



**LA JUNTA DE GOBIERNO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE HIDALGO, EN EJERCICIO DE LA ATRIBUCIÓN QUE NOS CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 31, 33 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL ESTADO DE HIDALGO, Y**

## **C O N S I D E R A N D O**

**PRIMERO.** Que la alimentación es un derecho social de los Hidalguenses reconocido en la Constitución Política y en la Ley de Desarrollo Social del Estado de Hidalgo, y que se encuentra plasmado en el Plan Estatal de Desarrollo 2011-2016, eje 1 Desarrollo Social para el Bienestar de Nuestra Gente y dentro de la Asistencia Social con Desarrollo Humano, que en su objetivo general habla del apoyo con alimentación sana que contribuye a la buena nutrición de las familias, especialmente a los menores y adultos mayores que padezcan desnutrición o estén en riesgo de desarrollarla.

**SEGUNDO.** Que las actividades que realiza el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia 2011–2016, en el eje de alimentación sana, benefician a las familias hidalguenses, impulsan la orientación alimentaria, coordinan el autocuidado de la salud y promueven una alimentación correcta para la atención de la población vulnerable, en nuestro caso con el programa Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo, programa autosustentable que contribuye al desarrollo familiar y comunitario.

**TERCERO.** Que este programa tiene como propósito contribuir a la alimentación sana y otorga un servicio integral mediante la participación y organización social.

**CUARTO.** Que las Reglas de Operación es un documento jurídico que tiene como propósito asegurar la aplicación eficiente, eficaz, equitativa y transparentar los recursos públicos, así como constituir un apoyo para la operación, el seguimiento y evaluación del programa Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo operado por este Sistema Estatal DIF y 80 SMDIF.

**QUINTO.** Que el proyecto de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo pretende contribuir a una alimentación correcta en las niñas, niños y adolescentes de edad escolar, mujeres embarazadas y en período de lactancia, adultos mayores y personas con capacidades diferentes que por sus condiciones de riesgo se consideran grupos vulnerables y prioritarios para su atención.



**SEXTO.** Uno de los grandes retos de nuestro estado de acuerdo al Perfil Nutricional de los Escolares del Estado de Hidalgo (PENUTEH 2010), el cual se encuentra plasmado en el eje de alimentación, es disminuir la mala nutrición.

**SÉPTIMO.** El Proyecto de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo se encuentra alineado a la Actualización del Plan Estatal de Desarrollo 2011 - 2016, Eje No. 1 “Desarrollo Social para el Bienestar de Nuestra Gente”, Sub. Eje 1.4 “Asistencia Social con Desarrollo Humano” bajo el objetivo general 1.4.3: Alimentación Sana “Contribuir a una nutrición adecuada en las familias”, especialmente de los menores y adultos mayores, mediante apoyos alimentarios a población vulnerable y asesoría especializada a la sociedad en general propiciando hábitos alimenticios saludables, que tengan como base el valor de la responsabilidad en el cuidado de su salud.

**OCTAVO.** Que a través de la promoción de la alimentación correcta, abordada ante el contexto actual de salud pública, el sobrepeso, la obesidad y sus complicaciones son actualmente uno de los retos más importantes de salud pública. En México tan solo de 1980 a la fecha, la prevalencia de sobrepeso y obesidad se ha triplicado en todas las edades, lo que ha llevado a nuestro país a ocupar el segundo lugar en obesidad en el mundo, así mismo a causa del sobrepeso y la obesidad se presenta en los niños, niñas y adolescentes enfermedades que pueden afectar sus vidas. Se busca a través del proyecto de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo brindar a los Sistemas Municipales DIF conceptos actualizados sobre la Asistencia Social Alimentaria, sus implicaciones y trascendencias en la atención y prevención de la mala nutrición, a través de pláticas sobre los conceptos de alimentación sana.

**NOVENO.** En el año 1989 se implementa el programa COPUSI (cocinas populares y de servicios integrales) y a partir del año 2003 el SNDIF instrumenta el programa con el nombre de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo (EAEyD) y en SEDIF comienza a operar como tal, en el mismo año. Actualmente se cuenta con 541 espacios en 80 Municipios, beneficiando a un promedio de 45,120 personas y que pasan a formar parte de la oferta institucional para la atención del eje 2 de alimentación; las acciones están encaminadas a propiciar que las familias y comunidades generen condiciones para lograr una seguridad alimentaria sustentable, en la que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico para satisfacer sus necesidades alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana.

**DECIMO.** Que la instrumentación del programa de asistencia alimentaria, Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo, se encuentran fundamentado en diversos ordenamientos legales, mismos que enseguida se enumeran:

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.- Artículo 2º Inciso B, III, VIII, 4º Párrafo Tercero, Art. 27 FRAC.XX de fecha 5 de febrero de 1917.



- Ley General de Salud.- Artículo 2º inc. V, Art. 3º INC. IV, IV Bis, VIII, XI, XII, XVI, XVIII actual.
- Ley de Asistencia Social.- Artículos 7º, 9º inc. I, IV, V, VII, IX, X, 10º, 11º 12º Fr. I, VIII, XIII, Art. 14 frac. VII. 15, 19, 22 inc. d. e. f, 24, 27, 28 inc. b, f, j. vigente.
- Ley general de Educación.- Art. 7º INC. IX.- Fomentar la educación en materia de nutrición y estimularla educación física y la práctica del deporte.
- Ley para la Protección de los Niños, Niñas y Adolescentes.- Art. 11 inc. A, Art. 28 inc.D.
- Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.- Art 58, 85 inc. II, art. 110 inc.V, art 111.
- Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios Básicos de Salud Promoción y Adecuación para la salud en materia alimentaria. Criterios para Brindar Orientación.
- Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación; para quedar como proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043SSA2-2011, Servicios básicos de Salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.- frac. 1.1, 1.2.
- Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad.- Objetivo prioritario 4, 8, 10.
- Acuerdo Mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los centros de consumo escolar de los planteles de educación básica.- Art. 1º, Frac I, II, III, IV.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Hidalgo.
- Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social del Estado de Hidalgo.
- Plan Estatal de Desarrollo 2011-2016; EJE 1 Desarrollo Social para el Bienestar de Nuestra Gente, en el Sub- eje Asistencia Social con Desarrollo Humano 1.4.3 Alimentación Sana, en sus Líneas de Acción 1.4.3.1, al 1.4.3.4 vigentes en el Estado de Hidalgo.



- Acuerdo DIF/XII/04.018.098 de la reunión ordinaria de la Junta de Gobierno del SEDIF, celebrada el 2 de diciembre de 2004 donde aprueban las “CUOTAS Y TARIFAS PARA EL EJERCICIO 2005”.
- Convenios de Colaboración con los Municipios.
- Contratos de Comodato con los Municipios.

Por lo anterior, tenemos a bien expedir el siguiente:

## ACUERDO

### QUE CONTIENE LAS REGLAS DE OPERACIÓN DEL EJE 1.4 ASISTENCIA SOCIAL CON DESARROLLO HUMANO, SUBEJE 1.4.3 ALIMENTACIÓN SANA, CORRESPONDIENTE A LOS ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN ENCUENTRO Y DESARROLLO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2015

#### 1. Glosarios de términos.

**Para los efectos de estas Reglas de Operación, se entiende por:**

**Adolescentes:** Personas que tienen entre 12 y 18 años incumplidos.

**Alimentación correcta:** La que de acuerdo con los conocimientos reconocidos en la materia, cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, promueve en las niñas y los niños el crecimiento y desarrollo adecuados, y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades.

**Aseguramiento de la Calidad Alimentaria:** Consiste en llevar a cabo un conjunto de acciones planificadas y sistematizadas, necesarias para proporcionar la confianza de que los insumos alimentarios que se entregan a los beneficiarios no afecten su salud.

**Asistencia Social:** El conjunto de acciones del gobierno y la sociedad, dirigidas a incrementar o modificar las capacidades físicas, mentales y sociales de los individuos, familias o grupos de población en situación de vulnerabilidad o en riesgo, por su condición de abandono o desprotección; desventaja: física, mental, jurídica o social, hasta lograr su incorporación o reintegración al seno familiar, laboral y social.

**Asistencia Social Alimentaria:** Acción de proporcionar a grupos en riesgo y a grupos vulnerables ayuda alimentaria directa, Orientación Alimentaria, promoción de la salud, vigilancia de la nutrición y fomento a la producción de alimentos, para contribuir a mejorar las circunstancias por las que atraviesa esta población.



**Ayuda Alimentaria Directa:** Acción de proporcionar alimentación complementaria a grupos de población que no satisfacen sus necesidades alimentarias en cantidad y calidad, adecuadas conforme a las recomendaciones nacionales.

**Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas las acciones de asistencia social alimentaria.

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

**Calidad Nutricia:** Herramienta conceptual, flexible a diferentes contextos, para conducir acciones en materia de:

- Estructuración de apoyos alimentarios para promover una alimentación correcta.
- Estructuración de menús saludables.
- Selección, adquisición, venta de alimentos y diversos productos en tiendas escolares y similares.

