



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA COLIMA INFORME PARCIAL DEL PROYECTO ESTATAL ANUAL 2019

(RETROALIMENTACIÓN)

Enero 2020

Emiliano Zapata 340, 1er piso, colonia Santa Cruz Atoyac, alcaldía Benito Juárez, C.P. 03310, Ciudad de México,
Tel. 3003 2200 www.gob.mx/difnacional



2020
AÑO DE
LEONA VICARIO
BENIGNITA MADRE DE LA PATRIA





SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

ÍNDICE

1. CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA

2. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA

3. NORMATIVIDAD
 - 3.1. REGLAS DE OPERACIÓN
 - 3.2. CONVENIOS
 - 3.3. CUOTAS DE RECUPERACIÓN

4. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Emiliano Zapata 340, 1er piso, colonia Santa Cruz Atoyac, alcaldía Benito Juárez, C.P. 03310, Ciudad de México,
Tel. 3003 2200 www.gob.mx/difnacional



2020
AÑOS
LEONA VICARIO
BENEMÉRITA MADRE DE LA PATRIA





El presente documento es la retroalimentación de su **Informe Parcial del Proyecto Estatal Anual 2019**, enviado a la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, el cual incluye los apoyos alimentarios adquiridos exclusivamente con recursos del Ramo 33 fondo Vi, así como los menús que deriven de éstos.

1. Criterios de Calidad Nutricia

Se incluye una evaluación **cualitativa y cuantitativa de los Criterios de Calidad Nutricia 2019**, es decir, se evaluó la conformación de los apoyos alimentarios en su diseño, ingredientes y composición nutrimental. Dichos elementos, han sido evaluados con base en la información contenida en las etiquetas, pruebas de laboratorio y demás anexos del IPPEA 2019. **Se solicita atentamente consultar los Criterios de Calidad Nutricia 2020 de manera exhaustiva con la finalidad de realizar las adecuaciones de acuerdo con la reestructuración de los programas de la EIASADC.**

Los apoyos alimentarios aprueban cuando están conformados con los **Criterios de Calidad Nutricia** y obtienen una **calificación mayor a 7.5**, en caso de no cumplir con dichos Criterios, los menús que deriven de estos no serán evaluados. La inclusión de algún alimento “no permitido” (Anexo 5, EIASA 2019) afecta negativamente la calificación de los menús, por lo que **se solicita apearse a las recomendaciones emitidas en esta retroalimentación**, realizando los ajustes necesarios de acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia descritos en los Lineamientos de la EIASADC.

Programa	Tipo de Apoyo	Cumplimiento con los CCN
Desayunos Escolares Calientes	Dotación	1/1
	Menús	20/20
Desayunos Escolares Fríos	Menús	2/5
Asistencia Alimentaria a Menores de 5 años en riesgo, no escolarizados	Dotación	1/1
Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables	Dotación	2/2
	Menús	30/30
Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo	Dotación	1/1





1.1. Desayunos Escolares modalidad caliente (DEC)

Dotación

Población a la que se dirige el apoyo:			Prescolar, Escolar, Secundaria y Bachillerato.	
Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación:			1	
Número de días para los que fue calculada la dotación:			20	
Insumo		Presentación del insumo	Número de unidades por dotación	Calificación de la dotación (aprueba si > 7.5)
1	Tortilla de maíz nixtamalizado	Grael	10	10
2	Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	10	
3	Tomate verde	Grael	10	
4	Chile poblano	Grael	10	
5	Cebolla	Grael	10	
6	Nopal	Grael	10	
7	Aceite comestible	Botella de 500 mL	10	
8	Leche descremada (TM)	Tetrapack 1 L	10	
9	Tostadas horneadas	Bolsa de 250 g (21 piezas)	10	
10	Jitomate	Grael	10	
11	Ajo	Grael	10	
12	Lechuga	Grael	10	
13	Espinacas	Grael	10	
14	Chayote	Grael	10	
15	Soya texturizada	Saco de 15 kg	10	
16	Zanahoria	Grael	10	
17	Cilantro	Grael	10	





18	Huevo	Caja de 360 piezas	10
19	Ejotes	Grael	10
20	Harina de maíz	Grael	10
21	Espagueti integral	Bolsa de 200 g	10
22	Calabacita	Grael	10
23	Atún en agua en hojuelas (estándar)	Lata de 140 g	10
24	Pepino	Grael	10
25	Vinagre	Botella de 500 mL	10
26	Chile guajillo	Grael	10
27	Avena	Bolsa de 1 kg	10
28	Pimiento morrón rojo	Grael	10
29	Fruta de temporada	Grael	10
30	Arroz entero	Bolsa de 1 kg	10

Observaciones:

A partir de la EIASADC 2020 la soya no podrá formar parte de las dotaciones por lo que se sugiere reemplazarlo por alguna otra leguminosa, o por alguna fuente de hierro hemínico.

