

Dependencia:	DIF-Morelos
Depto. :	Subdirección de Planeación Estratégica
Oficio Núm. :	DG/354/SPE/057/2016

Cuernavaca, Mor., a 30 de Marzo del 2016

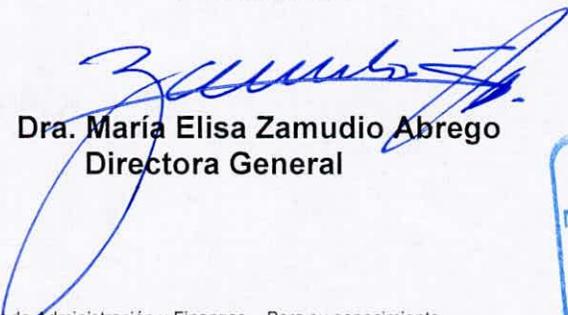
**C. José Francisco Trauwitz Echeguren**  
**Director General de la Comisión**  
**Estatad de Mejora Regulatoria**  
**Presente**

Por este medio, le envío un cordial saludo y al mismo tiempo le hago llegar en forma impresa y se envía en archivo electrónico al correo [cemer@morelos.gob.mx](mailto:cemer@morelos.gob.mx) el "Proyecto de Reglas de Operación de los Programas Alimentarios Operados por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Morelos", para su revisión y dictamen de dicho proyecto.

Asimismo, le hago llegar el RETyS de "Mujeres Jefas de Familia hacia la Inserción Laboral", el cual fue revisado y modificado el cual queda actualmente como "Gestión de Capacitación para Mujeres Jefas de Familia y Población Vulnerable" para su publicación en el portal de CEMER.

Sin más por el momento, quedo de usted.

**Atentamente**



**Dra. María Elisa Zamudio Abrego**  
**Directora General**



C.c.p. C. Simón Andrés Medina Delgadillo – Director de Administración y Finanzas – Para su conocimiento  
Lic. Luis Ortiz Salgado – Subdirector Jurídico – Mismo fin  
C.P. Eugenio Morales Ríos.- Comisario Público del DIF Morelos - Mismo fin  
Minutario  
DBP/jha

Calle Las Quintas No.15 Col. Cantarranas  
Cuernavaca, Morelos, C.P. 62448  
Tel. (777) 3 14 10 10  
<http://tramites.morelos.gob.mx>



Cuernavaca, Morelos; a 18 de Marzo del 2016.

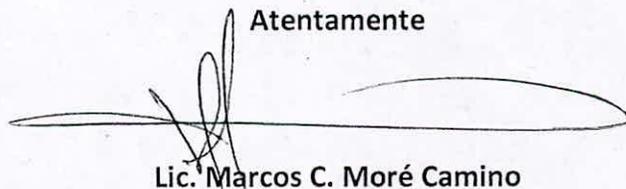
**Lic. Daniel Bustamante Pérez**  
**Subdirector de Planeación Estrategica**  
**Presente**

Por este medio le envío un cordial saludo y remito a Usted, proyecto de "Reglas de Operación de los Programas Alimentarios Operados por el Sistema Integral de la Familia del Estado de Morelos.

Lo anterior, en virtud de que ya han sido subsanadas las observaciones que en su momento el área jurídica tuvo a bien emitir así como también sugirió que se remitiera directamente a esa subdirección a su cargo, derivado de ser el vínculo para la pronunciación correspondiente ante la Comisión Estatal de Mejora Regulatoria, una vez que se cuente con ésta última, se haga la solicitud con la Subdirección Jurídica, para su aprobación en Junta de Gobierno.

Sin más por el momento, quedo de usted.

**Atentamente**



**Lic. Marcos C. Moré Camino**  
**Director de Sistemas Alimentarios y Nutrición.**



- C.c.p. Dra. María Elisa Zamudio Ábrego.- Directora General.- Para su conocimiento.
  - C.c.p.- Mtro. Luis Ortiz Salgado.- Subdirector Jurídico.- Mismo fin.
  - C.c.p.- C. José Antonio Vidal López.- Subdirector de Enlace y Abasto de la Dirección de Sistemas Alimentarios.- Para su Conocimiento.
  - C.c.p.- C.c.p.- L.I.E. Leticia Enríquez González.- Subdirectora de Planeación Investigación e Integración familiar.- Mismo fin.
  - C.c.p.- C. Georgina Teresa Vázquez Hernández.- Administradora de la DSAyN.- Mismo fin.
- Archivo/ Minutario  
MCMC/GTVH/\*mcsc

Dirección de Sistemas Alimentarios y Nutrición

FRÍOS	CANYC, HUERTOS Y HORTALIZAS	NUTRICIÓN Y SUPERVISIÓN	
COMPARO	MENORES DE 1 AÑO	MENORES DE 5 AÑOS	
OBJETOS VULNERABLES	SUBDIRECCIÓN DE ENLACE Y ABASTO	ARCHIVO	
TRABAJO SOCIAL	ADMINISTRACIÓN		
ACCIONES:			
CONOCIMIENTO		INDICACIÓN:	
ATENCIÓN			
RESPUESTA C/ FIRMA			
ANÁLISIS Y COMENTARIOS			
PREPARAR NOTA INFORMATIVA			
OTROS:			

*URGENTE*  
*Ches*  
*Ses*



Entidad Activa.: DIF Morelos  
Depto.: Subdirección Jurídica  
Oficio Núm.: SJ/397/2015

ORIGINAL

Cuernavaca, Morelos a 23 de Septiembre del año 2015

LIC. MARCOS CANDIDO MORE CAMINO  
DIRECTOR DE SISTEMAS ALIMENTARIOS Y NUTRICIÓN  
PRESENTE



Me refiero a su oficio número DSAyN/463/2015 de fecha nueve de Septiembre del año en curso y en atención al mismo, le comunico que después de analizado el proyecto de "reglas de operación de los programas alimentarios operados por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Morelos" que remitió a través de su oficio de cuenta; se realizó una reestructuración y corrección integral al referido documento.

