

Guadalajara, Jal. 22 de noviembre de 2012
Circular No- D.S.A./ 036 /12



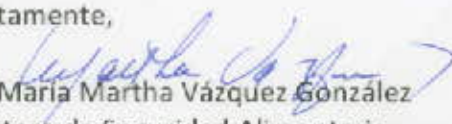
Directoras (es) de los Sistemas DIF Municipales
Presente.

A fin de dar seguimiento a los criterios establecidos de Calidad Nutricia (CCN) de la EIASA y cumpliendo con el objetivo del programa **"PROALIMNE"** de promover una alimentación correcta en la población infantil de uno a cinco años no escolarizados en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios adecuados a la edad del niño o niña, y brindando orientación alimentaria a sus padres, les comunico que el **Cronograma de Pláticas de Orientación Alimentaria y el Manual de Menús 2013**, serán publicados en la página WEB SIEMDIF _ ALIMENTARIA para su aplicación a partir de enero de 2013.

Así mismo les informo que desde el momento en que diseñamos el programa las dotaciones de alimentos, el cronograma y el manual de menús fueron elegidas y conformadas con la intención de fungir como vehículos para presentar un mensaje a los padres de la población beneficiaria, que sea congruente con las características de una dieta saludable de acuerdo a los criterios establecidos, estas herramientas tienen como función orientar al Promotor municipal en la planeación y operación que implica llevar a cabo el programa en su municipio con el fin de que los productos y servicios lleguen al consumidor final con eficiencia y efectividad, de manera que los esfuerzos que en conjunto realizamos el Sistema DIF Estatal, Sistema DIF Municipal y Padres de Familia cumplan con el objetivo antes mencionado a favor de nuestros niños beneficiarios del programa.

Agradezco su atención y seguimiento al presente.

Atentamente,



Dra. María Martha Vázquez González
Directora de Seguridad Alimentaria

C.c. Subdirección General de Fortalecimiento Municipal-SDIF Jal.



MCP

"2012. AÑO DE LA EQUIDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES"

Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jal. Méx. Tel: (0133) 30 30 38 00
sistemadif.jalisco.gob.mx

El concepto de Orientación Alimentaria (OA)

¿Qué es la Orientación Alimentaria?

De acuerdo con la NOM-043 SSA2-2005, "*Criterios para brindar orientación*" la orientación alimentaria se define como: "El 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".

Desglosando esta definición e integrándola al ámbito de los SEDIF, podemos profundizar un poco más en sus componentes:

Proporcionar Información básica quiere decir, brindar a la población conocimientos prácticos, aplicables a su vida cotidiana, y no como ocurre frecuentemente, pretender formar expertos en materia de nutrición. Para dar OA no hace falta emplear términos técnicos, pero si se requiere de saber traducir el significado de los conceptos más importantes, al lenguaje empleado por la población a la que se dirige dicha información.

Que la información sea científicamente validada, se refiere a que cualquier afirmación deberá tener un sustento científico, y que de lo contrario, no deberán emitirse recomendaciones. Comúnmente la OA se confunde con reproducir información popular, que no cuenta con un respaldo, y que puede generar falsas expectativas en la población, por ejemplo, cuando se habla sobre las propiedades de "alimentos milagrosos", que se dice curan enfermedades o "queman la grasa", etc.

Tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas: El objetivo último de la orientación alimentaria es la generación o modificación de hábitos hacia aquellos que fomentan estilos de vida saludables y por ende previenen enfermedades. El desarrollo de habilidades, actitudes y prácticas, requiere del involucramiento y la participación activa de los miembros de la comunidad en todo el proceso de OA, para lograr cambios de hábitos adecuados a su propia realidad y sostenibles a largo plazo.

Nivel individual, familiar o colectivo: Aunque existen temas muy específicos para ciertos grupos de población, en general, las recomendaciones para promover una alimentación saludable son las mismas. Por lo tanto, las acciones de orientación alimentaria no necesariamente deben hablar de los requerimientos de un grupo en particular (por ejemplo, "Alimentación en el embarazo", o "durante la adolescencia"), sino que pueden resaltar los aspectos que podrían seguir todos los miembros de la familia, para lograr una alimentación correcta. Se recomienda enfocar las recomendaciones en las etapas de "Selección, preparación y consumo de alimentos".

df

También es importante considerar que no siempre es necesario formar grupos y organizar talleres sumamente elaborados para hablar sobre la alimentación correcta, puesto que en ocasiones, la consejería directa, a nivel individual, puede también contribuir a crear conciencia en las personas y tener un fuerte impacto sobre sus decisiones al momento de elegir alimentos.

¿Qué no es la Orientación Alimentaria?

La OA no es:

- ✦ **Impartir información:** porque la información por sí misma no modifica hábitos, actitudes o habilidades. Es indispensable que ésta vaya acompañada de situaciones y experiencias de vida que generen cambios a un nivel más profundo de la conciencia, y que por lo tanto promuevan nuevas formas de pensar, decidir o de hacer las cosas.
- ✦ **Entregar artículos promocionales con un mensaje:** Estos pueden reforzar las actividades educativas, más no las sustituyen.
- ✦ **Clases de nutrición o clases de bioquímica a nivel profesional.** Los conceptos abstractos o muy especializados les son totalmente ajenos a la mayoría de las personas, además de que el conocimiento por sí mismo no genera un cambio de hábitos. Es posible adaptar los términos técnicos a las situaciones habituales de quienes reciben la OA, sin necesidad de mencionarlos siquiera.
- ✦ **Clases de gastronomía:** Por lo general, el enfoque de éstas es el de preparar platillos de buen sabor, sin considerar las características de una dieta correcta o las propiedades nutrimentales de los alimentos. Las clases de gastronomía pueden ser un buen complemento si se brindan con un enfoque de promoción de una alimentación correcta.
- ✦ **Cubrir un requisito.** El objetivo de la OA es generar un impacto positivo en la población, que se refleje en su estado de salud a largo plazo.
- ✦ **Jugar con material didáctico.** El material es un apoyo para dar la OA, pero por sí mismo no puede generar un cambio de hábitos. Este debe ser empelado de manera integral, aunado a otras actividades que proporcionan conocimiento y fomentan la adquisición de habilidades en torno a la alimentación.

CRONOGRAMA ANUAL DE PLATICAS PROALIMNE

FECHA	TEMA
Enero	Inducción al Programa / Evaluación inicial
Febrero	Información sobre el ANSA
Marzo	5 pasos por tu salud
Abril	Introducción a la nutrición, plato del bien comer y grupos de alimentos
Mayo	Enfoque de selección, preparación y consumo de alimentos
Junio	Manual de Menús PROALIMNE
Julio	Manejo Higiénico de los alimentos y técnicas culinarias saludables
Agosto	Alimentación del niño de 1 a 5 años
Septiembre	Enfermedades mas comunes en la niñez
Octubre	Prevención de la obesidad infantil
Noviembre	Las colaciones, un hábito saludable
Diciembre	Evaluación Final

CARTAS DESCRIPTIVAS

Tema 1: Inducción al Programa y Evaluación Inicial	
Objetivo:	Evaluar de forma general los conocimientos en alimentación, nutrición y salud de los padres o tutores de los beneficiarios
Tipo de actividad	Técnica expositiva.
Temática/Descripción	<p>1.- Objetivo general del programa.</p> <p>1.1.- ¿En que consiste el apoyo y servicio del Programa?</p> <p>1.2.- ¿Derechos y Obligaciones del padre o Tutor del beneficiario?</p> <p>2.- Población Objetivo.</p> <p>2.1.- ¿Focalización de la población objetivo?</p> <p>3.- Requisitos de admisión</p> <p>3.1 Informar los datos necesarios para ingresar al programa.</p> <p>4.- Comité Social</p> <p>4.1.- La importancia de la participación Ciudadana</p> <p>4.2.- Formar comité.</p>
Material de apoyo:	Reglas de Operación PROALIMNE , Formato de Carta Compromiso, Formato Acta de Comité Social , Encuesta de Evaluación Inicial Plumones, Cinta adhesiva Pizarrón u otros.
Duración	40 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.
Herramientas de Evaluación	Formato de evaluación inicial.