Menús

Población a la que se dirige el apoyo:	Preescolar, Escolar, Secundaria.
Observaciones	<p>Los 20 menús recibidos aprueban de acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia 2019.</p> <p>Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Se solicita atender las recomendaciones en relación al aporte de verduras de los menús para evitar su afectación en la evaluación del PEA 2020 debido a la actualización de los lineamientos de la EIASADC.</p>





# 1	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 15 g de chile poblano, nopal o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 2	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 30 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 4	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 15 g de zanahoria, jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 5	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de ejotes, nopal o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 6	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 8	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 20 g de jitomate, pepino o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 10	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 30 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 11	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 40 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 13	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 14	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 20 g de jitomate, pepino, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 16	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 50 g de jitomate, nopales o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 17	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de pepino, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 19	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de espinaca, jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 20	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.





1.2. Desayunos Escolares modalidad frío (DEF)

Menús

Población a la que se dirige el apoyo:			Preescolar, primaria, secundaria	
Observaciones			Aprueban únicamente 2 menús de 5 recibidos de acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia.	
No.	Conformación	Cantidad para 1 beneficiario (g o mL)	Calificación del menú (pasa si es mayor a 7.5)	Observaciones
1	Leche descremada	250 ml	5.71	La "galleta integral con avena" contiene menos de 1.8g de fibra en 30g de producto, así también, excede el límite permitido de grasas saturadas, por lo que se considera un alimento no permitido, se sugiere sustituirlo por otro cereal que cumpla con los CCN establecidos en la EIASADC. Se exhorta al SEDIF a reportar todos los nutrimentos solicitados en el anexo E del IPPEA a fin de evitar verse afectados nuevamente en futuras evaluaciones.
	Galleta integral con avena	30 g		
	Manzana	70 g		
2	Leche descremada	250 ml	10	
	Galleta integral sabor nuez	30 g		
	Manzana	70 g		
3	Leche descremada	250 ml	5.71	La "galleta integral con avena" contiene menos de 1.8g de fibra en 30g de producto, así también, excede el límite permitido de grasas saturadas, por lo que se considera un alimento no permitido, se sugiere sustituirlo por otro cereal que cumpla con los CCN establecidos en la EIASADC. Se exhorta al SEDIF a reportar todos los nutrimentos
	Galleta integral con avena	30 g		
	Manzana	70 g		





				solicitados en el anexo E del IPPEA a fin de evitar verse afectados nuevamente en futuras evaluaciones.
4	Leche descremada	250 ml	10	
	Galleta integral sabor nuez	30 g		
	Manzana	70 g		
5	Leche descremada	250 ml	5.71	La "galleta integral con avena" contiene menos de 1.8g de fibra en 30g de producto, así también, excede el límite permitido de grasas saturadas, por lo que se considera un alimento no permitido, se sugiere sustituirlo por otro cereal que cumpla con los CCN establecidos en la EIASADC. Se exhorta al SEDIF a reportar todos los nutrimentos solicitados en el anexo E del IPPEA a fin de evitar verse afectados nuevamente en futuras evaluaciones.
	Galleta integral con avena	30 g		
	Manzana	70 g		

1.3. Asistencia Alimentaria a Menores de 5 Años en Riesgo No Escolarizados

Dotación

	Insumo	Presentación del insumo	Número de unidades por dotación	Calificación de la dotación (aprueba si > 7.5)
1	Leche entera en polvo	Bolsa de 460 g	2	10
2	Pasita chica sin hueso	Bolsa de 250 g	1	
3	Arroz integral entero	Bolsa de 1 kg	1	
4	Pasta de estrellita integral	Bolsa de 200 g	5	
5	Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	1	
6	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425 g	2	





7	Ensalada de verduras	Lata de 220 g	3	
---	----------------------	---------------	---	--

NOTA: Para considerarse integral el arroz debe contener al menos 1.8 g de fibra en 30 g de producto, sin embargo, en la dotación para este grupo de población, los cereales pueden no ser integrales, es por ello que su dotación obtuvo la puntuación máxima.