No obstante lo anterior, en el mismo se advirtieron diversas observaciones de fondo que requieren intervención de su área para la subsanación de las mismas, de ahí que de manera impresa y archivo Word a través del formato de control de cambios (que con esta misma fecha le es enviado a su correo oficial); le remito el mismo para la atención correspondiente.

Por otra parte y considerando que están debidamente precisadas las observaciones que se le emiten, al subsanarse por su área, ya no será necesario que remita dicho proyecto a esta área jurídica a mi cargo, sino que deberá remitirlas directamente a la Comisión Estatal de Mejora Regulatoria para su pronunciación correspondiente, para que una vez que se cuente con ésta última, haga la solicitud a esta área jurídica para su aprobación en junta de Gobierno.

Sin otro particular por el momento, le envío un cordial saludo.

ATENTAMENTE

LIC. GUILLERMO ALEJANDRO LEON GARCIA  
SUBDIRECTOR DEL ÁREA JURÍDICA



*Recibido*  
*24/Sept/2015*  
*15:31*



Calle Las Quintas No. 15 Col. Cantarranas  
Cuernavaca, Morelos, C.P. 62448  
Tel: (777) 3 14 10 10  
http://tramites.morelos.gob.mx

www.morelos.gob.mx



LOS INTEGRANTES DE LA JUNTA DE GOBIERNO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MORELOS, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 74 DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA PARA EL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS Y ARTÍCULO 22 FRACCION XV DEL REGLAMENTO INTERNO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MORELOS, EMITIMOS EL SIGUIENTE:

### CONSIDERANDO

La Asistencia Social es un derecho de todos los mexicanos y le corresponde al Estado brindarla en cumplimiento a la Ley General de Salud y a 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 y fija las bases para las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones del mismo, integrado, entre otras instancias, por los Sistemas Estatales DIF. Con estos el SNDIF se coordina para la operación de programas, prestación de servicios y la realización de acciones en materia de asistencia social.

Por tal motivo surge la necesidad de reestructurar y reorientar los programas para responder a las necesidades actuales, tomando acuerdos y reestructurando las Políticas y Lineamientos para la operación de los Programas Alimentarios, quedando denominada "Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA 2015), cuyo principal objetivo es contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de Orientación Alimentaria, Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y producción de alimentos.

Es así como este Sistema Estatal DIF Morelos, se ha dado la tarea de establecer su forma de operar en cada programa, otorgando servicios de calidad a la población, en coordinación con los Sistemas Municipales DIF, Instancias Gubernamentales y Asociaciones Civiles.

Considerando que los recursos del Ramo 33, Fondo V, (Fondo de Aportaciones Múltiples) mencionado en el Artículo 40 de la Ley de Coordinación Fiscal, se deben destinar

Exclusivamente al otorgamiento de desayunos escolares, apoyos alimentarios y de asistencia social a la población en condiciones de pobreza extrema con criterios de objetividad, equidad y transparencia.

Por lo expuesto y fundado, tengo a bien expedir las siguientes:

**REGLAS DE OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS OPERADOS POR  
EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
MORELOS**

**ÍNDICE**

**1.-DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

**2.- DE LAS FUNCIONES GENERALES DE LOS SISTEMAS DIF MUNICIPALES.**

**3.-DE LOS OBJETIVOS.**

- 3.1.- Objetivo general.
- 3.2.- Objetivos específicos.

**4.- DE LOS SERVICIOS Y ACCIONES EN MATERIA ALIMENTARIA.**

- 4.1.- Del Desayuno Escolar en su modalidad Frio.
- 4.2.- Del Desayuno Escolar en su modalidad Caliente.
- 4.3.-Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados.
- 4.4.- Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables.
- 4.5.- Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo.
- 4.6.-Estrategia de Huertos y Hortalizas.

**5.- LINEAMIENTOS GENERALES.**

- 5.1.- Cobertura.
- 5.2.- Población objetivo.
- 5.3.- Características de los apoyos.
- 5.4.- Criterios de Selección para los insumos alimentarios.
- 5.5.- Del tipo de apoyo.
- 5.6.- Criterios geográficos.
- 5.7.- Importe de pagos.
- 5.8.- Beneficiarios.
- 5.9.- Criterios de Selección para población Objetivo.
- 5.10.- Elegibilidad (requisitos y restricciones).
- 5.11.- Transparencia (métodos y procesos).
- 5.12.- Derechos y obligaciones.
- 5.13.- De la suspensión de los insumos.

**6.- LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS.**

- 6.1.- Coordinación institucional.
- 6.2.- Instancia ejecutora.
- 6.3. Instancia(s) normativa (s).
- 6.4.-Instancia(s) control y vigilancia.

#### **7.- MECÁNICA DE OPERACIÓN.**

- 7.1.-Difusión, promoción y ejecución.
- 7.2.- Requisitos y restricciones de acceso a los programas alimentarios.
- 7.3.-Contraloría Social (participación social).

#### **8.- INFORMACIÓN PRESUPUESTARIA.**

- 8.1.-Avances físicos-financieros.
- 8.2.- Cierre de ejercicio.
- 8.3.- De la información interna.
- 8.4.- De la información externa.

#### **9.- INDICADORES DE RESULTADOS.**

#### **10.- SEGUIMIENTO, CONTROL Y AUDITORÍA.**

- 10.1.- Del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Morelos.
- 10.2.- De los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia de los Municipios del Estado de Morelos
- 10.3.- De los objetivos.

#### **11.- QUEJAS Y DENUNCIAS.**

- 11.1.- Mecanismos, instancias y canales.

#### **12.- ANEXOS**

## **REGLAS DE OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS OPERADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MORELOS**

**1.- DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN.**-Las presentes Reglas de Operación de los Programas Alimentarios, se aplicarán a todos los programas y acciones de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria en los treinta y tres Municipios del Estado de Morelos, delimitando sus responsabilidades.

Los Sistemas Municipales DIF son un elemento fundamental en el proceso de operación de los Programas Alimentarios.

