

## LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN PARA LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
<p>LIC. KARLA MARÍA CRISTINA ALDAMA TABOADA. DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC.</p> <p>LIC. KAREN AIDEE GÓMEZ DUARTE. PROCURADORA PARA LA PROTECCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS, ADOLESCENTES Y LA FAMILIA DE JIUTEPEC.</p> <p>LIC. EDGAR JAHIR VARA CAMACHO. ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC.</p>	<p>ARQ. LILIANA ALANÍS ESPINOZA. PRESIDENTA DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.</p> <p>LIC. KARLA MARÍA CRISTINA ALDAMA TABOADA DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.</p>	<p>JUNTA DE GOBIERNO DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.</p>

DOCUMENTO INFORMATIVO



## ANTECEDENTES

El Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos, como institución rectora de la asistencia social en el municipio, tiene entre sus objetivos primordiales contribuir al bienestar de las personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo acciones que garanticen su acceso a servicios básicos, incluyendo la alimentación.

En este contexto, los comedores comunitarios representan una estrategia fundamental para atender a sectores de la población que enfrentan carencias alimentarias, buscando mejorar sus condiciones nutricionales, fortalecer el tejido social y fomentar entornos comunitarios solidarios.

Ante la creciente demanda de atención alimentaria y la necesidad de asegurar una operación ordenada, transparente y equitativa de los comedores comunitarios, se considera indispensable establecer lineamientos que regulen su funcionamiento, criterios de acceso, organización, corresponsabilidad y evaluación.

### **LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN PARA LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.**

#### **CAPÍTULO I: OBJETIVO**

Garantizar el acceso a alimentos saludables, nutritivos y accesibles priorizando a las personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo su bienestar físico y social, así como fomentando la solidaridad comunitaria.

Este objetivo está alineado con el Objetivo 2 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en particular:

- **Meta 2.1:** Erradicar el hambre y garantizar el acceso de todas las personas, en especial las que viven en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

- **Meta 2.2:** Eliminar todas las formas de malnutrición, prestando especial atención a las necesidades nutricionales de adolescentes, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, y personas adultas mayores.

## **CAPÍTULO II: POBLACIÓN OBJETIVO**

Los comedores comunitarios están dirigidos a:

- I. Personas en situación de pobreza extrema;
- II. Adultos mayores;
- III. Niños, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad;
- IV. Madres solteras y jefas de familia;
- v. ~~Personas con discapacidad;~~
- VI. Personas en situación de calle o con necesidades básicas insatisfechas;
- VII. Personas que viven o transitan en el municipio de Jiutepec.

**DOCUMENTO INFORMATIVO**

## **CAPÍTULO III: HORARIOS DE OPERACIÓN**

- I. Los comedores comunitarios operarán de lunes a viernes, en un horario de 9:00 a 14:00 horas;
- II. En el caso del comedor comunitario de la Casa de Día para el Adulto Mayor, el horario de servicio de comida será de 10:30 a 11:30 horas;
- III. En caso de festividades locales o emergencias, los horarios podrán ajustarse con la autorización del Sistema DIF Jiutepec.

## **CAPÍTULO IV: CUOTA DE RECUPERACIÓN**

Los beneficiarios deberán cubrir una cuota simbólica para acceder al servicio de alimentación:

- I. En el caso del comedor comunitario de la Casa de Día para el Adulto Mayor, el servicio será gratuito para todo aquel adulto registrado en el servicio de Casa de Día para el Adulto mayor, que cumpla puntualmente con su cuota de recuperación semanal;
- II. El monto de la cuota será establecido por la Junta de Gobierno del Sistema DIF Jiutepec y podrá ajustarse de acuerdo con la situación económica del beneficiario;
- III. Una vez registrado, el beneficiario recibirá una credencial que determinará su acceso y, en su caso, la aplicación de descuentos o condonaciones en la cuota de recuperación.

