



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

DIF

ALIMENTOS ESCOLARES

Modalidad Caliente

OBJETIVO

Contribuir al acceso de alimentos en modalidad caliente de alta calidad nutricional para contrarrestar los índices de mal nutrición como: anemia, bajo peso, sobrepeso y obesidad en niñas y niños inscritos en planteles educativos públicos de la Ciudad de México, Preescolar, Primaria y Centros de Atención Múltiple, conforme a los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del SNDIF

La modalidad caliente permite la integración de diversos menús cíclicos que integran variedad de macronutrientes, verduras, cereales integrales, leguminosas y/o alimento de origen animal, además de fruta fresca de temporada, necesarios para el buen desarrollo físico y mental de niñas y niños

Integración del Alimento Caliente

El Alimento Caliente se compone de 20 menús y se integra con:

1. **Bebida:** Leche descremada y/o agua natural.
2. **Plato fuerte** que incluya:
 - Verduras
 - Cereal integral
 - Leguminosa y/o alimento de origen animal.
3. **Fruta fresca** de temporada.



¡El alimento es un derecho!

CONTEXTO ALIMENTOS ESCOLARES

MODALIDAD CALIENTE

En el Estudio de Peso y Talla en 16 alcaldías de la Ciudad de México, realizado en septiembre de 2019, con una muestra de 10,943 niñas y niños en 2,547 planteles educativos de nivel preescolar y primaria, se identificó que:

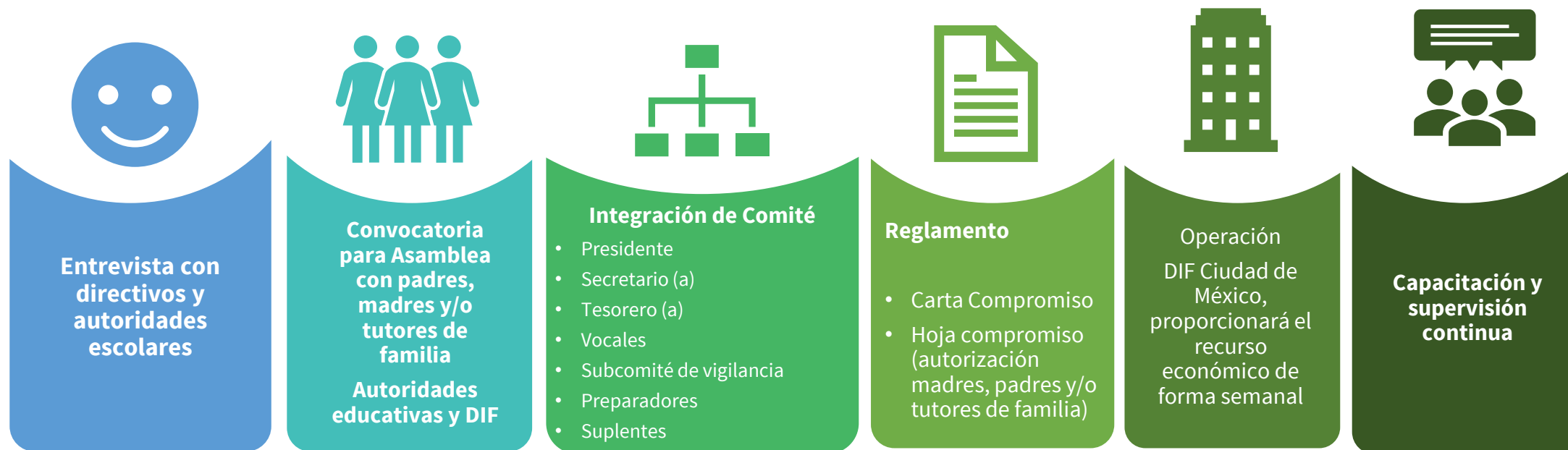


Participantes: Coordinación General de Proyectos e Innovación de Jefatura de Gobierno, Secretaría de Salud de la Ciudad de México, Sistema Nacional DIF y DIF Ciudad de México.

PROCESO DE INTEGRACIÓN

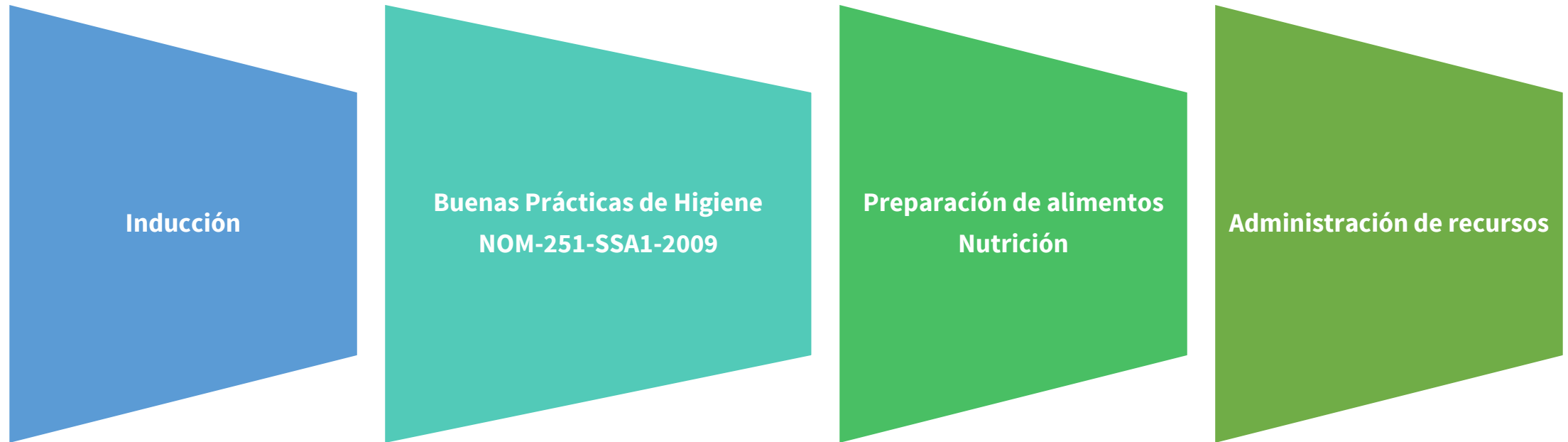
MODALIDAD CALIENTE

En 2019 se celebró un Convenio de colaboración entre la Autoridad Educativa Federal en la Ciudad y el DIF Ciudad de México por lo que se mantiene una estrecha participación entre ambas instituciones para la implementación del Programa, facilitando así las gestiones correspondientes para la presentación del mismo.



CAPACITACIÓN

COMITÉ DE MADRES, PADRES Y/O TUTORES DE FAMILIA



Las capacitaciones se programarán considerando los protocolos de nueva normalidad que se establezcan ante el COVID-19



RECETARIO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

DIF

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS

ALIMENTOS ESCOLARES CALIENTES

RECETARIO



MATUTINO

Menú Desarrollados Matutino Semana 2, martes

- 2**
- Tortitas de sardina con amaranto en jitomate
 - Zanahoria rallada
 - Frijoles
 - Tortilla de maíz
 - Melón valenciano
 - Agua natural

Tortitas de sardina con amaranto

Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Medida casera
Amaranto tostado (g)	6	6	3 cucharadas
Sardina enlatada (g)	19	19	1/2 pieza
Huevo batido(g)	5	5	2 cucharadas
Aceite vegetal(ml)	5	5	1 cucharadita
Cebolla (g)	29	29	1/4 taza
Perejil (g)	1	1	libre
Sal (g)		-	Cantidad mínima

Preparación

- Lavar y desinfectar todas la verduras.
 - Lavar la lata de sardina.
 - Lavar el huevo al momento de usar.
 - Abrir las latas de sardinas, escurrir, sacar las piezas, quitarles los huesos y desmenuzar.
 - Colocar las sardinas en un recipiente limpio, el amaranto, cebolla finamente picada, perejil, añadir el huevo y mezclar todos los ingredientes.
 - Hacer las tortitas.
 - Freír con un poco de aceite en un sartén.
 - Rallar la zanahoria para decorar.
- Salsa de jitomate natural:**
- Lavar y desinfectar las verduras
 - Licuar jitomate, con ajo, cebolla y sal.
 - En una cacerola poner a cocer la salsa.
 - Servir las tortitas y verter la salsa de jitomate encima. Servir con poco caldo.