### **2.- DE LAS FUNCIONES GENERALES DE LOS SISTEMAS DIF MUNICIPALES:**

- Designar a un coordinador que opere cada uno de los Programas Alimentarios, quien además de encargarse de vigilar y supervisar el funcionamiento de dicho Programa en cada Municipio, servirá de enlace y remitirá la información que le sea requerida por el Sistema DIF Morelos.
- Realizar diagnóstico para la selección de la población vulnerable a atender en cada municipio, implementando criterios y herramientas que permitan focalizar los apoyos.
- Participar de manera conjunta con el Sistema DIF Morelos en el establecimiento de mecanismos y estrategias a seguir para la detección, selección, focalización y atención de beneficiarios.
- Promover y coordinar la participación comunitaria en los Programas de Asistencia Alimentaria a través de la formación de comités, integrados por padres de familia o grupos organizados.
- Coordinar con el Sector Salud, para realizar acciones de Vigilancia Nutricional y Orientación Alimentaria que coadyuven a la atención integral de la población beneficiada.
- Informar oportunamente al Sistema DIF Morelos a través de la Dirección de Sistemas Alimentarios y Nutrición, con respecto a la operación de los Programas de Asistencia Social Alimentaria en el municipio.
- Concentrar y entregar los padrones de beneficiarios actualizados de los Programas Alimentarios en las fechas establecidas para cada programa.

### **3.- DE LOS OBJETIVOS:**

#### **3.1.- Objetivo General**

Contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida escolar sujeta de asistencia social, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad

nutricia, acciones de Orientación Alimentaria, Aseguramiento de la calidad Alimentaria y producción de alimentos.

### 3.2 Objetivos específicos

3.2.1 Desayunos Escolares Modalidad frío. Contribuir a la seguridad alimentaria de la población escolar sujeta de asistencia social, mediante la entrega de desayunos fríos, diseñados con base en los criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad.

3.2.2 Desayunos escolares modalidad caliente. Contribuir a la seguridad alimentaria de la población escolar, sujeta de asistencia social, mediante la entrega de desayunos calientes o comidas, diseñados con base en los criterios de calidad nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y producción de alimentos.

3.2.3.- Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. Contribuir a la seguridad alimentaria de los menores de 5 años que se encuentran en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios adecuados a su edad brindando Orientación Alimentaria que incluya platicas de higiene a sus padres.

3.2.4.- Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables. Contribuir a la seguridad alimentaria de los sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados con base en los criterios de calidad nutricia y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

3.2.5 Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo. Contribuir a la seguridad alimentaria de las familias en condición de emergencia, a través de apoyos alimentarios temporales, diseñada con base en los criterios de calidad nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad.

3.2.6 Estrategia de 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.

3.2.7 Estrategia de Huertos y Hortalizas. Fomentar la seguridad alimentaria a través de la producción de hortalizas en escuelas y espacios comunitarios, con la finalidad de promover una alimentación saludable en los beneficiarios de los programas alimentarios.

#### **4. DE LOS SERVICIOS Y ACCIONES EN MATERIA ALIMENTARIA.**

##### **4.1 Del Desayuno Escolar en su Modalidad Frio**

4.1.1 Orientación Alimentaria. Para incidir en mejorar la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que la entrega del desayuno escolar frío esté siempre acompañada 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 programa y a sus familiares, así como al personal responsable de la operación del mismo en el SMDIF y en las comunidades.

4.1.2 Participación Social. Como eje de la asistencia social alimentaria, los programas alimentarios deberán ser impulsados por la participación de la comunidad para desarrollar su capacidad autogestora y generar acciones corresponsables y sostenibles. En el caso del Programa Desayunos Escolares Modalidad Fríos deberá fomentar la participación de los padres de familia a través de la integración de Comités, quienes deberán hacerse cargo del seguimiento y vigilancia del programa. Para la entrega de las raciones se deberá promover que la población beneficiaria se incorpore y participe en las acciones de orientación alimentaria y promoción de la salud.

4.1.3 Vigilancia nutricional. El Sistema DIF Morelos será el responsable de diseñar los esquemas de vigilancia nutricional que permitan medir el impacto de los programas alimentarios en la población beneficiaria proporcionando la capacitación y adiestramiento a los Sistemas Municipales DIF para su correcta aplicación.

Por lo tanto los Sistemas Municipales DIF serán los responsables de aplicar los esquemas de vigilancia nutricional en tiempo y forma como lo establece el Sistema DIF Morelos a fin de construir el Sistema de Vigilancia Nutricional Comunitario Permanente.

Los SMDIF participarán activamente en todas las actividades propuestas por el Departamento de Nutrición acudiendo a capacitaciones como requisito para una mejora continua y convocando a los beneficiarios para la realización de dicha actividad, principalmente en el Programa Atención a Menores de 5 Años en riesgo, no escolarizado donde se realiza Vigilancia Nutricional (toma de peso y talla) 2 veces al año, al igual que las capacitaciones 2 veces al año, a través de atractivas estrategias que generen una mayor participación comunitaria. De no cumplir con lo establecido por el Sistema DIF Morelos no se realizará esta acción en los beneficiarios lo realizarán los encargados del programa en sus SMDIF y emitirán resultados al Sistema DIF Morelos.

Al mismo tiempo los Sistemas Municipales tendrán que realizar adecuadas estrategias de focalización de dicho programa, con el objetivo de beneficiar a la población objetivo.

El Sistema DIF Morelos y/o los SMDIF podrán realizar actividades, en vinculación con otras instituciones, para la valoración y el seguimiento del estado de nutrición de sus beneficiarios.

La información obtenida apoyará en el diagnóstico de la población que se atiende, así como para orientar las acciones a implementar.

4.1.4 Aseguramiento de la Calidad. Implementación de acciones en materia de aseguramiento de la calidad, que permitan generar las condiciones de higiene y seguridad necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los insumos que conforman los apoyos alimentarios entregados a los beneficiarios.

Para que los alimentos lleguen a los beneficiarios en óptimo estado de calidad y cantidad, el Sistema DIF Morelos y los Sistemas Municipales DIF, serán responsables de acuerdo a su ámbito de competencia, de recibir y verificar que los insumos estén en buenas condiciones sanitarias e higiénicas; con el gramaje respectivo y las cantidades asignadas a los proveedores, así como su concordancia en tiempo con la programación del mes que se trate y de que correspondan a las especificaciones de calidad emitidas por el Sistema DIF Morelos.