Como insumo para la conformación de legislaciones y políticas públicas en la materia, este concepto considera que los insumos alimentarios se encuentren combinados con alimentos de todos los grupos y:

- Se consuman en la frecuencia y cantidad adecuada para promover una alimentación correcta.
- Presenten las características organolépticas que les corresponden.
- Aporten los nutrimentos propios de su tipo.
- Se encuentren disponibles en la región en la que se consumen.
- Pertenezcan al patrón y a la cultura alimentaria de la población.

**Capacitación:** Proceso de formación del personal en el que se proporcionan los elementos para la adquisición de conocimientos y las habilidades necesarias para desempeñar sus funciones eficientemente, para que, a través de ellos, se replique esta acción a los municipios y de éstos a las localidades, involucrando a la comunidad.

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

**Comunidad:** Es una unidad de relación donde cada persona se considera a sí misma un elemento perteneciente a una totalidad, en constante vinculación, ya que,



al buscar su propio bien, busca el bien del todo. La comunidad tiene por fundamento el bien común.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Etiqueta:** Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida,





sobrepuesta o fijada al envase del producto o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

**Focalización:** Estrategia mediante la cual se determina las prioridades de asistencia alimentaria y que apoya el proceso de planeación y presupuesto.

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

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

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

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

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

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

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



**Limpieza:** Acción que tiene por objeto eliminar la suciedad visible mediante el uso de agua y detergente.

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

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

**Marginación social:** Condición que padece un grupo poblacional, caracterizada por su aislamiento, respecto al crecimiento económico, y que involucra a los sectores que carecen de oportunidades de educación y trabajo, así como de la satisfacción de sus necesidades básicas.

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

**Niñas y niños:** Personas hasta 12 años incompletos.

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

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

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

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

**Participación Social:** Proceso que permite involucrar a la población, a las autoridades locales, a las instituciones públicas y a los sectores social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de lograr un mayor impacto y fortalecer el Sistema Nacional de Salud.





**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Personal docente:** Recursos humanos cuya preparación académica les permite dedicarse profesionalmente a la enseñanza, en los niveles preescolares, escolares primarios o escolar secundaria.

**Personal de salud:** Recursos humanos de los establecimientos de salud, que realizan acciones de educación, prevención, atención a la salud y rehabilitación, así como de apoyo y de participación social.

**Peso:** Medida de la masa corporal.

**Población atendida:** Número de beneficiarios efectivos que están siendo atendidos por el programa, en un tiempo determinado (un año).

**Población escolar:** De acuerdo a las disposiciones educativas, se refiere a tres subgrupos, que son los preescolares, cuyas edades van de los 4 a los 5 años, escolares de primaria, de 6 a 14 años y escolares de secundaria de 12 a 15 años.

**Población objetivo:** Número de beneficiarios identificados que cumplen con los criterios de elegibilidad para cada uno de los programas o individuos que el programa tiene planeado o programado atender en un periodo dado (un año), pudiendo corresponder a la totalidad de la población potencial, o a una parte de ella.

**Población potencial:** Número de personas que potencialmente pueden recibir los beneficios de cada uno de los cuatro programas de la EIASA, corresponde a la totalidad de los individuos que presentan los criterios de elegibilidad que justifican cada uno de los programas y por ende pudieran ser electos para su atención.

**Prácticas de higiene:** Las medidas necesarias que se realizan durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad.

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

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



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

**ReBePA:** Registro de Beneficiarios de Programas Asistenciales, Sistema Informático de Captura a cargo del Sistema DIF Estatal.

**Riesgo Alimentario:** Es el riesgo de desnutrición que se incrementa en el adulto mayor debido a la tendencia a disminuir su masa corporal (envejecimiento biológico) y a muchos otros factores (económicos, sociales, psicológicos, enfermedades asociadas, etc), que pueden comprometer la ingesta de nutrientes y líquidos

**SMDIF:** Organismos descentralizados o unidades administrativas de las administraciones públicas municipales a cargo de la prestación de servicios de asistencia social.

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

**Seguimiento y vigilancia:** Procesos permanentes destinados a medir el grado de avance de las acciones (seguimiento) y cuidar la dirección del proceso (vigilancia).

**Seguridad alimentaria:** El acceso físico y económico de todas las personas, en todo momento, a los alimentos inocuos y nutritivos que se requieren para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida saludable y activa.

**SSH:** Secretaría de Salud del Estado de Hidalgo.

**SEPH:** Secretaria de Educación Pública del Estado de Hidalgo.

**Supervisión:** Proceso para determinar si lo que se está llevando a cabo va de acuerdo a lo Normativo por el SEDIF y, si es necesario, aplicando medidas correctivas. Es un proceso continuo de seguimiento y verificación de las acciones establecidas en un programa, detectando oportunamente “situaciones problema”, además de ubicar las necesidades de capacitación y asesoría del personal operativo.

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

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



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

## **2. Objetivo General**

Contribuir a que la población del Estado de Hidalgo tenga acceso a una alimentación a bajo costo, mediante la entrega de raciones calientes que se otorgan a través de los Espacios de alimentación Encuentro y Desarrollo.

### **2.1 Objetivos Específicos**

I. Mejorar la seguridad alimentaria otorgando raciones alimentarias sanas a un Costo accesible.

II.- Fortalecer al programa mediante actividades, físicas, culturales y Educativas, a través del club de verano.

III Fomentar la cultura alimentaria mediante orientación alimentaria

## **3. LINEAMIENTOS**

### **3.1 Cobertura**

El programa se encuentra operando en 462 localidades de 80 municipios del Estado de Hidalgo que cuentan con 541 Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

### **3.2 Población Objetivo**

Población que presenta algún problema alimentario y económico que de alguna manera esté fracturando su ingreso familiar.

Los EAEYD se encuentran ubicados en zonas de marginalidad social prioritaria y en zonas urbanas y semi-urbanas de concentración, son instalados dentro y fuera de los centros escolares.

### **3.3 Beneficiarios**



### 3.3.1 Criterios de selección de la población objetivo para poder recibir el apoyo alimentario.

Las personas beneficiarias deberán cubrir los siguientes criterios de elegibilidad:

- I. Niñas y Niños menores de 5 años no escolarizados vulnerables;
- II. Escolares (preescolar y primaria)
- III. Población en condiciones de riesgo y vulnerabilidad (mujeres y hombres)

### 3.3.2 Requisitos

Las personas elegibles que deseen obtener el beneficio que otorga el Espacio de Alimentación Encuentro y Desarrollo deberán cubrir el siguiente requisito:

Presentar a SMDIF copia de los siguientes documentos:

- I. CURP del beneficiario
- II. Acta de nacimiento del menor o cartilla de vacunación
- III. Credencial de elector o cualquier documento con fotografía que demuestre la acreditación del beneficiario padre o tutor de la niña o niño
- IV. Comprobante de domicilio
- V. Presentar al SMDIF toma certificada por el Centro de Salud de peso y talla de las niñas y niños beneficiarios.

### 3.4 Requisitos para apertura de un EAEd

- I. Estudio nutricional de la población escolar, realizado por Centro de Salud.
- II. Presencia de sobrepeso, obesidad, mala nutrición o desnutrición.
- III. Participación municipal o comunitaria para la construcción de un local o adecuación de acuerdo a la normativa.
- IV. La comunidad debe contar con vías de comunicación que permitan una coordinación adecuada, con la finalidad de que haya permanencia del programa en la comunidad a beneficiar.
- V. La población mínima beneficiada deberá ser de 90 alumnas y alumnos, considerando escuelas CONAFE, preescolar indígenas y/o generales, primaria indígenas y/o generales o población abierta cuando así lo amerite y que permita alcanzar la asistencia alimentaria mínima requerida.



- VI. Realizar solicitud y acta de asamblea con nombres y firma de asistentes de la Localidad interesada dirigida a SMDIF y que en dicha acta establece la aceptación del programa.
- VII. El local donde se establecerá el Espacio de Alimentación, deberá contar con los servicios básicos como: agua, drenaje, energía eléctrica y servicio de gas.
- VIII. Los locales deberán de ser avalados por Protección Civil Estatal. Considerar que un local adecuado para la instalación de un EAEYD debe contar como mínimo con las siguientes características:
  - Salida de Emergencia
  - Extintor 4.5 Polvo Químico Seco
  - La instalación de gas debe ser con tubería de plomo pintada de amarillo y utilizar válvulas adecuadas (no mangueras).
  - Botiquín de primeros auxilios
  - Personal capacitado en primeros auxilios y extinción de incendios
  - Instalaciones eléctricas adecuadas
  - Señalamientos necesarios (ruta de evacuación, salida de emergencia, extintor, etc.)
  - Instalación de agua con tubería adecuada (no mangueras).
  - Además de particularidades observadas por Protección Civil al inmueble propuesto
- IX. No contar con tienda Escolar. En el caso de tenerla, prever la eventual desaparición de la misma, una vez concluida la vigencia del contrato. Mientras esto sucede, establecer coordinación con institución educativa para considerar los horarios de atención de la misma, así como solicitar que oferten sólo alimentos saludables.
- X. Contar con un local con una superficie mínima de 90 metros cuadrados donde se ubique el área de preparación de alimentos y el espacio para los beneficiados.