Tema 2: Información sobre el ANSA	
Objetivo:	Fomentar acciones que permitan modificar la dieta familiar, los hábitos alimentarios y la actividad física dando conocer el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (ANSA).
Tipo de actividad	Técnica Expositiva
Temática/Descripción	<p>- El Acuerdo Nacional para la salud Alimentaria es la Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad que arrojó 10 objetivos prioritarios para lograr un cambio efectivo en la población:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fomentar la actividad física en la población en los entornos escolar, laboral, comunitario y recreativo con la colaboración de los sectores público, privado y social. 2. Aumentar el consumo de agua simple potable. 3. Disminuir el consumo de azúcar y grasas en bebidas. 4. Incrementar el consumo diario de frutas y verduras, leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta, aumentando y promoviendo su consumo. 5. Mejorar la capacidad de toma de decisiones informadas de la población sobre una dieta correcta. 6. Promover y proteger la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses de edad, y favorecer una alimentación complementaria adecuada a partir de los 6 meses de edad. 7. Disminuir el consumo de azúcares y otros edulcorantes calóricos añadidos en los alimentos. 8. Disminuir el consumo diario de grasas saturadas en la dieta y reducir al mínimo las grasas trans que son de origen industrial. 9. Orientar a la población sobre el control de tamaños de porción recomendables en la preparación casera de alimentos y consumo de tamaños de porciones reducidas. 10. Disminuir el consumo diario de sodio, reduciendo la cantidad de sodio adicionado y aumentando la disponibilidad y accesibilidad de productos de bajo contenido o sin sodio.
Material de apoyo:	Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria http://www.avs.org.mx/docs/AcuerdoNacionalSaludAlimentaria.pdf
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (a) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.



Tema 3: 5 Pasos por tu Salud	
Objetivo:	Fomentar acciones que permitan modificar la dieta familiar, los hábitos alimentarios y la actividad física dando a conocer mediante el programa 5 pasos por tu salud.
Tipo de actividad	Técnica Expositiva.
Temática /Descripción	<p>El Programa 5 pasos por tu salud es un programa de todos ya que se aplica en diferentes entornos (municipio, trabajo, escuela etc), que contiene acciones indispensables, comprensibles y fácilmente llevadas a la práctica. Esta estrategia es voluntaria e integral y toma en cuenta el aspecto físico y emocional de cada persona.</p> <p>1.- Muévete 1.1 60 min 2 veces por semana (La salud es el continuo y perfecto ajuste del hombre a su medio ambiente y la práctica del ejercicio físico es su mejor aliado)</p> <p>2.- Toma agua 2.1, 6 vasos de agua al día (El agua es el principal constituyente del cuerpo y es indispensable para la vida. Ayuda al buen funcionamiento de tu organismo transportando los nutrimentos, ayuda a la digestión y contribuye a regular la temperatura del mismo.)</p> <p>3.- Come verduras y frutas 3.1 Comer 4 Verduras y 3 frutas al día. (Las verduras y las frutas representan un grupo de alimentos indispensable para lograr una alimentación correcta. Aportan vitaminas, minerales y fibra que nos ayudan a: mejorar las defensas, mejorar la concentración y memoria, disminuir el colesterol, regular la glucosa en sangre y evitar el estreñimiento).</p> <p>4.- Mídete 4.1 Toma control conoce tu estado físico y emocional. Sigue recomendaciones de tu cartilla Nacional de Salud. (Aprender a tener control sobre nuestros hábitos y conductas, conocer y medir nuestro estado de salud físico, así como observar y detectar nuestro estado emocional nos ayudará a prevenir enfermedades y mejorar nuestra calidad de vida)</p> <p>5.-Comparte 5.1 Con tu familia, amigos y compañeros (Los beneficios de compartir se multiplican cuando asocias con los otros 4 pasos. El entorno familiar y el de las amistades, puede incidir de una manera decisiva en la salud y en el estado de ánimo.)</p>
Material de apoyo:	Laptop con presentación o láminas con imágenes, encuestas, bolígrafos, Video 5 pasos y Díptico DIF Nacional
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.

Tema 4: Introducción a la nutrición, plato del bien comer y grupos de alimentos

Objetivo:	Conocer y promover la alimentación correcta con los criterios generales de calidad nutricia para mantener y preservar la salud. Tomando como base fundamental, la NOM 043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud alimentaria. Criterios para brindar orientación.
Tipo de actividad	Técnica Expositiva
Temática /Descripción	<p>Para poder integrar los alimentos y lograr una dieta correcta, debemos de tomar en cuenta las leyes de la alimentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Completa: Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir cada comida alimentos de los 3 grupos. 2.- Equilibrada: Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí. 3.- Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud por está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, grasas trans añadidas y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio. 4.- Suficiente: Que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta. 5.- Variada: Que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo. 6.- Adecuada: Que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que deban sacrificar sus otras características. <p>El plato del bien comer, el cual es una guía que fue diseñada para lograr alimentación correcta de acuerdo con nuestras características, costumbres y necesidades, el cual divide los alimentos en 3 grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verduras y Frutas - Cereales y tubérculos - Leguminosas y alimentos de origen animal
Material de apoyo:	Cartulinas o franelógrafo del plato del bien comer e imágenes de alimentos, plumones, guía de orientación alimentaria, resistol, fomi, etc. NOM 043-SSA2-2005
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.



Tema 5: Enfoque de selección, preparación y consumo de alimentos.	
Objetivo:	Plantear el proceso de la alimentación correcta en Base al Modelo de Orientación Alimentaria.
Tipo de actividad	Técnica Expositiva
Temática /Descripción	<p>El Modelo de Orientación Alimentaria tiene un nuevo enfoque considerando el ANSA y consiste en que a partir de los alimentos disponibles en su región los beneficiarios o personas que reciban la orientación alimentaria adquieran conocimientos y habilidades para seleccionarlos, prepararlos y consumirlos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.-Selección de los alimentos <ol style="list-style-type: none"> 1.1 -Alimentos de los 3 grupos 1.2 Alimentos regionales saludables 1.3 Variedad de leguminosas 2.-Preparación de los alimentos <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Higiene de los alimentos 2.2 Técnicas culinarias 2.3 Combinación de alimentos 3.-Consumo de los alimentos <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Consumo de agua simple 3.2 Entrega de porciones adecuadas.
Material de apoyo:	Presentación, canon, lap top ó láminas con el plato de bien comer, Alimentos de la despensa PROALIMNE no perecederos y alimentos perecederos Manual para el diseño e implementación de acciones de Orientación Alimentaria en los Programas Alimentarios
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.

Tema 6: Manual de Menús PROALIMNE.	
Objetivo:	Proporcionar una guía para la preparación y consumo del apoyo alimentario que recibe el beneficiario y en la selección de los alimentos disponibles en la familia y comunidad.
Tipo de actividad	Reunión Informativa y entrega de manual
Temática /Descripción	<p>Enfatizar la importancia de contar con la participación de los padres de familia en la preparación y consumo de los apoyos alimentarios que reciben y en la selección de los alimentos disponibles en la familia y comunidad.</p> <p>Hacer la entrega del manual en el que encontrarán una guía para proporcionar una dieta saludable para el bienestar del niño o niña en virtud de que la alimentación de los menores de 5 años debe ser variada, nutricionalmente suficiente e higiénicamente preparada para que les permita crecer, desarrollarse, hacer actividad física y estar sanos.</p>
Material de apoyo:	Manual de Menús PROALIMNE
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.



Tema 7: Manejo Higiénico de los alimentos y técnicas culinarias saludables.

Objetivo:	Conocer los criterios de higiene en la manipulación de los alimentos desde la recepción hasta el consumo, para asegurar la salud de los comensales y aprender técnicas de preparación de alimentos saludables.
Tipo de actividad	Reunión Informativa y entrega de manual
Temática / Descripción	<p>1.- Contaminación en la preparación de los alimentos</p> <p>1.1: Físico, Químico y Biológico "Aire, Suelo, Manipulación, Carne, Consumidor"</p> <p>1.2 Contaminación cruzada</p> <p>1.3 Causas Comunes</p> <p>2.-Importancia de aplicar buenas prácticas en la preparación de los alimentos</p> <p>2.1 Técnica para el lavado de manos</p> <p>3.-Enfermedades transmitidas por alimentos</p> <p>3.1 Como se transmiten estas enfermedades.</p> <p>4.-Técnicas culinarias saludables.</p>
Material de apoyo:	Cañon laptop, copias del material
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.



✗

Tema 8: Alimentación del niño de 1 a 5 años.	
Objetivo:	Conocer la importancia de la alimentación para el correcto desarrollo del niño, las características y exigencias alimenticias
Tipo de actividad	Técnica Expositiva
Temática /Descripción	1.- Recomendaciones para una sana Alimentación en esta etapa de vida. 2.- Nutrientes: ¿Qué función tienen los carbohidratos, las proteínas y los lípidos? 3.- Vitaminas y minerales
Material de apoyo:	Cañón, Lap-top o cartulinas NOM 043-SSA2-2005
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.

Tema 9: Enfermedades mas comunes en la niñez.	
Objetivo:	Dar a conocer las enfermedades más comunes de la infancia, sus síntomas, formas de contagio y prevenciones para tener en cuenta.
Tipo de actividad	Reunión Informativa y entrega de manual
Temática /Descripción	1.- ¿Qué son? Las enfermedades más comunes en los niños son las infecciones, que se caracterizan porque son transmitidas por algún microbio y se contagian de una persona enferma a una sana. Las más frecuentes son las infecciones respiratorias y las enfermedades diarreicas, otras graves y algunas de ellas mortales, como sarampión, se previenen gracias a la vacunación. 2.- ¿Cuáles son? Infecciones respiratorias agudas: - Enfermedades diarreicas, sarampión, rubeola, varicela, escarlatina, hepatitis y paperas. 3.- ¿Qué podemos hacer? Es recomendable difundir los principales signos de estas enfermedades para alertar a los padres de familia, que ante cualquier sospecha, recomendar lleven al niño al médico para que reciba tratamiento oportuno y así evitar un mal mayor.
Material de apoyo:	Cañón laptop, copias del material NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del niño.
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.

Tema 10: Prevención de la obesidad infantil	
Objetivo:	Promoción de hábitos saludables con propuestas de actividades efectivas para prevenir el sobrepeso y la obesidad infantil.
Tipo de actividad	Reunión Informativa.
Temática /Descripción	<p>1.- La obesidad infantil.</p> <p>1.1 Causas y vínculos relacionados con la Obesidad Infantil.</p> <p>1.2 Consecuencias de la obesidad infantil.</p> <p>2.- Prevención de la Obesidad Infantil</p> <p>2.1 Estilos de vida saludables ¿Qué puedes hacer para modificar los hábitos alimentarios en tu familia?</p> <p>2.2 Importancia de la actividad física</p>
Material de apoyo:	Cañon laptop, copias del material
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.