4.2 Desayuno escolar modalidad caliente. Para alcanzar los objetivos de los Programas de Asistencia Social Alimentaria, se deberán impulsar las siguientes estrategias:

4.2.1 Orientación Alimentaria. Para incidir en la mejora de la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que estos, además de estar conformados bajo los criterios de calidad nutricia, descritos anteriormente, estén siempre acompañados de acciones de orientación alimentaria, con la finalidad de promover estilos de vida saludables basados en una alimentación correcta y en la promoción de la actividad física.

La orientación alimentaria deberá dirigirse primordialmente a los beneficiarios de los programas alimentarios, así como al personal responsable de la operación en el Sistema DIF Morelos, en los SMDIF y en las comunidades de los beneficiarios para asegurar y fomentar que los Sistemas Municipales DIF cuenten con la normatividad oficial vigente a fin de que la observen y la hagan cumplir.

4.2.2 Participación Social. Como eje de la asistencia social alimentaria, los programas alimentarios deberán de ser impulsados por la participación de la comunidad para desarrollar su capacidad autogestora y generar acciones corresponsables y sostenibles. En el Programa de Desayunos Escolares Calientes deberá fomentar la participación de los padres de familia a través de la integración de comités, quienes deberán hacerse cargo del seguimiento y vigilancia del Programa. Para la entrega de las raciones alimentarias se deberá promover que la población beneficiada se incorpore y participe en las acciones de Orientación Alimentaria y promoción de la salud

Establecer lineamientos de capacitación y asesoría para el personal a cargo de difundir la Orientación Alimentaria, realizar las actividades de promoción a la salud, participación social y buenos hábitos alimentarios, así también desarrollar la metodología y ejecución de los proyectos específicos de la Orientación Alimentaria con los Sistemas Municipales DIF.

Establecer canales de comunicación con instituciones públicas y privadas para formar alianzas estratégicas que promuevan la adecuada nutrición en el Estado.

Trabajar en coordinación con los encargados de los Programas Alimentarios para que apoyen en todas las actividades de Orientación Alimentaria que establezca el Departamento de Nutrición, tales como: Talleres de Alimentación Saludable, Pláticas de Orientación Alimentaria (previo a una capacitación proporcionada por el Departamento de Nutrición), Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación en el mes de octubre de cada año con alguna actividad referente al tema de alimentación como lo sugiere la FAO

(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), OMS (Organización Mundial de la Salud) y el Sistema Nacional DIF.

Poner en práctica esquemas de Orientación Alimentaria que vayan de acuerdo a la región y grupos en riesgo a la cual pertenezcan, con la finalidad de impactar de manera eficaz y contribuir a mejorar la nutrición de la población objetivo. Poner en marcha programas de capacitación y difusión de prácticas saludables para una correcta alimentación: (clasificación de alimentos, recomendaciones de consumo y alimentación adecuada de acuerdo a la edad, prácticas de seguridad e higiene alimentaria y conservación adecuada de alimentos).

4.2.2 Vigilancia Nutricional. El Sistema DIF Morelos será el responsable de diseñar los esquemas de vigilancia nutricional que permitan medir el impacto de los programas alimentarios en la población beneficiaria proporcionando la capacitación y adiestramiento a los Sistemas Municipales DIF para su correcta aplicación.

Por lo tanto los Sistemas Municipales DIF serán los responsables de aplicar los esquemas de vigilancia nutricional en tiempo y forma como lo establece el Sistema DIF Morelos a fin de construir el Sistema de Vigilancia Nutricional Comunitario Permanente.

Los SMDIF participarán activamente en todas las actividades propuestas por el Departamento de Nutrición acudiendo a capacitaciones como requisito para una mejora continua y convocando a los beneficiarios para la realización de dicha actividad, principalmente en el Programa Alimentario PAM (Programa de Atención al Menor de 5 Años en Riesgo no Escolarizado) donde se realiza Vigilancia Nutricional (toma de peso y talla) 2 veces al año, al igual que las capacitaciones 2 veces al año, a través de atractivas estrategias que generen una mayor participación comunitaria. De no cumplir con lo establecido por el Sistema DIF Morelos no se realizará esta acción en los beneficiarios lo realizarán los encargados del programa en sus SMDIF y emitirán resultados al Sistema DIF Morelos.

Al mismo tiempo los Sistemas Municipales tendrán que realizar adecuadas estrategias de focalización de dicho programa, con el objetivo de beneficiar a la población objetivo.

4.2.3 Control de Calidad y Vigilancia Sanitaria. Para que los alimentos lleguen a los beneficiarios en óptimo estado de calidad y cantidad, el Sistema DIF

Morelos y los Sistemas Municipales DIF, serán responsables de acuerdo a su ámbito de competencia, de recibir y verificar que los insumos estén en buenas condiciones sanitarias e higiénicas; con el gramaje respectivo y las cantidades asignadas a los proveedores, así como su concordancia en tiempo con la programación del mes que se trate y de que correspondan a las especificaciones de calidad emitidas por el Sistema DIF Morelos. Cuando el Sistema Municipal DIF haya recibido los insumos para su almacenamiento y distribución, será responsable de que estos se conserven en buen estado, con el fin de que lleguen a los beneficiarios en óptimas condiciones de calidad y cantidad.

Debido a la importancia que representa el manejo de los alimentos que se otorgan a los beneficiarios de los Programas de Asistencia Social Alimentaria el Sistema DIF Morelos, promoverá la implementación de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, así como las normas afines a que se refieren el proceso de manufactura y las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales e instalaciones y áreas de los centros de trabajo proporcionando la capacitación al personal responsable de los Sistemas Municipales DIF.

El Sistema Municipal DIF es el responsable de aplicar, y dar cumplimiento a lo establecido en el párrafo anterior con la finalidad de establecer el sistema de vigilancia sanitaria a nivel local para lo cual deberá contar con la capacitación que otorgará el Sistema DIF Morelos mediante los cursos de Manejo Higiénico de Alimentos.