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Familiar Comunitario, a través de la Subdirección de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable que coordina el programa de EAEyD y en conjunto con los Sistemas DIF Municipales, se encargarán de establecer los espacios alimentarios en las localidades que cumplan la normativa establecida.

### **3.5 Características de los apoyos**



Los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo ofrecen diariamente un menú caliente que cubre el 33% de los requerimientos de la ingesta diaria de los beneficiarios, son elaborados de acuerdo a su edad y constan de:

- Un platillo integrado por 2 o más verduras, leguminosas (soya, frijol, lenteja, haba, alverjón) o productos de origen animal (pollo, atún, sardina, huevo, carne deshidratada de res, pescado)
- Sopa de pasta o arroz
- 2 tortillas
- ½ pieza de fruta.
- Agua natural

### 3.6 Tipo de Apoyo

Para el establecimiento y apertura de un EAED, se debe tomar en cuenta la normativa a seguir para la implementación del mismo, por única vez el SEDIF otorga:

- I. En convenio de comodato:
  - a) **Equipo** para realizar la preparación de alimentos
  - b) **Mobiliario** para atender a un promedio de 120 comensales
- II. **Despensa básica inicial**, que incluye abarrotes y perecederos para la preparación de alimentos, así como material de limpieza cuando se apertura el Espacio Alimentario.
- III. En el caso de participación en club de verano se otorga como incentivo una despensa básica para inicio de curso escolar.

### 3.7 Importe del Apoyo

Con el propósito de que los beneficiarios contribuyan a la sustentabilidad y mejoramiento del proyecto, el espacio cobrará una cuota mínima de recuperación para niños de \$4.50 y para adolescentes de \$6.50.

### 3.8. Causas de Incumplimiento, Retención, Suspensión de Recursos

#### 3.8.1 Para el Municipio:

**3.8.1.1** Cuando el SMDIF no logre habilitar adecuadamente el inmueble destinado para la apertura de un nuevo Espacio Alimentario.

**3.8.1.2** Se suspenderá temporalmente o definitivamente el servicio, al no cumplir en su totalidad las normas mínimas de Seguridad e Higiene.





**3.8.1.3** Hacer caso omiso de las sugerencias propuestas en las supervisiones para el mejoramiento y funcionamiento del Espacio.

**3.8.1.4** En caso de que la comunidad o SMDIF no realice la entrega en tiempo y forma de la información del EAEyD.

**3.8.1.5** En el caso que el municipio beneficiado no cumpla con los puntos antes mencionados se cancelara la posibilidad de apertura de un nuevo espacio.

### **3.9 Transparencia (Métodos y Procesos)**

Los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo se rigen por los principios básicos de objetividad y transparencia. Estos principios se aplican mediante:

#### **3.9.1 Difusión**

Proceso que permite dar a conocer a la población hidalguense el programa de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo, como apoyo otorgado, beneficios, población objetivo, requisitos y restricciones) a través de:

#### **3.9.2 Reglas de Operación**

Las reglas de operación es un documento jurídico que tiene como propuesta asegurar la aplicación eficiente, eficaz, efectiva y transparentar el recurso público y que estén disponibles para su consulta en el Sistema Estatal DIF, así como en cada uno de los Sistemas Municipales DIF, responsables de realizar la promoción y difusión del Programa Alimentario.

#### **3.9.3 Convenios de Coordinación**

Documento de carácter jurídico que establece las bases y mecanismos de colaboración entre **“EL DIF HIDALGO”** y **“EL MUNICIPIO”**, para coordinar la ejecución de los programas alimentarios de acuerdo a las reglas de operación.

#### **3.9.4 Padrón de Beneficiarios**

Los padrones de beneficiarios deberán ser congruentes con lo establecido al “Manual de Operación del Sistema Integral de Información de Padrones de Programas Gubernamentales”.

Para el cumplimiento a lo establecido, los Sistemas Municipales DIF, una vez seleccionados los beneficiarios, proceden a la captura en el Sistema electrónico Registro de Beneficiarios de los Programas Asistenciales (ReBePA), con la finalidad de contar con un padrón e identificar a cada uno de los beneficiarios del programa.

**Aviso de privacidad**, “Los datos personales recabados serán protegidos en términos de los principios de protección de datos personales contenidos en la ley de la materia y demás normativas aplicables.” De acuerdo a lo establecido en los artículos 15 y 16 de la ley de Protección de datos personales en posesión de los particulares.

### 3.9.5 Participación de Comités Comunitarios

Se propiciará la participación de los padres de familia de los beneficiarios del Programa, a través de la integración y operación de comités comunitarios, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en el Programa. Así como de la correcta aplicación de los recursos públicos asignados al mismo.

### 3.9.6 Acciones de Blindaje Electoral

En la operación y ejecución del recurso Estatal del programa sujeto a las presentes Reglas de Operación, se deberán observar y atender las medidas que correspondan, previas a los procesos electorales federales, estatales y municipales, para la transparencia necesaria y hacer efectiva la prohibición de que el Programa Social se use con fines político-electorales.

### 3.9.7. Proceso para la instalación de un EAEyD



### 3.10 Contraloría Social

Con el propósito de mejorar la atención a los beneficiarios se conformaron **Comités de Vigilancia y Seguimiento** fortaleciendo el esquema de Contraloría Social; mismos que ya tenemos establecidos y solo se reorientarán las acciones de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.



### **3.10.1 Funciones y Compromisos del Comité Comunitario**

Para contribuir en la disminución de la desnutrición, así como desarrollar acciones en materia de Salud, Educación, Cultura y Deporte se forman los comités y subcomités con la finalidad de que den apoyo en la operación de los EAEyD y sus funciones serán:

- I. Seguimiento del programa a través de visitas de supervisión.
- II. Verificar la instalación y operación de los equipos.
- III. Asesorar continuamente al personal que atiende los Espacios Alimentarios.
- IV. Promover los servicios que prestan los EAEyD para mantener el porcentaje de beneficiarios.
- V. Buscar apoyos para beneficio del programa.
- VI. Llevar a cabo cursos de verano.
- VII. Solicitar información mensualmente.
- VIII. Realizar coordinaciones con dependencias para realizar cursos de capacitación en las instalaciones de los Espacios Alimentarios.

Es importante considerar que fortaleciendo el aspecto de sostenibilidad, previa organización y participación consciente de la comunidad, se cobra una cuota de recuperación acorde a la economía de las familias beneficiadas, generando ingresos para abastecer de los productos necesarios para la preparación de los alimentos (abarrotes, frutas y verduras), utensilios de cocina y artículos de limpieza; de igual manera se destina parte de éstos para el pago de servicios públicos principalmente de agua, energía eléctrica y gas.

### **3.10.2 Personal requerido para un EAEyD Municipal:**

- I. Administradora
- II. Responsable de Preparación de Alimentos
- III. Responsable de Aseo

Actividades Específicas de los Integrantes:

- I. Administrador (a)



Es quién lleva el control total de los aspectos administrativos del Espacio de Alimentación, Encuentro y Desarrollo requeridos por el programa:

- a) Elabora un registro diario de asistentes
  - b) Recibe cuotas de recuperación por los alimentos ofrecidos a los beneficiarios
  - c) Lleva el control de ingresos, egresos y saldos.
  - d) Cuenta con un inventario de los productos, así como equipo y mobiliario del EAEYD.
  - e) Vigila el oportuno suministro de gas y todo lo necesario para el buen funcionamiento del Espacio.
  - f) En coordinación con el Centro de Salud, vigila el estado nutricional de los niños menores de 12 años beneficiarios del programa.
  - g) Organiza y promueve las actividades de Desarrollo humano y salud, en coordinación con padres de familia
    1. Actividades Deportivas
    2. Actividades Culturales
    3. Cursos y Talleres
    4. Alfabetización
    5. Exposiciones, Eventos Cívicos
    6. Convivencias
    7. Funciones de Teatro
  - h) Supervisión de instalaciones, así como verificar que el equipo y utensilios que se encuentran en el EAEyD estén en condiciones de uso.
  - i) En coordinación con los SMDIF, organiza la adquisición de los insumos para la elaboración de alimentos, cuidando que estos sean de buena calidad y precio, mediante compras al mayoreo.
  - j) Vigilar que los beneficiarios cumplan con las medidas de higiene y seguridad en el Espacio Alimentario.
  - k) Entregar mensualmente el corte de caja del EAEyD, en los formatos para tal fin, al responsable del SMDIF.
- II. Responsable de Preparación de Alimentos
- Persona encargada de elaborar los alimentos de acuerdo al menú establecido.



- a) Revisar que los alimentos estén en buenas condiciones durante la recepción, almacenamiento, preparación y cocción.
- b) Ordena los productos perecederos y los no perecederos que integran la despensa.
- c) Evitar la contaminación cruzada en refrigeradores y anaqueles.
- d) Su capacitación constante es necesaria, para lograr el objetivo de mejorar el estado nutricional de los beneficiarios a través de la gestión ante el SMDIF u otras instituciones con el otorgamiento de cursos sobre: orientación alimentaria o elaboración de menús nutritivos a bajo costo.

### III. Responsable de Aseo

Este miembro del comité es el encargado de mantener una excelente presentación e higiene del Espacio Alimentario, para poder brindar el servicio.