1.4. Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables

Dotación

Población a la que se dirige el apoyo:	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.		
Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación:	1		
Número de días para los que fue calculada la dotación:	30		

Insumo	Presentación del insumo	Número de unidades por dotación	Calificación de la dotación (aprueba si > 7.5)
1 Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	1	10
2 Lenteja chica	Bolsa de 500 g	2	
3 Arroz integral entero	Bolsa de 1 kg	1	
4 Pasta de espagueti integral	Bolsa de 200 g	3	
5 Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kg	1	
6 Atún en agua en hojuelas (STÁNDAR)	Lata de 140 g	4	
7 Ensalada de verduras	Lata de 220 g	3	
8 Pasita chica sin hueso	Bolsa de 250 g	1	

NOTA: Para considerarse integral el arroz debe contener al menos 1.8 g de fibra en 30 g de producto, el arroz que proporciona en la dotación no cumple con el 1.8 de fibra en 30 g de producto.

Población a la que se dirige el apoyo:	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.		
Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación:		1		
Número de días para los que fue calculada la dotación:		30		
Insumo		Presentación del insumo	Número de unidades por dotación	Calificación de la dotación (aprueba si > 7.5)
1	Tortilla de maíz nixtamalizado	NA	10	10
2	Soya texturizada	Saco de 15 kg	10	
3	Papa	NA		
4	Zanahoria	NA	10	
5	Tomate verde	NA	10	
6	Cebolla	NA	10	
7	Cilantro	NA	10	
8	Lechuga	NA	10	
9	Jitomate	NA	10	
10	Carne de res	NA	10	
11	Chile poblano	NA	10	
12	Ajo	NA	10	
13	Fruta de temporada	NA	10	
14	Pollo	NA	10	
15	Elote desgranado	Lata 225 g	10	
16	Calabacita	NA	10	
17	Aceite comestible	Botella 500 mL	10	
18	Chile guajillo	NA	10	
19	Vinagre	Botella 500 mL	10	





20	Pimiento morrón	NA	10
21	Lentejas	Bolsa 500 g	10
22	Brócoli	NA	10
23	Chayote	NA	10
24	Atún en agua	Lata 140 g	10
25	Ejotes	NA	10
26	Chile verde	NA	10
27	Rábano	NA	10
28	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	10
29	Arroz entero	Bolsa 1 kg	10
30	Garbanzo	Bolsa 500 g	10
31	Acelgas	NA	10
32	Galletas integrales	Paquete 117 g	10
33	Sardina en trozos en salsa de tomate	Lata 425 g	10
34	Pepino	NA	10
35	Limón	NA	10
36	Coliflor	NA	10
37	Apio	NA	10
38	Filete de pescado blanco	NA	10
39	Plátano	NA	10
40	Naranja	NA	10
41	Chile seco	NA	10
42	Huevo	Caja 360 piezas	10
43	Espinacas	NA	10
44	Nopal	NA	10

Nota: A partir de la EIASADC 2020 la soya no podrá formar parte de las dotaciones por lo que se sugiere reemplazarlo por alguna otra leguminosa, o por una fuente de hierro hemínico.





Menús

Población a la que se dirige el apoyo:	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.
Observaciones	<p>Los 30 menús recibidos aprueban de acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia 2019.</p> <p>Con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras, la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Se solicita atender las recomendaciones en relación al aporte de verduras de los menús para evitar su afectación en la evaluación del PEA 2020 debido a la actualización de los lineamientos de la EIASADC.</p>
# 11	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 40 g de jitomate o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 18	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 20 g de jitomate, pepino, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 19	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate, calabaza, chayote o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
#20	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate, calabaza, chayote, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 23	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate, pimienta, brócoli, chayote, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 25	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 30 g de pepino, zanahoria o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 26	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 20 g de jitomate, pimienta o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 28	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 20 g de zanahoria, brócoli o algún otro vegetal además de los que ya contiene.
# 30	Aprobado de acuerdo a lineamientos 2019. De acuerdo con los Lineamientos 2020 este menú deberá aumentar 10 g de jitomate, nopales o algún otro vegetal además de los que ya contiene.





1.5 Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo

Dotación

Población a la que se dirige el apoyo:			Personas en condiciones de emergencia	
Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación:			1	
Número de días para los que fue calculada la dotación:			30	
Insumo		Presentación del insumo	Número de unidades por dotación	Calificación de la dotación (aprueba si > 7.5)
1	Lenteja chica	Bolsa de 500 g	1	10
2	Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	1	
3	Arroz integral entero	Bolsa de 1 kg	1	
4	Atún en agua en hojuelas (STÁNDAR)	Lata de 140 g	4	
5	Ensalada de verduras	Lata de 220 g	3	
6	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kg	1	
7	Pasita chica sin hueso	Bolsa de 250 g	1	
8	Pasta de espagueti integral	Bolsa de 200 g	3	

En apego a la EIASADC 2020 y con la finalidad de contribuir al aumento en el consumo de verduras en los menús DEC y menús para espacios alimentarios de otros programas la lechuga, rábano, cebolla, cilantro, chiles, ajo, salsas y el recaudo (mezcla de ajo, cebolla y jitomate o tomate licuado o molido) no se contabilizarán en la ración de verdura del menú. Por lo que se solicita verificar el gramaje y realizar las adecuaciones necesarias en los informes dirigidos al SNDIF. Para la utilización de verduras envasadas se deberá presentar la información que dé sustento de su utilización en el Proyecto Estatal Anual (PEA) y en el Informe Parcial de Cumplimiento del PEA (IPPEA). Anexos correspondientes.

Referente a las estrategias para la inclusión de fruta fresca, se felicita al SEDIF por impulsar la adquisición de las mismas en su forma fresca, a través de recurso del Ramo 33 fondo Vi en DEC.

Respecto a los huertos escolares, se reconoce el esfuerzo del SEDIF por cumplir con su meta de implementación de huertos en DEC. En este sentido, es necesario enfatizar la importancia de que éstos reciban seguimiento. Asimismo, se invita a fortalecer dicho esfuerzo estableciendo metas de





SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

implementación viables para el programa de Desayunos Escolares en su modalidad fría. Cabe recordar que los huertos escolares deben ser visualizados principalmente como una herramienta pedagógica de orientación alimentaria tanto para beneficiarios, comités y docentes y no únicamente como productores de alimentos.

2. Orientación Alimentaria

Con la finalidad de dar continuidad al fortalecimiento de las acciones de orientación alimentaria que acompañan a los programas alimentarios durante el presente ejercicio, se evaluó el *Formato de Carta Descriptiva IPPEA 2019* tomando en consideración 6 aspectos básicos para el diseño de la misma: 1) Que la carta se encuentre en formato Excel conforme a la metodología del EC0217; 2) Que los objetivos generales de la misma cumplan con la estructura de los 5 pasos; 3) Uso de técnicas instruccionales adicionales a la expositiva; 4) Inclusión de materiales didácticos relacionados con el tema impartido; 5) Tiempo de duración óptimo para la capacitación; 6) Cumplimiento con las observaciones de orientación alimentaria realizadas en el PEA 2019.

Con base a estos 6 aspectos, se emiten las siguientes recomendaciones:

Se reconoce el esfuerzo del SEDIF al verificar la relación entre el temario planteado y las cartas enviadas, lo anterior fortalece y da evidencia de una adecuada planeación.

Se reconoce al SEDIF por enviar 4 cartas descriptivas correspondientes a las acciones de orientación alimentaria, haciendo uso del formato diseñado conforme a los criterios del EC0217.

Con relación a los objetivos generales y particulares de las Cartas Descriptivas enviadas, se reconoce el esfuerzo del SEDIF para su correcto diseño, pues éstos cumplen con los 5 pasos que establece el EC0217. El apego a esta metodología permite tener mayor claridad en los comportamientos, aptitudes y actitudes que se desea que la población aprenda a través de las sesiones educativas.

Sin embargo, en relación a los objetivos particulares se solicita al SEDIF revisar su diseño pues algunos no cumplen con los 5 pasos que establece el EC0217 y realizarlos de tal manera que las actividades planeadas abonen a la consecución y aprendizaje del objetivo general.

Se solicita verificar la congruencia entre el título de la capacitación, el tema registrado en la franja gris correspondiente a "TEMA" y los subtemas correspondientes a dicho apartado, ya que se indicó como título del curso: "11 mensajes básicos de la alimentación", en el apartado de tema (franja gris) se registró "Lactancia materna" y, como subtemas del apartado, se indican "Conceptos de la alimentación correcta" y "11 mensajes Básicos de la alimentación"; lo cual genera confusión. Favor de realizar los ajustes necesarios.

En lo que se refiere a las técnicas instruccionales, se felicita al SEDIF por fortalecer sus capacitaciones incluyendo otras técnicas adicionales a la expositiva, como son la técnica demostrativa, o la de





SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

diálogo – discusión, entre otras. Lo anterior favorece la construcción de aprendizajes de manera más activa por parte de la población que recibe dicha capacitación.