#### 4.3 Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados.

4.3.1 El programa Menores de 5 años en riesgo no escolarizados, promueve la Orientación Alimentaria. Para incidir en la mejora de la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que estos, además de estar conformados bajo los criterios de calidad nutricia, descritos anteriormente, estén siempre acompañados de acciones de orientación alimentaria, con la finalidad de promover estilos de vida saludables basados en una alimentación correcta y en la promoción de la actividad física. La orientación alimentaria deberá dirigirse primordialmente a los beneficiarios de los programas alimentarios, así como al personal responsable de la operación en el Sistema DIF Morelos, en los SMDIF y en las comunidades de los

beneficiarios para Asegurar y fomentar que los Sistemas Municipales DIF cuenten con la normatividad oficial vigente a fin de que la observen y la hagan cumplir.

Establecer lineamientos de capacitación y asesoría para el personal a cargo de difundir la Orientación Alimentaria, realizar las actividades de promoción a la salud, participación social y buenos hábitos alimentarios, así también desarrollar la metodología y ejecución de los proyectos específicos de la Orientación Alimentaria con los Sistemas Municipales DIF.

Establecer canales de comunicación con instituciones públicas y privadas para formar alianzas estratégicas que promuevan la adecuada nutrición en el Estado.

Trabajar en coordinación con los encargados de los Programas Alimentarios para que apoyen en todas las actividades de Orientación Alimentaria que establezca el Departamento de Nutrición, tales como: Talleres de Alimentación Saludable, Pláticas de Orientación Alimentaria (previo a una capacitación proporcionada por el Departamento de Nutrición), Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación en el mes de octubre de cada año con alguna actividad referente al tema de alimentación como lo sugiere la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), OMS (Organización Mundial de la Salud) y el Sistema Nacional DIF.

Poner en práctica esquemas de Orientación Alimentaria que vayan de acuerdo a la región y grupos en riesgo a la cual pertenezcan, con la finalidad de impactar de manera eficaz y contribuir a mejorar la nutrición de la población objetivo. Poner en marcha programas de capacitación y difusión de prácticas saludables para una correcta alimentación: (clasificación de alimentos, recomendaciones de consumo y alimentación adecuada de acuerdo a la edad, prácticas de seguridad e higiene alimentaria y conservación adecuada de alimentos).

4.3.2 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 atención a menores de cinco años en riesgo no escolarizados, se deberá fomentar la participación de los sistemas municipales DIF y promover que la población beneficiaria se incorpore, para participar en las acciones de orientación alimentaria y promoción de la salud.

4.3.3 Vigilancia nutricional. Los Sistemas Municipales DIF, podrán realizar actividades, en vinculación con otras instituciones, para la valoración y el seguimiento del estado de nutrición de sus beneficiarios, así como para orientar las acciones a implementar dentro del programa.

#### 4.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables

4.4.1. El programa Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables promueve la Orientación Alimentaria. Para incidir en la mejora de la calidad de vida de los beneficiarios de los programas alimentarios, se requiere que estos, además de estar conformados bajo los criterios de calidad nutricia, descritos anteriormente, estén siempre acompañados de acciones de orientación alimentaria, con la finalidad de promover estilos de vida saludables basados en una alimentación correcta y en la promoción de la actividad física. La orientación alimentaria deberá dirigirse primordialmente a los beneficiarios de los programas alimentarios, así como al personal responsable de la operación en el Sistema DIF Morelos, en los SMDIF y en las comunidades de los beneficiarios para Asegurar y fomentar que los Sistemas Municipales DIF cuenten con la normatividad oficial vigente a fin de que la observen y la hagan cumplir.

Establecer lineamientos de capacitación y asesoría para el personal a cargo de difundir la Orientación Alimentaria, realizar las actividades de promoción a la salud, participación social y buenos hábitos alimentarios, así también desarrollar la metodología y ejecución de los proyectos específicos de la Orientación Alimentaria con los Sistemas Municipales DIF.

Establecer canales de comunicación con instituciones públicas y privadas para formar alianzas estratégicas que promuevan la adecuada nutrición en el Estado.

Trabajar en coordinación con los encargados de los Programas Alimentarios para que apoyen en todas las actividades de Orientación Alimentaria que establezca el Departamento de Nutrición, tales como: Talleres de Alimentación Saludable, Pláticas de Orientación Alimentaria (previo a una capacitación proporcionada por el Departamento de Nutrición), Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación en el mes de octubre de cada año con alguna actividad referente al tema de alimentación como lo sugiere la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), OMS (Organización Mundial de la Salud) y el Sistema Nacional DIF.

Poner en práctica esquemas de Orientación Alimentaria que vayan de acuerdo a la región y grupos en riesgo a la cual pertenezcan, con la finalidad de impactar de manera eficaz y contribuir a mejorar la nutrición de la población objetivo. Poner en marcha programas de capacitación y difusión de prácticas saludables para una correcta alimentación: (clasificación de alimentos, recomendaciones de consumo y alimentación adecuada de acuerdo a la edad, prácticas de seguridad e higiene alimentaria y conservación adecuada de alimentos).

4.4.2 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, promover que la población beneficiaria se incorpore, para participar en las acciones de Orientación Alimentaria y promoción de la salud.

#### 4.5 Asistencia Alimentaria a Familias en desamparo

4.5.1 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, promover que la población beneficiaria se incorpore, para participar en las acciones de Orientación Alimentaria y promoción de la salud.

4.5.2 Estrategia de 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.

#### 4.6 Estrategia de Huertos y Hortalizas.

4.6.1 Orientación Alimentaria: Para incidir en mejorar la calidad de vida de los beneficiarios de los Programas alimentarios, se requiere que la implementación de la estrategia de Huertos Escolares este acompañada de acciones de Orientación Alimentaria con la finalidad de promover estilos de vida saludables, basados en una alimentación correcta y la promoción de la producción de alimentos para autoconsumo.

4.6.2 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 la implementación de la estrategia de Huertos Escolares deberá fomentar la participación de los padres de familia a través de la integración de comités, quienes deberán de hacerse cargo del seguimiento y vigilancia de la estrategia.

4.6.3 Aseguramiento de la calidad: Implementación de acciones en materia de aseguramiento de la calidad, que permitan generar las condiciones de higiene y seguridad necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de la producción de los alimentos para su consumo en los beneficiarios de los Programas alimentarios.