- a) Limpiar pisos, mesas de cocina y comedor antes de iniciar y después de brindar el servicio.
- b) Realizar el lavado de trastos y utensilios utilizados en el servicio.
- c) Barrer los espacios cercanos a la cocina como son patios, banquetas, etc.
- d) Verificar constantemente que las mesas y equipos estén en buenas condiciones.
- e) Guardar y ordenar los utensilios al término del servicio.
- f) Apoyar en la distribución de alimentos.
- g) Realizar periódicamente aseo general de pisos, vidrios, paredes, mobiliario, refrigerador, estufón, cortinas y manteles.

Todo personal que labore en los EAEyD debe cumplir estrictamente con las medidas de higiene requeridas: uso de cubre pelo, uso de mandil, No usar accesorios de joyería, etc.

### 3.11 Visitas de Seguimiento y Supervisión



Las visitas que realiza el SEDIF a los SMDIF, tiene como objetivo que personal de las áreas operativas, hagan un seguimiento a la operación del programa con base a la normatividad que lo rige, así como retroalimentar al personal operativo del municipio para acciones de mejora.

Los aspectos más importantes de las visitas de seguimiento y supervisión, son verificar que los EAEYD operen de lunes a viernes, dentro un horario específico y que se elaboren los menús conforme al recetario elaborado por la nutrióloga del SEDIF, así como verificar el cumplimiento, en el espacio, de las medidas de seguridad e higiene.

Los trabajos que se realizan en campo permiten conocer en cierta medida, la operación del programa alimentario a través de la observación directa y entrevistas.

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

### **3.12 Servicios y Acciones Complementarias**

#### **3.12.1 Capacitación:**

Las capacitaciones están dirigidas a las presidentas o directoras así como al personal encargado del programa de los SMDIF, con la finalidad de darles a conocer las Reglas de Operación, Manuales de Apoyo, a fin de que se dé un buen servicio a la población beneficiada con el EAEYD, se impartirán a través de talleres de actualización convocados por el Sistema DIF Hidalgo.

#### **3.12.2 Asesoría Sobre la Operación de los Programas**

A través de las visitas de seguimiento a municipios se asesora y retroalimenta al personal operativo sobre la operación del EAEYD, se analizarán los problemas específicos ligados a los temas de nutrición y alimentación donde haya alguna duda, se propondrá la organización del trabajo en las comunidades y escuelas, de igual manera se establecerán las responsabilidades y compromisos, y los mecanismos de coordinación y comunicación interinstitucional a fin de que la población beneficiada se le dé un servicio de calidad.

#### **3.12.3 Vigilancia Nutricional**

Instrumento que permite valorar y dar seguimiento al estado de nutrición de los beneficiarios, así como medir el impacto de los programas alimentarios, a inicio del ciclo escolar, en coordinación con los SMDIF, Sector Salud, maestros y padres de familia, se llevan a cabo acciones conjuntas para el levantamiento peso y talla de los menores.





Una vez concluida la toma de peso y talla por Sector Salud, procederán los Sistemas Municipales DIF a realizar la captura de esta información a través del Sistema Electrónico Registro de Beneficiarios de los Programas Asistenciales (ReBePA), el cual se encuentra en el portal de Internet mismo que permite generar el diagnóstico nutricional del menor.

### **3.12.4 Orientación Alimentaria**

A través de personal calificado se dará capacitación inicial e introducción a Presidentas, Directoras y Responsables de los SMDIF de cómo se trabaja el programa, reforzada con material didáctico de alimentación y nutrición, a fin de que adquirieran conocimientos básicos que les sean de utilidad para que fomenten y promuevan prácticas adecuadas de una alimentación correcta en la familia, comunidad y escuelas.

A cada responsable se le entrega un manual, el cual explica de manera breve la operatividad del programa, así como el llenado de los formatos, de igual manera dentro del material didáctico se entrega una guía de alimentación nutricional la cual consta de menú cíclico donde se desarrollan de manera muy sencilla los temas que se abordarán en el programa.

### **3.12.5 Calidad del Servicio a los Beneficiarios**

#### **3.12.5.1 EI SEDIF**

Instrumenta herramientas que otorga a los SMDIF, a fin garantizar la calidad de servicio de las niñas y niños beneficiarios, considerando acciones de seguridad alimentaria y de promoción a una alimentación correcta, para que los riesgos de contaminación de los apoyos alimentarios sean mínimos y los alimentos sean aptos para el consumo, a través de:

1). “Manual de Higiene y Manipulación de Alimentos” documento que crea conciencia de lo relevante que es el efectuar una adecuada manipulación de alimentos, mantener una buena higiene personal y de nuestro lugar de trabajo, para evitar contaminación y a su vez la trasmisión de enfermedades alimentarias, como la hepatitis y fiebre tifoidea; las cuales continúan afectando año a año parte de la población, situación que se agrava en tiempos de calor.

2). “Manual del Correcto Almacenamiento y Transporte de Alimentos” documento que brinda elementos y herramientas útiles para los encargados de los almacenes del SEDIF y de los SMDIF, con la finalidad de garantizar aseguramiento de la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento y despacho de los insumos alimentarios, y lograr una vida útil de los alimentos sin que éstos pierdan sus propiedades nutritivas y sensoriales.

3). Capacitación con personal profesional y calificado conforme a plan de trabajo del programa, a manipuladores de alimentos de los comedores de los EAEYD, sobre la



importancia para mantener una buena higiene constante, fundamental para prevenir los riesgos, crear conciencia de lo relevante que es el efectuar una adecuada manipulación de alimentos, mantener una buena higiene personal y del lugar de trabajo, para evitar así, la transmisión de enfermedades.

4). Realizar observaciones al personal que prepara los alimentos, así como la encargada del programa y presidenta del SMDIF, en caso que no se cumpla con la calidad del servicio con el fin de corregir irregularidades.

#### **3.12.5.2 El SMDIF deberá:**

1) Reproducir cada uno de los manuales entregados por el Sistema Estatal DIF, y distribuirlos a los manipuladores de alimentos responsables de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

2) Verificar que los encargados los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo operen conforme lo establecido en el “Manual de Higiene y Manipulación de Alimentos”

3) Verificar que los encargados del traslado y almacenamiento de los productos alimentarios cumplan con lo establecido en el “Manual del Correcto Almacenamiento y Transporte de Alimentos”

Mantener el equipo en buenas condiciones para su uso, así como el inmueble donde se preparen los alimentos y el espacio en donde los niños los ingieren; en caso contrario se hará una observación y se comentará tanto con el personal que prepara los alimentos, como la encargada del programa y así mismo la presidenta del DIF Municipal, a bien de que corrijan la anomalía.

#### **3.12.6 Cuidado en la Seguridad de los Comedores Escolares**

##### **3.12.6.1 SEDIF**

1). Instrumenta acciones dirigidas a los SMDIF, para informar mediante un manual sobre las Medidas Básicas de Seguridad en Comedores y Almacenes donde en algunos casos se pueden presentar riesgos de accidentes y enfermedades para todas aquellas personas que trabajan y acuden a estos, por lo que es importante que en cada uno de ellos se implementen medidas preventivas avaladas por autoridades competentes de Protección Civil, que permitan evitar y controlar cualquier riesgo.

2). Realiza observaciones al personal encargado de los EAEyD, así como la encargada del programa y presidenta del SMDIF, en caso de incumplimiento con las medidas básicas de seguridad e higiene, con el propósito de corregir irregularidades.



3). Verifica que el Espacio de Alimentación Encuentro y Desarrollo cuente con la autorización de Protección Civil Estatal en cuanto a la construcción, adaptación del local e instalación de servicios.

### **3.12.6.2 SMDIF**

1). Reproduce manual otorgado por el SEDIF, y distribuirlo a cada uno de los responsables de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

2). Verifica que los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo y los almacenes cuenten con señalizaciones o indicadores de zonas de peligros, rutas de evacuación, extintores o fuentes de agua cercanas para casos de incendio, botiquín y manual de primeros auxilios, así como una adecuada distribución de las áreas para facilitar la salida de los inmuebles en caso de emergencia.

3). Verifica que los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo cumplan con las recomendaciones establecidas en el manual sobre “Medidas Básicas de Seguridad en Comedores y Almacenes”

4). Capacita a los comités comunitarios y a la población beneficiaria para saber cómo actuar en estos casos, y sobre las medidas básicas para prevenir accidentes o enfermedades. Así como participe a la comunidad para contribuir con la vigilancia de seguridad de los mismos.

5). Realiza los trámites correspondientes con Protección Civil Estatal para validación y autorización en el establecimiento de un Espacios de Alimentación

### **3.12.7 Sustentabilidad**

El SEDIF y el SMDIF promoverán en la comunidad beneficiada, actividades que fomenten el cuidado al medio ambiente, como lo es la separación de desechos orgánicos e inorgánicos, acumulación de productos para reciclaje, el cuidado del agua potable, la reutilización de sobrantes orgánicos para composta, etc. Se deberá fomentar que los insumos sean preparados acorde a las porciones adecuadas y de esta manera evitar desperdicios de alimentos. Entre otras acciones, se puede impulsar el uso de tecnologías economizadoras, como estufas ecológicas para la preparación de los alimentos, etc.