Se reconoce el esfuerzo del SEDIF de incluir en las cartas descriptivas el uso de materiales didácticos, por ejemplo el tríptico con información básica y sistematizada sobre la Lactancia Materna, beneficios para el bebe, la madre, alimentación y posiciones de amamantamiento, estos materiales refuerzan los contenidos temáticos impartidos, además de que comunican claramente el mensaje y promueven un cambio de conducta específico.

Se felicita al SEDIF porque los materiales didácticos de apoyo que los SMDIF utilizan para impartir los temas a los beneficiarios, presentan un lenguaje sencillo, lo cual favorece la comprensión del mensaje por parte de la población objetivo, también incrementa la posibilidad de que se apropien del mensaje y lo lleven a la práctica. Aunado a lo anterior, se reconoce que dichos materiales presentan una adecuada relación entre las imágenes y el mensaje que se desea comunicar, lo que contribuye a aumentar su impacto en la población objetivo.

Asimismo, es destacable la diversidad de materiales didácticos que manejan (Tríptico con información básica y sistematizada sobre la Lactancia Materna, beneficios para el bebe, la madre, alimentación y posiciones de amamantamiento; en las Réplicas de alimentos; y en las Lonas: Calendario de verduras y frutas de temporada, 11 mensajes básicos de la alimentación, la jarra del buen beber y el plato del bien comer). Contar con materiales de diversos tipos, incrementa la interactividad de las sesiones, haciendo más probable que sean atractivas para la población objetivo; contribuyendo así a generar mayor motivación lo que impacta en una mejora del proceso de aprendizaje.

En cuanto a los tiempos de las Cartas Descriptivas se solicita al SEDIF registrar en la columna Duración de la Actividad (Tiempo /horario), la duración de la actividad, es decir, el horario en que se realizará por ejemplo: “Registro de participantes” (5 min) de 10:00 a 10:05 am. Esto contribuye a una mayor organización en los tiempos de la capacitación por parte del instructor y facilita verificar la congruencia con el dato de duración del curso registrado en el apartado “Datos generales”.

Se extiende una felicitación al SEDIF por incluir el tema “Lactancia materna”, dentro de las acciones de orientación alimentaria, lo que contribuye a la promoción de la alimentación correcta desde las primeras etapas de vida.

Se reconoce el esfuerzo del SEDIF por el cumplimiento de las observaciones realizadas a las Cartas Descriptivas en el PEA. Lo anterior muestra el compromiso del SEDIF por apegarse a los Lineamientos establecidos por el SNDIF y brindar orientación alimentaria de calidad.

Con base a lo anterior, se considera **aprobatoria** la evaluación de las acciones de Orientación Alimentaria y Aseguramiento de la Calidad reportadas en el IPPEA 2019. Se invita al SEDIF continuar con el compromiso y excelencia en su desempeño.

Emiliano Zapata 340, 1er piso, colonia Santa Cruz Atoyac, alcaldía Benito Juárez, C.P. 03310, Ciudad de México,
Tel. 3003 2200 www.gob.mx/difnacional



2020
Año de
LEONA VICARIO
BONHECHURA MADRE DE LA PATRIA





SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

Herramientas de Supervisión de Orientación Alimentaria y Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.

El SEDIF envía cédulas de supervisión en campo que dan seguimiento a diversos aspectos de la operatividad de los programas que conforman la EIASA, en ellas se puede corroborar la impartición de orientación alimentaria, que también se acredita con listas de asistencia y constancias de cursos recibidos. Sin embargo, es necesario que el SEDIF cuente con cédulas de supervisión específicas para las acciones de orientación alimentaria que incluyan como datos mínimos: tema impartido, fecha de impartición, municipio y localidad en la que se impartió, número de asistentes, nombre del instructor, además de reactivos que permitan a las y los beneficiarios evaluar el desempeño del instructor y la calidad de los materiales didácticos. Al final se sugiere incluir un apartado para comentarios y sugerencias. Cabe señalar que el cumplimiento con esta solicitud será de gran importancia para la evaluación en ejercicios sucesivos.

3. Normatividad

3.1. Reglas de Operación

Cuenta con Reglas de Operación (ROP) del programa Desayunos Escolares (publicadas en el Periódico Oficial del Estado el 1 de junio 2019), Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables (publicadas el 6 de julio 2019), Atención Alimentaria a Menores de 5 años en Riesgo (publicadas el 25 de junio 2019) y Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo (publicadas el 15 de junio 2019). El SEDIF entregó las mencionadas ROP a todos los Sistemas Municipales DIF que conforman el Estado.