## **5.- LINEAMIENTOS GENERALES.**

### **5.1 Cobertura.**

5.1.1. Desayunos Escolares Modalidad Frío. En los 33 Municipios del Estado, atendiendo preferentemente a escuelas públicas ubicadas en localidades de muy alta y alta marginación, o municipios y localidades clasificados como prioritarios de acuerdo a (INFOMUN) Índice de focalización por municipio e (INFOLOC) Índice de focalización por localidad, proporcionados por el Sistema Nacional DIF.

5.1.2. Desayunos Escolares Modalidad Caliente. Los 33 Municipios que comprende el Estado de Morelos, brindando atención a los planteles escolares de Sistema Educativo Nacional ubicados en localidades de alta y muy alta marginación, en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, con carencia al acceso a la alimentación preferentemente.

5.1.3. Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. Los treinta y tres Municipios del Estado, automáticamente, al haber niños menores a cinco años, ese hogar es candidato probable al programa, brindando especial atención a las comunidades catalogadas como de alta y muy alta marginación.

5.1.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables. En los treinta y tres Municipios del Estado, brindando especial atención a las comunidades catalogadas como de alta y muy alta marginación.

5.1.5. Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo.

5.1.6 Estrategia de Orientación Alimentaria. En los 33 municipios del estado de Morelos.

5.1.7. Estrategia de Huertos y Hortalizas. Planteles Escolares del Sistema Educativo Nacional ubicados en localidades de alta y muy alta marginación, en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, con carencia al acceso a la alimentación preferentemente o espacios comunitarios beneficiados Programa de Desayunos Escolares Modalidad Caliente en el Estado de Morelos en ambos casos.

## 5.2 Población objetivo.

5.2.1 Desayunos Escolares Modalidad Fríos. Niñas y niños en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asisten a planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional: Preescolares y Primarias, Educación inicial Escolarizada, Educación Indígena, Educación Especial, Centros de Asistencia Integral y Comunitarios (CAIC'S), Consejo Nacional de Fomento Educativo (CONAFE), ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas preferentemente.

En caso de educación inicial, se atenderá a partir de los 2 años de edad por tratarse de población ubicada en zonas con alto y muy alto índice de marginación.

Se atenderá en las escuelas con grado de marginación muy alto, alto y medio a toda la población escolar, en las de grado de marginación bajo y muy bajo se atenderá hasta segundo grado de primaria, según la disponibilidad del programa.

5.2.2. Desayunos Escolares Modalidad Caliente. Niñas y niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asisten a planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional: Preescolar, Primaria y Secundaria, ubicados en zonas, rurales y urbano marginadas preferentemente.

5.2.3. Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. Niñas y niños entre doce meses y cuatro años once meses, no escolarizados, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que habiten preferentemente en comunidades alta y muy alta marginación y que no reciban apoyo de otros programas alimentarios.

5.2.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables. Grupos de riesgo, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad, adultos mayores y personas vulnerables por ingresos.

5.2.5. Asistencia Alimentaria a Familias en desamparo. En los treinta y tres Municipios del Estado, atendiendo preferentemente, personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos naturales destructivos y que por sus condiciones de vulnerabilidad requieran de apoyo institucional para enfrentarlos.

5.2.6 Estrategia de Orientación Alimentaria. Beneficiarios de los programas alimentarios DIF, organizaciones no gubernamentales (ONG'S), asociaciones civiles y población abierta.

5.2.7 Estrategia de Huertos y Hortalizas. Beneficiarios de los programas alimentarios alumnos de los planteles escolares, niños, niñas y población vulnerable.

### 5.3 Características de los apoyos

5.3.1. El Desayuno Escolar Modalidad Frio deberá en su conformación:

- Incluir leche descremada.
- Otorgar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, etc.
- Incluir una porción de fruta (fresca o deshidratada) sin adición de azúcares, grasa o sal.

5.3.2 Desayuno Escolar Modalidad Caliente. Se compone de:

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

• Para la modalidad de menores de 5 años no escolarizados. Alimentos básicos, al menos dos cereales o productos elaborados a base de este (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral) para niños de corta edad, es suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria. Al menos un kilogramo de leguminosa (frijol, lenteja y garbanzo).

Alimentos complementarios, fruta fresca, verdura fresca o envasada (cuidando que el aporte de sodio no exceda el límite permitido por porción, además de complemento alimenticio.

- Para la modalidad de asistencia alimentaria a sujetos vulnerables. Despensa básica (dotación) diseñada atendiendo los Criterios de Calidad Nutricia determinados por el Sistema Nacional DIF, que puede ir acompañada de un complemento alimenticio.
- Para la modalidad de Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo. Despensa básica (dotación) diseñada atendiendo los Criterios de Calidad Nutricia determinados por el Sistema Nacional DIF.
- Para la modalidad de estrategia de orientación alimentaria a través de: pláticas de orientación alimentaria; talleres de alimentación saludable; vigilancia nutricional (toma de peso y talla) en menores de 5 años; desarrollo de material didáctico; diseño de menús saludables considerando criterios de calidad nutricia que se establece en la EIASA; aseguramiento de la calidad como lo establece el SNDIF y a través de vinculación con Universidades (proyectos, prácticas y servicio social).
- Para la modalidad de estrategia de Huertos y Hortalizas. El apoyo que otorga la estrategia es con el objetivo de fomentar la autosuficiencia alimentarias y el consumo de frutas y verduras destina los siguientes apoyos que se describen a continuación:
  - equipo de riego: Tinaco de 1,100 lts. manguera hydrogol para goteo, poliducto de 1 ½, válvula de pvc de 1 ½, adaptador de inserción de 1 ½, niple de 1 ½, tapón de inserción de 1 ½, válvulas de inserción de 16 mm y conectores iniciales con goma de 16 mm.
  - Equipo de Herramienta: 1 bomba aspersora, 1 bulto de fertilizante de 50 kg. de triple 17, 1 pico, 1 pala, 1 rastrillo, 1 regadera, 1 rollo de malla de 1.50 m. de alto por 45 m. de largo, 1 carretilla, 1 charola germinadora, 1 bulto de sustrato de 10 kg.
  - 4 tipos de paquetes de semillas (60 sobres de semilla por paquete) en la que cada sobre deberá contener de acuerdo a las condiciones y necesidades prioritarias de la región:
    - a) rabanito, cilantro, frijol ejotero, jitomate, cebolla y calabacita.
    - b) lechuga, acelga, betabel, col, zanahoria y rabanito.
    - c) chile serrano, jitomate, rabanito, tomate de cascara, cebolla y lechuga.
    - d) melón, sandía, pepino, rabanito, cilantro y col.

#### 5.4. Criterios de selección para los insumos alimentarios.

5.4.1 Para la integración del desayuno escolar frio se deberá:

- Incluir 250 ml de leche descremada
- Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niños en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continúa siendo un problema frecuente de salud.
- Otorgar una porción de cereal integral elaborado con granos enteros o a partir de harinas integrales en forma de galletas, barras, etc., considerando las siguientes características:

Porción	30gramos
Fibra	Mínimo 1.8gramos (> 10% de la IDR <sup>27</sup> )
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5gramos
Sodio	Máximo 180miligramos <sup>28</sup>

- 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. o Evitar dar apariencia a la fruta deshidratada de golosina o dulce.

5.4.2 Desayuno escolar modalidad caliente. Para integración de la dotación se deberá incluir:

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

5.4.2.1. La comida caliente deberá componerse de:

- Leche descremada y/o agua natural de 240 ml.

- Platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral, una leguminosa y/o un alimento de origen animal.
- Fruta de estación como postre.

El Sistema DIF Morelos deberá entregar al menos 20 menús cíclicos a los comités de Desayunos Escolares Calientes, diseñados con Criterios de Calidad Nutricia, debiendo considerar lo siguiente:

Incluir leche descremada y/o agua natural.

Considerar la inclusión de leche semidescremada o entera excepcionalmente para niños en edad preescolar que viven en zonas en la que la desnutrición continua siendo un problema frecuente de salud.

En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina.

- En caso de integrar un agua o licuado de fruta, esta deberá cumplir con las siguientes características:

- a) Ser preparada con fruta natural únicamente.
- b) Añadir como máximo 20 g/l de azúcar, es decir, 2 cucharadas soperas por litro.
- c) Considerar como bebida de baja frecuencia y respetar la frecuencia permitida.

- En caso de incluirse atole, este deberá cumplir con las siguientes características:

- a) Ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz, maíz).
- b) Añadir como máximo 20 g/l de azúcar, es decir, 2 cucharadas soperas por litro.
- c) Considerarse como bebida de baja frecuencia y respetar la frecuencia permitida.

- Incluir un platillo fuerte y que incluya verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal, en el que se deberá:

- a) Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsas, asados, horneados, tostado, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación (con bajo contenido en grasas saturadas y de grasas trans), (lineamientos Secretaría de Educación Pública-Secretaría de Salud).
- b) Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cascara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).
- c) Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra.
- d) En caso de incluir arroz, este deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa aparezca como un ingrediente que se agregue en una pequeña cantidad al plato y no sea el ingrediente principal, no será considerada como una porción de cereal. Incluir una porción de fruta (fresca o deshidrata) sin adición de azúcares, grasa o sal.

Incluir como máximo dos preparaciones de baja frecuencia por semana y estas no podrán formar parte del mismo menú.

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

- a) Que la porción de leche sea de 240 a 250 ml.
- b) Evitar duplicar las fuentes de proteína en el menú (cuando se incluye un alimento de origen animal junto con una leguminosa en el platillo, o cuando están presentes dos leguminosas).
- c) Promover la combinación de los cereales con las leguminosas, para un mejor aprovechamiento de los alimentos de la dotación (arroz y lenteja, maíz y frijol, arroz y frijol, etc.)
- d) Integrar preparaciones que incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición y distribución.
- e) Promover que la ración de fruta o verdura sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del Sistema DIF Morelos, o a través del establecimiento de convenios con los SMDIF, los padres de familia o los comités de los Desayunos Escolares para su adquisición.

5.4.3. Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. Se deberá otorgar una dotación integrada por los siguientes:

- Alimentos básicos:
  - Leche (entera o semidescremada), complemento o leche fortificada, en cantidad suficiente para ofrecer al menos una porción diaria al menor.

- Al menos dos tipos de cereales (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral), de ser posible fortificados y en cantidad total de por lo menos un kilogramo por mes.

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

5.4.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables. Para la conformación de este apoyo (dotación) se deberá:

- Incluir 4 o más alimentos básicos que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Incluir cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2012 (Verduras y Frutas; Cereales; y Leguminosas y Alimentos de Origen Animal).
- 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.

5.4.5. Asistencia Alimentaria a Familias en desamparo. Para la conformación de este apoyo (dotación) se deberá:

- Incluir 4 o más alimentos básicos que formen parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.
- Incluir cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2012 (verduras y frutas; cereales; y leguminosas y alimentos de origen animal).
- 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.

5.4.6. Estrategia de Orientación Alimentaria. De manera general, los apoyos alimentarios de todos los programas deberán incluir:

- Alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2012, servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria. criterios para brindar orientación: verdura y fruta; cereales; leguminosas y/o alimentos de origen animal.
- Insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta.
- Cereales integrales o sus derivados, elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales.
- Una amplia variedad de leguminosas, entre las que se encuentran: frijoles, lentejas, habas, garbanzos, arvejas, etc.
- Alimentos que sean fuente de calcio, por ejemplo, tortilla de nixtamal, charales, sardinas, leche y sus derivados.
- En el caso de la leche, ésta deberá otorgarse sin saborizantes, ni edulcorantes calóricos (azúcar) ni no calóricos (sustitutos de azúcar). Tampoco deberá contener grasa vegetal o cualquier otra sustancia que no sea propia de la leche. El tipo de leche que deberá incluir cada programa se encuentra especificado en la sección correspondiente. Alimentos que no sean fuente importante de azúcares, grasas, sodio, y/o harinas refinadas (Anexo 6) o que por su apariencia puedan parecer dulces, botanas, golosinas o postres.