Tema 11: Las colaciones, un hábito saludable.	
Objetivo:	Dar a conocer opciones de alimentos saludables para las colaciones del niño y el resto de la familia.
Tipo de actividad	Técnica expositiva.
Temática/Descripción	<p>1.- ¿Qué es?</p> <p>El refrigerio o colación forma parte de la alimentación correcta. Es una porción de alimento más pequeña que las comidas principales; toda colación saludable debe "considerar una cantidad moderada de alimentos a ofrecer al niño", que dependerá de la edad.</p> <p>2.- ¿Qué debe incluir?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Al menos una porción de verduras y frutas - Agua simple a libre demanda - Alimentos preparados que cumpla con los criterios nutrimentales, establecidos en los lineamientos. <p>Como COLACIONES SALUDABLES podemos recomendar: frutas frescas; frutas desecadas o deshidratadas (pasas, manzanas, peras, ciruelas, higos, duraznos, damascos); semillas (maní, almendras, nueces); sándwich en base de pan integral con, jamón, queso. Dentro de los productos lácteos, el yogurt y las leches con un bajo contenido de grasa o semidescremado sin agregado de cereales para el desayuno.</p> <p>Dentro de las COLACIONES NO SALUDABLES podemos considerar aquellos alimentos ricos en azúcares, grasas, grasas trans, sal y colorantes tales como: bebidas gaseosas, refrescos en polvos; caramelos; cereales para el desayuno; chocolates; galletas con cobertura de chocolate; galletas con relleno; bolsitas de galletas; papas fritas; ramitas y otros productos ricos en sal, grasas y azúcares simples que se venden en bolsitas.</p> <p>También podemos definir como colación no saludable, a cualquier alimento cuya cantidad exceda en forma importante el requerimiento diario de calorías favoreciendo de esta manera el desarrollo de sobrepeso y obesidad.</p>
Material de apoyo:	Cañón laptop, copias del material. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria "Manual para madres y padres y toda la familia"
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF



Tema 12: Evaluación Final	
Objetivo:	Evaluar los conocimientos adquiridos durante las pláticas de orientación alimentaria.
Tipo de actividad	Evaluación teórica.
Temática/Descripción	Se entrega la última dotación PROALIMNE y se aplica la Evaluación final.
Material de apoyo:	Formatos de Evaluación Final, plumones.
Duración	30 minutos
Responsable	Licenciadas (o) en Nutrición de la Coordinación de Orientación Alimentaria, Personal Habilitado o coordinador del programa del SEDIF y SMDIF.
Herramientas de Evaluación	Formato de evaluación.

La temática y descripción de las actividades que presentan las anteriores Cartas Descriptivas son una propuesta a desarrollar para que el Sistema DIF Municipal trabaje la Orientación Alimentaria del Programa para Menores de uno a cinco años en riesgo no Escolarizados "PROALIMNE", que es un lineamiento a cumplir para poder entregar el apoyo alimentario mensual y así mismo los padres o tutores de los beneficiarios tienen la obligación de asistir mensualmente a dicha plática para recibir la dotación de acuerdo a las Reglas de Operación del Programa vigentes.

Una vez analizadas las cartas descriptivas y complementando la información será necesario desarrollar el material didáctico adecuado para la comunidad, por ejemplo si es una zona aislada de la tecnología no será posible usar una presentación en power point.





Recuerde que el papel del orientador es el de facilitar la modificación de los hábitos alimentarios, de ahí la importancia de que todo el personal que tenga contacto con la población beneficiaria cumpla con lo siguiente:




- Respetar el sentido de los mensajes y mantener congruencia con su actitud.
- Ser empático con la población objetivo.
- Mostrar compromiso social.
- Cuidar la manera en que se presenten los mensajes.
- Utilizar un lenguaje accesible, reconocido por la población, evitando términos técnicos.

Fuente: Manual para el diseño e implementación de acciones de Orientación Alimentaria en los programas Alimentarios DIF, Acuerdo Nacional para la salud Alimentaria, estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. NOM-043 SSA2-2005, "Criterios para brindar orientación"

Noviembre 09 de 2012, Guadalajara, Jal.

Elaboró: Marisela De La Cruz Pulido
Departamento de Nutrición Extraescolar
Teléfonos 30303800 y 30303808 ext., 130, 131 y 620
proalimnedifjalisco@hotmail.com


Autorizó: M.S.P. y N. María Martha Vázquez González
Directora de Seguridad Alimentaria
Sistema DIF Jalisco