## **CAPÍTULO V: PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y ACCESO**

- I. Los interesados deberán registrarse en el comedor comunitario, presentando la documentación que acredite su situación de vulnerabilidad;
- II. El registro se realizará mediante una ficha de inscripción proporcionada por el Sistema DIF Jiutepec;
- III. En el caso del registro en la Casa de Día para el Adulto Mayor, este se realizará conforme a su alta en ese servicio y a la lista de asistencia dentro de la Casa.

## **CAPÍTULO VI: ALIMENTACIÓN Y MENÚ**

Los menús serán diseñados por la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios en coordinación con la Jefatura de Nutrición adscritas a la Dirección de Contacto Comunitario y Casa de Día para el Adulto Mayor, garantizando que sean balanceados, nutritivos y adecuados para la población.

Se ofrecerán dietas especiales para personas con necesidades alimentarias particulares, como diabéticos, hipertensos y vegetarianos.

Las comidas cumplirán con estrictos estándares de higiene y calidad.

## **CAPÍTULO VII: GRUPOS DE APOYO ALIMENTARIO Y CONSULTA NUTRICIONAL**

- I. Se contará con grupos de apoyo alimentario que brindarán orientación sobre hábitos alimenticios saludables;
- II. El Departamento de Nutrición ofrecerá consultas nutricionales gratuitas para monitorear el estado nutricional de los beneficiarios;
- III. Estos servicios serán periódicos y estarán sujetos a la disponibilidad de los profesionales de la salud.

## **CAPÍTULO VIII: RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL**

El personal deberá seguir estrictos protocolos de higiene y seguridad alimentaria:

### **Medidas de Higiene Personal**

- I. **Lavado de manos:** Antes de iniciar labores, después de usar el baño, manipular alimentos crudos, basura o tocar superficies contaminadas.
- II. **Uso de uniforme limpio:** Incluye bata, cofia, cubrebocas y mandil, que deben mantenerse limpios y en buen estado;
- III. **Uñas cortas y limpias:** Prohibido el uso de esmalte o uñas postizas;

- IV. **Evitar accesorios:** No usar anillos, pulseras, relojes u otros objetos que puedan contaminar los alimentos;
- V. **Uso de guantes desechables:** Al manipular alimentos listos para el consumo, con cambio frecuente entre tareas;
- VI. **Cubrir heridas o lesiones:** Con apósitos impermeables y guantes si es necesario.

#### **Medidas de Higiene en la Manipulación de Alimentos**

- I. **Separación de alimentos crudos y cocidos:** Para evitar la contaminación cruzada;
- II. **Cocción adecuada:** Mantener temperaturas seguras (p.ej., carnes a más de 75°C);
- III. **Refrigeración segura:** Alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas menores a 5°C;
- IV. **Uso de utensilios limpios:** No mezclar utensilios usados para alimentos crudos con los de alimentos cocidos;
- V. **Evitar contacto directo con los alimentos:** Siempre usar pinzas, cucharones o guantes.

#### **Medidas de Seguridad e Higiene en las Instalaciones**

- I. **Limpeza diaria:** Superficies de trabajo, equipos y utensilios deben desinfectarse regularmente;
- II. **Control de plagas:** Inspección y mantenimiento constante para evitar presencia de insectos o roedores;
- III. **Almacenamiento adecuado:** Alimentos secos en lugares frescos y ventilados; productos enlatados sin abolladuras ni fugas;
- IV. **Gestión de residuos:** Uso de contenedores con tapa, separación de basura y disposición higiénica;
- V. **Ventilación e iluminación:** Áreas de cocina y comedor deben contar con ventilación adecuada para evitar acumulación de vapores o gases.