Tortilla

Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Medida casera
Tortilla de maíz nixtamalizada (g)	60	60	2 piezas

Preparación No se requiere preparación, calentar en caso de ser necesario.

Frijoles

Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Medida casera
Frijol crudo (g)	17.5	17.5	1/4 taza cocidos
Aceite (mL)	2.5	2.5	1/2 cucharadita

Preparación

- Limpiar, lavar y remojar un día antes los frijoles.
- Poner a cocer en una olla exprés con sal, cebolla y aceite vegetal.

Zanahoria

Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Medida casera
Zanahoria rallada cruda (g)	55	55	1/2 taza

Preparación

- Lavar la zanahoria
- Rallar

Fruta

Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Medida casera
Melón valenciano(g)	67.7	44.7	1/2 taza

Preparación

- Lavar el melón y cortar en cuadros pequeños.
- Sirva

Agua natural ver tabla de agua.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

DIF

FASES DE IMPLEMENTACIÓN

PRIMERA FASE:

CICLO ESCOLAR 2019-2020

- 143 planteles educativos inscritos
- Cocinas instaladas o adaptadas en la infraestructura de los planteles escolares
- El DIF Ciudad de México entregó utensilios



FASES DE IMPLEMENTACIÓN

SEGUNDA FASE:

CICLO ESCOLAR 2019-2020

- 143 planteles educativos inscritos

CICLO ESCOLAR 2020-2021

- 186 planteles con cocina prototipo

DANDO UN TOTAL DE 329 PLANTELES EDUCATIVOS

- El DIF Ciudad de México entrega utensilios



ALCALDÍA	NÚMERO DE ESCUELAS	NÚMERO DE NNA BENEFICIADOS
ÁLVARO OBREGÓN	26	5684
AZCAPOTZALCO	19	5077
BENITO JUÁREZ	12	3360
COYOACÁN	18	4920
CUAJIMALPA	8	2707
CUAUHTÉMOC	22	5672
GUSTAVO A. MADERO	35	9238
IZTACALCO	12	2776
IZTAPALAPA	60	15369
MAGDALENA CONTRERAS	15	3890
MIGUEL HIDALGO	10	1978
MILPA ALTA	21	5874
TLÁHUAC	18	5233
TLALPAN	11	2631
VENUSTIANO CARRANZA	38	9908
XOCHIMILCO	4	1398
TOTAL	329	85,715

PRECIOS DESAGREGADOS

MODALIDAD CALIENTE

PRECIO ALIMENTO ESCOLAR DEL CICLO 2019-2020

\$ 11.00
Por beneficiario

DISPERSIÓN MEDIANTE TARJETA



Ejemplo:

Matrícula de 200 niñas y niños.
200 x 11 x 5 = \$11,000 a la semana

Este monto cubre el pago de:

- Perecederos
- No perecederos
- Apoyo a tutores preparadores de alimentos

NOTA: No considera el gasto del insumo leche

PRECIO ALIMENTO ESCOLAR

LECHE	\$ 3.82
--------------	----------------

NOTA: El insumo leche es distribuido en los planteles educativos por parte del DIF Ciudad de México.

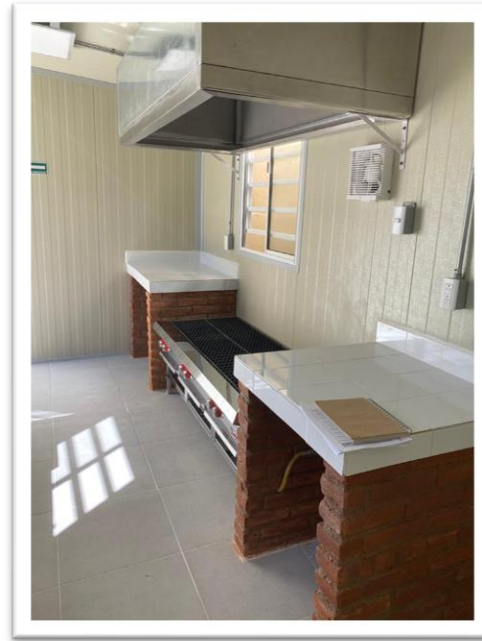
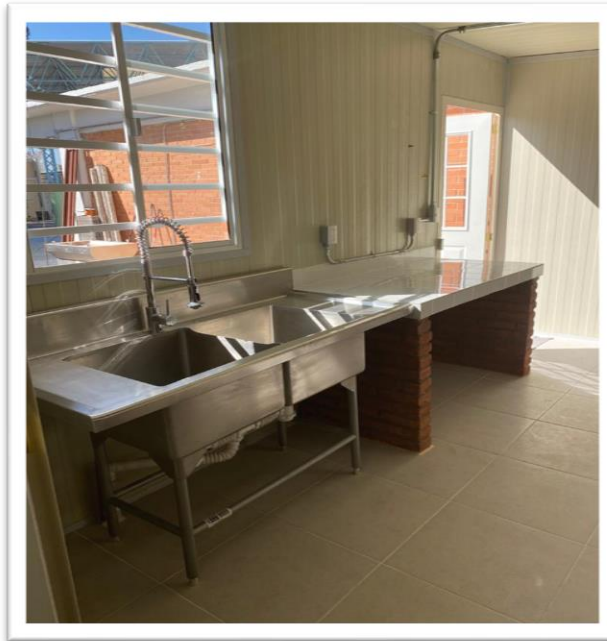
TOTAL	\$ 14.82
--------------	-----------------

Precio unitario por beneficiario

El Gobierno de la Ciudad subsidia
\$ 14.32 por cada Alimento Escolar

CARACTERÍSTICAS COCINA PROTOTIPO

Cocina prototipo terminada, proyecto de DIF Ciudad de México en colaboración con la Secretaría de Obras y Servicios



La cocina prototipo que entrega la SOBSE cuenta con: Atrapa grasa, estufón, campana extractora, tanque estacionario, tarja, almacén y extintores

ENTREGA UTENSILIOS Y EQUIPO PARA LA IMPLEMENTACIÓN

DIF CIUDAD DE MÉXICO

UTENSILIOS

Cucharas grandes para servir de acero inoxidable

Cucharones de acero inoxidable

Cucharas soperas de acero inoxidable

Platos extendidos chicos

Platos extendidos grandes

Tenedores de mesa de acero inoxidable

Platos hondos para sopa

Vasos de policarbonato

Jarras de policarbonato

Olla express 21 litros aluminio

Budinera 20 litros de aluminio triple fuerte, con tapa

Licuada de acero inoxidable industrial

Base rectangular de plástico de polipropileno para ollas calientes

Bases rectangulares para picar de plástico polipropileno color: rojo, blanco, azul y verde

Mesas tablón: plástico de polipropileno

Botes de basura: plástico polietileno (basura orgánica e inorgánica)

Paellera de acero inoxidable

Cuchillos (con mango de baquelita)

Volteadores de acero inoxidable (mango de acero inoxidable)

Tina de plástico 10 litros

Coladores de acero inoxidable

Pinzas largas multifuncionales de acero inoxidable

Estufón de 3 quemadores de alta presión a gas L.P

Refrigerador de alimentos vertical con termómetro

Comal grande de aluminio

Abre latas industrial de acero inoxidable

Machacador de frijoles de acero inoxidable

Mandolina cortadora de verduras con cuchillas de acero inoxidable

Afilador de cuchillos

Termo de plástico de polipropileno con asa

Vaporera industrial de aluminio

Tazas medidoras de acero inoxidable

Máquina para hacer tortillas de aluminio

Termómetro digital para cocina

Mandiles tela de algodón

Cubre bocas desechables

Cofias desechables tipo gusano

Zapatos para cocina

Charolas de servicio para la distribución de los alimentos: plástico polietileno

Kit comparador visual para cloro y PH con pastillas DPD1

Extintor tipo K

Señales y avisos de Protección Civil

Báscula digital para cocina gramera de acero inoxidable con bol

Guantes resistentes al calor hasta 220°

Carro de servicio para alimentos de acero inoxidable

DE ACUERDO CON LA MATRÍCULA





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

DIF