La publicación de las ROP en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado debe ser por cada ejercicio fiscal, con el fin de cumplir con el principio de anualidad presupuestaria, pues de no ser así, las actualizaciones a la EIASA y a las demás disposiciones no se verían reflejadas en las ROP y los Convenios que de estas se desprendan, lo que podría llegar a afectar indirectamente el Índice de Desempeño del SEDIF.

Se recomienda que las ROP de los Programas Alimentarios se encuentren disponibles en la Página WEB del Sistema Estatal, para su pronta consulta y referencia por la población y los Sistemas Municipales interesados.

Es necesario eliminar lo referente a la Cruzada Nacional Contra el Hambre en todos los documentos, ya que dicha estrategia no es vigente. También se debe actualizar, el marco jurídico de las ROP cada que cambie alguna Norma, Ley, u ordenamiento que tenga que ver con la operación de los Programas alimentarios, ya que así se fortalece la transparencia en la operación de los programas.

Se reconoce como buena práctica que el SEDIF utilice el anexo 1 *Propuesta de guion para la Elaboración de Reglas de Operación* contenido en los Lineamientos de la EIASA, ya que toma en cuenta todos los aspectos que debe contener este documento.

Emiliano Zapata 340, 1er piso, colonia Santa Cruz Atoyac, alcaldía Benito Juárez, C.P. 03310, Ciudad de México,
Tel. 3003 2200 www.gob.mx/difnacional



2020
Año de
LEONORA VICARIO
BENEFACTORA MADRE DE LA PATRIA





3.2 Convenios

Los Convenios Interinstitucionales de Coordinación y Colaboración para la Operación de los Programas se firmaron con los 10 Municipios que conforman el Estado en las siguientes fechas:

Programa	Fecha de firma	Vigencia
Desayunos escolares	1 de abril 2019	31 de diciembre 2019
Atención alimentaria a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados	1 de enero 2019	31 de diciembre 2019
Sujetos Vulnerables (modalidad caliente)	1 de enero 2019	31 de marzo 2019
Sujetos Vulnerables (modalidad caliente)	1 de abril de 2019	31 de diciembre 2019
Sujetos Vulnerables (modalidad dotación)	1 de enero 2019	31 de marzo 2019
Sujetos Vulnerables (modalidad dotación)	1 de abril de 2019	31 de diciembre 2019
Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo	1 de enero 2019	31 de diciembre 2019

Se observa como buenas prácticas la fecha de firma de los convenios así como la vigencia anual de los mismos.

Por otro lado, se recomienda la firma de un solo convenio por programa, que incluya lo referente a ambas modalidades de entrega del apoyo (caliente y dotación).

3.3 Cuotas de Recuperación

La información correspondiente a cuotas de recuperación está contenida en las ROP.

Programa	Monto
Desayunos Escolares Fríos	Máximo \$5.00 (Punto 5.3.3)
Desayunos Escolares Calientes	Máximo \$5.00 (Punto 5.3.3)
Asistencia Alimentaria a Menores de 5 Años en Riesgo, No Escolarizados	\$10.00 mensuales (pág. 1861)
Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables	\$10.00 por dotación o \$6.00 por ración de comida caliente (Punto 5.3.3)
Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo	Gratuito (pág. 32)





4. Aseguramiento de la Calidad

Para garantizar la calidad e inocuidad de los insumos que se otorgan, dentro de los programas alimentarios que forman parte de la ayuda a grupos vulnerables, es importante hacer énfasis en la importancia de las acciones en materia de aseguramiento de la calidad, con el fin de otorgar alimentos seguros, inocuos y nutritivos para contribuir a mejorar su estado nutricional.

Después de realizar la evaluación de la información enviada por el SEDIF Colima, se concluye que, de manera general el estado realiza actividades relacionadas con el aseguramiento de la calidad; sin embargo, se identifican áreas de oportunidad susceptibles de ser mejoradas.

Se felicita al SEDIF Colima por atender las observaciones realizadas en el IPPEA 2018, desarrollando un manual que insta a los preparadores llevar a cabo buenas prácticas alimentarias antes, durante y después de la manipulación de los alimentos así como también a darle la importancia que dicha comida merece para un correcto aprovechamiento de los escolares. Así como los pasos correspondientes en recepción, almacenamiento y distribución y al uso del equipo de forma adecuada para la prevención de accidentes.

En cuanto a los Análisis de laboratorio, se exhorta al SEDIF-Colima a realizar y reportar los estudios de laboratorio en tiempo y forma estipulados por la Dirección General de Desarrollo Comunitario con base en su calendario anual, así como a tomar en cuenta la retroalimentación del PEA 2019 y estar al pendiente de la actualización de la Normas en materia de alimentos.

De acuerdo a los estudios de laboratorio reportados se exhorta al SEDIF-Colima a cubrir los rubros solicitados a cada insumo, pues muchos productos carecen de esto, por ejemplo el perfil de ácidos grasos en la leche entera en polvo en la presentación de 460 g, Así como también tomar en cuenta y actualizar la Especificación Técnica de Calidad en valores de humedad, calidad de grano e impurezas y materia extraña, de acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-035-SCFI-2017 en las diferentes presentaciones de arroz integral entero, así como los valores específicos de masa drenada y total en atún.

Es imperativo para DIF-Nacional el recordar adherirse a los lineamientos de la EIASA en el tema de etiquetado de insumos alimentarios, los cuales mencionan que se debe incluir en la etiqueta de los insumos alimenticios la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación, y el cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 evitando con esto que se presten para mal uso, así como detalles específicos como número de lote o cualquiera ya estipulado por los lineamientos previamente mencionados.

Análisis de Laboratorio	
Insumo	Observaciones
-General	-Se exhorta al SEDIF a realizar los análisis de laboratorio de acuerdo a lo estipulado en las Especificaciones Técnicas de Calidad a todos los insumos alimenticios entregados en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. Así mismo se le recuerda tomar en cuenta la





	retroalimentación del PEA 2019 y estar al pendiente de la actualización de la Normas en materia de alimentos.
-Leche entera en polvo, marca Alpura, presentación de 460g.	-No se realizó la caracterización de ácidos grasos, señalada en la Especificación Técnica de Calidad.
-Leche descremada ultrapasteurizada, marca Beyond Nutrition, presentación de 1L.	Los análisis enviados no se realizaron durante las fechas establecidas en los meses de julio, agosto y septiembre.
-Arroz súper extra, marca Itlriso, presentación de 1Kg.	-Actualizar en la Especificación Técnica de Calidad los valores de humedad, calidad del grano e impurezas y materia extraña, de acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-035-SCFI-2017. -Se recomienda incluir en la Especificación Técnica de Calidad el tamaño del grano requerido por el SEDIF.
-Arroz integral, entero, marca Itlriso, presentación de 1Kg.	-Actualizar en la Especificación Técnica de Calidad los valores de humedad, calidad del grano e impurezas y materia extraña, de acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-035-SCFI-2017. -Se recomienda incluir en la Especificación Técnica de Calidad el tamaño del grano requerido por el SEDIF.
-Atún en agua, en trozos marca Tuny, presentación de 140g.	-En los análisis no se reporta el contenido neto ni masa drenada.
-Avena en hojuelas, marca Granvita, presentación de 500g.	-Incluir la determinación de extracto etéreo conforme a lo estipulado en la NMX-F-289-NORMEX-2014.
-Frijol pinto marca Texano Saltillo, presentación de 1Kg.	-Actualizar el límite máximo de plomo a 0.1mg/Kg, de acuerdo a la Codex CXS-193-1995, enmendado 1995.
-Garbanzo seco, marca Verde Valle presentación de 500g.	-El resultado del análisis de granos dañados, reporta 1%, superando el límite máximo establecido en la Especificación Técnica de Calidad. -Actualizar el límite máximo de plomo a 0.1mg/Kg, de acuerdo al Codex CXS-193-1995, enmendado 1995.
-Harina de maíz nixtamalizado, marca San Blas, presentación de 1Kg.	-Actualizar en la Especificación Técnica de Calidad los límites de las características fisicoquímicas estipulados en el punto 6.2 de la NMX-F-046-SCFI-2018.
-Lenteja chica, marca Campo Fresco, presentación de 500g.	-Actualizar el límite máximo de plomo a 0.1mg/Kg, de acuerdo al Codex CXS-193-1995, enmendado 1995.
-Lenteja chica, marca Campo Fresco, presentación de 1Kg.	-Actualizar el límite máximo de plomo a 0.1mg/Kg, de acuerdo al Codex CXS-193-1995, enmendado 1995.
-Pasta integral tipo estrella, marca Italpasta, presentación de 200g	-El resultado de la determinación de fibra dietética (1.27g/30g) es inferior al estipulado en la Especificación Técnica de Calidad de 1.8g/30g
-Pasta integral tipo espagueti, marca Italpasta, presentación de 200g	-El resultado de la determinación de fibra dietética (1.35g/30g) es inferior al estipulado en la Especificación Técnica de Calidad de 1.8g/30g





