



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia

Guía breve para la elaboración de dotaciones **con criterios de calidad nutricia 2023**





Criterios de calidad nutricia de dotaciones para los programas de atención alimentaria

PROGRAMA	CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA (CCN)						
Alimentación Escolar Modalidad Caliente	La dotación deberá estar conformada por al menos 15 insumos diferentes de los 3 grupos del plato del bien comer. • Leche entera* • 2 a 4 cereales máximo que sean fuente de fibra dietética. • 1 alimento fuente de calcio. Consultar Anexo T3.E • 1 alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. Consultar Anexo T3.E • 2 a 5 variedades de leguminosas. • Verduras. En caso de otorgar verduras enlatadas no deberán contener papa ni elote. Seleccionando los insumos que no contengan sellos de advertencia en el etiquetado. *En caso de identificar población con sobrepeso u obesidad, se podrá entregar leche descremada.  Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto. Los condimentos y el café no podrán formar parte de esta dotación.						
	<table><tr><th>OPCIÓN 1</th><th>CONFORMACIÓN</th></tr><tr><td>Conformación alimentación escolar frío.</td><td> • Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta fresca (70 g) </td></tr><tr><td colspan="2">Se recomienda agregar una ración al menos de 70 g de verduras crudas tales como: zanahoria, jícama, pepino, apio.</td></tr></table>	OPCIÓN 1	CONFORMACIÓN	Conformación alimentación escolar frío.	• Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta fresca (70 g)	Se recomienda agregar una ración al menos de 70 g de verduras crudas tales como: zanahoria, jícama, pepino, apio.	
	OPCIÓN 1	CONFORMACIÓN					
Conformación alimentación escolar frío.	• Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta fresca (70 g)						
Se recomienda agregar una ración al menos de 70 g de verduras crudas tales como: zanahoria, jícama, pepino, apio.							
<table><tr><th>OPCIÓN 2</th><th>CONFORMACIÓN</th></tr><tr><td>Conformación alimentación escolar frío.</td><td> • Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta deshidratada (20 g) • Oleaginosas (10-12 g) </td></tr></table>	OPCIÓN 2	CONFORMACIÓN	Conformación alimentación escolar frío.	• Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta deshidratada (20 g) • Oleaginosas (10-12 g)			
OPCIÓN 2	CONFORMACIÓN						
Conformación alimentación escolar frío.	• Leche entera* (250 ml) • Un cereal integral (30 g) • Fruta deshidratada (20 g) • Oleaginosas (10-12 g)						
Alimentación Escolar Modalidad Frío	Para evitar sellos de advertencia en el etiquetado, se recomienda entregar el cereal integral, la fruta deshidratada y oleaginosa combinados todos sin aglutinante, azúcares, grasas y sal añadidos. Se deberán reportar los gramajes de cada ingrediente en la etiqueta correspondiente de manera individual. Se recomienda agregar una ración al menos de 70 g de verduras crudas tales como zanahoria, jícama, pepino, apio. *En caso de identificar población con sobrepeso u obesidad, se podrá entregar leche descremada.						

PROGRAMA	CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA (CCN)
Atención Alimentaria en los Primeros 1000 días (mujeres embarazadas y/o en periodo de lactancia)	La dotación deberá estar conformada por al menos 12 insumos. Alimentos básicos, al menos: • 2 cereales que sean fuente de fibra dietética. • 2 alimentos fuente de calcio, consultar Anexo T3.E. Uno de ellos tiene que ser leche entera. • 2 a 3 variedades de leguminosas. Alimentos complementarios: • Verduras. En caso de otorgar mezclas de verduras no deberán contener papa ni elote. • Fruta fresca. • Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. Consultar Anexo T3.E  Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto. Considerar la inclusión de leche descremada o semidescremada excepcionalmente para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia con sobrepeso u obesidad.
Atención Alimentaria en los Primeros 1000 días (Lactantes de 6 a 24 meses de edad)	La dotación deberá estar conformada por al menos 7 insumos. Alimentos básicos: • Al menos 2 cereales y/o productos fortificados elaborados a base de éstos. • Al menos 2 leguminosas diferentes. • Al menos 1 alimento fuente de hierro hemínico de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2012. Apéndice Normativo B, excepto pescados y huevo (Anexo T3.E) Alimentos complementarios: • Fruta fresca. • Verduras. (En caso de otorgar mezclas de verduras no deberán contener papa ni elote).  Los alimentos para lactantes no deberán contener azúcares añadidos. Las pulpas o colados, tanto de verdura como de fruta, así como las barras de fruta deshidratada y el aceite no podrán incluirse en esta dotación. Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto.

PROGRAMA	CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA (CCN)
Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios (Niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados)	La dotación deberá estar conformada por al menos 7 insumos. Alimentos básicos: • Leche entera en cantidad suficiente para ofrecer al menos una porción diaria de alimento fuente de calcio al menor. • De 2 a 4 cereales máximo y/o productos fortificados a base de éstos. • De 2 a 5 variedades de leguminosas. Alimentos complementarios: • Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. Consultar Anexo T3.E • Verduras. (En caso de otorgar mezclas de verduras no deberán contener papa ni elote). • Fruta fresca.  Las pulpas o colados, tanto de verduras como de frutas, no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario. Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto.
Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios (Personas con discapacidad, adultos mayores y personas que por su condición prioritaria se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición)	La dotación deberá estar conformada por al menos 11 insumos. Alimentos básicos: • De 2 a 4 cereales integrales máximo. • Al menos 2 alimentos fuente de calcio, uno de ellos debe ser leche descremada o deslactosada baja en grasa. Consultar Anexo T3.E • De 2 a 5 variedades de leguminosas. Alimentos complementarios: • Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. Consultar Anexo T3.E • Verduras. En caso de otorgar mezclas de verduras no deberán contener papa ni elote. • Fruta fresca.  Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto. Las pulpas o colados, tanto de verduras como de frutas, no podrán incluirse como parte de este apoyo alimentario.

PROGRAMA	CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA (CCN)
Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre	La dotación deberá estar conformada por al menos 7 insumos. Alimentos básicos: • Al menos 2 cereales fuente de fibra dietética. • Al menos 2 alimentos fuente de calcio (Anexo T3.E). En caso de incluir leche, ésta deberá ser descremada, si es deslactosada deberá ser baja en grasas también. • Al menos 2 variedades de leguminosas. Alimentos complementarios: • Alimento fuente de proteína de origen animal y/o hierro hemínico. Consultar Anexo T3.E • Verduras. (En caso de otorgar mezclas de verduras no deberán contener papa ni elote). • Frutas.  Evitar cualquier alimento que contenga más de 300 mg de sodio en 100 g de producto. Incluir alimentos de fácil almacenamiento, transportación y preparación. Se permitirá la inclusión de huevo en polvo, pastas para sopas instantáneas (de acuerdo con los límites de sodio establecidos), fruta deshidratada y polvo para preparar gelatina light (excepto a población infantil). Para el huevo en polvo se deberá asegurar el abastecimiento o disponibilidad de agua potable o leche para su preparación.

Definiciones

Anexo T3.E:

Fuentes más importantes de hierro, calcio, ácido fólico y vitamina A.

Fibra dietética:

Contener al menos 6 g de fibra dietética en 100 g de producto o al menos 1.8 g de fibra por cada 30 g de producto.

NOM-043-SSA2-2012:

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA