



EXPERIENCIAS

ESTRATEGIAS PARA LA APLICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA DURANTE LA FASE 1, 2 Y 3

Intervención en las fases



Fase 1

- Capacitaciones de sensibilización en relación a COVID-19
- Elaboración y difusión de medidas preventivas
- Seguimiento de los programas alimentarios

Fase 2

- Capacitaciones de alfabetización en salud
- Participaciones en radio y televisión
- Seguimiento de los programas alimentarios (Vía telefónica, videoconferencia, correo, Facebook live)

Fase 3

- Capacitaciones de alfabetización en salud



Logística de entrega

Una vez declarada la fase 3 por parte por la Secretaria de Salud.

La entrega de dotaciones familiares para el consumo en casa con la finalidad evitar aglomeraciones en espacios públicos. Lo anterior basado en las recomendaciones realizadas por la Secretaria de Salud y Sistema Nacional DIF.



Foto: Beneficiarias de cocina comedor nutricional comunitario (CCNC) del municipio de San Juan Teponaxtla recibiendo los insumos alimentarios de manera ordenada considerando el uso de cubrebocas y la sana distancia

Uso de Cubrebocas



Foto: Beneficiarias de cocina comedor nutricional comunitario de la localidad de San Pedro Cuyaltepec, San Juan Tepeuxila, Cuicatlán esperando de manera ordenada considerando el uso de cubrebocas y la sana distancia

Sana distancia

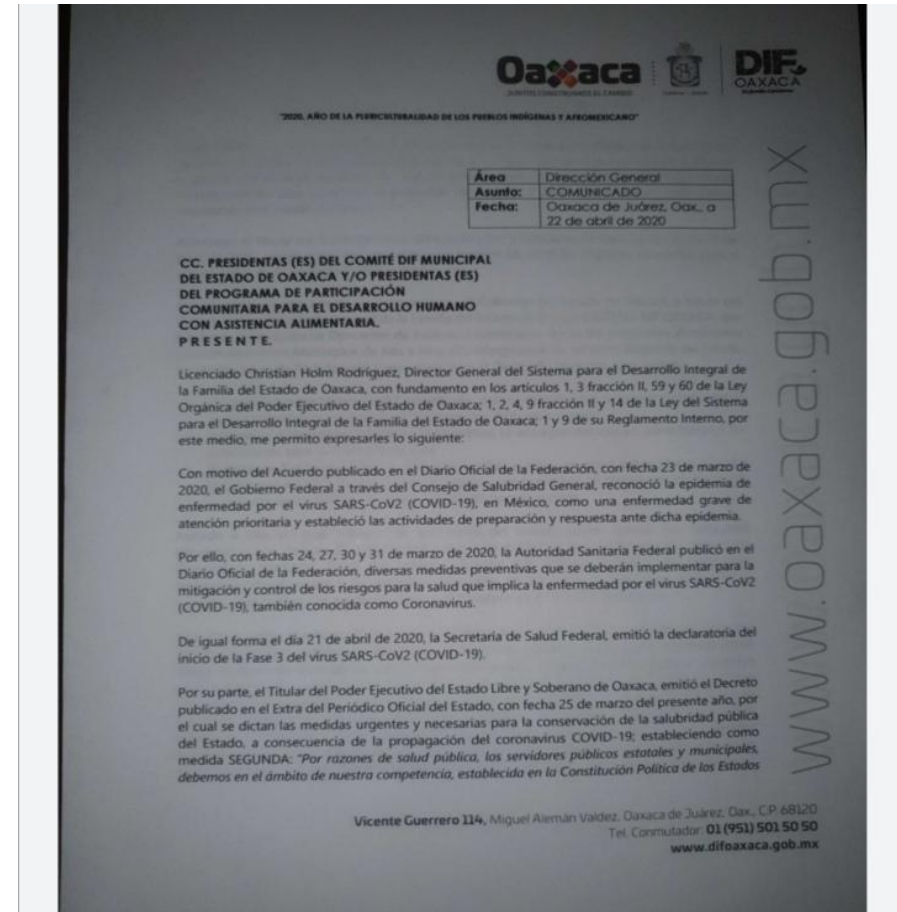


Foto: Beneficiarias de los programas alimentarios de la Localidad de El Faro, San Pedro Teutila esperando de manera ordenada considerando el uso de cubrebocas y la sana distancia