Ensalada de legumbres, marca Clementes Jacques, presentación de 220g.	-Incluir en la Especificación Técnica de Calidad la determinación de estaño, de acuerdo a lo establecido en la NOM-130-SSA1-1995.
-Soya texturizada, marca Sabrosoya, presentación de 15Kg.	-Se recomienda actualizar la Especificación Técnica de Calidad, tomando como referencia de la NMX-F-800-SCFI-2017 y el Codex CXS-175-1989.
-Aceite comestible, marca Cristal, presentación de 500mL.	-Incluir en la Especificación Técnica de Calidad un aparatado de contaminantes químicos, tomando como referencia el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, de la Secretaria de Salud, punto X.3. -Actualizar la Especificación Técnica de Calidad, de acuerdo a lo señalado en la NMX-F-808-SCFI-2017.
-Tostadas horneadas, marca Guizar, presentación de 250g.	-No se realizaron la determinación de aflatoxinas, de acuerdo a lo establecido en la Especificación Técnica de Calidad.
Granos de elote, marca Corina, presentación de 220g.	-Incluir en la Especificación Técnica de Calidad la determinación de estaño, de acuerdo a lo establecido en la NOM-130-SSA1-1995. -El resultado de la determinación de la masa drenada (113.3g) está por debajo del parámetro señalado en la Especificación Técnica de Calidad de 130g.
-Galleta integral tipo Habanera, marca Gamesa, presentación de 117g.	-No se realizó la totalidad de los análisis microbiológicos y nutrimentales especificados en la Especificación Técnica de Calidad.
-Galleta integral con avena, marca La Italiana, presentación de 30g.	-No se realizó la totalidad de los análisis microbiológicos y nutrimentales especificados en la Especificación Técnica de Calidad.
-Galleta integral con sabor nuez, marca La Italiana, presentación de 30g.	-El porcentaje de las calorías reportado en base a grasa saturada (16.59%), supera el límite máximo establecido en la Especificación Técnica de Calidad de 10%.
Etiquetado	
Insumo	Observaciones
-General.	-Se exhorta al SEDIF a cumplir con los lineamientos de la EIASA en el tema de etiquetado de insumos alimentarios, los cuales mencionan que se debe incluir en la etiqueta de los insumos alimenticios la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación, y el cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
-Arroz súper extra, marca Italriso, presentación de 1Kg.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Ensalada de verduras, marca Clemente Jacques, presentación de 220g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.





-Frijol en grano, marca Texano Saltillo, presentación de 1Kg.	El empaque del producto no presenta número de lote, es importante el contenido de esta información, para que en caso de presentarse alguna inconsistencia con el producto se pueda rastrear. -El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Leche entera en polvo, marca Alpura, presentación de 460g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Sardina en salsa de tomate, marca Merdén, presentación de 425g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Uva pasa marca la Colina, presentación de 250g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Pasta con fibra, marca Italtapa, presentación de 200g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Tostadas horneadas, marca Guizar, presentación de 250g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso. -El contenido de sodio reportado en la tabla nutrimental (105mg/12 = 875mg/100g) excede el límite máximo permitido de 400mg/100g
-Harina de maíz nixtamalizado, marca San Blas, presentación de 1Kg.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Pasta con fibra tipo espagueti, presentación de 200g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Atún aleta amarilla en agua, marca Tuny, presentación de 140g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Avena en hojuelas, marca Granvita, presentación de 1Kg.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los





	empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Lentejas en grano, marca Campo fresco, presentación de 500g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Galletas integrales habaneras, marca Gamesa, presentación de 117g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Garbanzo, marca verde valle, presentación de 500g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Vinagre blanco, marca Clemente Jacks, presentación de 500mL.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Aceite vegetal comestible, marca Cristal, presentación de 500mL.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Granos de elote, marca Corina, presentación de 225g.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Galleta integral con avena, marca La Italiana, presentación de 30g.	-Se envió el diseño del empaque del insumo, lo cual no es válido. -El contenido de sodio reportado en el etiquetado frontal no coincide con el reportado en la tabla nutrimental.
-Arroz integral, marca Italriso, presentación de 1Kg.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Soya texturizada, marca Sabro soya, presentación de 15Kg.	-El empaque del producto no presenta la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. Es importante que los empaques de los insumos cuenten con la Leyenda para evitar que se les dé un mal uso.
-Galleta integral con sabor a nuez, presentación de 30g.	-Se envió el diseño del empaque del insumo, lo cual no es válido.