El personal recibirá capacitación periódica en nutrición, atención al público y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

#### **Normativas de Seguridad del Personal**

- I. **Capacitación constante:** En higiene alimentaria, manipulación de alimentos y primeros auxilios;
- II. **Uso de extintores:** Con capacitación en prevención de incendios;

- III. **Equipo de protección personal:** Guantes térmicos para manejar superficies calientes, calzado antiderrapante para evitar accidentes;
- IV. **Señalización adecuada:** Rutas de evacuación, zonas de seguridad y procedimientos en caso de emergencia.

## **Funciones del Personal**

### **Cocinera**

- I. Preparar los alimentos de acuerdo con los menús establecidos por la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios;
- II. Mantener la higiene y el orden en la cocina;
- III. Verificar la calidad de los insumos y su correcta manipulación;
- IV. Controlar las porciones de comida servidas a los beneficiarios;
- V. Generar listado de insumos y la cuantificación de los mismos de acuerdo a los menús otorgados por la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios.

### **Auxiliar de Cocina**

- I. Apoyar en la preparación de los alimentos;
- II. Realizar la limpieza de utensilios y superficies de trabajo;
- III. Verificar la correcta disposición de los insumos y su almacenamiento, incluyendo el etiquetado requerido por COPRISEM;
- IV. Apoyar en el servicio de alimentos a los beneficiarios;
- V. Apoyo en la generación de lista de insumos.

### **Prestadores de Voluntariado, Servicio Social y Prácticas Profesionales**

- I. Apoyar en la atención y registro de beneficiarios;
- II. Colaborar en la organización del comedor;
- III. Asistir en la distribución de alimentos;
- IV. Brindar apoyo en la orientación y canalización de beneficiarios a servicios adicionales, como consulta nutricional.

## **CAPÍTULO IX: EVALUACIÓN Y CONTROL**

- I. Se llevará un control mensual de beneficiarios;
- II. Se aplicarán encuestas de satisfacción para evaluar la calidad del servicio;
- III. Se realizarán evaluaciones internas periódicas para garantizar el cumplimiento de los lineamientos.

## **CAPÍTULO X: SEGURIDAD E HIGIENE**

1. Se garantizará la limpieza constante de las instalaciones y utensilios;
2. El personal deberá usar equipo de protección personal;
3. Las instalaciones sanitarias deberán mantenerse en condiciones óptimas;
4. Equipamiento y Mantenimiento, los comedores deberán contar con:
  - 4.1. Estufas y hornos de preferencia industriales;
  - 4.2. Refrigeradores y congeladores en óptimas condiciones;
  - 4.3. Mesas y sillas suficientes para los beneficiarios;
  - 4.4. Utensilios de cocina adecuados y en buen estado;
5. Se realizará mantenimiento preventivo y correctivo a:
  - 5.1. Equipos de refrigeración y cocción;
  - 5.2. Instalaciones de gas y eléctricas;
  - 5.3. Infraestructura general del comedor.
6. La limpieza y desinfección del equipamiento será obligatoria después de cada jornada.

**DOCUMENTO INFORMATIVO**

## **CAPÍTULO XI: COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN**

Los Comedores Comunitarios estarán a cargo de la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios adscrito a la Dirección de Contacto Comunitario y Casa de Día para el Adulto.

## **CAPÍTULO XII: ATENCIÓN A EMERGENCIAS**

En caso de emergencias sanitarias, políticas o naturales, se activarán los protocolos establecidos para garantizar la continuidad del servicio.

## **CAPÍTULO XIII: NORMATIVA LEGAL**

Los comedores comunitarios operarán en estricto cumplimiento de las normativas legales e instrumentos jurídicos entre los que se encuentran, de manera enunciativa mas no limitativa, las siguientes:

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: artículos 1, 2 apartado B, 3 fracción II inciso e) párrafo segundo, 4 párrafos primero, tercero, cuarto, noveno y décimo primero, así como 27 fracción XX. Última Reforma DOF 02-12-2024.
- Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. Publicada en el DOF el 17 de abril de 2024.



