o servicio.

Cultura Alimentaria: Manifestación singular de un grupo social relativa a sus hábitos de consumo de alimentos, con base en su acervo culinario, el cual está conformado por factores geográficos, económicos, sociales, religiosos e históricos.

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

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

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

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

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

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

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

Embalaje: Son todos los materiales, procedimientos y métodos que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía. En una expresión más breve es la caja o envoltura con que se protegen las mercancías para su transporte. Debe satisfacer tres requisitos: ser resistente, proteger y conservar el producto (impermeabilidad, higiene, adherencia, etc. Además debe informar sobre sus condiciones de manejo.

Envase: Es todo recipiente o soporte que contiene o guarda un producto, protege la mercancía, facilita su transporte, ayuda a distinguirla de otros artículos y presenta el producto para su venta. Es cualquier recipiente, lata, caja o envoltura propia para contener alguna materia o artículo.

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

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

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

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

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, etc.) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas del proceso.

Fibra dietética: A la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono que son resistentes a la digestión y a la absorción en el intestino delgado humano y que sufren una fermentación total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, lignina y otras sustancias asociadas a las plantas. Se les divide en solubles e insolubles. Su consumo insuficiente se ha asociado con la aparición de enfermedades crónicas. Se encuentra en leguminosas, cereales integrales, verduras y frutas.

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

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

Fórmula de continuación: Producto elaborado con leche de vaca o de otros animales o con otros constituyentes de origen animal o vegetal, destinado a ser utilizado para complementar o suplir la leche materna en la dieta de ablactación para lactantes, a partir del sexto mes, cuando son alimentados con leche materna, o a partir de los cuatro meses, cuando son alimentados con fórmulas para lactantes o bien, cuando el peso del lactante sea mayor de 6 kg, así como para niños de corta edad.

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

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

Frutas y hortalizas deshidratadas. Productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. Para fines de estos lineamientos, el proceso adecuado será el desecado.

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

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

Grupos Vulnerables: Condición de riesgo que padece un individuo, una familia o una comunidad, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que esa situación impide que dichas condiciones no sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

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

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

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

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

Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el proceso de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

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

Inocuo: Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con el uso a que se destina.

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

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

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

Leche parcialmente descremada, semidescremada o descremada: son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche. El contenido de grasa butírica de la leche parcialmente descremada es de 6-28 g/L y el de la descremada es de 5g/L máximo.

Limpieza: Acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

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

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

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

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

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

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

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

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

Obesidad: Enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo. Se determina la existencia de obesidad en adultos cuando existe un índice de masa corporal mayor de 30. Se debe a la ingestión de energía en cantidades mayores a las que se gastan, acumulándose el exceso en el organismo en forma de grasa.

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

Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y practicas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

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.

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.

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

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.

Prácticas de Higiene: Las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

Promoción de la salud: Al proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar corresponsablemente en el cuidado de su salud y para optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual, familiar y colectivo mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

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

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

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

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

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

SEDIF: Sistema Estatal DIF

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

Seguimiento de la Calidad/vigilancia: Verificación y seguimiento permanente del estado de los procedimientos, métodos, las condiciones de ejecución, los procesos, los productos y servicios así como el análisis de los registros en relación a las referencias establecidas con el fin de asegurar que se cumplan los requisitos de calidad especificados, o bien, verificación de que una acción correctiva se realice como se especifico.

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 de calidad: Conjunto coherente de disposiciones coordinadas (estructura organizacional, responsabilidades, procedimientos, procesos, técnicas y recursos) para el establecimiento del aseguramiento de calidad.

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

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 lo que se está llevando a cabo, valorizándolo y si es necesario aplicando medidas correctivas, de manera que la ejecución se lleve a cabo de acuerdo a lo planeado. La idea esencial es conceptualizar a la supervisión como un proceso continuo de seguimiento y verificación de las acciones establecidas en un Programa, detectando oportunamente “situaciones problema”, de manera que la ejecución se lleve a cabo de acuerdo a lo planeado; además de ubicar las necesidades de capacitación y asesoría del personal operativo.

Vigilancia del estado nutricional: al conjunto de Procedimientos sistemáticos que permiten identificar, seguir y evaluar las condiciones de nutrición en forma individual y colectiva, indispensable para la toma de decisiones.

Vulnerabilidad: Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que esa situación impide que esas condiciones no sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

Referencias

1. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
2. Ley General de Salud, febrero, 1984.
3. Ley de Asistencia Social, septiembre de 2004.
4. Ley de Coordinación Fiscal, diciembre, 1978.
5. Ley de Desarrollo Rural Sustentable, diciembre de 2001.
6. Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012.
7. Política Social de Gobierno Federal “Vivir Mejor”.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.
9. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
10. NORMA Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
11. NORMA Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del niño.
12. NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
13. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
14. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
15. NMX-F-003-SCFI-2004. Industria Azucarera- azúcar refinada- especificaciones.
16. REGLAMENTO de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. DOF. Agosto 1999).

17. 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).
18. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); Cumbre Mundial sobre la Alimentación, (1996)
19. Fomento de Nutrición y Salud AC; Cuadernos de Nutrición; Orientación Alimentaria: glosario de términos; vol 24, no 1; ene-feb; 2001.
20. Esbach; Administración de Servicios de Alimentación; México: Diana; 1993.
21. Thompson et al; Nutrición; Pearson Addison Wesley; España, 2008.
22. Alimentos- Uva Pasa- Especificaciones y Métodos de prueba NMX-F-609-NORMEX-2002.
23. Pérez A, Marván L, Palacios B. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. 3a.edición. México D.F. 2008.
24. Fats and Oils in Human Nutrition. Report of a Joint Expert Consultation FAO/OMS. FAO Food and Nutrition Paper N° 57. 1994.
25. González D. et al. Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. Salud Pública Mex 2007; 49:345-356.
26. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad; Secretaría de Salud; México, enero 2010.
27. Lineamientos Generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas a los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica; SSA, SEP; México, agosto 2010. Disponible en www.insp.mx/alimentosescolares/
28. Bourges, Recomendaciones de Ingestión de Nutrientes para la Población Mexicana (IDR).
29. 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 Pública Mex 2008; 50:172-194.
30. FDA. Definición de "Alimento saludable". Guidance for Industry, A Food Labeling Guide. 2008.
31. Fox, Cameron; Ciencia de los Alimentos, nutrición y Salud; Ed. Limusa, Méx, 2000.

32. Whole Grains Council. Definitions of whole grains. (Disponible en: <http://www.wholegrainscouncil.org/whole-grains-101/definition-of-whole-grains>); US Food and Drug Administration. FDA Provides Guidance on 'Whole Grain' for Manufacturers (Disponible en: <http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2006/NEW01317.html>).
33. Golden M. Proposed recommended nutrient densities for moderately malnourished children. Food and Nutrition Bulletin, 30(3) 2009

México, D.F., Diciembre de 2011

