



SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA
DIRECCIÓN DE SISTEMAS
MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO



PROYECTO ESTATAL ANUAL 2020

DE LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO

SEDIF COLIMA

06/02/2020



2020
AÑO DE
LEONA VICARIO
HEREMÉNTA MADRE DE LA PATRIA



**SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA
DIRECCIÓN DE SISTEMAS
MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO**



I. Índice

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Índice | 2 |
| II. Presentación | 5 |
| a) Alcance | 5 |
| b) Organigrama | 6 |
| c) Directorio | 6 |
| III. Presupuesto asignado por programa alimentario | 7 |
| IV. Evaluación del Estado Nutricional | 8 |
| V. Planeación operativa de cada Programa | 8 |
| a) Concentrado de Municipios y Programas a Operar durante el 2020 (Excel) | 8 |
| 6.1 Programa de Desayunos Escolares | 8 |
| Modalidad caliente | 8 |
| 1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF | 8 |
| 2. Selección de beneficiarios | 8 |
| 3. Supervisión y evaluación | 9 |
| 4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios | 10 |
| 5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios | 10 |
| 6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta | 13 |
| 7. Entrega y preparación de alimentos | 14 |
| 8. Distribución de material de apoyo | 18 |
| 9. Acciones o proyectos complementarios | 19 |
| 10. Vinculación con Desarrollo Comunitario | 20 |
| 6.2 Programa de Desayunos Escolares | 21 |
| Modalidad Frío | 21 |
| 1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF | 21 |
| 2. Selección de beneficiarios | 21 |
| 3. Supervisión y evaluación | 21 |
| 4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios | 22 |



| | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5. | Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios..... | 23 |
| 6. | Estrategia de inclusión de verdura o fruta..... | 25 |
| 7. | Entrega y preparación de alimentos..... | 26 |
| 8. | Distribución de material de apoyo..... | 30 |
| 9. | Acciones o proyectos complementarios..... | 30 |
| 10. | Vinculación con Desarrollo Comunitario..... | 31 |
| 6.3 | Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días..... | 32 |
| 1. | Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF..... | 32 |
| 2. | Selección de beneficiarios..... | 32 |
| 3. | Supervisión y evaluación..... | 33 |
| 4. | Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios..... | 34 |
| 5. | Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios..... | 35 |
| 6. | Estrategia de inclusión de verdura o fruta..... | 36 |
| 7. | Entrega y preparación de alimentos..... | 37 |
| 8. | Distribución de material de apoyo..... | 38 |
| 9. | Acciones o proyectos complementarios..... | 39 |
| 10. | Vinculación con Desarrollo Comunitario..... | 40 |
| 6.4 | Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria..... | 41 |
| 1. | Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF..... | 41 |
| 2. | Selección de beneficiarios..... | 41 |
| 3. | Supervisión y evaluación..... | 41 |
| 4. | Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios..... | 42 |
| 5. | Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios..... | 43 |
| 6. | Estrategia de inclusión de verdura o fruta..... | 45 |
| 7. | Entrega y preparación de alimentos..... | 46 |
| 8. | Distribución de material de apoyo..... | 50 |
| 9. | Acciones o proyectos complementarios..... | 51 |
| 10. | Vinculación con Desarrollo Comunitario..... | 52 |
| 6.5 | Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia..... | 53 |





SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

**SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA**
DIRECCIÓN DE SISTEMAS
MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO



| | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. | Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF | 53 |
| 2. | Selección de beneficiarios..... | 53 |
| 3. | Supervisión y evaluación | 53 |
| 4. | Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios | 54 |
| 5. | Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios..... | 54 |
| 6. | Estrategia de inclusión de verdura o fruta..... | 55 |
| 7. | Entrega y preparación de alimentos | 56 |
| 8. | Distribución de material de apoyo | 57 |
| 9. | Acciones o proyectos complementarios..... | 57 |
| 10. | Vinculación con Desarrollo Comunitario | 58 |
| VI. | Transición desayunos escolares modalidad frío a modalidad caliente..... | 58 |
| VII. | Normatividad | 60 |
| a) | Reglas de Operación..... | 60 |
| b) | Convenios..... | 61 |
| VIII. | Anexos | 62 |



2020
LEONORA VICARIO
HEREMÉNTA MADRE DE LA PATRIA



SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

**SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA**
DIRECCIÓN DE SISTEMAS
MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO



II. Presentación

El Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima tiene como misión el promover e impulsar acciones de asistencia social dirigidas a la población en situación de vulnerabilidad para contribuir a mejorar su calidad de vida. Es por este compromiso que en colaboración con el Sistema Nacional DIF y los Sistemas Municipales DIF a través de la implementación de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) busca contribuir al adecuado estado nutricional de la población con carencia alimentaria que pertenece a este grupo social, mediante programas alimentarios que fomentan el consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad fortalecida con acciones de educación nutricional y aseguramiento de la calidad alimentaria para mejorar su bienestar.

El presente documento tiene por objetivo mostrar la planeación estratégica del DIF Estatal Colima para la ejecución de la EIASADC a través de la elaboración del Proyecto Estatal Anual (PEA) 2020, en donde se plasman los alcances que tendrán la operación de la estrategia en el Estado de Colima, mediante la implementación de los programas alimentarios: Desayunos Escolares, Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días, Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria y Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia. Así como la vinculación con desarrollo comunitario para el impulso de comunidades autogestivas, organizadas y de participación activa en materia alimentaria.

a) Alcance

El presente proyecto tiene como propósito constituir un apoyo para la planeación estratégica, el seguimiento y evaluación de los programas alimentarios operados por los Sistemas Estatales DIF, así como para detectar y describir la problemática a atender y el modelo de operación con base en los lineamientos de la EIASADC. También pretende ser una herramienta para la determinación de áreas de oportunidad y detonar acciones de mejora.



2020
ANIVERSARIO
LEONORA VICARIO
HEREMÉNTA MADRE DE LA PATRIA

b) Organigrama



c) Directorio

Anexo A



III. Presupuesto asignado por programa alimentario

| Recurso del Ramo 33; Fondo de Aportaciones Múltiples Asistencia Social | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Programa Alimentario EIASADC | Cantidad \$ |
| Total en el Programa de Desayunos Escolares | |
| Programa de Desayunos Escolares modalidad Fría | \$ 3,414,715.20 |
| Programa de Desayunos Escolares modalidad Caliente | \$ 67,056,566.84 |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días | \$ 2,075,940.00 |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria | \$ 10,635,986.14 |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia. | \$ 1,014,471.82 |
| TOTAL | \$ 84,197,680.00 |

| TOTALES | CANTIDAD | % |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|
| Total del presupuesto asignado a la Entidad Publicado en el DOF | \$85,916,000.00 | 100% |
| Total de presupuesto asignado a Programas de Asistencia Social Alimentaria de la EIASADC | \$84,197,680.00 | 98% |
| Total de presupuesto asignado a otros apoyos de Asistencia Social | 0 | 0% |
| Total de presupuesto asignado a gastos de operación | \$1,718,320.00 | 2% |

Anexo B



IV. Evaluación del Estado Nutricional

N/A, ya que el Anexo C, se enviará de acuerdo a la fecha emitida por el SNDIF.

V. Planeación operativa de cada Programa

El Sistema Estatal DIF, durante el 2020, operará los siguientes programas: marcar con una (X) los programas que operarán durante este año,

| Recurso del Ramo 33; Fondo de Aportaciones Múltiples Asistencia Social | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Programa Alimentario EIASADC | Programas que opera el SEDIF |
| Programa de Desayunos Escolares | X |
| Programa de Desayunos Escolares modalidad Fría | X |
| Programa de Desayunos Escolares modalidad Caliente | X |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días | X |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria | X |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia. | X |

a) Concentrado de Municipios y Programas a Operar durante el 2020 (Excel).

Anexo D

6.1 Programa de Desayunos Escolares

Modalidad caliente

1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF

N/A, ya que no se maneja nombre alternativo.

2. Selección de beneficiarios

Selección de beneficiarios



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Criterios utilizados para seleccionar la población a atender.</p> | <p>Niñas, niños y adolescentes en condiciones de vulnerabilidad, que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional, ubicados en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación, priorizando aquellas con elevado porcentaje de malnutrición.</p> <p>Niñas, niños y adolescentes que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional con una prevalencia mayor o igual al 15% de estudiantes con desnutrición, independientemente del grado de marginación.</p> |
| <p>Indicar el número de beneficiarios que se planea atender con el programa, (¿cuántos van a ser beneficiados?)</p> | <p>38,133 beneficiarios</p> |

3. Supervisión y evaluación

| Aspectos de la operación | Herramientas a utilizar | Frecuencia |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|
| 1. Documentación administrativa del programa desayunos escolares SMDIF | Acta de vista de seguimiento | 4 veces al mes |
| 2. Seguimiento de Calidad en Almacenes SMDIF | Acta de Seguimiento de calidad | 2 veces al mes |
| 3. Seguimiento de Calidad en almacenes de los comedores escolares. | Cédula de visita de seguimiento | 2 veces al mes |
| 4. Medidas de Higiene en la entrega de insumos por parte del SMDIF | Acta de Seguimiento de calidad | 4 veces al mes |
| 5. Medidas de Higiene en la preparación y entrega de la ración de comida caliente. | Cédula de visita de seguimiento | 2 veces al mes |
| 6. Congruencia en la preparación de los menús establecidos y la ración entregada. | Cédula de visita de seguimiento | 4 veces al mes |



| | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 7. Asistencia de los beneficiarios a la entrega de la ración de comida | Cédula de visita de seguimiento | De forma aleatoria por parte del SEDIF. Y dos veces por año por parte del SMDIF. |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Período en que se llevará a cabo la licitación de los insumos. | Leche: Febrero 2020 Insumos alimentarios: Febrero 2020/ Julio 2020 |
| Encargado de la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | PLN. Sergio Magaña Peña Responsable de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Frecuencia con la que se realizarán los análisis de laboratorio a los insumos adquiridos. | 2 veces al año |
| Responsable del muestreo de los insumos alimentarios (SEDIF, proveedor, otro). | SEDIF |
| Fecha en que iniciará la distribución de los insumos licitados durante 2020. | Leche: Marzo 2020 Insumos alimentarios: Marzo 2020/ Agosto 2020 Nota: En los meses de enero y febrero se realizó adjudicación directa de los apoyos alimentarios, para poder atención oportuna a la operación del programa y entregar de forma continua y sin interrupciones las raciones alimentarias a los beneficiarios. |
| Frecuencia de entrega a los beneficiarios. | Lunes a viernes de acuerdo con el calendario escolar. |
| Encargado del diseño de los menús (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | L.N. Amairani Sánchez Aguayo Responsable de Orientación y Educación Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Describir el proceso de distribución de menús a los comités de desayunos escolares (SEDIF o SMDIF). | El SEDIF entrega a cada uno de los SMDIF y ellos a su vez, lo distribuyen a cada espacio escolar alimentario recabando un acuse de recibido, mismo que harán llegar al SEDIF. Para el municipio de Colima, el proceso lo realiza directamente el SEDIF. Y Se colocan lonas del menú en el 10% de los planteles beneficiados. |

5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

Recepción de insumos

Almacenamiento



Se deberá de contar con una bitácora para registrar la fecha de entrada de cada lote, así como el número de este y fecha de caducidad para su correcto almacenamiento. Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar los siguientes aspectos:

- Planificar la recepción
- Inspeccionar los vehículos
- Inspeccionar los insumos alimentarios de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo.
- Descargar los insumos alimentarios con precaución

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

- Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio.
- Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento.
- Usar los espacios altos, de preferencia para insumos ligeros.
- Colocar los insumos en mesas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie limpia y en buen estado, nunca en el piso, ya que pueden ser consumidos por plagas.
- Si se usan tarimas, se recomienda que éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse.
- Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos.
- Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si éstos llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.
- Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, para impedir que se maltraten, así como las condiciones de conservación.
- Al momento de acomodar los insumos, no



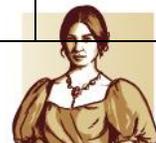
| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>se debe dejar espacio entre cajas, envases o costales, de tal manera que embonen uno con otro y no se caigan. Para ello, se recomienda acomodar las camas que formen las estibas, una en dirección contraria a la anterior.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otro implemento que puede ayudar en la protección de los envases es que, una vez estibados, pueden colocarse entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato. • Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación. • Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible. <p>Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, lote, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción.</p> |
| ¿Se cuenta con un plan de Primeras Entradas Primeras Salidas? | Sí. En el Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. |
| ¿Se cuenta con un plan de Protección Civil? | Sí. Como tema de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria “Medidas de seguridad en el área de preparación de los alimentos”. |
| ¿Cuenta con un plan para la prevención de plagas? | Sí. De acuerdo a lo mencionado en la EIASADC 2020 en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas. |
| ¿Quién será el responsable de llevarlo a cabo (SEDIF, SMDIF, Comité)? | SMDIF será el responsable de llevarlo a cabo y el SEDIF llevará a cabo la supervisión del cumplimiento del plan. |
| ¿Cuál será la frecuencia con la que se llevarán a cabo las fumigaciones? | Las veces que sea necesario para resguardar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas de la EIASADC 2020. |
| Enlistar los manuales o | 1. EIASADC 2020. |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios bajo los cuales se deban almacenar y transportar los apoyos alimentarios. | 2. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad. |
| ¿Con qué frecuencia se capacitará al personal encargado del almacenamiento de los apoyos alimentarios? | Dos veces por año. |
| ¿Cuáles son los temas en los que se capacitará al personal encargado del almacenamiento? | 1. Recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 2. Medidas de seguridad en el almacén. 3. Control de Plagas. |

6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta

| ¿Cuántas estrategias para la inclusión de verdura o fruta en los desayunos escolares calientes tiene el SEDIF? Recordar que los alimentos no permitidos no forman parte de la estrategia. | | 1. Entrega de mínimo 70 g de verdura fresca por día por beneficiario en una comida caliente. 2. Entrega de mínimo 70 g de fruta fresca por día por beneficiario. 3. Seguimiento a los huertos dentro de planteles beneficiados. 4. Impartir temas de Orientación y Educación Alimentaria para fomentar el consumo de Verduras y Frutas frescas como parte de la alimentación diaria. | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| Presentación (fresca / deshidratada / congelada / otra) | Descripción (quién la aporta y como opera) | Recurso (Ramo 33 FAM AS/ Mecanismo de corresponsabilidad / aportación de los padres de familia / donación) | Número de días al mes en que se llevará a cabo. | Número de municipios | Número de municipios que opera DEC | Número de municipios que opera la estrategia |
| 1. Frutas frescas | El SEDIF. Realiza una licitación para hacerla llegar a los SMDIF y estos a su vez a los Comités, | Ramo 33 Fondo Vi | 20 | 10 | 10 | 10 |



| | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | después se entrega a las niñas, niños y adolescentes | | | | | |
| 2. Verdura fresca | El SEDIF. Realiza una licitación para hacerla llegar a los SMDIF y estos a su vez a los Comités, después se entrega a las niñas, niños y adolescentes | Ramo 33 Fondo Vi | 20 | 10 | 10 | 10 |

Anexo E y F

7. Entrega y preparación de alimentos

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indicar el espacio alimentario donde serán consumidos los desayunos escolares (desayunador, comedor comunitario, salón de clases, patio, otro). | Desayunador escolar y patio escolar | |
| Prácticas de higiene que se implementarán en los espacios alimentarios para que el consumo se lleve a cabo en condiciones higiénicas. | | |
| Al inicio de la jornada de trabajo | Durante la preparación de los alimentos | Al final de la jornada de trabajo |
| El encargado de esta actividad debe revisar que los equipos, utensilios de cocina y superficies donde se preparan los alimentos se encuentren limpios, libres de plaga o evidencia de actividad de esta y, si se detecta, limpiar y desinfectar antes de su uso. Servicio y consumo: | Durante la preparación de alimentos es importante: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar agua apta para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro. • Usar tablas, trapos, equipo y utensilios de cocina, limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada. • Usar cubiertos (cucharas, | Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos; así como todas las superficies de trabajo. |



| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Antes de servir los alimentos, se debe verificar que el área de servicio y el mobiliario (mesas, sillas) estén limpias y en buen estado. • En la medida de las posibilidades, las mesas deben contar con manteles limpios, de colores claros y ser sustituidos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada. • Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos. • Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir. • Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios hechos de madera ni barro. | <p>tenedores, entre otros) limpios cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocinar los alimentos completamente para asegurar la eliminación o reducción de los microorganismos que pudieran contener, a niveles que no causen daño. • En el caso de la carne, el pollo y el pescado, cocinarlos hasta que la parte externa e interna no presenten un color rosado, lo que asegurará su cocción completa y eliminación de bacterias. • En el caso de las sopas y guisos, llevarlos a punto de ebullición. Al recalentarlos, hervirlos al menos 15 minutos. • Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos. • Asegurarse de que los alimentos preparados permanezcan un tiempo menor a 30 minutos a temperatura ambiente, antes de proporcionarlos para su consumo. | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; De preferencia, deberán ser colocados sobre un mantel o servilletas limpios. Además, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.• Se debe dejar un borde en el plato que permita sujetarlo sin tocar el alimento.• Se debe contar con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos. <p>Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo con el menú diseñado por el SEDIF, para lo cual deberá:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desechar los insumos que no cumplan con las características de aceptación. | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Lavar por separado las carnes, verduras y frutas, huevo, productos de la pesca y vísceras, eliminando partes no comestibles. • Enjuagar verduras y frutas con agua potable, pieza por pieza, hasta retirar el exceso de tierra o cualquier suciedad, tallándolas con un zacate, escobetilla o cepillo y solución jabonosa, sin dañarlas. • Eliminar los residuos de la solución jabonosa y aplicar un producto desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del mismo. <p>Cuando se trate de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Granos y Semillas: eliminar la materia extraña y enjuagarlos. -Carnes, aves, productos de la pesca y vísceras frescas: lavar de manera interna y externa, usando sólo agua limpia, hasta retirar la suciedad. -Huevo: lavar con agua limpia hasta eliminar materia extraña, antes de su uso. -Alimentos envasados o enlatados: lavar con agua y jabón la superficie de las latas, frascos y envases. | | |
| <p>Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Las Reglas de Operación de los Programas Alimentarios. 2. Guía de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos | |

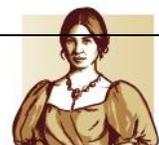


| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>critérios de higiene que deben llevar a cabo quienes participan en la operación del espacio alimentario.</p> | <p>3. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios 4. Menú y Recetarios.</p> |
| <p>Enlistar los temas que serán utilizados en el material de difusión (lavado de manos, técnicas de desinfección del agua, verduras y frutas, entre otras) a distribuir en los espacios alimentarios.</p> | <p>1. Higiene personal 2. Lavado de manos 3. Uso correcto del uniforme 4. Lavado y desinfección de insumos.</p> |
| <p>Medio que se empleará para conocer cuál es la percepción de los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria. (Encuestas de satisfacción, quejas, sugerencias, entre otros).</p> | <p>Encuestas de satisfacción a los beneficiarios y visitas de seguimiento al programa.</p> |
| <p>Describir las medidas de seguridad que se planea implementar en los espacios alimentarios</p> | <p>Capacitación al personal encargado de preparar los alimentos con medidas de prevención de accidentes dentro de los espacios alimentarios. Solicitar al plantel beneficiado la colocación de extintores. Colocación de lonas de medidas de seguridad en la cocina al 10% de los espacios alimentarios beneficiados.</p> |

Anexo G, H y I

8. Distribución de material de apoyo

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Enlistar los materiales de apoyo que se distribuirán a los SMDIF (Manual de Orientación Alimentaria, Manual para promover la Lactancia materna y Manual de Almacenamiento, entre otros)</p> | <p>1. Reglas de operación. 2. Lineamientos del programa. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad de los insumos (ETC) 4. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios 5. Guía de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos 6. Trípticos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. 7. Menús y recetarios en electrónico e impresos.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none"> 8. CD con información para implementación y seguimiento de invernaderos de hortalizas. 9. Cartas descriptivas orientación y educación alimentaria. 10. Cartas descriptivas de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos. 11. Videos con temas de las orientaciones alimentarias. 12. Evaluaciones iniciales y finales de las orientaciones alimentarias. 13. Manual de Orientación y Educación Alimentaria. |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anexo J y L

9. Acciones o proyectos complementarios

| Proyectos productivos | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Número de escuelas que reciben Desayunos escolares calientes y que cuentan con un huerto escolar. | 95 planteles |
| Número de huertos que se planean instalar durante el año dentro de las escuelas | 52 huertos |
| Número de huertos a los cuales se les ha dado seguimiento dentro de las escuelas | 95 huertos, de los cuales 18 cuentan con un invernadero de hortalizas. |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de los huertos? | Sí. |
| ¿Con cuál institución? | SMDIF, Secretaría de Educación y SEDIF (Desarrollo Comunitario) |
| ¿Con qué propósito? | Para la correcta y mejor implementación, operación y seguimiento de los huertos. |
| Especificar cuál es el papel de la institución. | SMDIF: apoyo en la implementación, operación y seguimiento de los huertos. Secretaría de Educación: A través de directores y profesores de los planteles beneficiados como apoyo en la implementación, operación y seguimiento de los huertos. Desarrollo comunitario: En las comunidades beneficiadas, para la |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | gestión o seguimiento de los huertos en los planteles beneficiados. |
| Número de proyectos de animales de traspatio con los que se cuenta. | 0 |
| Número de proyectos de animales de traspatio planeados para 2020. | 0 |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de proyectos de animales de traspatio? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| ¿Con cuál institución? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| ¿Con qué propósito? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| Especificar cuál es el papel de la institución | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |

10. Vinculación con Desarrollo Comunitario

| Otras acciones o proyectos complementarios | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Acción o Proyecto |
| ¿Se planea realizar acciones y/o proyectos adicionales para fortalecer los programas alimentarios? | <p>Dentro de las acciones de vinculación con Desarrollo Comunitario que se planean realizar para el fortalecimiento de los programas alimentarios, será la gestión del equipamiento de espacios alimentarios para su implementación o mejora con la dotación de material y equipo de cocina en los desayunadores y comedores escolares de las localidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Otra acción será el apoyo en el seguimiento de huertos escolares instalados por el área de alimentación, y en su caso la gestión de proyectos comunitarios de huertos escolares pedagógicos en las localidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Los grupos de desarrollo apoyarán en la detección de problemáticas o necesidades surgidas en la comunidad relacionadas con la intervención del programa desayunos escolares, así mismo podrán ser un medio adicional para la canalización de beneficiarios potenciales detectados en su comunidad, siendo autogestores de sus problemáticas alimentarias para que de manera conjunta con el área</p> |

de alimentación se pueda contribuir a su mejora. Así mismo, se buscará la inclusión de los beneficiarios actuales en los grupos de desarrollo de las comunidades beneficiadas en conjunto.

Anexo L

6.2 Programa de Desayunos Escolares

Modalidad Frío

1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF

N/A, ya que no se maneja nombre alternativo.

2. Selección de beneficiarios

| Selección de beneficiarios | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Criterios utilizados para seleccionar la población a atender. | <p>Niñas, niños y adolescentes en condiciones de vulnerabilidad, que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional, ubicados en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación, priorizando aquellas con elevado porcentaje de malnutrición.</p> <p>Niñas, niños y adolescentes que asisten a planteles públicos del Sistema Educativo Nacional con una prevalencia mayor o igual al 15% de estudiantes con desnutrición, independientemente del grado de marginación.</p> |
| Indicar el número de beneficiarios que se planea atender con el programa, (¿cuántos van a ser beneficiados?) | 3,393 beneficiarios |

3. Supervisión y evaluación

| Aspectos de la operación | Herramientas a utilizar | Frecuencia |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|
| 1. Documentación administrativa del programa desayunos escolares SMDIF | Acta de vista de seguimiento | 4 veces al mes |
| 2. Seguimiento de Calidad en | Acta de seguimiento de calidad del | 2 veces al mes |



| | | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Almacenes SMDIF | SEDIF | |
| 3. Seguimiento de Calidad en almacenes de los comedores escolares. | Cédula de visita de seguimiento | 2 veces al mes |
| 4. Medidas de Higiene en la entrega de producto por parte del SMDIF | Acta de seguimiento de calidad del SEDIF | 4 veces al mes |
| 5. Medidas de Higiene en la entrega de la ración de comida fría. | Cédula de visita de seguimiento | 4 veces al mes |
| 6. Congruencia en entrega del apoyo alimentario | Cédula de visita de seguimiento | 4 veces al mes |
| 7. Asistencia de los beneficiarios a la entrega de la ración alimentaria | Cédula de visita de seguimiento | De forma aleatoria por parte del SEDIF. Y dos veces por año por parte del SMDIF. |

4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Período en que se llevará a cabo la licitación de los insumos. | Febrero 2020 |
| Encargado de la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | PLN. Sergio Magaña Peña Responsable de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Frecuencia con la que se realizarán los análisis de laboratorio a los insumos adquiridos. | 2 veces al año |
| Responsable del muestreo de los insumos alimentarios (SEDIF, proveedor, otro). | SEDIF |
| Fecha en que iniciará la distribución de los insumos licitados durante 2020. | Marzo de 2020 Nota: En los meses de enero y febrero se realizó adjudicación directa de los apoyos alimentarios, para poder atención oportuna a la operación del programa y entregar de forma continua y sin interrupciones las raciones alimentarias a los beneficiarios. |
| Frecuencia de entrega a los beneficiarios. | Lunes a viernes de acuerdo con el calendario escolar. |
| Encargado del diseño de los menús (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | L.N. Amairani Sánchez Aguayo Responsable de Orientación y Educación Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Describir el proceso de distribución | El SEDIF entrega a cada uno de los SMDIF y ellos a su vez lo |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>de menús a los comités de desayunos escolares (SEDIF o SMDIF).</p> | <p>distribuyen a cada espacio escolar alimentario recabando un acuse de recibido, mismo que harán llegar al SEDIF. Para el municipio de Colima, el proceso lo realiza directamente el SEDIF. Y Se colocan lonas del menú en los planteles beneficiados. Se les informa que día les corresponde el cereal y cada sabor de galleta; Todos los días se les dan 250 ml de leche descremada y su ración de 70g de fruta fresca de temporada.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

| Recepción de insumos | Almacenamiento |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Se deberá de contar con una bitácora para registrar la fecha de entrada de cada lote, así como el número de este y fecha de caducidad para su correcto almacenamiento. Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificar la recepción • Inspeccionar los vehículos • Inspeccionar los insumos alimentarios de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo. • Descargar los insumos alimentarios con precaución | <p>Es la forma cómo los insumos deben acomodarse y conservarse para protegerlos de la contaminación o el deterioro. Para ello es importante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio. • Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento. • Usar los espacios altos, de preferencia para insumos ligeros. • Colocar los insumos en mesas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie limpia y en buen estado, nunca en el piso, ya que pueden ser consumidos por plagas. • Si se usan tarimas, se recomienda que éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse. • Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos. • Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si estos |



| | |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, para impedir que se maltraten, así como las condiciones de conservación. • Al momento de acomodar los insumos, no se debe dejar espacio entre cajas, envases o costales, de tal manera que embonen uno con otro y no se caigan. Para ello, se recomienda acomodar las camas que formen las estibas, una en dirección contraria a la anterior. • Otro implemento que puede ayudar en la protección de los envases es que, una vez estibados, pueden colocarse entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato. • Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación. • Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible. • Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, lote, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción. |
| <p>¿Se cuenta con un plan de Primeras Entradas Primeras Salidas?</p> | <p>Sí. En el Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios.</p> |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Se cuenta con un plan de Protección Civil? | Sí. Como tema de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria “Medidas de seguridad en el área de preparación de los alimentos”. |
| ¿Cuenta con un plan para la prevención de plagas? | Sí. De acuerdo a lo mencionado en la EIASADC 2020 en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas. |
| ¿Quién será el responsable de llevarlo a cabo (SEDIF, SMDIF, Comité)? | SMDIF será el responsable de llevarlo a cabo y el SEDIF llevará a cabo la supervisión del cumplimiento del plan. |
| ¿Cuál será la frecuencia con la que se llevarán a cabo las fumigaciones? | Las veces que sea necesario para resguardar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas de la EIASADC 2020. |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios bajo los cuales se deban almacenar y transportar los apoyos alimentarios. | <ol style="list-style-type: none"> 1. EIASADC 2020. 2. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad. |
| ¿Con qué frecuencia se capacitará al personal encargado del almacenamiento de los apoyos alimentarios? | Dos veces por año. |
| ¿Cuáles son los temas en los que se capacitará al personal encargado del almacenamiento? | <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 2. Medidas de seguridad en el almacén. 3. Control de Plagas. |

6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Cuántas estrategias para la inclusión de verdura o fruta en los desayunos escolares calientes tiene el SEDIF? Recordar que los alimentos no permitidos no forman parte de la estrategia. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Entrega de mínimo 70 g de fruta fresca por día por beneficiario. 2. Impartir temas de Orientación y Educación Alimentaria para fomentar el consumo de Verduras y Frutas frescas como parte de la alimentación diaria. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| Presentación (fresca / deshidratada / congelada / otra) | Descripción (quién la aporta y como opera) | Recurso (Ramo 33 FAM AS/ Mecanismo de corresponsabilidad / aportación de los padres de familia / donación) | Número de días al mes en que se llevará a cabo. | Número de municipios totales | Número de municipios que opera DEF | Número de municipios que opera la estrategia |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Frutas frescas de temporada | El SEDIF realiza una licitación de Fruta Fresca y los canaliza a los SMDIF, quienes entregan directamente a los comités, y estos entregan a los beneficiarios. | Ramo 33 Fondo Vi | 20 | 10 | 4 | 4 |

Anexo E y F

7. Entrega y preparación de alimentos

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Indicar el espacio alimentario donde serán consumidos los desayunos escolares (desayunador, comedor comunitario, salón de clases, patio, otro). | Desayunador escolar y patio escolar | | |
| Prácticas de higiene que se implementarán en los espacios alimentarios para que el consumo se lleve a cabo en condiciones higiénicas. | | | |
| Al inicio de la jornada de trabajo | Durante la preparación de los alimentos | Al final de la jornada de trabajo | |
| El encargado de esta actividad debe revisar que los equipos, utensilios de cocina y superficies donde se preparan los alimentos se | Durante la preparación de alimentos es importante: <ul style="list-style-type: none"> Utilizar agua apta para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro. | Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos, así | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <p>encuentren limpios, libres de plaga o evidencia de actividad de esta y, si se detecta, limpiar y desinfectar antes de su uso.</p> <p>Servicio y consumo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Antes de servir los alimentos, se debe verificar que el área de servicio y el mobiliario (mesas, sillas) estén limpias y en buen estado.• En la medida de las posibilidades, las mesas deben contar con manteles limpios, de colores claros y ser sustituidos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada.• Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos.• Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir.• Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se | <ul style="list-style-type: none">• Usar tablas, trapos, equipo y utensilios de cocina, limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada.• Usar cubiertos (cucharas, tenedores, entre otros) limpios cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.• Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos. | <p>como todas las superficies de trabajo.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|



| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios hechos de madera ni barro.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; De preferencia, deberán ser colocados sobre un mantel o servilletas limpios. Además, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.• Se debe dejar un borde en el plato que permita sujetarlo sin tocar el alimento.• Se debe contar con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos. <p>Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo con el menú</p> | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>diseñado por el SEDIF, para lo cual deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desechar los insumos que no cumplan con las características de aceptación. • Enjuagar verduras y frutas con agua potable, pieza por pieza, hasta retirar el exceso de tierra o cualquier suciedad, tallándolas con un zacate, escobetilla o cepillo y solución jabonosa, sin dañarlas. • Eliminar los residuos de la solución jabonosa y aplicar un producto desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del mismo. | | |
| <p>Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios de higiene que deben llevar a cabo quienes participan en la operación del espacio alimentario.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Las Reglas de Operación de los Programas Alimentarios. 2. Guía de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos 3. Manual recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. | |
| <p>Enlistar los temas que serán utilizados en el material de difusión (lavado de manos, técnicas de desinfección del agua, verduras y frutas, entre otras) a distribuir en los espacios alimentarios.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene personal 2. Lavado de manos 3. Uso correcto del uniforme 4. Lavado y desinfección de insumos. | |
| <p>Medio que se empleará para conocer cuál es la percepción de los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria. (Encuestas de satisfacción, quejas, sugerencias, entre otros).</p> | <p>Encuestas de satisfacción a los beneficiarios y visitas de seguimiento a planteles beneficiados.</p> | |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Describir las medidas de seguridad que se planea implementar en los espacios alimentarios | Capacitación al personal encargado de la entrega de alimentos. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

Anexo G, H y I

8. Distribución de material de apoyo

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enlistar los materiales de apoyo que se distribuirán a los SMDIF (Manual de Orientación Alimentaria, Manual para promover la Lactancia materna y Manual de Almacenamiento, entre otros) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Reglas de operación. 2. Lineamientos del programa. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad de los insumos (ETC) 4. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios 5. Guía de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos 6. Trípticos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. 7. Menús y recetarios en electrónico e impresos. 8. Cartas descriptivas orientación y educación alimentaria. 9. Cartas descriptivas de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos. 10. Videos con temas de las orientaciones alimentarias. 11. Evaluaciones iniciales y finales de las orientaciones alimentarias. 12. Manual de Orientación y Educación Alimentaria. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anexo J y L

9. Acciones o proyectos complementarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Proyectos productivos | |
| Número de escuelas que reciben Desayunos escolares fríos y que cuentan con un huerto escolar. | 0 |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Número de huertos que se planean instalar durante el año dentro de las escuelas | 0 |
| Número de huertos a los cuales se les ha dado seguimiento dentro de las escuelas | 0 |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de los huertos? | N/A, ya que no se planea implementar huertos en esta modalidad. |
| ¿Con cuál institución? | N/A, ya que no se planea implementar huertos en esta modalidad. |
| ¿Con qué propósito? | N/A, ya que no se planea implementar huertos en esta modalidad. |
| Especificar cuál es el papel de la institución. | N/A, ya que no se planea implementar huertos en esta modalidad. |
| Número de proyectos de animales de traspatio con los que se cuenta. | 0 |
| Número de proyectos de animales de traspatio planeados para 2020. | 0 |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de proyectos de animales de traspatio? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| ¿Con cuál institución? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| ¿Con qué propósito? | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |
| Especificar cuál es el papel de la institución | N/A, ya que no se planea implementar proyectos de animales de traspatio en los planteles beneficiados. |

10. Vinculación con Desarrollo Comunitario

| Otras acciones o proyectos complementarios | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Se planea realizar acciones y/o proyectos adicionales para fortalecer los programas alimentarios? | Acción o Proyecto Dentro de las acciones de vinculación con Desarrollo Comunitario que se planean realizar para el fortalecimiento de los programas alimentarios, será la gestión del equipamiento de espacios alimentarios para su implementación o mejora con la dotación de material y equipo de cocina en los desayunadores y comedores |



| | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>escolares de las localidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Otra acción será el apoyo en el seguimiento de huertos escolares instalados por el área de alimentación, y en su caso la gestión de proyectos comunitarios de huertos escolares pedagógicos en las localidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Los grupos de desarrollo apoyarán en la detección de problemáticas o necesidades surgidas en la comunidad relacionadas con la intervención del programa desayunos escolares, así mismo podrán ser un medio adicional para la canalización de beneficiarios potenciales detectados en su comunidad, siendo autogestores de sus problemáticas alimentarias para que de manera conjunta con el área de alimentación se pueda contribuir a su mejora. Así mismo, se buscará la inclusión de los beneficiarios actuales en los grupos de desarrollo de las comunidades beneficiadas en conjunto.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anexo L

6.3 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días

1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF

No aplica ya que el nombre será como se describe en la EIASADC

2. Selección de beneficiarios

| Selección de beneficiarios | |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Criterios utilizados para seleccionar la población a atender. | <p>Los municipios, localidades y AGEB urbanas rurales consideradas de alta y muy alta marginación de acuerdo con los índices el Consejo Nacional de la Población (CONAPO) más reciente. Exceptuando de lo anterior aquellas personas en situación de desnutrición y carencia alimentaria.</p> <p>a) Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia, así como niñas y niños de seis meses a dos años de edad en municipios, localidades o AGEB rurales,</p> |



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | urbanas o indígenas de alto y muy alto grado de marginación. b) Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia, así como niñas y niños de seis meses a dos años de edad con presencia de desnutrición, independiente del grado de marginación. |
| Indicar el número de beneficiarios que se planea atender con el programa, (¿cuántos van a ser beneficiados?) | 500 beneficiarios. |

3. Supervisión y evaluación

| Aspectos de la operación | Herramientas a utilizar | Frecuencia |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Visita a los SMDIF (administrativa) documentos requeridos padrón y resumen de beneficiarios, herramienta de focalización, Tarjetas de control de los beneficiarios Material didáctico utilizado en Orientaciones y educación alimentaria y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. | Acta de visitas administrativas Checklist | Una vez al mes |
| 2. Aprovechamiento de la dotación alimentaria por los beneficiarios. | Encuesta de satisfacción | Una vez al mes |
| 3. Distribución de apoyos alimentarios a beneficiarios | Lista de asistencia Tarjeta de Control del beneficiario | Una vez al mes |
| 4. Implementación de la Orientación Alimentaria a beneficiarios. | Ficha técnica de orientación y educación alimentaria Lista de asistencia Evaluación inicial y final de OEA | Una vez al mes |
| 5. Implementación de Orientación en Aseguramiento de Calidad e inocuidad de los alimentos. | ficha técnica de aseguramiento de calidad Lista de Asistencia | Una vez al mes |



| | | |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 6. Participación Social | Actas de comités Formato de resumen de comités | Una vez al mes |
| 7. Estado nutricional (Peso y Talla) de los beneficiarios | Curvas de crecimiento de la OMS Evaluación y crecimiento de los niños y niñas Tabla de IMC (Índice de Masa Corporal) para la ganancia de peso durante el embarazo según el peso pre-gestacional de la FAO/OMS/UN 2004 | Bimestral niñas y niños Trimestral mujeres en periodo de embarazo |

4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Período en que se llevará a cabo la licitación de los insumos. | Marzo 2020 |
| Encargado de la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | PLN. Sergio Magaña Peña. Responsable de Aseguramiento y Control de la Calidad Alimentaria. dalimenta.difcol@gmail.com |
| Frecuencia con la que se realizarán los análisis de laboratorio a los insumos adquiridos. | 2 veces al año. |
| Responsable del muestreo de los insumos alimentarios (SEDIF, proveedor, otro). | SEDIF |
| Fecha en que iniciará la distribución de los insumos licitados durante 2020. | Marzo 2020 Nota: La licitación abarcará la entrega de apoyos de enero a diciembre 2020. |
| Frecuencia de entrega a los beneficiarios. | Una vez al mes, para la ingesta de una ración diaria en sus hogares, en complemento a la dieta del beneficiario/a. |
| Encargado del diseño de los menús (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | LN. Amairani Sánchez Aguayo. Responsable de Orientación y Educación Alimentaria. Licenciada en Nutrición. dalimenta.difcol@gmail.com |
| Describir el proceso de distribución de menús a los comités de desayunos escolares (SEDIF o | N/A. Ya que el programa no opera en la modalidad caliente en espacios alimentarios. |

| | |
|---------|--|
| SMDIF). | |
|---------|--|

5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

| Recepción de insumos | Almacenamiento |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Proveedor: Da cumplimiento a Las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC), la Guía de Aseguramiento de la Calidad y NOM-251-SSA-2012, cuida que el vehículo sea exclusivo para los apoyos alimentarios y se encuentre en condiciones inocuas. Entrega las dotaciones alimentarias en cada SMDIF.</p> <p>SMDIF Recibe las dotaciones alimentarias y realiza un muestreo para verificar que los insumos que la componen cumplan con los criterios de calidad nutricia. Vehículo del SMDIF: Da cumplimiento a Las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC), la Guía de Aseguramiento de la Calidad y NOM-251-SSA-2012, cuida que el vehículo sea exclusivo para el transporte de apoyos alimentarios y se encuentre en condiciones inocuas. Verifica que los insumos estén en buen estado, de calidad y que cumplan con las ETC., e implementa las acciones de aseguramiento de calidad necesarias. A través del responsable operativo del SMDIF entrega las dotaciones alimentarias a cada beneficiario/a.</p> | <p>Respetando los proveedores, SMDIF, Las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC), la Guía de Aseguramiento de la Calidad y NOM-251-SSA-2012.</p> <p>SMDIF: Las dotaciones alimentarias no se almacenan, ya que algunos insumos que la componen son perecederos (fruta y verdura fresca) por lo tanto, debe dar cumplimiento con la Guía de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos, para que sean entregados de calidad e inocuidad a la población beneficiada. Los apoyos alimentarios deberán permanecer en algún lugar inocuo, seco, con ventilación que permita la circulación del aire, con luz, que no se encuentren en contacto directo al suelo, siendo este para uso exclusivo de insumos y entregarlos en el mismo día en el que el proveedor realiza la entrega y/o máximo un día después.</p> <p>Beneficiario: Dar cumplimiento a las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC), la Guía de Aseguramiento de la Calidad y NOM-251-SSA-2012, para el buen almacenamiento de los insumos para que sean consumidos en calidad e inocuidad. Almacenar en algún lugar inocuo, seco, con ventilación que permita la circulación del aire, con luz, que los insumos no se encuentren en contacto directo al suelo, siendo este para uso exclusivo de los apoyos</p> |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | alimentarios. |
| ¿Se cuenta con un plan de Primeras Entradas Primeras Salidas? | Sí. Ya que las dotaciones alimentarias se entregaran en el mismo día en que se reciben y/o máximo un día después. |
| ¿Se cuenta con un plan de Protección Civil? | Sí. Como tema de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria “Medidas de seguridad en el área de almacén”. |
| ¿Cuenta con un plan para la prevención de plagas? | Sí. De acuerdo a lo mencionado en la EIASADC 2020 en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas. |
| ¿Quién será el responsable de llevarlo a cabo (SEDIF, SMDIF, Comité)? | SMDIF será el responsable de llevarlo a cabo y el SEDIF llevará a cabo la supervisión del cumplimiento del plan. |
| ¿Cuál será la frecuencia con la que se llevarán a cabo las fumigaciones? | Las veces que sea necesario para resguardar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas de la EIASADC 2020. |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios bajo los cuales se deban almacenar y transportar los apoyos alimentarios. | <ol style="list-style-type: none"> 1. EIASADC 2020. 2. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad. |
| ¿Con qué frecuencia se capacitará al personal encargado del almacenamiento de los apoyos alimentarios? | Dos veces por año. |
| ¿Cuáles son los temas en los que se capacitará al personal encargado del almacenamiento? | <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 2. Medidas de seguridad en el almacén. 3. Control de Plagas. |

6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Cuántas estrategias para la inclusión de verdura o fruta en los espacios alimentarios tiene el SEDIF? Recordar que los alimentos no permitidos no forman parte de la estrategia. | <p>N/A, ya que no se manejan espacios alimentarios en este programa, ya que se entrega una dotación alimentaria; sin embargo se contempla:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entrega de fruta y verdura fresca mensual dentro de la dotación alimentaria. 2. Impartir temas de Orientación y Educación Alimentaria para fomentar el consumo de Verduras y Frutas frescas como parte de la alimentación diaria. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| Presentación (fresca / deshidratada / congelada / otra) | Descripción (quién la aporta y como opera) | Recurso (Ramo 33 FAM AS/ Mecanismo de corresponsabilidad / aportación de los padres de familia / donación) | Número de días al mes en que se llevará a cabo. | Número de municipios totales | Número de municipios que opera PMDV | Número de municipios que |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------|
| Fruta de temporada fresca | El SEDIF. Realiza una licitación para hacerla llegar a los SMDIF y estos a su vez a los beneficiarios/a, para su consumo. | Ramo 33 Fondo Vi. | 30 | 10 | 10 | 10 |
| 2. Verdura fresca | El SEDIF. Realiza una licitación para hacerla llegar a los SMDIF y estos a su vez a los beneficiarios/a, para su consumo. | Ramo 33 Fondo Vi. | 30 | 10 | 10 | 10 |

Anexo E y F

7. Entrega y preparación de alimentos

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|
| Indicar el espacio alimentario donde serán consumidos las raciones de comida (desayunador, comedor comunitario, salón de clases, patio, otro). | N/A, Ya el beneficiario lo consumirá en su hogar. | |
| Prácticas de higiene que se implementarán en los espacios alimentarios para que el consumo se lleve a cabo en condiciones higiénicas. | | |
| Al inicio de la jornada de | Durante la preparación de los | Al final de la jornada de |

| trabajo | alimentos | trabajo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios de higiene que deben llevar a cabo quienes participan en la operación del espacio alimentario. | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | |
| Enlistar los temas que serán utilizados en el material de difusión (lavado de manos, técnicas de desinfección del agua, verduras y frutas, entre otras) a distribuir en los espacios alimentarios. | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | |
| Medio que se empleará para conocer cuál es la percepción de los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria. (Encuestas de satisfacción, quejas, sugerencias, entre otros). | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | |
| Describir las medidas de seguridad que se planea implementar en los espacios alimentarios | N/A, porque no se proporcionan alimentos modalidad caliente. | |

Anexo G, H y I

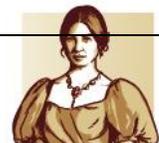
8. Distribución de material de apoyo

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enlistar los materiales de apoyo que se distribuirán a los SMDIF (Manual de Orientación Alimentaria, Manual para promover la Lactancia materna y Manual | <ol style="list-style-type: none"> 1. Reglas de operación. 2. Lineamientos del programa. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad de los insumos (ETC) 4. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| de Almacenamiento, entre otros) | <ol style="list-style-type: none"> 5. Guía de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos 6. Trípticos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. 7. Cartas descriptivas orientación y educación alimentaria. 8. Cartas descriptivas de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos. 9. Videos con temas de las orientaciones alimentarias. 10. Evaluaciones iniciales y finales de las orientaciones alimentarias. 11. Material de Lactancia materna. 12. Manual de Orientación y Educación Alimentaria. |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

9. Acciones o proyectos complementarios

| Proyectos productivos | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Número espacios que cuentan con un huerto. | N/A, ya que no se operaba el programa |
| Número de huertos que se planean instalar durante el año | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| Número de huertos a los cuales se les ha dado seguimiento | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de los huertos? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| ¿Con cuál institución? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| ¿Con qué propósito? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| Especificar cuál es el papel de la institución. | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| Número de proyectos de animales de traspatio con los que se cuenta. | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| Número de proyectos de animales de traspatio planeados | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| para 2020. | |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de proyectos de animales de traspatio? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| ¿Con cuál institución? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| ¿Con qué propósito? | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |
| Especificar cuál es el papel de la institución | N/A, ya que no se implementará esta acción en este programa, debido a la modalidad. |

10. Vinculación con Desarrollo Comunitario

| Otras acciones o proyectos complementarios | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Se planea realizar acciones y/o proyectos adicionales para fortalecer los programas alimentarios? | <p>Acción o Proyecto</p> <p>Sí.</p> <p>Dentro de las acciones de vinculación con Desarrollo Comunitario que se planean realizar para el fortalecimiento de los programas alimentarios, será la promoción de los temas de la Lactancia materna exclusiva y guías de ablactación, así como la Importancia de la alimentación durante el embarazo, los primeros 1000 días de vida y la primera infancia, para lo cual se realizarán capacitaciones directas a los grupos de desarrollo comunitario por parte del área de los programas alimentarios para sensibilización en la adopción de prácticas alimentarias saludables, favoreciendo a la adquisición de conocimientos que permitan el intercambio de aprendizaje en su comunidad en especial dirigido a mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia y niñas y niños de 2 años de edad .</p> <p>Los grupos de desarrollo serán un medio adicional para la canalización de beneficiarios potenciales detectados en su comunidad, siendo autogestores de sus problemáticas alimentarias para que de manera conjunta con el área de alimentación se pueda contribuir a su mejora. Así mismo la inclusión de los beneficiarios actuales en los grupos de desarrollo de las comunidades beneficiadas en conjunto.</p> |



6.4 Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria

1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF

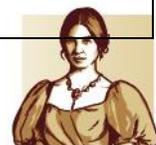
N/A, ya que no se maneja nombre alternativo.

2. Selección de beneficiarios

| Selección de beneficiarios | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Criterios utilizados para seleccionar la población a atender. | <p>a) Personas en municipios, localidades o AGEB rurales, urbanas o indígenas, de alto y muy alto grado de marginación, personas con discapacidad, adultos mayores, así como niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados.</p> <p>b) Personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición.</p> |
| Indicar el número de beneficiarios que se planea atender con el programa, (¿cuántos van a ser beneficiados?) | 2,636 beneficiarios; 600 con dotaciones alimentarias y 2,036 con comidas calientes. |

3. Supervisión y evaluación

| Aspectos de la operación | Herramientas a utilizar | Frecuencia |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Implementación de orientación y educación alimentaria | Ficha de Orientación y Educación Alimentaria, Evaluaciones iniciales y finales, lista de asistencia. | Dos vez al mes |
| 2. Información administrativa (padrón y resumen de beneficiarios, expedientes de beneficiarios, tarjetas de control, material didáctico para la operatividad del programa, utilidad de los apoyos alimentarios por parte del SEDIF). | Acta de visitas de seguimiento. Checklist. | Una vez al mes |



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 3. Aseguramiento de la calidad e Inocuidad Alimentaria: El correcto almacenamiento de los apoyos alimentarios y supervisión a almacenes de las áreas de preparación de comida caliente. | Acta de acuerdos de las visitas de seguimiento. Ficha de calidad del programa Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria. Checklist. | Una vez al mes |
| 4. Aprovechamiento de la dotación alimentaria, por los beneficiarios. | Encuesta de supervisión y satisfacción de campo. | Una vez al mes |
| 5. Participación social: Cumplimiento de funciones de los comités de apoyo y participación de la comunidad. | Acta de acuerdos de las visitas de seguimiento. Checklist. | Una vez al mes |
| 6. Distribución y almacenamiento de insumos cumpliendo en cantidad, calidad en tiempo y forma | Acta de acuerdos de las visitas de seguimiento. Checklist. | Una vez al mes |
| 7. Producción de alimentos, seguimiento a los huertos de traspatio e invernaderos de hortalizas. | Encuesta de supervisión de campo. | Una vez al mes |
| 8. Congruencia en la preparación de los menús establecidos y la ración entregada al beneficiario. | Menú cíclico del programa, Encuestas de satisfacción. | De forma aleatoria por parte del SEDIF. Y dos veces por año por parte del SMDIF. |

4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Período en que se llevará a cabo la licitación de los insumos. | Leche: Febrero 2020 Insumos alimentarios (Comidas Calientes): Febrero 2020/ Julio 2020 Dotaciones Alimentarias: Marzo 2020 |
| Encargado de la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | PLN. Sergio Magaña Peña Responsable de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Frecuencia con la que se realizarán los análisis de laboratorio a los insumos adquiridos. | 2 veces al año. |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Responsable del muestreo de los insumos alimentarios (SEDIF, proveedor, otro). | SEDIF. |
| Fecha en que iniciará la distribución de los insumos licitados durante 2020. | Leche: Marzo 2020 Insumos alimentarios (Comidas Calientes): Marzo 2020/ Agosto 2020 Dotaciones Alimentarias: Marzo 2020 Nota: En los meses de enero y febrero se realizó adjudicación directa de los apoyos alimentarios, para poder atención oportuna a la operación del programa modalidad comidas calientes y entregar de forma continua y sin interrupciones las raciones alimentarias a los beneficiarios. Respecto a las Dotaciones Alimentarias la licitación abarcará la entrega de apoyos de enero a diciembre 2020. |
| Frecuencia de entrega a los beneficiarios. | Mensual: Dotación alimentaria. Lunes a viernes: Ración de comida caliente. |
| Encargado del diseño de los menús (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | L.N. Amairani Sánchez Aguayo Responsable de Orientación y Educación Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Describir el proceso de distribución de menús a los comités de los espacios alimentarios (SEDIF o SMDIF). | El SEDIF envía mediante correo electrónico a cada uno de los SMDIF y ellos a su vez, lo distribuyen a cada espacio alimentario recabando un acuse de recibido, mismo que hace llegar al SEDIF. Para el municipio de Colima, el proceso lo realiza directamente el SEDIF. |

5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

| Recepción de insumos | Almacenamiento |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Se deberá de contar con una bitácora para registrar la fecha de entrada de cada lote, así como el número de este y fecha de caducidad para su correcto almacenamiento. Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificar la recepción • Inspeccionar los vehículos • Inspeccionar los insumos alimentarios de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo. • Descargar los insumos alimentarios con precaución | <p>Es la forma cómo los insumos deben acomodarse y conservarse para protegerlos de la contaminación o el deterioro. Para ello es importante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio. • Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento. • Usar los espacios altos, de preferencia para insumos ligeros. • Colocar los insumos en mesas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie limpia y en buen estado, nunca en el piso, ya que pueden ser consumidos por plagas. • Si se usan tarimas, se recomienda que éstas tengan |

| | |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>de 10 a 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos. • Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si éstos llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación. • Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, para impedir que se maltraten, así como las condiciones de conservación. • Al momento de acomodar los insumos, no se debe dejar espacio entre cajas, envases o costales, de tal manera que embonen uno con otro y no se caigan. Para ello, se recomienda acomodar las camas que formen las estibas, una en dirección contraria a la anterior. • Otro implemento que puede ayudar en la protección de los envases es que, una vez estibados, pueden colocarse entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato. • Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación. • Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible. <p>Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, lote, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción.</p> |
| ¿Se cuenta con un plan de Primeras Entradas Primeras Salidas? | Sí. En el Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. |
| ¿Se cuenta con un plan de Protección Civil? | Sí. Como tema de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria “Medidas de seguridad en el área de preparación de los alimentos”. |
| ¿Cuenta con un plan para la prevención de plagas? | Sí. De acuerdo a lo mencionado en la EIASADC 2020 en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas. |
| ¿Quién será el responsable de | SMDIF será el responsable de llevarlo a cabo y el SEDIF llevará a |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| llevarlo a cabo (SEDIF, SMDIF, Comité)? | cabo la supervisión del cumplimiento del plan. |
| ¿Cuál será la frecuencia con la que se llevarán a cabo las fumigaciones? | Las veces que sea necesario para resguardar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el apartado 1.2.2. Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Control de plagas de la EIASADC 2020. |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios bajo los cuales se deban almacenar y transportar los apoyos alimentarios. | 1. EIASADC 2020 2. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios 3. Especificaciones Técnicas de Calidad |
| ¿Con qué frecuencia se capacitará al personal encargado del almacenamiento de los apoyos alimentarios? | Dos veces por año. |
| ¿Cuáles son los temas en los que se capacitará al personal encargado del almacenamiento? | 1. Recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 2. Medidas de seguridad en el almacén. 3. Control de Plagas. |

6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta

| ¿Cuántas estrategias para la inclusión de verdura o fruta en los espacios alimentarios tiene el SEDIF? Recordar que los alimentos no permitidos no forman parte de la estrategia. | | 1. Entrega de mínimo 70 g de verdura fresca por día por beneficiario en una comida caliente. 2. Entrega de mínimo 70 g de fruta fresca por día por beneficiario. 3. Seguimiento a los invernaderos de hortalizas dentro de los espacios alimentarios. 4. Impartir temas de Orientación y Educación Alimentaria para fomentar el consumo de Verduras y Frutas frescas como parte de la alimentación diaria. | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Presentación (fresca / deshidratada / congelada / otra) | Descripción (quién la aporta y como opera) | Recurso (Ramo 33 FAM AS/ Mecanismo de corresponsabilidad / aportación de los padres de familia / donación) | Número de días al mes en que se llevará a cabo. | Número de municipios totales | Número de municipios que opera DAD | Número de municipios que opera la |
| 1. Frutas frescas | La compra el SEDIF, el proveedor la entrega a los | Ramo 33 | 30 | 10 | 10 | 10 |

| | | | | | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|----|
| | SMDIF y éstos a su vez la entregan a los comités de los espacios alimentarios para que las preparadoras de alimentos otorguen a los beneficiarios de acuerdo al menú. | | | | | |
| 2. Verdura fresca | La compra el SEDIF, el proveedor la entrega a los SMDIF y éstos a su vez la entregan a los comités de los espacios alimentarios para que las preparadoras de alimentos otorguen a los beneficiarios de acuerdo al menú. | Ramo 33 | 30 | 10 | 10 | 10 |

Anexo E y F

7. Entrega y preparación de alimentos

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Indicar el espacio alimentario donde serán consumidos los alimentos (desayunador, comedor comunitario, salón de clases, patio, otro). | Para el caso de la entrega de raciones de comida caliente el espacio alimentario es el comedor comunitario. En cuanto a la modalidad de dotaciones alimentarias, no hay espacio alimentario ya que el beneficiario lo consume en su hogar. | |
| <i>Prácticas de higiene que se implementarán en los espacios alimentarios para que el consumo se lleve a cabo en condiciones higiénicas.</i> | | |
| Al inicio de la jornada de trabajo | Durante la preparación de los alimentos | Al final de la jornada de trabajo |
| El encargado de esta actividad debe revisar que los | Durante la preparación de alimentos es importante: | Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, |



| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>equipos, utensilios de cocina y superficies donde se preparan los alimentos se encuentren limpios, libres de plaga o evidencia de actividad de esta y, si se detecta, limpiar y desinfectar antes de su uso.</p> <p>Servicio y consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de servir los alimentos, se debe verificar que el área de servicio y el mobiliario (mesas, sillas) estén limpias y en buen estado. • En la medida de las posibilidades, las mesas deben contar con manteles limpios, de colores claros y ser sustituidos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada. • Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos. • Usar un utensilio diferente por cada | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar agua apta para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro. • Usar tablas, trapos, equipo y utensilios de cocina, limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada. • Usar cubiertos (cucharas, tenedores, entre otros) limpios cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos. • Cocinar los alimentos completamente para asegurar la eliminación o reducción de los microorganismos que pudieran contener, a niveles que no causen daño. • En el caso de la carne, el pollo y el pescado, cocinarlos hasta que la parte externa e interna no presenten un color rosado, lo que asegurará su cocción completa y eliminación de bacterias. • En el caso de las sopas y guisos, llevarlos a punto de ebullición. Al recalentarlos, hervirlos al menos 15 minutos. • Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos. <p>Asegurarse de que los alimentos preparados permanezcan un tiempo menor a 30 minutos a temperatura ambiente, antes de proporcionarlos para su consumo.</p> | <p>los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos; así como todas las superficies de trabajo.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>alimento a servir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios hechos de madera ni barro.• Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; De preferencia, deberán ser colocados sobre un mantel o servilletas limpios. Además, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.• Se debe dejar un borde en el plato que permita sujetarlo sin tocar el alimento.• Se debe contar con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos. | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo con el menú diseñado por el SEDIF, para lo cual deberá:

- Desechar los insumos que no cumplan con las características de aceptación.
- Lavar por separado las carnes, verduras y frutas, huevo, productos de la pesca y vísceras, eliminando partes no comestibles.
- Enjuagar verduras y frutas con agua potable, pieza por pieza, hasta retirar el exceso de tierra o cualquier suciedad, tallándolas con un zacate, escobetilla o cepillo y solución jabonosa, sin dañarlas.
- Eliminar los residuos de la solución jabonosa y aplicar un producto desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del mismo.

Cuando se trate de:

-Granos y Semillas: eliminar la materia extraña y enjuagarlos.

-Carnes, aves, productos de la pesca y vísceras frescas: lavar de manera interna y externa, usando sólo agua limpia, hasta retirar la suciedad.

-Huevo: lavar con agua limpia hasta eliminar materia extraña, antes de su uso.



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>-Alimentos envasados o enlatados: lavar con agua y jabón la superficie de las latas, frascos y envases.</p> | | |
| <p>Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios de higiene que deben llevar a cabo quienes participan en la operación del espacio alimentario.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 2. Guía de Aseguramiento e Inocuidad de los alimentos. | |
| <p>Enlistar los temas que serán utilizados en el material de difusión (lavado de manos, técnicas de desinfección del agua, verduras y frutas, entre otras) a distribuir en los espacios alimentarios.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene personal 2. Lavado de manos 3. Uso correcto del uniforme 4. Lavado y desinfección de insumos. | |
| <p>Medio que se empleará para conocer cuál es la percepción de los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria. (Encuestas de satisfacción, quejas, sugerencias, entre otros).</p> | <p>Encuestas de satisfacción a los beneficiarios y visitas de seguimiento al programa.</p> | |
| <p>Describir las medidas de seguridad que se planea implementar en los espacios alimentarios</p> | <p>-Capacitación a los participantes dentro de los espacios alimentarios con medidas de prevención de accidentes dentro de los espacios alimentarios. -Promover que los comités gestionen la Colocación de extintores.</p> | |

Anexo G, H y I

8. Distribución de material de apoyo

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Enlistar los materiales de apoyo que se distribuirán a los SMDIF (Manual de</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Reglas de operación. 2. Lineamientos del programa. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad de los insumos (ETC) |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

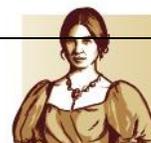


| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Orientación Alimentaria, Manual para promover la Lactancia materna y Manual de Almacenamiento, entre otros)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 4. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios 5. Guía de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos 6. Trípticos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. 7. Menús y recetarios en electrónico e impresos. 8. CD con información para implementación y seguimiento de invernaderos de hortalizas. 9. Cartas descriptivas orientación y educación alimentaria. 10. Cartas descriptivas de Aseguramiento de la Calidad e inocuidad de los alimentos. 11. Videos con temas de las orientaciones alimentarias. 12. Evaluaciones iniciales y finales de las orientaciones alimentarias. 13. Material de Lactancia materna. 14. Manual de Orientación y Educación Alimentaria. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anexo J y L

9. Acciones o proyectos complementarios

| Proyectos productivos | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Número de espacios alimentarios que reciben comida caliente y que cuentan con un huerto de hortalizas. | 14 espacios alimentarios. |
| Número de huertos que se planean instalar durante el año dentro de los espacios alimentarios. | 2 |
| Número de huertos a los cuales se les ha dado seguimiento dentro de los espacios alimentarios. | 14, de los cuales 6 cuentan con un invernadero de hortalizas. |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la | Sí. |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| implementación de los huertos? | |
| ¿Con cuál institución? | SMDIF y SEDIF (Desarrollo Comunitario) |
| ¿Con qué propósito? | Para la correcta y mejor implementación, operación y seguimiento de los huertos. |
| Especificar cuál es el papel de la institución. | SMDIF: apoyo en la implementación, operación y seguimiento de los huertos. Desarrollo comunitario: En las comunidades beneficiadas, para la gestión o seguimiento de los huertos en los planteles beneficiados. |
| Número de proyectos de animales de traspatio con los que se cuenta. | 1 |
| Número de proyectos de animales de traspatio planeados para 2020. | 1 |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de proyectos de animales de traspatio? | Sí. |
| ¿Con cuál institución? | SMDIF |
| ¿Con qué propósito? | Fomentar la producción de alimentos mediante el proyecto "Gallinas ponedoras". |
| Especificar cuál es el papel de la institución | Dar seguimiento a la participación de los beneficiarios dentro del espacio alimentario donde se establezca dicho proyecto. |

10. Vinculación con Desarrollo Comunitario

| Otras acciones o proyectos complementarios | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Se planea realizar acciones y/o proyectos adicionales para fortalecer los programas alimentarios? | <p>Acción o Proyecto</p> <p>Dentro de las acciones de vinculación con Desarrollo Comunitario que se planean realizar para el fortalecimiento de los programas alimentarios, será la gestión del equipamiento de espacios alimentarios para su implementación o mejora con la dotación de material y equipo de cocina en los comedores de las localidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Los grupos de desarrollo apoyarán en la detección de problemáticas o necesidades surgidas en la comunidad relacionadas con la intervención del programa, de igual manera podrán ser un medio adicional para la canalización de beneficiarios potenciales detectados en su comunidad, siendo autogestores de sus problemáticas</p> |

| | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>alimentarias para que de manera conjunta con el área de alimentación se pueda contribuir a su mejora. Así mismo, se buscará la inclusión de los beneficiarios actuales en los grupos de desarrollo de las comunidades beneficiadas en conjunto.</p> <p>Otra acción será el apoyo de los grupos de desarrollo en el seguimiento de huertos instalados por el área de alimentación en los comedores de su comunidad.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anexo L

6.5 Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia.

1. Nombre alternativo que se maneja en el SEDIF

N/A, ya que no se maneja nombre alternativo.

2. Selección de beneficiarios

| Selección de beneficiarios | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Criterios utilizados para seleccionar la población a atender.</p> | <p>a) Personas que han sido afectadas por la ocurrencia de fenómenos destructivos naturales y/o antropogénicos que, por sus condiciones de vulnerabilidad, requieren apoyo institucional para enfrentarlos.</p> <p>b) Personas migrantes y personas en situación de calle.</p> <p>En caso de que al acercarse el final del ejercicio fiscal no se hubiera presentado alguna condición de emergencia, el SEDIF podrá destinar los recursos o insumos de este programa a otros del FAM-AS enmarcados en la EIASADC.</p> |
| <p>Indicar el número de beneficiarios que se planea atender con el programa, (¿cuántos van a ser beneficiados?)</p> | <p>3,019 beneficiarios.</p> |

3. Supervisión y evaluación



N/A, ya que el SEDIF operará directamente el programa.

4. Diseño, selección y adquisición de apoyos alimentarios

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Período en que se llevará a cabo la licitación de los insumos. | Marzo 2020 |
| Encargado de la elaboración de las Especificaciones Técnicas de Calidad (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | P.L.N. Sergio Magaña Peña Responsable de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Frecuencia con la que se realizarán los análisis de laboratorio a los insumos adquiridos. | 1 vez al año |
| Responsable del muestreo de los insumos alimentarios (SEDIF, proveedor, otro). | SEDIF |
| Fecha en que iniciará la distribución de los insumos licitados durante 2020. | Se repartirá en el momento que se presente una situación de emergencia o desastre. En caso de que al acercarse el final del ejercicio fiscal no se hubiera presentado alguna condición de emergencia, se destinarán los recursos o insumos de este programa a otros del FAM-AS enmarcados en la EIASADC, en los meses de noviembre y diciembre 2020. |
| Frecuencia de entrega a los beneficiarios. | Entrega única. |
| Encargado del diseño de los menús (nombre, cargo, perfil y correo electrónico). | L.N. Amairani Sánchez Aguayo Responsable de Orientación y Educación Alimentaria dalimenta.difcol@gmail.com |
| Describir el proceso de distribución de menús a los comités de desayunos escolares (SEDIF o SMDIF). | N/A el programa no maneja menús debido a que se entrega una dotación alimentaria. |

5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios

| Recepción de insumos | Almacenamiento |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Proveedor: Cumple con las especificaciones técnicas de calidad que se le fueron entregadas en el contrato de compra-venta. Verificar que los insumos estén en buenas condiciones | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| en cuanto a su embasamiento, que la dotación venga completa y sin materias extrañas. | |
| ¿Se cuenta con un plan de Primeras Entradas Primeras Salidas? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| ¿Se cuenta con un plan de Protección Civil? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| ¿Cuenta con un plan para la prevención de plagas? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| ¿Quién será el responsable de llevarlo a cabo (SEDIF, SMDIF, Comité)? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| ¿Cuál será la frecuencia con la que se llevarán a cabo las fumigaciones? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios bajo los cuales se deban almacenar y transportar los apoyos alimentarios. | <ol style="list-style-type: none"> 1. EIASADC 2020 2. Manual de recepción y almacenamiento de los insumos alimentarios. 3. Especificaciones Técnicas de Calidad |
| ¿Con qué frecuencia se capacitará al personal encargado del almacenamiento de los apoyos alimentarios? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |
| ¿Cuáles son los temas en los que se capacitará al personal encargado del almacenamiento? | N/A, Debido a que la entrega se hace de manera directa de Proveedor a Beneficiario. |

6. Estrategia de inclusión de verdura o fruta

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ¿Cuántas estrategias para la inclusión de verdura o fruta en el programa de personas en situación de emergencia o desastre tiene el SEDIF? Recordar que los alimentos no permitidos no forman parte de la estrategia. | N/A, ya que no está contemplada dentro de la dotación alimentaria. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|



| Presentación (fresca / deshidratada / congelada / otra) | Descripción (quién la aporta y como opera) | Recurso (Ramo 33 FAM AS/ Mecanismo de corresponsabilidad / aportación de los padres de familia / donación) | Número de días al mes en que se llevará a cabo. | de Número municipios totales | de Número de municipios que opera AADYE | de Número de municipios que opera la estrategia |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Frutas frescas | N/A, ya que no está contemplada dentro de la dotación alimentaria. | | | | | |
| 2. Verdura fresca | N/A, ya que no está contemplada dentro de la dotación alimentaria. | | | | | |

7. Entrega y preparación de alimentos

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Indicar el espacio alimentario donde serán consumidos los desayunos escolares (desayunador, comedor comunitario, salón de clases, patio, otro). | N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados en un espacio alimentario. | |
| Prácticas de higiene que se implementarán en los espacios alimentarios para que el consumo se lleve a cabo en condiciones higiénicas. | | |
| Al inicio de la jornada de trabajo | Durante la preparación de los alimentos | Al final de la jornada de trabajo |
| N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados. | N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados | N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados |
| Enlistar los manuales o documentos equivalentes en los que se establezcan los criterios de higiene que deben llevar a cabo quienes participan en la operación del espacio alimentario. | N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados. | |
| Enlistar los temas que serán utilizados en el material de difusión (lavado de manos, técnicas de desinfección del agua, verduras y frutas, entre | N/A Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados. | |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| otras) a distribuir en los espacios alimentarios. | |
| Medio que se empleará para conocer cuál es la percepción de los apoyos alimentarios entregados a la población beneficiaria. (Encuestas de satisfacción, quejas, sugerencias, entre otros). | Acta de visita de seguimiento |
| Describir las medidas de seguridad que se planea implementar en los espacios alimentarios | N/A, Debido a que se entrega una dotación alimentaria y no alimentos preparados. |

8. Distribución de material de apoyo

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Enlistar los materiales de apoyo que se distribuirán a los SMDIF (Manual de Orientación Alimentaria, Manual para promover la Lactancia materna y Manual de Almacenamiento, entre otros) | N/A debido a que el programa es manejado directamente por el SEDIF. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

9. Acciones o proyectos complementarios

| Proyectos productivos | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Número espacios que cuentan con un huerto. | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Número de huertos que se planean instalar durante el año | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Número de huertos a los cuales se les ha dado seguimiento | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la | N/A, Debido a que la entrega es temporal |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| implementación de los huertos? | |
| ¿Con cuál institución? | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| ¿Con qué propósito? | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Especificar cuál es el papel de la institución. | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Número de proyectos de animales de traspatio con los que se cuenta. | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Número de proyectos de animales de traspatio planeados para 2020. | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| ¿Se ha realizado o se planea alguna vinculación inter o intra institucional para la implementación de proyectos de animales de traspatio? | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| ¿Con cuál institución? | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| ¿Con qué propósito? | N/A, Debido a que la entrega es temporal |
| Especificar cuál es el papel de la institución | N/A, Debido a que la entrega es temporal |

10. Vinculación con Desarrollo Comunitario

| Otras acciones o proyectos complementarios | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Se planea realizar acciones y/o proyectos adicionales para fortalecer los programas alimentarios? | Acción o Proyecto Los grupos de desarrollo apoyarán en la detección de problemáticas o necesidades surgidas en la comunidad por la situación de emergencia y desastre; así mismo podrán ser un medio adicional para la canalización de beneficiarios potenciales detectados en su comunidad, siendo autogestores de sus problemáticas alimentarias para que de manera conjunta con el área de alimentación se pueda contribuir a su mejora. |

VI. Transición desayunos escolares modalidad frío a modalidad caliente

| Programa | Desayunos distribuidos | Porcentaje |
|------------------------------|------------------------|------------|
| Desayunos modalidad caliente | 37,533 | 91.49% |



| | | |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| distribuidos durante el 2019 | | |
| Desayunos modalidad frío distribuidos durante el 2019 | 3,493 | 8.51% |

| Programa | Desayunos distribuidos | Porcentaje |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|------------|
| Desayunos modalidad caliente a distribuir durante el 2020 | 37,632 | 91.73% |
| Desayunos modalidad frío a distribuir durante el 2020 | 3,393 | 8.27% |

Mecanismos por implementar durante el 2020 para favorecer la transición de desayunos de frío a caliente.

Se incrementará solamente la cobertura de desayunos modalidad caliente durante 2020, manteniendo la misma cobertura de desayuno modalidad fría de 2019, lo cual favorecerá al porcentaje de distribución de desayunos escolares de la modalidad caliente.

La modalidad fría se continuará beneficiando durante 2020 aplicando el principio de progresividad del programa, y con ello seguir dando atención a las necesidades alimentarias de la población atendida, debido a que son planteles que no cuentan con las condiciones para implementar la modalidad caliente ya que no cuentan con espacio alimentario.



VII. Normatividad

a) Reglas de Operación

| Reglas de Operación | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <p>El SEDIF elaborará: (Marcar con una "X" la opción correspondiente)</p> <p>() Un sólo documento de ROP para la totalidad de los programas a operar.</p> <p>(X) Documentos de ROP independientes por programa.</p> <p>() Otro</p> | | |
| <p>Enlistar las ROP que el SEDIF publicará en Periódico o Gaceta Oficial para el ejercicio 2020 de acuerdo a las siguientes columnas:</p> | | |
| Programa a cubrir (Referir el nombre establecido en la EIASADC y especificar en caso de que se utilice un nombre alternativo) | Nombre del documento a publicar | Asistencia Alimentaria u otros apoyos de Asistencia Social |
| Programa de Desayunos Escolares | Reglas de Operación del Programa de Desayunos Escolares 2020, para el Estado de Colima. | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días | Reglas de Operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días, para el Estado de Colima. | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria | Reglas de Operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, para el Estado de Colima. | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia | Reglas de Operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia, para el Estado de Colima. | Asistencia Alimentaria |

Anexo M



b) Convenios

| Convenios de colaboración | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| El SEDIF firmará: (Marcar con una "X" la opción correspondiente) <input type="checkbox"/> Un sólo convenio de colaboración para la totalidad de los programas con cada SMDIF. <input checked="" type="checkbox"/> Un convenio de colaboración por programa con cada SMDIF. <input type="checkbox"/> Otro | | |
| Enlistar los convenios que el SEDIF firmará con los SMDIF para el ejercicio 2020 de acuerdo a las siguientes columnas: | | |
| Programa a cubrir (Referir el nombre establecido en la EIASADC y especificar en caso de que se utilice un nombre alternativo) | Nombre del convenio a firmar | Asistencia Alimentaria u otros apoyos de Asistencia Social |
| Programa de Desayunos Escolares | Convenio interinstitucional de coordinación y colaboración en el SEDIF Colima y SMDIF para la operación del Programa de Desayunos Escolares | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días | Convenio interinstitucional de coordinación y colaboración en el SEDIF Colima y SMDIF para la operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1,000 días | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria | Convenio interinstitucional de coordinación y colaboración en el SEDIF Colima y SMDIF para la operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria | Asistencia Alimentaria |
| Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia | Convenio interinstitucional de coordinación y colaboración en el SEDIF Colima y SMDIF para la operación del Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia | Asistencia Alimentaria |

Anexo N


VIII. Anexos

- A. Directorio (Excel).
- B. Inversión Anual de Recursos Asignados por Programa Alimentario y otros Programas de Asistencia Social 2020 (Excel).
- C. Seguimiento a la Evaluación del Estado Nutricional. (PDF)
- D. Concentrado de Municipios y Programas a Operar durante el 2020 (Excel).
- E. Conformación de los Apoyos Alimentarios Planeados (Excel).
- F. Justificación para la Inclusión de Leche Entera o Semidescremada por Programa Alimentario (Word).
- G. Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Alimentarios (Word Y PDF).
- H. Análisis de Laboratorio de Insumos Aprobados por Licitación. (Excel Y PDF).
- I. Capacitación en Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.
 - I.1 Cronograma (Word)
 - I.2 Cartas Descriptivas (Excel)
- J. Capacitación en Orientación y Educación Alimentaria. SOEA
 - J.1 Cronograma (Word)
 - J.2 Cartas Descriptivas (Excel)
 - J.3 Seguimiento a Huertos Escolares Previos al 2020. (Excel)
- K. Acciones de Orientación y Educación Alimentaria. (Excel) (Se entregara conforme lo establecido en el Calendario).
- L. Material de difusión de menú y acuses de recibido (Excel)
- M. Proyectos de Reglas de Operación de los Programas de la EIASADC (Word).
- N. Proyectos de convenio con SMDIF para la Operación de los Programas de la EIASADC (Word).
Normatividad

CP. y MF. Rosana Inés Barbosa Reyes
Responsable de la Coordinación de los
Programas Alimentarios.

Licda. Daniela Orozco Pineda
Directora de Sistemas Municipales,
Alimentación y Desarrollo Comunitario.





SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

**SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA**
DIRECCIÓN DE SISTEMAS
MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO



10/02/2020

Fecha de Elaboración



2020
ANIVERSARIO
LEONORA VICARIO
HEREMÉNTA MADRE DE LA PATRIA