5.4.7. Estrategia de Huertos y Hortalizas: De manera general, los apoyos otorgados a través de esta estrategia, deberán de ser dotaciones de distintas variedades de semillas, equipo de sistema de riego por goteo y herramienta básica para fomentar la producción de alimentos a través de pequeños espacios, en donde se producen alimentos con alto valor nutritivo para su consumo en fresco.

#### 5.5. Del tipo de apoyo.

5.5.1. El Desayuno Escolar modalidad frío se compone de los siguientes productos:

- Leche Natural descremada (250ml)
- Cereal Integral de (30 grs.)
- Fruta fresca o deshidratada (25 grs.)

5.5.2. El Desayuno escolar modalidad caliente. Consiste de la dotación de una despensa con productos de la canasta básica y sobres de leche descremada en polvo, diseñada con criterios de calidad nutricia determinados por el Sistema Nacional DIF y que es distribuida de manera mensual a los comités encargados de los Centros de Asistencia Nutricional y Comunitarios (CANyC), para la preparación de los alimentos que se otorgaran a los beneficiarios.

5.5.3. Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados. Se integra de una despensa consistente en la entrega de apoyos alimentarios adecuados a su edad, mismas que deberán cumplir con los criterios de calidad nutricia, que deberán ser culturalmente aceptados, en combinación con acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria.

5.5.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables. Se integra de una Despensa básica (dotación) diseñada atendiendo los criterios de calidad nutricia determinados por el Sistema Nacional DIF.

5.5.5. Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo. Se integra de una Despensa básica (dotación) diseñada atendiendo los Criterios de Calidad Nutricia determinados por el Sistema Nacional DIF.

5.5.6. Estrategia de Orientación Alimentaria. Consistente en pláticas o taller de orientación alimentaria.

5.5.7. Estrategia de Huertos y Hortalizas. Se otorga con el objetivo de fomentar la autosuficiencia alimentarias y el consumo de frutas y verduras destina los siguientes apoyos que se describen a continuación:

- equipo de riego: Tinaco de 1,100 lts. manguera hydrogol para goteo, poliducto de 1 ½, válvula de pvc de 1 ½, adaptador de inserción de 1 ½, niple de 1 ½, tapón de inserción de 1 ½, válvulas de inserción de 16 mm y conectores iniciales con goma de 16 mm.
- Equipo de Herramienta: 1 bomba aspersora, 1 bulto de fertilizante de 50 kg. de triple 17, 1 pico, 1 pala, 1 rastrillo, 1 regadera, 1 rollo de malla de 1.50 m. de alto por 45 m. de largo, 1 carretilla, 1 charola germinadora, 1 bulto de sustrato de 10 kg.
- 4 tipos de paquetes de semillas (60 sobres de semilla por paquete) en la que cada sobre deberá contener de acuerdo a las condiciones y necesidades prioritarias de la región:
  - e) rabanito, cilantro, frijol ejotero, jitomate, cebolla y calabacita.
  - f) lechuga, acelga, betabel, col, zanahoria y rabanito.
  - g) chile serrano, jitomate, rabanito, tomate de cascara, cebolla y lechuga. melón, sandía, pepino, rabanito, cilantro y col.

+5.6. Criterios Geográficos.

Municipios prioritarios por sus condiciones de marginación, pobreza y vulnerabilidad, estado nutrición, rural-urbano, población indígena, micro regiones, cobertura según oferta de otros programas y nivel de demanda.

Se deberá lograr la cobertura de todos los municipios con población indígena.

### **Por Individuo.**

Detectando en las comunidades con apoyo del Sistema Municipal DIF a los individuos que requieren del apoyo, por sus condiciones de desventaja en cuanto a nutrición, pobreza, vulnerabilidad familiar.

### **Solicitud.**

Para ser beneficiados con los Programas de Asistencia Social Alimentaria los centros educativos o comunidades deberán presentar por escrito ante el Sistema Municipal DIF una Solicitud de Ingreso al Programa de Asistencia Social Alimentaria en la cual se describa el tipo de apoyo y el número de beneficiarios a atender. Además de dar cumplimiento a cada uno de los requisitos solicitados por cada programa.

Los SMDIF( Sistemas Municipales DIF), instituciones, asociaciones civiles y gubernamentales se comprometen a que una vez incluidos en los Programas de Asistencia Social Alimentaria, permanecerán el tiempo establecido en cada uno de los Programas Alimentarios, con el número total de beneficiarios que fueron inscritos en el momento de su solicitud.

En caso de modificaciones en el padrón de beneficiarios notificar por escrito a la Dirección de Sistemas Alimentarios y Nutrición.

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

Estos están basados en las características de una dieta correcta de acuerdo a la NOM-043-SSA2, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación Para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación y a partir de 2011, se 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, emitidos por la Secretaria de Educación Pública y la secretaria de Salud.

5.7. Importe de apoyos.

5.7.1. De las cuotas de recuperación de los Desayunos Escolares Fríos

En términos de lo dispuesto por el artículo 19 fracciones V y VII de la Ley de Asistencia Social y corresponsabilidad ciudadana para el Estado de Morelos, y al artículo 46 del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Morelos, las cuotas de recuperación se determinan conforme a lo siguiente:

GRADO DE MARGINACIÓN	CUOTA DE RECUPERACIÓN
MUY ALTO	GRATUITOS
ALTO	\$ 0.50
MEDIO	\$ 1.00
BAJO	\$ 1.50
MUY BAJO	\$ 2.00

Y conforme a los parámetros del grado de marginación considerados por el Consejo Nacional de Población (CONAPO) referenciados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) a través del censo de población y vivienda 2010. Como a continuación se muestra:

GRADOS DE MARGINACIÓN DEL ESTADO DE MORELOS					
Entidad	Entidad federativa	Clave del municipio	Municipio	Localidad	Grado de marginación
17	Morelos	1	Amacuzac	Amacuzac	Bajo
17	Morelos	1	Amacuzac	Cajones	Alto
17	Morelos	1	Amacuzac	Casahuatlán	Alto
17	Morelos	1	Amacuzac	Coahuixtla	Medio
17	Morelos	1	Amacuzac	Huajintlán	Medio