Se sugieren llevar a cabo otras actividades para obtener ingresos extras y solventar las necesidades propias del Espacio de Alimentación, tales como:

- I. Kermés
- II. Rifas
- III. Presentación de Películas
- IV. Bailes
- V. Apadrinamiento de niños
- VI. Donativos por parte de tiendas



## VII. Ventas.

Sería de gran beneficio, llevar a cabo coordinación por parte de SMDIF con instituciones o dependencias que se encuentran dentro del municipio, comunidad y región, para brindar dentro del EAEyD platicas de orientación a los beneficiarios y población en general sobre temas como: Alimentación, Salud e Higiene, Educación, Capacitación, Cultura y Deporte.

La información relacionada con número de beneficiarios, raciones alimenticias ofrecidas, corte, saldos, así como otras actividades realizadas en los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo, deberá ser informado a la Subdirección de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable, del SEDIF, para su análisis y registro durante los cinco primeros días hábiles de cada mes.

### **3.12.8 Perspectiva de Genero**

Significa que las diferencias entre géneros, son culturales y por lo tanto pueden ser modificadas. Buscamos la equidad social en el trato a todas las personas, donde se les trate con dignidad y respeto.

Por el cual el Programa beneficia tanto a hombres como mujeres.

### **3.12.9 Principio Pro Persona**

Es un derecho plasmado en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que requiere su vinculación con la violación de un derecho humano, para su efectividad; es así como el Sistema Estatal DIF, a través de los Espacios de Alimentación, ofrece una protección alimentaria otorgando raciones a bajo costo.

## **4. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS**

### **4.1 Coordinación Institucional**

#### **4.1.1 Instancia Ejecutora**

El Sistema DIF Hidalgo como Organismo descentralizado de la administración pública del estado encargado de instrumentar, aplicar y dar cumplimiento a las políticas públicas de asistencia social.

Que dentro de su competencia tiene por objeto la promoción de la asistencia social, la prestación de servicios en este campo, la promoción de la interrelación sistemática de acciones que en la materia lleven a cabo las instituciones públicas, así como la realización de las acciones que establezca la ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social y las demás disposiciones legales aplicables.



#### **4.1.2 Instancias Normativas**

- I. Gobierno del Estado
- II. Sistema Estatal DIF

#### **4.1.3 Instancias de Control y Vigilancia**

1. Órgano de Control Interno de Contraloría en el Sistema DIF Hidalgo
2. Secretaría de Contraloría de Gobierno del Estado
3. Auditoría Superior del Estado

### **5. MECANICA DE OPERACIÓN**

#### **5.1 Atribuciones y deberes del Sistema DIF Hidalgo**

##### **Será responsabilidad del Sistema Estatal:**

- I. Dar a conocer los requerimientos del programa a las propuestas presentadas por los SMDIF.
- II. Adquirir el equipamiento para la operatividad del programa de acuerdo a los lineamientos establecidos.
- III. Realizar acciones de capacitación y asesoría a personal técnico y operativo de los SMDIF.
- IV. Establecer las medidas necesarias para rehabilitar, en coordinación con los SMDIF, el equipo, mobiliario y utensilios de los EAEYD.
- V. Supervisar la operatividad de los Espacios de Alimentación.
- VI. Entregar el equipamiento y despensa en buenas condiciones a los municipios que den apertura a nuevos Espacios de Alimentación.
- VII. Capacitar al personal en coordinación con Protección Civil Municipal referente a las Normas de Seguridad.
- VIII. Concentrar la información emitida por los Sistemas DIF Municipales en el Sistema Informático Registro de Beneficiarios de los Programas Asistenciales (ReBePA).

#### **5.2 Atribuciones y Deberes de los SMDIF**



### **Será responsabilidad de los Sistemas Municipales: (Mecánica de operación)**

- I. Proporcionar la información completa sobre las responsabilidades de Instalar un EAEYD en su localidad.
- II. Asignar a un responsable del programa a nivel municipio quién concentrará y entregará la información al SEDIF.
- III. Asignar al personal operativo para el EAEYD a Instalar.
- IV. Capacitar al personal asignado al EAEYD, previo al inicio de actividades.
- V. Asesorar al comité y subcomité sobre la operación de los EAEYD.
- VI. Verificar la correcta aplicación de los apoyos canalizados al EAEYD.
- VII. Realizar coordinaciones a nivel regional y municipal para establecer cursos de orientación y capacitación tanto a beneficiarios como a población abierta.
- VIII. Cumplir con normas de seguridad e higiene dentro de los EAEYD.
- IX. Promover la asistencia al EAEYD de la población beneficiada y población abierta.
- X. Promover el aprovechamiento de los recursos naturales existentes en la localidad.
- XI. Entregar en tiempo y forma su reporte de información mensual requerida por el SEDIF.
- XII. Construir o rehabilitar el local destinado mediante asamblea para el Espacio Alimentario teniendo unas medidas de 90 mts. cuadrados mínimo.
- XIII. El espacio alimentario para su operación deberá ser avalado por Protección Civil para su operación.
- XIV. Limpiar y desinfectar en forma periódica los depósitos de agua.
- XV. Contar con un área específica para el manejo de los productos Alimenticios.
- XVI. Colocar mosquiteros en las ventanas y puertas (en lugares calurosos) para evitar la entrada de insectos.





XVII. Capacitar a los responsables de los espacios para el traslado y manejo de productos.

Así como:

I. Capturar en tiempo y forma de acuerdo a las indicaciones de SEDIF, considerando los periodos establecidos para la captura de censo, peso y talla de los beneficiarios asistentes en el Registro de Beneficiarios de los Programas Asistenciales (ReBePA).

II. Cumplir con las normas de seguridad e higiene dentro de los espacios alimentarios acorde a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS o SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

III. Cumplir con las normas de seguridad e higiene dentro de los espacios alimentarios acorde a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-120SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS.

### **5.3 Atribuciones y Deberes de los COMITES EAEyD**

#### **Será responsabilidad del Comité y Padres de Familia:**

I. Mantener el orden y la limpieza en el Espacio de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

II. Que los beneficiarios aporten puntualmente la cuota de recuperación respectiva y acordada.

III. El cuidado de mobiliario, equipo e insumos dentro del EAEyD.

IV. Promocionar e incentivar la sana alimentación dentro del plantel escolar.



- V. Motivar la asistencia para el consumo de alimentos sanos dentro del Espacio de Alimentación.
- VI. Convocar a los beneficiarios para el levantamiento de peso y talla.
- VII. Participar directamente en la remodelación o construcción del EAEyD en caso de ser necesario.
- VIII. Cumplir con la normativa de protección civil dentro y fuera del Espacio Alimentario, esto para el cuidado y salvaguarda de los beneficiarios.

#### **5.4 Operatividad:**

- I. El Sistema Estatal DIF elabora los instrumentos para la planeación, operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios a nivel estatal y Municipal, que permitan la difusión correcta de la operación del proyecto Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo;
- II. Para la operación del Proyecto Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo se ha suscrito un convenio de coordinación mediante el cual se establece el instrumento mecanismos entre el DIF Hidalgo y el Municipio, para coordinar la difusión, promoción y ejecución para el cumplimiento de todas y cada una de las políticas, estrategias y obligaciones de los programas;
- III. Elaborar Reglas de Operación con la finalidad de brindar mayor certidumbre a los beneficiarios y demás actores involucrados en el funcionamiento del programa alimentario, para transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos alimentarios.

Estas Reglas de Operación son de conocimiento, observancia y apego de los SMDIF, así como de difusión entre los beneficiarios del programa. Las Reglas de Operación señalan las atribuciones, derechos y obligaciones del SEDIF, los SMDIF y los beneficiarios. Contemplan alternativas para la operación del programa en caso de presentarse contingencias de diferente índole en el estado.

- IV. Como una herramienta para la planeación estratégica y la operación de los programas alimentarios se elabora el Programa Operativo Anual (POA), donde plasman las acciones que llevará a cabo el SEDIF durante el ejercicio, de acuerdo con su problemática alimentaria, y su capacidad de dar respuesta a la misma, entre la población vulnerable.
- V. Para operar el proyecto Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo, se requiere:



- a) **Administrar:** ejercer y aplicar el recurso Estatal de acuerdo con la ley de Coordinación Fiscal, conforme a la Normatividad Estatal Vigente.
- b) **Promover:** la vinculación con Sistemas Municipales DIF, Presidencias Municipales, Secretaria de Salud, Secretaria de Educación Pública y Comité de Padres de Familia.
- c) **Determinar:** la composición de los apoyos alimentarios, menús para EAEYD de acuerdo con los criterios de calidad nutricia (CCN) vigente.
- d) **Elaboración de los menús:** la cual se fundamenta en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2015 y los Criterios generales de Calidad Nutricia de los Apoyos Alimentarios.

En la Norma Oficial Mexicana NOM-169-SSA1-1998, para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo, establece los criterios de operación de los programas de Asistencia Social Alimentaria dirigidos a grupos de riesgo y a grupos vulnerables, fundamentalmente niños, adultos, ancianos y familias cuya vulnerabilidad aumente por condiciones socioeconómicas adversas, fenómenos de la naturaleza, situaciones extraordinarias e incapacidad.

Los menús del programa EAEYD se entregan a los SMDIF dentro del Manual de Operación para que sean reproducidos y distribuidos a cada uno de los espacios con que cuenta.

Los menús explican de manera concisa, cantidad, criterios, calidad nutricia, frecuencia, selección y preparación de los alimentos que se deben incluir en su elaboración.

- a) La adquisición de los productos (abarrotes y perecederos) que se entregan por única vez se realiza a través de una licitación, interviniendo el Comité de Adquisiciones del SEDIF y el área solicitante.
- b) Vigilar el funcionamiento de cada uno de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo conforme a la **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS O SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS.**
- c) Esta Norma Oficial Mexicana establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas, que se especifican en el Manual de Operación.
- d) Realizar acciones para el cuidado de la seguridad de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo como: Extintores, Instalaciones de Gas,



Instalaciones Eléctricas y Botiquín de Primeros Auxilios, se especifica en el Manual de Operación.

## **5.5 Operación y Mantenimiento**

Quedarán a cargo del SMDIF según lo establece el contrato de comodato y serán los responsables de reponer, comprar o sustituir el mobiliario y equipo recibido, de tal forma que se mantenga a un 100 % cuando sea revisado.

## **6. INFORMACIÓN PRESUPUESTARIA**

El recurso del programa Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo proviene del Gobierno del Estado de la fuente de financiamiento Gastos de Operación.

### **6.1 Avance Físico Financiero**

Se trabaja en base al Programa Operativo Anual (POA) y el SEDIF formula trimestralmente reportes sobre los avances financieros, y se puede hacer uso de algunas economías, utilizándose en situaciones no previstas.

### **6.2 Cierre de Ejercicio**

El SEDIF integra al cierre del ejercicio en los términos de ley, en formato debidamente requisitado y entrega a las instancias normativas correspondientes.

## **7. EVALUACIÓN**

Con el propósito de contar con elementos para el fortalecimiento permanente de los componentes del Proyecto Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo, así como para contribuir a la transparencia en el ejercicio de los recursos asignados, se llevará a cabo de forma trimestral evaluación interna sobre los procesos, operación y resultados del servicio otorgado, así como el seguimiento de las acciones efectuadas. Dicha evaluación está a cargo de la Dirección de Evaluación y Seguimiento a los Programas Asistenciales, que determina los mecanismos y medios para su realización y los procesos que permiten conocer de manera cuantitativa y cualitativa los alcances, logros e impacto por el proyecto Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

## **8. INDICADORES DE RESULTADOS**



### Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo

(Gastos de operación)

Nombre del indicador	Método de cálculo	Frecuencia de Medición	Unidad de Medida	Dimensión	INDICADOR	
					Medios de Verificación	Supuestos
Indicador de carencia por acceso a la alimentación	Para este indicador se utiliza como unidad de estudio el hogar y se asigna el valor correspondiente a todos sus integrantes. Inseguridad alimentaria: por falta de dinero o recursos, tanto las personas mayores como las menores de 18 años; no tuvieron una alimentación variada; comieron menos de lo necesario; se les disminuyeron las cantidades servidas en la comida; sintieron hambre pero no comieron; o hicieron una comida o dejaron de comer todo el día <a href="http://www.coneval.gob.mx/informes/Coordinacion/NEORMES_Y_PUBLICACIONES_PDF/Metodologia_Multi_dimensional_web.pdf">ver página 110 de http://www.coneval.gob.mx/informes/Coordinacion/NEORMES_Y_PUBLICACIONES_PDF/Metodologia_Multi_dimensional_web.pdf</a>	Bianual	Índice	Eficacia	Reporte bianual de la Medición Multidimensional de la pobreza en México, emitido por CONEVAL	Continúa una política estatal de apoyo a la población en situación de vulnerabilidad
Tasa de variación del número de población del Estado de Hidalgo* beneficiadas en el periodo T	$(\text{Número de población del Estado de Hidalgo}^* \text{ beneficiadas en el periodo T} / \text{número de población del Estado de Hidalgo}^* \text{ beneficiadas en el periodo T-1}) \times 100$	Anual	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Población del Estado de Hidalgo acude a los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo
Porcentaje de raciones alimentarias otorgadas con respecto al total de raciones alimentarias programadas	$(\text{No. de raciones alimentarias otorgadas} / \text{Total de raciones alimentarias programadas}) \times 100$	Trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Las condiciones climáticas son las adecuadas
Porcentaje de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo que otorga club de verano con respecto al total de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo operando	$(\text{No. de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo que otorga club de verano} / \text{No. total Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo operando}) \times 100$	Semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de orientaciones de alimentación otorgadas con respecto al total de orientaciones programadas	$(\text{No. de orientaciones de alimentación otorgadas} / \text{Total de orientaciones programadas}) \times 100$	Mensual	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de valoración del inmueble realizadas con respecto al total de valoración programadas	$(\text{No. de valoración del inmueble realizadas} / \text{No. total de valoración programadas}) \times 100$	Trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de equipamientos de nuevos espacios realizados con respecto al total de equipamientos programados	$(\text{No. de equipamientos de nuevos espacios realizados} / \text{No. total de equipamientos programados}) \times 100$	semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de menús diseñados con respecto al total de menús programados	$(\text{No. de menús diseñados} / \text{No. total de menús programados})$	semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de semillas para huertos adquiridas con respecto al total de semillas programadas	$(\text{No. de semillas para huertos adquiridas} / \text{No. total de semillas programadas}) \times 100$	trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de supervisiones de operatividad realizadas con respecto al total de supervisiones programadas	$(\text{No. de supervisiones de operatividad realizadas} / \text{No. total de supervisiones programadas}) \times 100$	Mensual	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de capacitaciones a los DIF municipales realizadas con respecto al total de capacitaciones programadas	$(\text{No. de capacitaciones a los DIF municipales realizadas} / \text{No. total de capacitaciones programadas}) \times 100$	semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de material didáctico adquirido con respecto al total de material didáctico programado	$(\text{No. de material didáctico adquirido} / \text{Total material didáctico programado}) \times 100$	semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de supervisiones a los club de verano realizados con respecto al total de supervisiones programadas	$(\text{No. de supervisiones a los club de verano realizados} / \text{No. total de supervisiones programadas})$	semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de eventos de clausura realizadas con respecto al total de eventos programados	$(\text{No. de eventos de clausura realizadas} / \text{No. total de eventos programados}) \times 100$	Semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de despensas para club de verano adquiridas con respecto al total de despensas programadas	$(\text{No. de despensas para club de verano adquiridas} / \text{No. total de despensas programadas}) \times 100$	Semestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	
Porcentaje de solicitudes de orientación atendidas con respecto al total de orientaciones recibidas	$(\text{No. de solicitudes de orientación atendidas} / \text{No. total de solicitudes recibidas}) \times 100$	Trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de pláticas de nutrición realizadas con respecto al total de pláticas solicitadas	$(\text{No. de pláticas de nutrición realizadas} / \text{No. total de pláticas solicitadas}) \times 100$	Trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	Se cuenta con el presupuesto autorizado
Porcentaje de capacitaciones de preparación de soya realizadas con respecto al total de capacitaciones solicitadas	$(\text{No. de capacitaciones de preparación de soya realizadas} / \text{No. total de capacitaciones solicitadas}) \times 100$	Trimestral	Porcentaje	Eficacia	Formato de Control para Evaluar la Efectividad de la Planeación EAEyD, emitido por la Subdirección de Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo en el periodo Enero -Diciembre 2015	



## **9. SEGUIMIENTO, CONTROL Y AUDITORÍA**

### **9.1 Atribuciones**

Corresponde al Sistema Estatal DIF, a través de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Familiar Comunitario, el seguimiento y control en los términos en las presentes Reglas de Operación.

Con respecto al cumplimiento de las tareas de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo anualmente realizan auditoría por:

- I. El Órgano de Control Interno en el Sistema DIF Hidalgo.
- II. La Secretaría de Contraloría y Transparencia Gubernamental.
- III. La Auditoría Superior del Estado.

### **9.2 Objetivo**

Alcanzar las metas planeadas del Programa Operativo Anual 2015 y cumplir con los objetivos; así como asegurar una aplicación eficiente, eficaz, equitativa y transparente de los recursos públicos aplicados al desarrollo de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo.

### **9.3 Resultados y Seguimiento**

Los resultados de las evaluaciones realizadas a los SMDIF, en relación a la operación de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo serán considerados para su asignación de los recursos del siguiente ejercicio.

El seguimiento y la evaluación ayudan a mejorar el desempeño y un buen seguimiento se centra en resultados y acciones posteriores. Trata de identificar “lo que va bien” y “lo que no funciona” en términos de progreso hacia los resultados buscados. Luego lo consigna en informes, hace recomendaciones y complementa con decisiones y acciones.

El seguimiento debe considerar:

- I. El progreso hacia resultados: Que implica analizar periódicamente hasta qué punto los efectos buscados han sido realmente logrados o no.
- II. Los factores que contribuyen o impiden el logro de un resultado, dando el seguimiento del contexto del programa y las condiciones en que se den los resultados obtenidos.
- III. Analizar si los apoyos están o no siendo operados según lo planeado y si están o no contribuyendo a los resultados.



- IV. Si el personal involucrado tiene conocimientos nuevos sobre operatividad y normatividad de los programas.

El éxito de lo anterior, depende de que todos conozcan lo que funcionó, para mejorar el avance hacia la obtención de mejores resultados.

## 10. QUEJAS Y DENUNCIAS

Las quejas y denuncias contribuyen a una operación más eficiente y transparente de los programas.

### 10.1 Mecanismo, Instancias y Canales

Órgano de Control Interno de Contraloría en el Sistema DIF Hidalgo  
Contralor Lic. Fernando Méndez Lozano  
Tel. 01 (771) 717 31 00 (Ext. 3035)  
Correo electrónico: [Fernando.mendez@hidalgo.gob.mx](mailto:Fernando.mendez@hidalgo.gob.mx)

Dirección de Alimentación y Desarrollo Familiar Comunitario  
Director: MEP. Armando Amezcua González  
Tel. 01 (771) 715 16 17 y 771 71 7 31 00 (Ext. 3180)  
Correo electrónico: [armandoag@hidalgo.gob.mx](mailto:armandoag@hidalgo.gob.mx)

Subdirección de Información  
Tel. 01 (771) 717 31 00 (Ext. 3040)  
Encargada de Departamento: Lic. Lidya Campero Ugalde  
Correo electrónico: [difhgo2@hotmail.com](mailto:difhgo2@hotmail.com)

Subdirección de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable  
Subdirectora: Ing. Norma Marcela Dorantes Ramírez  
Correo electrónico: [normamdr@hidalgo.gob.mx](mailto:normamdr@hidalgo.gob.mx)

Lic. Benita Fragoso Rodal  
Encargada de Departamento de EAED  
Tel. 01 (771) 717 31 00 (Ext. 3043)  
C. P 42000 Pachuca, Hgo.





# 11.- ANEXOS

## Anexo 1



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN HIDALGO  
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO FAMILIAR COMUNITARIO  
SUBDIRECCIÓN DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE



### FORMATO DE VALORACIÓN DE EAED



FECHA \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL MUNICIPIO: \_\_\_\_\_

NOMBRE DE LA LOCALIDAD: \_\_\_\_\_

DOMICILIO (COMPLETO): \_\_\_\_\_

REFERENCIAS DEL LUGAR: \_\_\_\_\_

NOMBRE DE LAS DEPENDENCIAS A BENEFICIAR	No. DE BENEFICIARIOS	DISTANCIA AL EAED
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

ELABORAR CROQUIS DEL LUGAR O INMUEBLE PROPUESTO

### CARACTERISTICAS DEL INMUEBLE

#### LOCAL

a) Por Construir ( ) b) Provisional ( ) c) Definitivo ( ) d) Préstamo ( ) e) Donación ( )  
f) Rentado ( )

AVANCE: 100% 90% 80% 70% 60% 50% 40% 30% 20% 10% 0%

#### TIPO DE LOCAL

Comunitario ( ) Escolar ( ) Nombre la Escuela: \_\_\_\_\_

Nombre del Director (a): \_\_\_\_\_

#### CONDICIONES DEL LOCAL

##### Dimensiones:

Medidas del Espacio _____	Suficiente ( ) Insuficiente ( )
Techo de: _____	Buen Estado ( ) Mal Estado ( )
Muros de: _____	Buen Estado ( ) Mal Estado ( )
Piso de : _____	Buen Estado ( ) Mal Estado ( )
Número de Ventanas: _____	Buen Estado ( ) Mal Estado ( )



**SERVICIOS**

Cuenta con Agua Potable: Si ( ) No ( )  
Cuenta con Instalación Eléctrica: Si ( ) No ( )  
Cuenta con Instalación de Drenaje: Si ( ) No ( )  
Cuenta con Instalación de Gas: Si ( ) No ( )

**NECESIDADES**

¿Es posible contar con un baño para uso exclusivo del EAEyD? Si ( ) No ( )

**DICTAMEN DE VALORACIÓN DE LOCAL:**

Procede: Si ( ) No ( ) ¿Por qué? \_\_\_\_\_

Aspectos en los que apoyará el Municipio: \_\_\_\_\_

Aspectos en los que apoyaran los Habitantes de la Localidad: \_\_\_\_\_

**VALORACIÓN DE RIESGOS**

	Primaria	Preescolar	Secundaria
Los probables Beneficiarios deben cruzar:	Calle SI ( ) NO ( )	Calle SI ( ) NO ( )	Calle SI ( ) NO ( )
	Carretera SI ( ) NO ( )	Carretera SI ( ) NO ( )	Carretera SI ( ) NO ( )
Tiempo disponible para almuerzo			

**ESPECIFIQUE EL NIVEL DE PARTICIPACIÓN DEL PERSONAL DOCENTE**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**RECOMENDACIONES PARA LA HABILITACIÓN DEL LOCAL**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL PERSONAL DE EAEyD

\_\_\_\_\_  
SELLO Y FIRMA DE MUNICIPIO



## Anexo 2

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA  
 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO FAMILIAR COMUNITARIO  
 SUBDIRECCIÓN DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE  
 ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN ENCUENTRO Y DESARROLLO  
 Cédula del Personal

**Personal Operativo del EAEyD MUNICIPAL**

Nombre del Municipio:       Nombre de la localidad:   
 Domicilio del EAEyD:       Nombre del EAEyD:   
 Responsable del Programa del Sistema DIF Municipal:

Datos Personales      ENTREGAR DOCUMENTO AL INICIO DE CICLO ESCOLAR 2011 - 2012

#	Cargo	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno	Compensación o Pago Mensual	Horario de servicio	Dependencia Municipal Responsable del Pago		
							Presidencia	Sistema DIF	EAEyD
1	Administrador (a)								
2	Responsable de Preparación de Alimentos								
3	Responsable de Limpieza								

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**  
**ADMINISTRADOR**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**  
**FIRMA DEL RESPONSABLE DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**  
**FIRMA DEL RESPONSABLE DE LIMPIEZA**


\_\_\_\_\_  
**FIRMA**  
**FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA SISTEMA DIF MUNICIPAL**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
**SELO DEL SISTEMA DIF MUNICIPAL**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**  
**PRESIDENTA (A) SISTEMA DIF MUNICIPAL**



## Anexo 3

 SISTEMA DE DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN HIDALGO  
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO FAMILIAR COMUNITARIO  
SUBDIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO FAMILIAR COMUNITARIO  
"ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN ENCUENTRO Y DESARROLLO"  


**FORMATO DE SUPERVISIÓN DE EAEyD**

Folio: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_\_\_

**OBJETIVO:** Verificar el número de la población atendida, la distribución adecuada de los nutritivos; así como el uso correcto de las medidas de higiene y seguridad; y de mantenimiento al local y mobiliario.

**INSTRUCCIONES:** Marca con una "X" la respuesta correcta.

**I DATOS GENERALES**

Municipio: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_  
Nombre del entrevistador: \_\_\_\_\_  
Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_  
Nombre de responsable del Programa: \_\_\_\_\_  
Nombre de la Escuela beneficiada: \_\_\_\_\_  
Dirección de la escuela: \_\_\_\_\_

1. El EAEyD es: ESCOLAR  COMUNITARIO   
Nombre del EAEyD: \_\_\_\_\_  
2. Es escuela de tiempo completo: SI  NO  Turno: MAT  VESP   
3. ¿Cuenta con tienda escolar? SI  NO

**II DATOS DE ASISTENCIA**

4. Lleva control de asistencia: SI  NO   
5. ¿Cómo? LISTA  LIBRETA  INGRESOS

ASISTENTES:

EDAD	Beneficiario (HOMBRES)	Beneficiario (MUJERES)	CUOTA DE RECUPERACIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN
TOTAL:				
TOTAL:				

**III. DATOS DE OPERACIÓN DEL SERVICIO.**

6. ¿Cuenta con manual de operación? SI  NO   
7. ¿Cuenta con el manual de primeros auxilios? SI  NO   
8. ¿Tipo de servicio? DESAYUNO  ALMUERZO  COMIDA   
¿El menú consistió en \_\_\_\_\_

9. ¿Le sobra comida: SI  NO   
10. En caso de sí: ¿Qué pasa? LA VENDE  LA TIRA  SE LA LLEVA CLORADA   
11. Para preparar los alimentos utiliza agua de: GARRAFON  HERVIDA   
12. ¿Cuenta con purificador de agua? SI  NO   
13. ¿Cuenta con despensa? SI  NO   
14. ¿Cuándo realizan la compra de los abarrotes? AL DIA  A LA SEM.  A LA QUIN.  AL MES   
15. ¿Cuándo realizan la compra de perecederos? AL DIA  A LA SEM.  A LA QUIN.  AL MES   
16. ¿Cuándo realizan la compra de material de limpieza? A LA SEM.  A LA QUIN.  AL MES   
17. ¿De qué recurso se obtiene la despensa? CUOTA DE RECUPERACIÓN  SMDIF   
18. ¿Quién realiza las compras? PERSONAL DE EAEyD  COMITÉ  SMDIF

1

E.A.E.y D.

19. ¿Verifican las fechas de caducidad de los productos? SI  NO   
 20. ¿Existen productos en a granel? SI  NO   
 21. ¿Se almacenan adecuadamente los productos? SI  NO   
 22. ¿Se lleva control de entradas y salidas de los productos? SI  NO

#### IV. MEDIDAS DE HIGIENE.

23. ¿Cuántas personas laboran en el EAEyD? 1-2  2-3  3-4  4 Y MÁS   
 ¿El personal utiliza:  
 24. Cubre boca SI  NO   
 25. Mandil SI  NO   
 26. Cubre pelo SI  NO   
 27. Accesorios SI  NO   
 28. ¿Cumple con el corte y aseo de uñas? SI  NO   
 29. ¿Los beneficiarios se lavan las manos antes de comer? SI  NO

#### V. MEDIDAS DE SEGURIDAD.

30. ¿Cuenta con botiquín? SI  NO   
 31. ¿Se encuentra visible? SI  NO   
 32. ¿Se utiliza? SI  NO   
 33. ¿Se tiene extintor? SI  NO   
 34. ¿Sabe utilizarlo? SI  NO   
 35. ¿Se encuentra recargado? SI  NO   
 36. ¿Se encuentra en lugar adecuado? SI  NO   
 37. ¿Tiene ruta de evacuación? SI  NO   
 38. ¿La instalación de gas es exterior? SI  NO

#### VI. CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA.

Se encuentra limpio:

- |                  |                             |                             |                          |                             |                             |
|------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 39. Mesas        | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 46. Tarja                | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 40. Sillas       | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 47. Gabinetes            | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 41. Estufa       | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 48. Anaqueles            | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 42. Estufón      | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 49. Licuadora            | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 43. Refrigerador | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 50. Ollas exprés         | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 44. Cacerolas    | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 51. Puertas              | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 45. Ventanas     | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | 52. Utensilios de cocina | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

#### VII. ESTADO ACTUAL DEL LOCAL.

- |                          |                               |                              |                          |                               |                              |
|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 53. Paredes              | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> | 59. Techo                | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> |
| 54. Piso                 | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> | 60. Puertas              | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> |
| 55. Ventanas             | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> | 61. Pintura de cocina    | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> |
| 56. Pintura del comedor  | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> | 62. Pintura del exterior | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> |
| 57. Barra de servicio    | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> | 63. Plancha de servicio  | BIEN <input type="checkbox"/> | MAL <input type="checkbox"/> |
| 58. Rotulo institucional | SI <input type="checkbox"/>   | NO <input type="checkbox"/>  |                          |                               |                              |

##### a) INSTALACIONES.

64. ¿Se tiene instalación de gas? SI  NO   
 65. ¿Está en buenas condiciones? SI  NO   
 66. ¿Se tiene instalación de agua? SI  NO   
 67. ¿Está en buenas condiciones? SI  NO   
 68. ¿Cuenta con instalación de agua en la tarja? SI  NO   
 69. ¿Cuenta con instalación de agua en el lavabo? SI  NO   
 70. ¿Se tiene instalado el tinaco? SI  NO   
 71. ¿Cada cuando se lava? 3 MESES  6 MESES  NO SE LAVAN   
 72. ¿Se tiene instalación de energía eléctrica? SI  NO   
 73. ¿Está en buenas condiciones? SI  NO   
 74. ¿Los contactos están en buenas condiciones? SI  NO

##### b) MANTENIMIENTO.

75. ¿Cada cuando se da mantenimiento al local? 6 MESES  12 MESES  NUNCA   
 76. ¿Quién da mantenimiento al local? SALDOS  PRESIDENCIA  COMITÉ

##### c) EQUIPO Y MOBILIARIO

Meta: \_\_\_\_\_ COMPLETO  INCOMPLETO

Necesidades de mobiliario: CHECAR STOCK

E.A.E.y D.

2





**VIII. RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN.**

77. ¿A quién le entregan la información? E. EAEyD  COMITÉ  DIRECTOR   
78. ¿Entregan información? COMPLETA  INCOMPLETA  NADA

79. ¿Quién elabora los menús? NUTRILOGA  CHEF  PERSONAL DEL EAEyD   
80. ¿El SMDIF los supervisa? SI  NO   
81. ¿Quién los supervisa? ENCARGADA DEL PROGRAMA  CHOFER  PRESIDENTA   
82. ¿Cada cuando los supervisan? SEMANA  CADA 15 DÍAS  CADA MES  NUNCA

**IX. ACTIVIDADES DE DESARROLLO.**

83. Se realizan actividades de desarrollo SI  NO   
84. ¿Se han impartido pláticas? SI  NO   
85. ¿De qué? NUTRICIÓN  OPORTUNIDADES  SALUD  OTROS   
86. ¿Se han impartido cursos? SI  NO   
87. ¿De qué? PREPARACIÓN DE ALIMENTOS  COCINA TRADICIONAL  MANUALIDADES   
GELATINA ARTISITGA  SOYA   
88. ¿Han realizado actividades para obtener ingresos extras? SI  NO   
89. ¿Cómo cuáles? RIFAS  VENDIMIAS  PALETAS  DULCES   
90. ¿Qué institución ha participado en la realización de pláticas y cursos?  
SSA  SNDIF  ICATHI  SEDIF  PESA

**OBSERVACIONES:**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ENTREVISTADO

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ENTREVISTADOR

\_\_\_\_\_  
Vo. Bo.

SELLO DEL MUNICIPIO

E.A.E.y D.

3



LISTA DE EQUIPO Y MOBILIARIO.

- Budinera 30 litros: \_\_\_\_\_
- Budinera (10 l.): \_\_\_\_\_
- Olla Recta (6 l.): \_\_\_\_\_
- Olla Recta (24 l.): \_\_\_\_\_
- Paellera (40 cm.): \_\_\_\_\_
- Licadora (Industrial): \_\_\_\_\_
- Cucharon de Servicio: \_\_\_\_\_
- Cuchara de Servicio: \_\_\_\_\_
- Cuchara sopera (120): \_\_\_\_\_
- Plato de e div. (120): \_\_\_\_\_
- Plato sopero de (120): \_\_\_\_\_
- Vaso de plástico (120): \_\_\_\_\_
- Jarra de Plástico: \_\_\_\_\_
- Cuchillo: \_\_\_\_\_
- Mesas de Trabajo: \_\_\_\_\_
- Mesa para comedor: \_\_\_\_\_
- Mesa para preescolar: \_\_\_\_\_
- Silla de Preescolar: \_\_\_\_\_
- Silla para maestro: \_\_\_\_\_
- Estufón / Parrilla: \_\_\_\_\_
- Refrigerador: \_\_\_\_\_
- Tarja: \_\_\_\_\_
- Tinaco: \_\_\_\_\_
- Bote de Plástico: \_\_\_\_\_
- Extintor: \_\_\_\_\_
- Cilindro/Tanque Estacionario: \_\_\_\_\_
- Lavabo: \_\_\_\_\_
- Estufa: \_\_\_\_\_
- Batidora: \_\_\_\_\_
- Anaqueles: \_\_\_\_\_
- Gabinetes: \_\_\_\_\_
- Exprimidor: \_\_\_\_\_
- Batidora: \_\_\_\_\_
- Comal: \_\_\_\_\_
- Sartenes: \_\_\_\_\_

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_







## **TRANSITORIOS**

**ÚNICO.** El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo.

Dado en la ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo, a los diez días del mes de marzo del año dos mil quince, en la Décima Séptima Sesión Extraordinaria de la Junta de Gobierno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Hidalgo, mediante Acuerdo SE/17/13/07.

### **POR LA JUNTA DE GOBIERNO PRESIDENTA**

**LIC. MAYKA ORTEGA EGUILUZ**  
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL  
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO

## **CONSEJEROS**

**LIC. ALBERTO MELÉNDEZ  
APODACA**  
SECRETARIO DE PLANEACIÓN,  
DESARROLLO REGIONAL Y  
METROPOLITANO DEL GOBIERNO  
DEL ESTADO DE HIDALGO

**LIC. AUNARD AGUSTÍN DE LA  
ROCHA WAITE**  
SECRETARIO DE FINANZAS Y  
ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO  
DEL ESTADO DE HIDALGO

**LIC. JOSÉ PABLO MAUAD  
PONTÓN**  
SECRETARIO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO

**PROFR. MIGUEL ANGEL  
CUATEPOTZO COSTEIRA**  
SECRETARIO DE EDUCACIÓN  
PÚBLICA EN EL ESTADO DE  
HIDALGO



**LIC. EDNA GERALDINA GARCÍA GORDILLO**  
SECRETARIA DE SALUD DEL GOBIERNO  
DEL ESTADO DE HIDALGO

**ÓRGANO DE VIGILANCIA**

**ING. DANIEL BARRERA MARTÍNEZ**  
ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA  
SECRETARÍA DE CONTRALORÍA Y  
TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL

La presente foja pertenece a las Reglas de Operación de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Hidalgo, de fecha 10 de marzo del año dos mil quince. -----  
-----