Continuidad y seguimiento de la operatividad temas administrativos de cada comité



- Envío electrónico de convenio de colaboración
- Seguimiento y asesoría por los encargados regionales
- Recepción electrónica de solicitudes de municipios y comités de programas



Medidas sanitarias implementadas

- Se impartieron capacitaciones en relación **COVID-19** (medidas preventivas) a los trabajadores de las diferentes áreas que integran el Sistema Estatal DIF Oaxaca por parte del personal de la Dirección de Operación de Asistencia Alimentaria



Foto: Capacitación de sensibilización en relación a COVID-19 al personal de la Dirección de Operación de Asistencia Alimentaria

- Se promueve y fomenta de lavado de manos, uso de gel antibacterial en las instalaciones del DIF estatal, lavado y desinfección de las áreas de trabajo tanto al personal de limpieza como a la base trabajadora entre otros.



Foto: Colocación de gel antibacterial en la entrada del Sistema Estatal DIF Oaxaca

- Se colocaron carteles con medidas preventivas básicas en las instalaciones y también se difundieron en red social institucional



Foto: Colocación de lonas en la entrada del Sistema Estatal DIF Oaxaca

- Diseño y difusión de lonas sobre **COVID-19** medidas de prevención para usuarios de la Dirección de operación de Asistencia Alimentaria, así mismo fueron distribuidas vía electrónica a las presidentas DIF Municipales y a los comités de los programas alimentarios.



Foto: Colocación de lonas en el interior de la Dirección de Operación de Asistencia Alimentaria

Medidas preventivas para los usuarios



MEDIDAS DE **PREVENCIÓN DEL COVID-19** PARA USUARIOS DE LA DIRECCIÓN DE OPERACIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

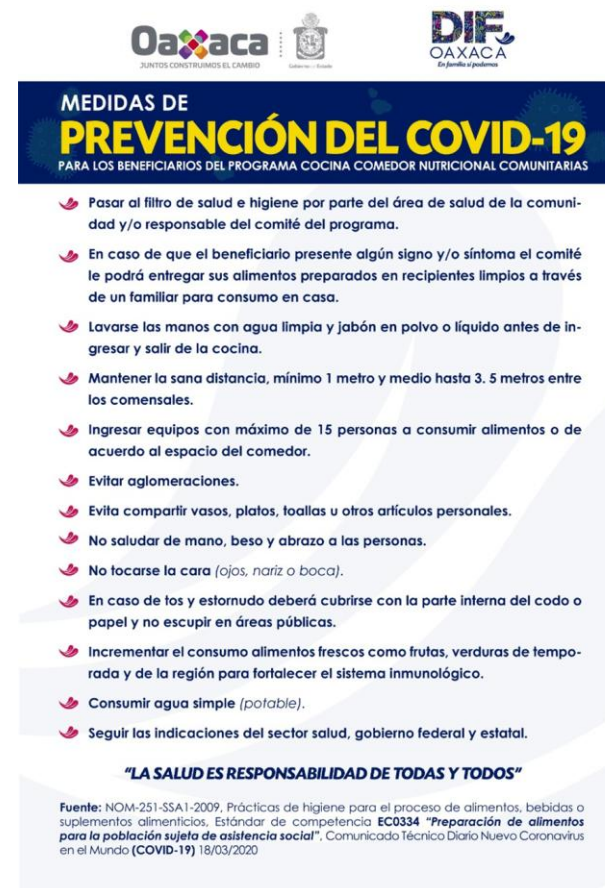
- En caso de presentar algún signo y/o síntoma como tos, escurrimiento nasal, fiebre, dolor articular o muscular y dificultad para respirar, abstenerse de acudir a las oficinas del DIF Oaxaca.
- Para la atención por parte del personal administrativo, solo se dará acceso y atenderá a una sola persona por Comité o municipio que requiera algún trámite o solicitud de información.
- Lavarse las manos y utilizar gel antibacterial antes de ingresar y salir de las oficinas.
- No saludar de mano, beso y abrazo al personal.
- En caso de tos o estornudo deberá cubrirse utilizando la parte interna del codo o papel y no escupir en áreas públicas.
- No tocarse la cara (ojos, nariz o boca).
- Seguir las indicaciones del sector salud, gobierno federal y estatal.

Los trámites para los que no se requieran entregar documentación, los podrán realizar de manera electrónica al correo difoaxaca.alimentarios@gmail.com o vía telefónica con el encargado regional correspondiente al teléfono **501 50 50 Ext. 1501** en horario de atención de **09:00 a 15:00 horas**, antes de acudir a las oficinas del DIF Oaxaca.

"LA SALUD ES RESPONSABILIDAD DE TODAS Y TODOS"

Fuente: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Estándar de competencia **EC0334 "Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social"**, Comunicado Técnico Diario Nuevo Coronavirus en el Mundo (**COVID-19**) 18/03/2020

- Diseño y difusión de lonas sobre **COVID-19** medidas de prevención para los preparadores de alimentos, y beneficiarios del **Programa Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias** (CCNC), las cuales fueron distribuidas vía electrónica a las presidentas DIF Municipales y a los comités de los programas alimentarios



Oaxaca JUNTO CONSTRUIMOS EL CAMBIO

DIF OAXACA En familia y por familia

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA COCINA COMEDOR NUTRICIONAL COMUNITARIAS

- Pasar al filtro de salud e higiene por parte del área de salud de la comunidad y/o responsable del comité del programa.
- En caso de que el beneficiario presente algún signo y/o síntoma el comité le podrá entregar sus alimentos preparados en recipientes limpios a través de un familiar para consumo en casa.
- Lavarse las manos con agua limpia y jabón en polvo o líquido antes de ingresar y salir de la cocina.
- Mantener la sana distancia, mínimo 1 metro y medio hasta 3. 5 metros entre los comensales.
- Ingresar equipos con máximo de 15 personas a consumir alimentos o de acuerdo al espacio del comedor.
- Evitar aglomeraciones.
- Evita compartir vasos, platos, toallas u otros artículos personales.
- No saludar de mano, beso y abrazo a las personas.
- No tocarse la cara (ojos, nariz o boca).
- En caso de tos y estornudo deberá cubrirse con la parte interna del codo o papel y no escupir en áreas públicas.
- Incrementar el consumo alimentos frescos como frutas, verduras de temporada y de la región para fortalecer el sistema inmunológico.
- Consumir agua simple (potable).
- Seguir las indicaciones del sector salud, gobierno federal y estatal.

"LA SALUD ES RESPONSABILIDAD DE TODAS Y TODOS"

Fuente: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Estándar de competencia EC0334 "Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social", Comunicado Técnico Diario Nuevo Coronavirus en el Mundo (COVID-19) 18/03/2020

Preparadores de alimentos de la CCNC



MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19

PARA LOS PREPARADORES DE ALIMENTOS DE LAS COCINAS COMEDOR NUTRICIONAL COMUNITARIAS

LEER JUNTO CON LOS COMENSALES ESTA INFORMACIÓN ANTES Y DESPUÉS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

- 👉 Aseo diario, cabello recogido y cubierto totalmente con cubrepelo.
- 👉 Presentarse en condiciones saludables para manipular los alimentos *(sin tos, gripe, diarrea, escurrimiento nasal, heridas, malestar general entre otros)*.
- 👉 No toser o estornudar sobre los alimentos.
- 👉 En caso de toser o estornudar aléjese de los alimentos y cubrirse con la parte interna del codo, la nariz y boca.
- 👉 Lavarse las manos con agua limpia y jabón en polvo o líquido, cuantas veces sean necesarias; si está en sus posibilidades utilizar gel antibacterial.
- 👉 Presentarse con manos limpias, uñas recortadas y limpias, sin esmalte, piel sin heridas.
- 👉 No introducir dedos en: orejas, nariz y boca.
- 👉 No tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos.
- 👉 Limpiarse la cara con toallas desechables.
- 👉 No secarse las manos en la ropa.
- 👉 No agarrarse el cabello, bigotes o barba.
- 👉 No saludar de mano, beso y abrazo a las personas.
- 👉 No tocarse y/o exprimirse los granos y espinillas.
- 👉 Limpiar y desinfectar equipos, utensilios y superficies donde se preparen alimentos antes, durante y después de la jornada laboral.
- 👉 Lava con detergente y desinfecta con cloro los trapos de cocina.
- 👉 Lavar con detergente y desinfectar con cloro la materia prima antes de su uso, por separado, de acuerdo al tipo de alimento.
- 👉 Utilizar agua simple potable *(purificada, clorada, o hervida para la preparación de los alimentos)*.
- 👉 Verifica que los alimentos estén bien cocidos.
- 👉 No permitir la entrada de animales domésticos a los espacios alimenticios.
- 👉 Cambiar constantemente la solución jabonosa para el lavado de manos y trastes.

"LA SALUD ES RESPONSABILIDAD DE TODAS Y TODOS"

Fuente: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Estándar de competencia EC0334 "Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social", Comunicado Técnico Diario Nuevo Coronavirus en el Mundo (COVID-19) 18/03/2020

Participación en medios de comunicación



#QuédateEnCasa



MIENTRAS ESTO PASA

SIGUE NUESTRA TRANSMISIÓN TODOS LOS

Lunes, Miércoles y Viernes

DE 10:00PM A 1:00AM

A TRAVÉS DE

Oaxaqueña Radio 92.9 FM

www.oaxaca.gob.mx/cortv/



La voz de nuestro estado



ENTREVISTA

Duración: 2:00 a 3:00 minutos.

El tema de hoy es con relación al cuidado de nuestra alimentación durante el periodo de contingencia ante el COVID-19.

Tiene como objetivo acompañar a las familias oaxaqueñas a través de información básica para conservar su salud y nutrición; desde la selección y preparación de los alimentos.

Entrevistado: ¿Sabes que es el plato del bien comer o has escuchado algo respecto a ello?

Entrevistador: NO

Entrevistado: Te explico el plato del bien comer es una manera práctica para integrar una alimentación correcta y se divide en tres grupos básicos

- El grupo verde son las verduras y frutas que nos aportan vitaminas, minerales y fibra que ayudan al buen funcionamiento de nuestro cuerpo humano.
- Grupo amarillo son los cereales y tubérculos nos aportan una fuente de energía que nuestro organismo utiliza para realizar actividades diarias, son fuente importante de fibra cuando se consumen enteros.
- Grupo rojo son las leguminosas y alimentos de origen animal y nos aportan principalmente proteínas que sirven para formar y reparar tejidos de la piel, órganos, músculos, uñas, pelo y huesos.

Es importante combinar cereales y leguminosas cuando no se cuenta con carne para asegurar que recibiremos la energía y nutrientes que necesita nuestro cuerpo.

Entrevistador: ¿Qué nos sugieres o recomendas para este periodo de contingencia?

Entrevistado: Se recomienda adquirir alimentos de la canasta básica de fácil preparación como frijol, arroz, avena, pasta, leche, lenteja, atún, aceite, huevo, cereales, galletas, harina de maíz o tortillas y agua limpia puede ser filtrada, clorada o hervida, en frescos de acuerdo a nuestra cultura alimenticia las verduras de la región, por ejemplo, jitomate, cebolla, chile, ajo, cilantro y fruta de temporada como el mango, naranja, melón entre otras que se tienen acceso en algunas regiones, es importante llevar un inventario y planear sus menús diarios para un mejor control.

- Evita los alimentos altos en grasa, azúcares y salados, debido a que durante este periodo nuestro cuerpo no está realizando las actividades que comúnmente se llevan a cabo, el sedentarismo es un factor de riesgo para el sobrepeso y obesidad por lo tanto es importante llevar acabo en familia actividad física o juegos recreativos.

Entrevistador:

¿Si la situación empeora, ejemplo al quedarte de insumos como el gas o medios para elaboración de los alimentos que opciones de menús tendrían?

Spots en radios comunitarias



- Diseño y difusión de spots de radio en la difusión en lengua materna sobre **COVID-19** medidas preventivas en sus 33 repetidoras de radio y 16 televisivas en todo el Estado y a las radios comunitarias dirigida a usuarios, beneficiarios y preparadores de alimentos, del ***Programa Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias (CCNC)***



Foto: Audios de los Spots de radios comunitarias Huautla de Jiménez, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Putla de Guerrero, Oaxaca

- Se participa de manera permanente “Mesa de Coordinación Intersectorial de Control y Seguimiento COVID-19”, integrada por los Servicios de Salud de Oaxaca, IMSS, ISSSTE, Protección Civil, Secretaria de Seguridad Pública entre otras instituciones



Foto: Sesión del Comité seguridad en Salud

Elaboración y distribución de cubrebocas



Foto: DIF municipal de Huautla de Jiménez en la elaboración y distribución de cubrebocas en los beneficiarios de los programas alimentarios como a la población en general.

Operación Quédate en Casa (QC)



DIF Estatal Oaxaca

8 de abril a las 17:53 · 🌐

Continuamos con la #OperaciónQC; les mostramos recetas para cocinar y compartir, con gustos para todo tipo de paladar.

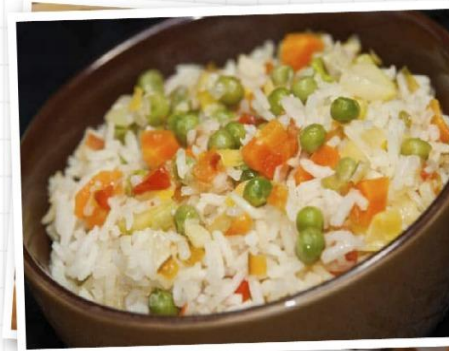
Es importante que, en estos tiempos, mantengamos fuerte la unión familiar.

¡Juntos saldremos adelante!



ARROZ CON VERDURAS

Fácil Y Rapido De Preparar Para Acompañar Con Tus Platillos.



PROCEDIMIENTO

- 👉 Limpiar el arroz, lavar con agua limpia y escurrir.
- 👉 En una sartén agregar aceite ya que está caliente agregar el arroz y sofreír hasta que tome un color dorado.
- 👉 Verter sobre el arroz dos tazas de caldo de pollo o agua, cebolla, ajo, las verduras y poca sal verifica la sazón, tapar y dejar a fuego lento.
- 👉 Acompañar con tus platillos.

*Tiempo aproximado de preparación 25 minutos.

*Costo aproximado de \$30.00

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS

- 👉 Arroz..... 1 taza
- 👉 Zanahoria en cubos pequeños..... 1/2 taza
- 👉 Chayote en cubos pequeños..... 1/2 taza
- 👉 Ajo picado..... Al gusto
- 👉 Cebolla picada..... 1/4 de pieza
- 👉 Caldo de pollo..... 3 tazas
- 👉 Aceite vegetal..... Al gusto
- 👉 Sal..... Al gusto



Dirección de Operación de Asistencia Alimentaria - Departamento de Seguimiento Nutricional

Imagen: Contribución a la operación QC a través de platillos nutritivos, económicos y fáciles de preparar en casa

“ESTRATEGIA DE ALFABETIZACION EN SALUD



EVIDENCIAS

**CAPACITACIÓN COVID-19
DIF MUNICIPAL
SAN SEBASTIÁN TECOMAXTLAHUACA. OAXACA.**

LA INFORMACIÓN DE LA CAPACITACIÓN SE DIFUNDIO DE MANERA DIGITAL E IMPRESA.

La Dirección de Operación de Asistencia Alimentaria en colaboración con la Coordinación de capacitación se implementa “Estrategia de Alfabetización en Salud” principalmente para la población en situación de vulnerabilidad y sujetas a asistencia social dirigido a el personal DIF, diversas instituciones, beneficiarios de los programas, y a la población



SE CAPACITÓ AL PRESIDENTE MUNICIPAL
DE SAN SEBASTIÁN TECOMAXTLAHUACA, OAXACA.

Evidencias de la actividad

- Capacitando a más de 500 personas del Sistema Estatal DIF Oaxaca
- Capacitando a más de 1,000 personas de programas alimentarios
- Capacitando a más 500 personas de otras instituciones públicas



Foto: Difusión de la capacitación a través de los móviles del personal de la autoridad municipal de San Sebastián Temoxtlahuaca.

Participaciones del personal DIF



Leticia López
 para mí, Andrea ▾

mié., 22 abr. 14:03 (hace 2 días) ☆ ↶ ⋮

Buenas tardes

Con respecto a la información proporcionado envío a usted mi aportación.

Si bien es conocido el COVID 19 inició en Wuhan, china, pero por su alto grado de contagio se expandió por los diversos continentes, declarándose una pandemia.

Hoy en día México se ve afectado por este virus, que provoca síntomas muy parecidos a la gripe, considero que es importante mantener la calma, ya que en esta época del año es muy común tener gripe o tos, por tal motivo es necesario consultar con un médico y descartar la posibilidad de tener COVID-19.

Ahora bien, con respecto a la información compartida mediante las diapositivas, considero que es de suma importancia conocer desde los protocolos de detección, el trato y cómo actuar ante este virus. Cada uno de nosotros debemos de poner en práctica todas las medidas precautorias que nos proporciona la Secretaría de Salud para evitar la propagación del virus, de esta forma nos cuidamos todos. Es importante saber que tenemos una red de apoyo y tenemos información a la mano para salvaguardar la vida de las personas que nos rodean, compartir la información con nuestros enlaces municipales y sobre todo es de vital importancia concientizar a la población con información verídica y no crear pánico.

Muchas gracias por toda la información compartida, sobre todo porque son datos oficiales muy específicos. Saludos

—

L.P. Leticia López Castellanos
 Sistema DIF Oaxaca
 Teléfono: (951) 50 1 50 50 extensión 1623



Jesus Coutiño Moreno
 GRACIAS POR LA INFORMACION NOBRE: MARILU AGUILAR SANCHEZ PROFECION: COSMETOLOGA CARGO: PRESIDENTA DIF MUNICIPAL DE EL ...

12:43 (hace 7 horas) ☆



Adelaida Santiago
 para mí ▾

16:08 (hace 3 horas) ☆ ↶ ⋮

Agradecemos infinitamente la información socializada,
 Municipio de santa Inés de Zaragoza y su servidora Adelaida Santiago caballero presidenta del DIF municipal



Elvira Perez
 para mí ▾

17:01 (hace 2 horas) ☆ ↶ ⋮

Buenas tardes acuso de recibida la informacion
 Elvira perez pozos
 Bachillerato terminado
 Tesorera del dic municipal
 San Pedro Sochiapam

Participación de los DIF municipales

RECIBI CAPACITACION COVID-19 MAGDALENA TEQUISISTLAN

Recibidos x



hortencia dias berra

para mí ▼

13:08 (hace 7 minutos)



HOLA BUENA TARDE, EXCELENTE INFORMACIÓN LA QUE HA ENVIADO, ES IMPORTANTE ESTAR INFORMADO DEBIDO AL INCREMENTO DE CASOS QUE SE HA DADO EN NUESTRO ESTADO, TAMBIÉN PARA PODER PROTEGER A NUESTRO MUNICIPIO Y SOBRE TODO A LA FAMILIA. SIN MAS POR EL MOMENTO LE ENVIÓ UN COORDIAL SALUDO
MIS DATOS SON:

HORTENCIA DIAS BERRA
PROFESORA
PRESIDENTA DEL DIF MAGDALENA TEQUISISTLAN

LA INFORMACION SE LA ENVIE A MI PSICOLOGA DEL MUNICIPIO
KARLA YULENI TORAL LUNA
PSICOLOGA
PSICOLOGA DEL MUNICIPIO DE MAGDALENA TEQUISISTLAN

[Mensaje recortado] [Ver todo el mensaje](#)

RECIBIDO.

GRACIAS.

Gracias por la Información.

