

DOTACIONES ALIMENTARIAS POR RANGO DE EDAD

Los Criterios de Calidad Nutricia generales para la conformación de los apoyos alimentarios del Programa de Participación Comunitaria para el Desarrollo Humano con Asistencia Alimentaria (Cocina Comedor Nutricional Comunitaria). Están basados en las características de una dieta correcta, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2012, *Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación* 2012, y las disposiciones establecidas en los “Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica”, emitidas por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud y los Lineamientos de la Estrategia Social Alimentaria 2016.

Se acompañan de acciones en orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria para la promoción de una alimentación correcta enfocadas en la selección, preparación y consumo de alimentos, y que formen parte de la cultura alimentaria, incentivando la participación comunitaria para crear corresponsabilidad entre los beneficiarios.

De manera general, los apoyos alimentarios incluyen alimentos de los 3 grupos referidos en la NOM-043-SSA2-2012, verdura y fruta, cereales, leguminosas y/o alimentos de origen animal e insumos que fomenten hábitos de alimentación correcta, según la EIASA 2016 todas las dotaciones alimentarias deberán cubrir con los siguientes puntos.

Cereales integrales o sus derivados, elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales.

Una variedad de leguminosas, entre las que se encuentran: frijoles, lentejas, entre otras.

Alimentos que sean fuente de calcio, por ejemplo, tortilla de nixtamal, charales, sardinas, leche y sus derivados.

En el caso de la leche, se otorga sin saborizantes, ni edulcorantes calóricos (azúcar) ni no calóricos (sustitutos de azúcar). Tampoco contiene cualquier otra sustancia que no sea propia de la leche.

Alimentos que no sean fuente importante de azúcares, grasas, sodio, y/o harinas refinadas o que por su apariencia puedan parecer dulces, botanas, golosinas o postres.

A continuación en los siguientes recuadros se muestran las dotaciones alimentarias por rango de edad del Programa Cocina Comedor Nutricional Comunitaria.

ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO
(ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO) 6 MESES A 11 MESES

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Mezcla para Preparar Atole a Base de Amaranto Natural (Menores de 5 años)</i>	<i>10 bolsa de 250g</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>2 bolsa de 1kg</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>3 bolsa de 1kg</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>

La atención a menores de 5 años está centrado en contribuir al desarrollo de buenos hábitos de alimentación en niños y niñas cuyas condiciones de vulnerabilidad los predisponen a desarrollar desnutrición y/o deficiencias alimentarias, a través de la entrega de una dotación o una ración alimentaria, mismas que cumplen con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria, los cuales están basados en la integración de alimentos con alta densidad nutrimental, que son culturalmente aceptados, en combinación con acciones de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad alimentaria.

Se otorgar una dotación integrada por los siguientes alimentos básicos:

Alimentos básicos:

- Al menos dos cereales o productos elaborados a base de este (avena, arroz, papa, amaranto, maíz, pasta integral) para lactantes y niños de corta edad, en suficiente cantidad para ofrecer una porción diaria.
- Al menos un kilogramo de leguminosa (frijol, lenteja, garbanzo, entre otros).

Se acompaña de orientación alimentaria en el cual se recomienda que la leche materna sea exclusiva en este rango de edad para que ningún alimento que conforma la dotación excluya la lactancia materna.

(ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO) 1 A 5 AÑOS 11 MESES

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Aceite Vegetal Comestible Puro de Soya</i>	<i>1 botella de 1 litro</i>
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>2 bolsas de 1 kg</i>
<i>Atún en Aceite Aleta Amarilla en Hojuela (Lata Abre Fácil)</i>	<i>5 latas de 140g</i>
<i>Avena en Hojuela</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Mezcla para Preparar Atole a Base de Amaranto Natural (Menores de 5 años)</i>	<i>8 bolsas de 250g</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>3 bolsa de 1kg</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>4 bolsa de 1kg</i>
<i>Leche Fluida Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	<i>14 cajas de 1litro</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsa de 1Kg</i>
<i>Sardina en Tomate</i>	<i>1 lata de 425g</i>

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

- Alimentos básicos:
 - Leche (entera o semidescremada) o complemento o leche fortificada, en cantidad suficiente para ofrecer una porción diaria al menor.
 - Al menos dos tipos de cereales (avena, arroz), de ser posible fortificados y en cantidad total de por lo menos 1 kilogramo por mes.
- Alimentos complementarios:
 - Leguminosas (frijol y lenteja).
 - Productos de origen animal (por ejemplo: atún y sardina).

Especificaciones:

En los productos el sodio no deberá exceder el máximo permitido por porción de 100g (400mg)

(DESAYUNOS ESCOLARES) 6 A 12 AÑOS

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Aceite Comestible Puro de Soya</i>	<i>2 botellas de 1 litro</i>
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>2 bolsas de 1kg</i>
<i>Atún en Aceite, Aleta Amarilla en Hojuela (Lata Abre Fácil)</i>	<i>5 latas de 140g</i>
<i>Avena en Hojuelas</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Barra de Amaranto con Arándano</i>	<i>20 piezas de 30g</i>
<i>Cereal de Granola con Papaya Deshidratada y Cacahuete</i>	<i>20 piezas de 30g</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>3 bolsas de 1kg</i>
<i>Galleta Integral de Avena</i>	<i>20 piezas de 30g</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>8 bolsas de 1kg</i>
<i>Leche Fluida Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	<i>20 cajas de 1 litro</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Mezcla de Manzana, Uva pasa Deshidratada y Cacahuete</i>	<i>20 piezas de 25g</i>
<i>Alimento de Verduras Deshidratadas</i>	<i>2 bolsas de 250g</i>
<i>Pasta para Sopa Integral</i>	<i>4 bolsas de 200g</i>
<i>Sardina en Tomate</i>	<i>2 latas de 425g</i>
<i>Soya Texturizada Sabor Natural</i>	<i>3 bolsas de 330g</i>

La atención a niños y niñas en edad escolar tienen el objetivo de contribuir a la seguridad alimentaria de la población, sujeta de asistencia social, mediante la entrega de desayunos calientes, diseñados con base en los Criterios de Calidad Nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

Para la conformación de las dotaciones dirigidas a los desayunos calientes se incluye en la dotación:

- Al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética. (Pasta para sopa integral, galleta integral de avena).
- Al menos 1 alimento que sea fuente de calcio. (Leche fluida semidescremada ultra pasteurizada, sardina en tomate).
- Al menos 2 variedades de leguminosas (lenteja y frijol).

- Insumos con base en los criterios generales de calidad nutricia establecidos en los lineamientos y que fomenten parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.

Evitar cualquier alimento que contenga más de 400mg de sodio en 100g de producto.

ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES

Contribuir a la seguridad alimentaria de los sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados con base en los Criterios de Calidad Nutricia y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

La población que representan este grupo de riesgo son, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad, adultos mayores y personas vulnerables por ingresos.

ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES (MUJERES DE 15 A 35 AÑOS)

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Aceite Vegetal Comestible Puro de Soya</i>	<i>2 botellas de 1 litro</i>
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>3 bolsas de 1kg</i>
<i>Atún en Aceite Aleta Amarilla en Hojuela (Lata Abre Fácil)</i>	<i>5 latas de 140g</i>
<i>Avena en Hojuela</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>3 bolsas de 1kg</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>8 bolsas de 1kg</i>
<i>Leche Fluida Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	<i>10 cajas de 1 litro</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Alimento de Verduras Deshidratadas</i>	<i>1 bolsas de 250g</i>
<i>Pasta para Sopa Integral</i>	<i>4 bolsas de 200g</i>
<i>Sardina en Tomate</i>	<i>2 latas de 425g</i>
<i>Soya Texturizada Sabor Natural</i>	<i>2 bolsas de 330g</i>

ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES (MUJERES EMBARAZADAS Y/O LACTANCIA)

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Aceite Vegetal Comestible Puro de Soya</i>	<i>2 botellas de 1 litro</i>
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>3 bolsas de 1kg</i>
<i>Atún en Aceite Aleta Amarilla en Hojuela (Lata Abre Fácil)</i>	<i>5 latas de 140g</i>
<i>Avena en Hojuela</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Mezcla para Preparar Atole Base Amaranto Natural (Mujeres Embarazadas y/o en Periodo de Lactancia)</i>	<i>3 bolsa de 1kg</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>8 bolsas de 1kg</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>10 cajas de 1 litro</i>
<i>Leche Fluida Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsas de 250g</i>
<i>Pasta para Sopa Integral</i>	<i>4 bolsas de 200g</i>
<i>Sardina en Tomate</i>	<i>2 latas de 425g</i>
<i>Soya Texturizada Sabor Natural</i>	<i>2 bolsas de 330g</i>

ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES (SUJETOS VULNERABLES)

INSUMO	PRESENTACIÓN Y NÚMERO DE UNIDADES POR DOTACIÓN
<i>Aceite Vegetal Comestible Puro de Soya</i>	<i>2 botellas de 1 litro</i>
<i>Arroz Súper Extra</i>	<i>3 bolsas de 1kg</i>
<i>Atún en Aceite Aleta Amarilla en Hojuela (Lata Abre Fácil)</i>	<i>5 latas de 140g</i>
<i>Avena en Hojuela</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Frijol Negro</i>	<i>3 bolsa de 1kg</i>
<i>Harina de Maíz Nixtamalizada Fortificada</i>	<i>8 bolsas de 1kg</i>
<i>Leche Fluida Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	<i>8 cajas de 1 litro</i>
<i>Lenteja Chica</i>	<i>1 bolsa de 1kg</i>
<i>Alimento de Verduras Deshidratadas</i>	<i>2 bolsas de 250g</i>
<i>Pasta para Sopa Integral</i>	<i>4 bolsas de 200g</i>
<i>Sardina en Tomate</i>	<i>2 latas de 425g</i>
<i>Soya Texturizada Sabor Natural</i>	<i>2 bolsas de 330g</i>

En la conformación de este apoyo se Incluye 4 o más alimentos básicos que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios.

Incluye cuando menos 2 de los tres grupos de alimentos referidos en la NOM-043-SSA2-2012 (Verduras y Frutas; Cereales; y Leguminosas y Alimentos de Origen Animal).

Incluye al menos 2 cereales que sean fuente de fibra dietética.

Incluye al menos 1 alimento que sea fuente de calcio.

Incluye al menos 2 variedades de leguminosas.