- Ley General de Salud: artículos 2 fracción V, 3 fracción XVIII, 6 fracciones X, y XI, 7 fracción XIII Bis, 27 fracciones IX y X, 111 fracción II, 112 fracción III, 114, 115 fracciones II, IV y VII, 159 fracciones V y VI, título noveno, así como los artículos 210, 212 y 213. Última reforma publicada DOF 07-06-2024.
- Ley General de Desarrollo Social: artículos 3, 6, 9, 14 fracción I, 19 fracción V, 30, y 36 fracción VII. Última reforma DOF 01-04-2024.
- Estrategia Integral de Asistencia Social, y Desarrollo Comunitario 2025.
- Normas Oficiales Mexicanas (NOMs):

## *DOCUMENTO INFORMATIVO*

- NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-043-SSA2-2012: Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para la orientación.
- Ley General de Asistencia Social: Se establece que los comedores comunitarios forman parte de un programa de asistencia social y operarán bajo sus lineamientos, priorizando la atención a poblaciones vulnerables.
- Presupuesto y Recursos Federales:
  - Conforme a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y el Presupuesto de Egresos de la Federación 2025, se buscará la asignación de recursos estatales y federales para la operación de los comedores.
- Perspectiva de Género:
  - Siguiendo los Lineamientos para incorporar la perspectiva de género en las Reglas de Operación de los Programas Presupuestarios Federales, se priorizará la atención a madres solteras y jefas de familia. Además, en la operación de los comedores se implementarán estrategias para promover la equidad de género.
- Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes:

- En cumplimiento con la Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes, los menús estarán diseñados para garantizar una dieta equilibrada y adecuada para la infancia y adolescencia, asegurando su derecho a la alimentación.
- Normativas de Seguridad del Personal:
  - En apego a la Ley Federal del Trabajo, el Sistema DIF Jiutepec proporcionará equipo de protección personal al personal de cocina y manipulación de alimentos.

## *DOCUMENTO INFORMATIVO*

### **CAPÍTULO XIV: REGLAMENTO PARA COMENSALES**

1. Realizar el pago de la cuota de recuperación en caja o con el personal que designe el o la titular del Departamento de Nutrición;
2. Registrarse en la hoja de registro de usuario sin tachaduras ni enmendaduras;
3. Dirigirse con respeto a todo el personal y demás comensales;
4. No se brindará servicio fuera del horario establecido;
5. Respetar el turno en la fila;
6. No se permite el acceso a personas en estado de ebriedad o bajo la influencia de sustancias psicoactivas;
7. Se restringirá el acceso a personas con armas de fuego o punzocortantes;
8. Los comensales no podrán permanecer en las instalaciones después de terminar sus alimentos;
9. Traer recipientes limpios y con tapa para raciones para llevar;
10. No sustraer utensilios del comedor;
11. Tomar sus alimentos en la barra y regresarlos al terminar;
12. Durante contingencias sanitarias, seguir medidas como uso de cubrebocas, lavado de manos y sana distancia;
13. Deberán lavarse las manos antes de consumir sus alimentos, para evitar enfermedades.

#### **TRANSITORIOS**

**PRIMERO.** Los presentes Lineamientos de Operación entraran en vigor a partir de su aprobación por la Junta de Gobierno del Sistema Municipal Para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos.

**SEGUNDO.** La Dirección General y la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios, darán a conocer a las áreas administrativas del Sistema Municipal





Para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos, los anteriores lineamientos para su cumplimiento.

**TERCERO.** se ordena la publicación los presentes Lineamientos de Operación en el Periódico Oficial << Tierra y Libertad>> para su debida difusión mediante dicho órgano del Gobierno del Estado de Morelos, para los efectos informativos que haya lugar.

**Jiutepec, Morelos a 29 de abril del 2025**

**DOCUMENTO INFORMATIVO**  
Karla María Cristina Aldama Tapoada  
Directora General del Sistema Municipal para  
el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos.