

## Posición Institucional

Nombre de la dependencia y/o entidad: **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas**

Nombre del Fondo o programa: Fondo de Aportaciones Múltiples para Asistencia Social 2017-2018.

**Comentarios generales:** El Sistema Nacional DIF y el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) realizaron una ficha de desempeño de los programas Canasta Básica Familiar, Dotación Contingencia, Desayuna Bien y Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo, de los ejercicios fiscales 2017 y 2018.

Estos programas contribuyen a la seguridad alimentaria de niñas, niños, adolescentes, mujeres embarazadas o lactando, adultos mayores, personas con discapacidad, personas en extrema pobreza y familias afectadas por contingencias ambientales.

El Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social emitió 4 recomendaciones para el desarrollo de los programas alimentarios, sin embargo, se analizaron las sugerencias y se determinó que algunas no son aplicables.

**Comentarios específicos:** el Sistema DIF Tamaulipas expone los comentarios específicos a las recomendaciones:

**1. Privilegiar el ejercicio del recurso para la adquisición de insumos que cumplan con los criterios establecidos en la EIASA.**

Se considera que esta recomendación no tiene aplicabilidad, debido a que actualmente se realizan acciones para dar cumplimiento a los criterios de la EIASA, mediante análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, a través de laboratorios autorizados por la Entidad Mexicana de Acreditamiento (EMA), para garantizar la calidad nutricia de los alimentos.

Los resultados de los análisis se envían al Sistema DIF Nacional para su evaluación y si existe algún inconveniente, se cambia la marca de los insumos alimentarios. En el caso de las dotaciones alimentarias de los programas alimentarios del ejercicio fiscal 2017, fue necesario cambiar la marca de la pasta de las dotaciones de Canasta Básica Familiar y Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo y también se eligió otra marca de garbanzo para Dotación Contingencia. (Ver evidencia 1).

## **2. Aplicar metodologías de focalización con componentes de seguridad alimentaria.**

Se acepta esta recomendación y se desarrollará una metodología apropiada para el 15 de diciembre de 2018.

## **3. Fortalecer el seguimiento y la supervisión de la operación de los programas alimentarios.**

Esta recomendación no aplica, en vista de que se realizan visitas de supervisión a los planteles educativos, espacios de alimentación y los Sistemas DIF municipales, en las que se supervisa la operación de los programas alimentarios, verificando la composición y calidad de las dotaciones alimentarias, el equipamiento y las instalaciones de planteles educativos y espacios, y; las prácticas de higiene y seguridad; para garantizar el cumplimiento de los objetivos de los programas. (Ver evidencia 2).

## **4. Fortalecer la infraestructura para el almacenamiento y distribución de insumos.**

Se hace caso omiso a esta recomendación, ya que el Sistema DIF Tamaulipas entrega equipo y mobiliario para el almacenamiento y preservación de insumos alimentarios, como refrigeradores y alacenas a los planteles educativos del Programa Desayuna Bien y a los comedores comunitarios que son beneficiarios del Programa Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo. Por lo tanto, se cumple ese aspecto de la recomendación, pues la entrega de equipo y mobiliario permite el fortalecimiento de la infraestructura para el almacenamiento de insumos y además, se abona al tema de prevención de enfermedades por consumo de alimentos.

Respecto a la distribución de insumos alimentarios, el Sistema DIF Tamaulipas no tiene el alcance para fortalecer ese tipo de infraestructura, toda vez que, en el anexo E "Red de distribución" del Proyecto Estatal Anual, se establecen las responsabilidades del Sistema DIF Tamaulipas, de proveedores, planteles educativos, espacios de alimentación y Sistemas DIF municipales. En dicho anexo se puede apreciar que los responsables de la distribución de insumos son los proveedores. (Ver evidencia 3).

Sin embargo, el Sistema DIF Tamaulipas establece las características mínimas de los vehículos que distribuyen los insumos alimentarios, quedando establecido que para trasladar productos perecederos se debe de contar con camiones refrigerados para garantizar el buen estado de los insumos. Además, se realizan supervisiones a los vehículos que distribuyen los insumos y en el supuesto de que se detecte alguna falta a los requerimientos mínimos para el traslado de los mismos, de inmediato se solicita se corrija la falta.

### **Fuentes de información utilizadas:**

- Instrumentos de Supervisión de Programas Alimentarios.
- Proyecto Estatal Anual de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017 y 2018.

## Evidencia 1

### Dotación Asistencia Alimentaria a familias en desamparo

 	SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA <NOMBRE DEL SISTEMA ESTATAL>	
	<NOMBRE DE LA DIRECCION RESPONSABLE DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS> TITULO: PROYECTO ESTATAL ANUAL 2017	
PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA		
PAG:	/	FECHA:
		29/09/2017

Dotación Asistencia alimentaria a familias en desamparo

Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación: **1**

Número de días para los que fue calculada la dotación: **23**

Insuno	Marca comercial	Presentación y número de unidades por dotación	Costo Unitario	Cantidad (g o ml) para 1 beneficiario	No. De días de utilización del insuno	Cantidad (g o ml) necesarias por beneficiario al mes
Leche descremada ltr-vida	Delite	2 tetrapak 1l	\$16.50	250 ml	8	2000 ml
Galletas de trigo	Maribel	1 bolsa de 500g	\$19.00	30 g	16	480 g
Sardina en salsa de tomate	Nareden	2 latas de 425g	\$30.00	36 g	23	828 g
Frijol	La Sierra	2 latas de 616g	\$17.50	48 g	23	1104 g
Atún en agua	El Dorado	3 latas de 140g	\$11.00	30 g	14	420 g
Ensalada de verduras	Del Monte	3 latas de 400g	\$15.00	50 g	23	1150 g
Garbanzo	Herdez	1 lata de 400g	\$16.00	30 g	13	390 g
Avena	Oats 1	1 bolsa de 400g	\$10.00	30 g	13	390 g

Elaboró  
**BRENDA LIZETH LUGO ROCHA**  
 NUTRILOGA DE ALIMENTATE BIEN

Autorizó  
**ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA**  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

NOTAS:

--



**Lab  
Bio Indu**

Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C.  
39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE.  
Tel.: (222) 240-8988 CON 4 LINEAS. FAX: ext. 105.

### REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M-12786.

Pagina 1 de 2

**SOLICITANTE** : SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAUlipAS .  
CALZADA GRAL. LUIS CABALLERO 297, URSULO GALVAN Y RIO SAN JUAN  
TAMATAN. CIUDAD VICTORIA, TAMAUlipAS . C.P. 87060

**MUESTRA** : GARBANZO ENLATADO .  
**MARCA** : DEL MONTE.      **LOTE** : 2123732104GA.      **PRESENTACION** : Lata de 400 g.

**FECHA DE RECEPCION** : 26 de Febrero de 2018.      **HORA** : 11:35 a.m.  
**FECHA DE REPORTE** : 04 de Abril de 2018.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	400,19	g
pH ( directo )	NMX-F-317-NORMEX-2013	4,86	
CLORURO DE SODIO	NMX-F-360-S-1981	1,94	%
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	72,78	%
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	204,06	mg/100 g
MESOFILICOS AEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
TERMOFILICOS AEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
MESOFILICOS ANAEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
TERMOFILICOS ANAEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD EMPLEADA	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, NO PRESENTA OLOR EXTRAÑO	
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, NO PRESENTA SABORES EXTRAÑOS	
CONSISTENCIA	SENSORIAL	SEMISOLIDA, NO FORMA UNA PASTA O AGLOMERACIONES	

La muestra fue traída al laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA ( , ) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

ACREDITACION ANTE LA EMA, EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZÓ  **Lab Bio Indu**      LABORATORIO DE ANALISIS QUIMICOS ALIMENTOS Y AGUAS BIO-INDU, S.C.      AUTORIZÓ   
QFB. RAUL VICCOM SILVA      04 ABR 2018      ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA  
39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.

+de  
**28** Años  
Continuando el camino



**Lab  
Bio Indu**

Laboratorio de Análisis Químicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C.  
39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE.  
Tel.: (222) 240-8988 CON 4 LINEAS. FAX: ext. 105.

## REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M-12786.

Página 2 de 2

**SOLICITANTE :** SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS .  
CALZADA GRAL. LUIS CABALLERO 297, URSULO GALVAN Y RIO SAN JUAN  
TAMATAN. CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS . C.P. 87060

**MUESTRA :** GARBANZO ENLATADO .  
**MARCA :** DEL MONTE.      **LOTE :** 2123732104GA.      **PRESENTACION :** Lata de 400 g.

**FECHA DE RECEPCION :** 26 de Febrero de 2018.      **HORA :** 11:35 a.m.  
**FECHA DE REPORTE :** 04 de Abril de 2018.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA1-1994	3,05	mg/kg
MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCREMENTO DE ROEDOR (por Lb)		0	
LARVAS Y/O HUEVECILLOS		0	
TIERRA Y ARENA		0,00	%
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

La muestra fue traída al laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA ( , ) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

ACREDITACION ANTE LA EMA, EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO      AUTORIZO

QFB. RAUL VICCOM SILVA      ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

Laboratorio de Análisis Químicos  
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

04 ABR 2018

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor,  
Puebla, Pue.



**Continuando  
el camino**

		SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS DIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS INFORME PARCIAL DE CUMPLIMIENTO DEL PROYECTO ESTATAL ANUAL 2018 PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL		
		PAG: 5/10	FECHA: 15/09/2018	

Dotación Asistencial alimentaria a familias en desempleo

Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación:   
 Número de días para los que fue calculada la dotación:

Insumo	Presentación del Insumo	Número de unidades entregadas por dotación	Marca comercial	Presentación y número de unidades por	Costo Unitario	Cantidad (l o ml para 1)	No. De días de utilización del	Cantidad (l o ml) necesarias por
Leche descremada líquida	Tetrapak 1L	2	Delite	2 tetrapak 1L	(*)	250 ml	8	2000 ml
Pasta Integral	Bolsas de 200 g	3	Italpasta	3 bolsas de 200 g	(*)	30 g	20	600 g
Sardina en salsa de tomate	Latas de 425 g	2	Fresh Label	2 latas de 425 g	(*)	36 g	23	828 g
Frijol	Latas de 560 g	2	La Sierra	2 latas de 560 g	(*)	47 g	23	1081 g
Atún en agua	Latas de 140 g	3	El Dorado	3 latas de 140 g	(*)	30 g	14	420 g
Ensalada de verduras	Latas de 410 g	3	La Costeña	3 latas de 410 g	(*)	53 g	23	1219 g
Garbanzo	Lata de 400 g	1	Del Monte	1 lata de 400 g	(*)	30 g	13	390 g
Avena en hojuela	Bolsa de 400 g	1	Oats 1	1 bolsa de 400 g	(*)	30 g	13	390 g

**Notas:**  
 (\*) No se han entregado dotaciones de este tipo, ya que el apoyo está en función de la ocurrencia de fenómenos naturales extremos o destructivos y que por sus condiciones de vulnerabilidad requieran de apoyo para enfrentarlos.

Elaboró  
**BRENDA LIZETH LUGO ROCHA**  
 NUTRILOGA DE ALIMENTATE BIEN

Autorizó  
**ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA**  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

## Dotación Asistencia Alimentaria a sujetos vulnerables



SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA  
 «NOMBRE DEL SISTEMA ESTADAL»  
 «NOMBRE DE LA DIRECCIÓN RESPONSABLE DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS»  
 TÍTULO: PROYECTO ESTADAL AYUDA 2017  
 PROGRAMA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

PAG. 7  
 FECHA: 29/09/2017

### Dotación Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables

Numero de beneficiarios para los que fue calculada la dotación: **25**  
 Numero de días para los que fue calculada la dotación: **12**  
 Población a la que se dirige el apoyo: **Población vulnerable**

Insumo	Marca comercial	Presentación y número de unidades por dotación	Costo Unitario	Cantidad (g o ml para 1 beneficiario)	No. De días de utilización del insumo	Cantidad (g o ml) necesarias por beneficiario al mes
Aceite Vegetal	Patona	6 botas de 1 l	\$29.10	18 ml	12	216 ml
Aroz	Ferre	8 bolsas 500 g	\$9.98	20 g	8	160 g
Avena en Hojuela	Oms 1	13 bolsas 400 g	\$8.45	50 g	4	200 g
Frijol	Leguin	11 bolsas 1 kg	\$27.65	35 g	12	420 g
Harina de maíz	Maveca	18 paquetes 1 kg	\$11.47	60 g	12	720 g
Leche Descremada Líquida	Delite	38 tetrapak 1 l	\$15.50	250 ml	6	1500 ml
Lenteja	La Nuestra	6 bolsas 500 g	\$20.68	30 g	4	120 g
Atun en agua	El Dorado	28 latas 140 g	\$11.90	40 g	4	160 g
Sopa texturizada	La Molida	2 botas de 330 g	9.54	14 g	2	28 g
Pasta Integral	Ovopasta	14 botas 200 g	\$3.55	20 g	4	80 g
Cilantro		12 kg		60 g	8	480 g
Tomate		23 kg		75 g	12	900 g
Zanahoria		12 kg		60 g	8	480 g
Papa	sin marca	20 kg	\$6.07	100 g	8	800 g
Repollo		12 kg		60 g	8	480 g
Cebolla		6 kg		30 g	8	240 g
Huevo		200 pzas		50 g	8	400 g
Fruta		300 pzas		80 g	12	960 g

Elaboró: **BRENDA LIZETH LUGO ROCHA** Autorizó: **ARO, VIRGINIA SAENZ SUSTAITA**  
 NUTRICIONISTA DE ALIMENTACIÓN BIEN DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

NOTAS: Durante los meses de febrero y marzo se mantengan estas marcas y precios, por lo que la información presentada corresponde al último proveedor.

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA <NOMBRE DEL SISTEMA ESTATAL> <NOMBRE DE LA DIRECCIÓN RESPONSABLE DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS> TÍTULO: PROYECTO ESTATAL ANUAL 2017	
PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA	
PAG: /	FECHA: 29/09/2017

**Dotación Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables**

Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación: **1**  
 Número de días para los que fue calculada la dotación: **23**  
 Población a la que se dirige el apoyo: **Población vulnerable**

Insumo	Marca comercial	Presentación y número de unidades por dotación	Costo Unitario	Cantidad (g o ml para 1 beneficiario	No. De días de utilización del insumo	Cantidad (g o ml) necesarias por beneficiario al mes
Aceite Vegetal	Patrona	1 bote de 1L		43 mL	23	989 mL
Harina de maíz	Masaca	2 paquetes de 1kg		60 g	23	1380 g
Arroz	Fenix	2 bolsas de 1kg		86 g	23	1978 g
Leche descremada	Delite	2 tetrapak de 1L		250 mL	8	2000 mL
Frijol	Legubin	1 bolsa de 1kg	\$258.70	43 g	23	989 g
Avena Natural	Oats 1	1 bolsa de 400g		30 g	13	390 g
Lenteja	La Nuestra	1 bolsas de 500g		30 g	16	480 g
Sardina en tomate	Mareden	1 lata de 425g		30 g	14	420 g
Sopa de pasta integral	Ovapasta	4 bolsas de 200g		40 g	20	800 g
Atún en agua	Atunsto	2 latas de 140g		30 g	9	270 g

Elaboró  
**BRENDA LIZETH LUGO ROCHA**  
 NUTRILOGA DE ALIMENTATE BIEN

Autorizó  
**ARO. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA**  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

NOTAS: Se incluye el costo total de la despensa.



**Lab  
Bio Indu**

Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C.  
39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE.  
Tel.: (222) 240-8988 CON 4 LINEAS. FAX: ext. 105.

**REPORTE DE RESULTADOS**

ORDEN No. M-13402.

Pagina 1 de 2

**SOLICITANTE** : SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS .  
CALZADA GRAL. LUIS CABALLERO 297, URSULO GALVAN Y RIO SAN JUAN  
TAMATAN. CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS . C.P. 87060

**MUESTRA** : PASTA PARA SOPA INTEGRAL .  
**MARCA** : ITALPASTA.      **LOTE** : LOT7307CI9.      **PRESENTACION** : Bolsa de 200 g.

**FECHA DE RECEPCION** : 16 de Julio de 2018.      **HORA** : 10:20 a.m.  
**FECHA DE REPORTE** : 02 de Agosto de 2018.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	200,11	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,97	%
PROTEINA ( Nx 6,25 )	NMX-F-608-NORMEX-2011	13,11	%
FIBRA	NOM-086-SSA1-1994	3,08	g/30 g
AZUCARES	NMX-F-312-NORMEX-2016	2,91	% de las calorías *
GRASAS TOTALES	NMX-F-615-NORMEX-2004	0,87	%
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	2,45	mg/30 g
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2013	0,71	%
* totales del insumo .			
Cuenta total de mesofilos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	270	UFC/g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Cuenta total de Hongos	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Cuenta total de Levaduras	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Escherichia coli	NOM-210-SSA1-2014	AUSENTE	
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO AMARILLO. NO PRESENTA AREAS NEGRAS POR QUEMADURAS	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, NO PRESENTA OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES	
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, NO PRESENTA SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES	
APARIENCIA/ASPECTO	SENSORIAL	FIRME. NO PRESENTA AGRIETAMIENTOS Y/O ESTRELLAMIENTOS	

La muestra fue traída al laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA ( . ) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

ACREDITACION ANTE LA EMA, EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO  **Lab Bio Indu** Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C. AUTORIZO 

2 AGO 2018

QFB. RAUL VICCOM SILVA      Ing. ARTURO GAYOSSO VERGARA  
Puebla, Pue.

+de  
**33** Años  
Continuando  
el camino



**Lab  
Bio Indu**

Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C.  
39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE.  
Tel.: (222) 240-8988 CON 4 LINEAS. FAX: ext. 105.

**REPORTE DE RESULTADOS**

ORDEN No. M-13402.

Pagina 2 de 2

**SOLICITANTE :** SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS .  
CALZADA GRAL. LUIS CABALLERO 297, URSULO GALVAN Y RIO SAN JUAN  
TAMATAN. CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS . C.P. 87060

**MUESTRA :** PASTA PARA SOPA INTEGRAL .  
**MARCA :** ITALPASTA.      **LOTE :** LOT7307CI9.      **PRESENTACION :** Bolsa de 200 g.

**FECHA DE RECEPCION :** 16 de Julio de 2018.      **HORA :** 10:20 a.m.  
**FECHA DE REPORTE :** 02 de Agosto de 2018.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS	NOM-243-SSA1-2010	< 1,00	ug/kg
MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCREMENTO DE ROEDOR (por Lb)		0	
LARVAS Y/O HUEVECILLOS		0	
TIERRA Y ARENA		0,00	%
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

La muestra fue traída al laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA ( , ) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

ACREDITACION ANTE LA EMA, EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO   AUTORIZO

Lab Bio Indu      Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA      ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

2 AGO 2018

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.



**Continuando  
el camino**

Dotación Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables

Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación: 25  
 Número de días para los que fue calculada la dotación: 12  
 Población a la que se dirige el apoyo: Población vulnerable

Insumo	Presentación del insumo	Número de unidades entregadas por dotación	Marca comercial	Costo Unitario	Cantidad (g o ml para 1 beneficiario)	No. De días de	Cantidad (g o ml) necesarias
Acetate Vegetal	Botes de 1L	6	Patrona	\$31.15	18 ml	12	216 ml
Aroz	Bolsas de 500 g	8	Fenix	\$10.64	20 g	8	160 g
Avena en hojuelas	Bolsas de 400 g	13	Oats 1	\$10.87	50 g	4	200 g
Frijol	Bolsas de 1kg	11	Legubin	\$30.65	35 g	12	420 g
Harina de maiz	Paquetes de 1 kg	18	Masaca	\$13.15	60 g	12	720 g
Leche Descremada Liquida	Tetrapak de 1L	38	Delfe	\$16.82	250 ml	6	1500 ml
Lenteja	Bolsas de 500 g	6	Legubin	\$21.51	30 g	4	120 g
Atún en agua	Latas de 340 g	29	El Dorado	\$13.57	40 g	4	160 g
Soy* texturizada	Bolsas de 330 g	2	La Molida	\$11.00	14 g	2	28 g
Pasta Integral	Bolsas de 200 g	10	Italpasta	\$5.20	20 g	4	80 g
Calabacita	Kilogramos	6			30 g	8	240 g
Tomate	Kilogramos	23			75 g	12	900 g
Zanahoria	Kilogramos	12			60 g	8	480 g
Papa	Kilogramos	20	Sin marca	\$6.84	100 g	8	800 g
Repollo	Kilogramos	12			60 g	8	480 g
Cebolla	Kilogramos	6			30 g	8	240 g
Huevo	Piezas	200			50 g	8	400 g
Fruta	Piezas	300			80 g	12	960 g

NOTAS: Se incluyó el costo unitario del periodo abril - diciembre.

Elaboró  
**BRENDA LIZETH LUGO ROCHA**  
 NUTRILOGA DE ALIMENTATE BIEN

Autorizó  
**ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA**  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Dotación Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables

Número de beneficiarios para los que fue calculada la dotación: 1  
Número de días para los que fue calculada la dotación: 23  
Población a la que se dirige el apoyo: Población vulnerable

Insumo	Presentación del Insumo	Número de unidades entregadas por dotación	Marca comercial	Costo Unitario	Cantidad (g o ml para 1 beneficiario)	No. De días de utilización del insumo	Cantidad (g o ml) necesarias por beneficiario al
Aceite Vegetal	Bote de 1L	1	Patrona		43 ml	23	989 ml
Harina de maíz	Paquetes de 1kg	2	Maseca		60 g	23	1380 g
Arroz	Bolsas de 1kg	2	Fenix	(**)El costo total de la primera entrega de la despensa fue de: \$258.70	86 g	23	1978 g
Leche descremada	Tetrapak de 1L	2	Delite	La segunda, tercera y cuarta entrega: \$266.04	250 ml	8	2000 ml
Frijol	Bolsa de 1kg	1	Legubín		43 g	23	989 g
Avena natural en hojuela	Bolsa de 400g	1	Oats 1		30 g	13	390 g
Lecheja	Bolsas de 500g	1	Legubín		30 g	16	480 g
Sardina en tomate	Lata de 425g	1	Fresh Label		30 g	14	420 g
Sopa de pasta integral	Bolsas de 200g	4	Itaipasta		40 g	20	800 g
Atún en agua	Latas de 140g	2	El Dorado		30 g	9	270 g

NOTAS: Se incluye el costo total de la despensa.

Elaboró  
**BRENDA LIZETH LUGO ROCHA**  
NUTRIÓLOGA DE ALIMENTANTE BIEN

Autorizó  
**ARQ. VIRGINIA SáENZ SUSTAITA**  
DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

## Evidencia 2

### Bitácora de supervisión del Programa Desayuna Bien

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

**BITÁCORA DE SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA DESAYUNA BIEN**  
(Desayuno Escolar)

Se aplicará a miembros del comité del Programa Desayuna Bien, así como a las autoridades del plantel educativo.

Municipio	Fecha
MIQUILAUANA	22-11-18

**1- INFORMACIÓN GENERAL**

1.1. Clave escolar: 28DPR1890K 1.2. Nombre de la escuela: Dr. Worberto Treviño Zapeta  
 1.3. Referencias de la ubicación de la escuela: Frente Centro de Salud  
 1.4. Días de atención:  0. Otro  1. Lunes  2. Martes  3. Miércoles  4. Jueves  5. Viernes  6. Sábado  7. Domingo  
 1.5. Especifique: \_\_\_\_\_  
 1.6. ¿A qué hora se entrega el desayuno? \_\_\_\_\_ 1.7. Teléfono de la escuela: \_\_\_\_\_  
 1.8. Nombre del director: Francisco David Bermudez O. 1.9. Teléfono del director: 8321027035  
 1.10. Turno:  0. M  1. V  2. TC  3. J.A.  
 1.11. Cantidad de alumnos inscritos en la escuela: 24 1.12. Cantidad de alumnos inscritos en el programa: 24

**2- PADRÓN DE BENEFICIARIOS**

2.1. Cuentan con padrón de beneficiarios:  0. No  1. Sí  
 2.2. En caso de responder negativo, ¿Por qué? \_\_\_\_\_  
 2.3. Cantidad de beneficiarios en el padrón: 24 2.4. ¿Cuántos platillos se sirven al día? 26

Cantidad de platillos entregados en la semana actual					
	2.5. Lunes	2.6. Martes	2.7. Miércoles	2.8. Jueves	2.9. Viernes
Cantidad de platillos:	<u>26</u>	<u>26</u>	<u>26</u>	<u>26</u>	<u>26</u>

**3- INTEGRACIÓN DEL COMITÉ (solo para integrantes del comité)**

3.1. Cuenta con el acta constitutiva del Comité:  0. No  1. Sí  
 3.2. En caso de contestar que sí ¿Qué ciclo escolar? 2018-2019 escolar  
 3.3. Cantidad de integrantes del Comité: 4  
 3.4. Los integrantes son los que están registrados en el acta constitutiva:  0. No  1. Sí

Integrantes del comité:

Presidenta(e):	<u>Limon</u> 3.5. Apellido Paterno	<u>Muñiz</u> 3.6. Apellido Materno	<u>Juana Maria</u> 3.7. Nombre(s)	<u>Casseta</u> 3.8. Teléfono <u>5551506298</u>
Secretaria(o):	<u>Corcobla</u> 3.9. Apellido Paterno	<u>Muñiz</u> 3.10. Apellido Materno	<u>Juana Isabel</u> 3.11. Nombre(s)	3.12. Teléfono
Tesorera(o):	<u>Perez</u> 3.13. Apellido Paterno	<u>Rodriguez</u> 3.14. Apellido Materno	<u>Leonarda</u> 3.15. Nombre(s)	3.16. Teléfono
Vocal:	<u>Echeverria</u> 3.17. Apellido Paterno	<u>Rodriguez</u> 3.18. Apellido Materno	<u>Esmeralda</u> 3.19. Nombre(s)	3.20. Teléfono

3.21. Los miembros del comité reciben algún pago:  0. No  1. Sí  
 3.22. ¿De dónde proviene el recurso?  0. Otro  1. SMDIF  2. Cuotas  
 3.23. Especificar: \_\_\_\_\_  
 3.24. Mencione las problemáticas que se presentan actualmente del comité: Ninguna

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas  
Elaboró: Dirección de Planeación e Innovación  
Calzada Gral. Luis Caballero 297, Úrsulo Galván y Río San Juan, Col. Tamatán  
C.P. 87060 / Ciudad Victoria, Tamaulipas

Clave: DIPA-11FOR-03  
Fecha de emisión: 15/12/2017  
Fecha de última revisión: 04/06/2018

Página 1 de 8

### 5- INFRAESTRUCTURA Y MOBILIARIO

5.1. Tamaño aproximado del local donde preparan los alimentos: 5 x 3 Mts.

5.2. Material de construcción:  0. Otro  1. Adobe  2. R. building  3. Madera  4. Block

5.3. Especifique: T.V.C

5.4. Condiciones de higiene del inmueble al momento de la supervisión:  0. Malo  1. Regular  2. Bueno

5.5. Cuenta con anuncio actual de identidad  0. No  1. SI

5.6. En dónde se encuentra instalado el anuncio  0. Exterior del plantel  1. Interior del plantel  2. No Esta

Cuenta con:

	0.No	1.SI	Cantidad
5.7. Cocina		<input checked="" type="checkbox"/>	5.8.
5.9. Comedor		<input checked="" type="checkbox"/>	5.10.
5.11. Alacena		<input checked="" type="checkbox"/>	5.12.
5.13. Bodega	<input checked="" type="checkbox"/>		5.14.

5.15. Especifique: \_\_\_\_\_

5.16. ¿Dónde se preparan los alimentos? en el Comedor

5.17. La cocina y el comedor se encuentran juntos:  0.No  1.SI

Servicios con los que cuenta:

5.18. Drenaje	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI	5.21. Agua potable	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI
5.19. Agua de pipa	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI	5.22. Pozo de agua	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI
5.20. Energía eléctrica	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI	5.23. Otro	<input type="checkbox"/> 0.No	<input checked="" type="checkbox"/> 1.SI

5.24. Especifique: \_\_\_\_\_

5.25. El inmueble presenta goteras:  0.No  1.SI

5.26. ¿Cuenta con alguna plaga?  0.No  1.SI

5.27. De las siguientes seleccione cuáles:  0.Ratas  1.Moscas  2.Cucarachas  3.Otro: \_\_\_\_\_

5.28. Especifique: \_\_\_\_\_

5.29. Se fumiga el inmueble:  0.No  1.SI

5.30. ¿Cuándo fue la última vez que se fumigó? 15-OCT-2018

5.31. ¿Con qué se fumiga? Centro de Salud. y

5.32. El tanque de gas se encuentra:  0. Al aire libre  1. Dentro de la cocina

5.33. Condiciones del tanque de gas son:  0. Malo  1. Regular  2. Bueno



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas  
Elaboró: Dirección de Planeación e Innovación  
Calzada Gral. Luis Caballero 297, Úrsulo Galván y Río San Juan, Col. Tamatán  
C.P. 87060 / Ciudad Victoria, Tamaulipas

Clave: DIPA-11FOR-03  
Fecha de emisión: 15/12/2017  
Fecha de última revisión: 04/06/2018

Página 2 de 8

### 6- SEGURIDAD E HIGIENE

Han recibido capacitación, platicas, cursos, talleres, etc. de:

	0.No	1.SI	Fecha	¿Quién la impartió?
6.1. Orientación alimentaria			6.1.1.	6.1.2.
6.2. Seguridad e higiene		<input checked="" type="checkbox"/>	6.2.1. <u>15-Sep-2018</u>	6.2.2. <u>Centro de Salud</u>
6.3. Preparación de alimentos			6.3.1.	6.3.2.
6.4. Otro:			6.4.1.	6.4.2.

6.5. ¿Qué cursos le gustaría recibir? practica de Alimentos.

Mediante la observación, conteste lo siguiente

Los preparadores de alimentos...

	0.No	1.SI
6.6. Lavan y desinfectan las frutas, verduras y utensilios de cocina.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.7. Para alimentos crudos y cocidos utilizan diferentes utensilios.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.8. Los preparadores de alimentos usan ropas limpias, incluyendo el calzado.	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.9. Se lavan las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia y después de ir al baño.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.10. Tienen las uñas recortadas, no usan maquillaje ni esmalte para uñas.	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.11. Usan protección que cubra completamente el pelo y la boca	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.12. Mantienen sus manos alejadas de las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias como la nariz y el pelo.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.13. Usan joyas y adornos que pudieran caerse y contaminar el producto	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.14. Cuando un miembro del comité presenta una enfermedad o infección, se presenta a laborar	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.15. Comen y fuman en áreas designadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.16. Limpian inmediatamente el alimento derramado o los sobrantes.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.17. Realizan limpieza general a diario		<input checked="" type="checkbox"/>

6.18. ¿Cuentan con señalética?  0.No  1.SI

6.19. ¿De qué tipo? \_\_\_\_\_

6.20. ¿Cuentan con detector de humo?  0.No  1.SI

6.21. ¿Cuentan con alarma?  0.No  1.SI

6.22. ¿Cuentan con extintores funcionales?  0.No  1.SI

6.23. ¿Cuántos? \_\_\_\_\_

6.24. Recolectan Agua  0.No  1.SI

6.25. ¿Dónde almacena el agua?  0.Tinaco  1.Tambo  2.Agua corriente  3.Otro



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas  
Elaboró: Dirección de Planeación e Innovación  
Calzada Gral. Luis Caballero 297, Úrsulo Galván y Río San Juan, Col. Tamatán  
C.P. 87060 / Ciudad Victoria, Tamaulipas

Clave: DIPA-11FOR-03  
Fecha de emisión: 15/12/2017  
Fecha de última revisión: 04/06/2018

Página 4 de 8

## Bitácora de supervisión del Programa Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

### BITÁCORA DE SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN, ENCUENTRO Y DESARROLLO.

Se aplicará a miembros del comité de Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo.

Folio	Municipio	Localidad	Fecha
	San Carlos	La Gavia	23/NOV/2018

#### 1- INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre del espacio de alimentación: La Gavia  
 Dirección: \_\_\_\_\_  
 1.2. Calle: \_\_\_\_\_ 1.3. Entre calles: \_\_\_\_\_ 1.4. No. Ext. \_\_\_\_\_ 1.5. No. int. \_\_\_\_\_  
 1.6. Referencias de la ubicación del espacio de alimentación: Frente a la Plaza  
 1.7. Días de Atención:  0. L  1. M  2. M  3. J  4. V  5. S  7. D 1.8. ¿A qué hora se sirve el alimento? 8 a 9, 10 a 11  
 1.9. ¿Se atiende menos de 4 días?  0. No  1. Sí 1.10. En caso de contestar afirmativamente, ¿Por qué? 0 12 a 1  
 1.11. Latitud: \_\_\_\_\_ 1.12. Longitud: \_\_\_\_\_

#### 2- PADRÓN DE BENEFICIARIOS

2.1. ¿Tienen lista de registro diario?  0. No  1. Sí  
 2.2. En caso de responder negativo, ¿Por qué? \_\_\_\_\_  
 2.3. Cuentan con padrón de beneficiarios:  0. No  1. Sí  
 2.4. En caso de responder negativo, ¿Por qué? \_\_\_\_\_  
 2.5. Cantidad de beneficiarios en el padrón: 81  
 2.6. Cuentan con entrega de platillos a domicilio:  0. No  1. Sí  
 2.7. Cantidad de platillos entregados a domicilio diariamente: 21  
 2.8. ¿Cuántos platillos se sirven al día? 70

#### Cantidad de platillos entregados en la semana actual:

	2.9. Lunes	2.10. Martes	2.11. Miércoles	2.12. Jueves	2.13. Viernes	2.14. Sábado	2.15. Domingo
Cantidad de platillos:	<u>70</u>	<u>65</u>	<u>70</u>	<u>70</u>			

#### 3- INTEGRACIÓN DEL COMITÉ

3.1. Cuenta con el acta constitutiva del Comité:  0. No  1. Sí 3.2. Cantidad de integrantes del Comité: 4  
 3.3. Los integrantes son registrados en el acta constitutiva  0. No  1. Sí

Nombre de los integrantes del Comité:  
 Coordinadora: Pamirez Flores Juana Ape. 83412690404  
 3.4. Apellido Paterno 3.5. Apellido Materno 3.6. Nombre(s) 3.7. Teléfono  
 Administradora: Sanchez Bonaco Amanda 8341638764  
 3.8. Apellido Paterno 3.9. Apellido Materno 3.10. Nombre(s) 3.11. Teléfono  
 Vocal de apoyo: Izaguirre Echavarría Zenaida 8341673270  
 3.12. Apellido Paterno 3.13. Apellido Materno 3.14. Nombre(s) 3.15. Teléfono  
 Vocal de abastos: Rincon Alanis Fierka 8351004825  
 3.16. Apellido Paterno 3.17. Apellido Materno 3.18. Nombre(s) 3.19. Teléfono



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas  
 Elaboró: Dirección de Planeación e Innovación  
 Calzada Gral. Luis Caballero 297, Úrsulo Galván y Río San Juan, Col. Tamatán  
 C.P. 87060 / Ciudad Victoria, Tamaulipas

Clave: DIPA-11FOR-04  
 Fecha de emisión: 15/12/2017  
 Fecha de última revisión: 24/05/2018

Página 1 de 8

### 5- INFRAESTRUCTURA Y MOBILIARIO

5.1. ¿Dónde se prepara el alimento?: En el espacio

5.2. Tamaño aproximado del local en metros cuadrados: 15 x 4

5.3. Material de construcción:  0. Otro  1. Adobe  2. R. building  3. Madera  4. Block

5.4. Especifique: Piedra y techo de lámina

5.5. Estado de la construcción:  0. Malo  1. Regular  2. Bueno

5.6. Condiciones de higiene del inmueble al momento de la supervisión:  0. Malo  1. Regular  2. Bueno

5.7. Cuenta con anuncio de identidad instalado:  0. No  1. Sí

5.8. Indique con qué está sujeto el anuncio institucional:  0. Otro  1. Cinchos  2. Alambre  3. Tornillos

5.9. Especifique: \_\_\_\_\_

5.10. En dónde se encuentra instalado el anuncio institucional: Dentro del espacio.

5.11. Cuenta con:

5.11.1. Cocina	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí	5.11.2. Comedor	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí	5.11.3. Alacenas	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí
5.11.4. Bodegas	<input checked="" type="checkbox"/> 0. No <input type="checkbox"/> 1. Sí	5.11.5. Otro	<input type="checkbox"/> 0. No <input type="checkbox"/> 1. Sí		

5.12. Especifique: \_\_\_\_\_

5.13. La cocina y el comedor se encuentran juntos:  0. No  1. Sí

5.14. Servicios con los que cuenta:

5.14.1. Drenaje	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí	5.14.2. Agua potable	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí
5.14.3. Agua de pipa	<input type="checkbox"/> 0. No <input type="checkbox"/> 1. Sí	5.14.4. Pozo de agua	<input type="checkbox"/> 0. No <input type="checkbox"/> 1. Sí
5.14.5. Energía eléctrica	<input type="checkbox"/> 0. No <input checked="" type="checkbox"/> 1. Sí	5.14.6. Otro	<input type="checkbox"/> 0. No <input type="checkbox"/> 1. Sí

5.15. Especifique: \_\_\_\_\_

5.16. El inmueble presenta goteras:  0. No  1. Sí

5.17. ¿Cuándo fue la última impermeabilización? \_\_\_\_\_

5.18. ¿Cuenta con alguna plaga?  0. No  1. Sí

5.19. ¿Cuál? \_\_\_\_\_

5.20. Se fumiga el inmueble:  0. No  1. Sí

5.20.1. ¿Con qué se fumiga? Aerosol

5.21. ¿Cuándo fue la última vez que se fumigó? hace un mes

5.22. El tanque de gas se encuentra:  0. Fuera de la cocina  1. Dentro de la cocina

5.23. Condiciones del tanque de gas son:  0. Malo  1. Regular  2. Bueno

### 6- SEGURIDAD E HIGIENE

Han recibido capacitación de:

	0.No	1.Sí	Fecha	¿Quién la impartió?
6.1. Orientación alimentaria		<input checked="" type="checkbox"/>	6.1.1.	6.1.2. <u>DIF Tam</u>
6.2. Seguridad e higiene		<input checked="" type="checkbox"/>	6.2.1.	6.2.2. <u>DIF Tam.</u>
6.3. Preparación de alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	6.3.1.	6.3.2. <u>Coepris</u>

6.4. ¿Qué cursos le gustaría recibir? \_\_\_\_\_

Conteste según corresponda.

Los preparadores de alimentos...	0.No	1.Sí
6.5. Lavan y desinfectan las frutas, verduras y utensilios de cocina:		<input checked="" type="checkbox"/>
6.6. Para alimentos crudos y cocidos utilizan diferentes utensilios		<input checked="" type="checkbox"/>
6.7. Los preparadores de alimentos usan ropas limpias, incluyendo el calzado.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.8. Se lavan las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia y después de ir al baño.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.9. Tienen las uñas recortadas, no usan maquillaje ni esmalte para uñas.		<input checked="" type="checkbox"/>
6.10. ¿Usan protección que cubra completamente el pelo y la boca?		<input checked="" type="checkbox"/>

## Bitácora de supervisión del Programa Canasta Básica Familiar

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS**  
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

**BITÁCORA DE SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA CANASTA BÁSICA FAMILIAR**

Se aplicará a los responsables del Programa Canasta Básica Familiar.

FOLIO	MUNICIPIO	LOCALIDAD	FECHA
	Bustamante	Bustamante	13 Noviembre 18

**1. INFORMACIÓN GENERAL**

Nombre completo del responsable: Castro Rodríguez Luis Humberto 1.4. Edad: 41

Domicilio del responsable: 1.1. Apellido paterno: Juarez 1.2. Apellido materno: S/N 1.3. Nombre (s): zona centro

1.5.1. Referencia de la ubicación de la vivienda: 1.5. Calle: zona centro 1.6. Entre calles: Bustamante 1.7. No. Ext.: zona centro 1.8. No. Int.: Bustamante

1.9. Colonia: Bustamante 1.10. Localidad: Bustamante 1.11. Municipio: Bustamante 1.12. CP:

1.13. Teléfono: 8342547697 14. Fecha de recepción de las dotaciones: 17 Octubre 18

1.16. Fecha de inicio de entrega de las despensas: 22 Octubre 2018

1.17. ¿Cómo entregan las despensas? En cada una de las localidades

**2. PADRÓN DE BENEFICIARIOS**

2.1. Cantidad de dotaciones alimentarias recibidas: 2,046

2.2. Cantidad de dotaciones alimentarias entregadas: 1,805

2.3. Cantidad de dotaciones alimentarias en existencia: 241

2.4. Cantidad de beneficiarios en el padrón: 2,046

2.5. Cantidad de beneficiarios en la lista de raya: 2,046

2.6. Cotejó las listas de beneficiarios contra las listas de raya / comprobación: 

0. No	1. Sí
-------	-------

2.7. En caso de responder positivamente, ¿observó inconsistencias? 

0. No	1. Sí
-------	-------

2.8. En caso de responder sí, ¿cuáles?

**3. INFRAESTRUCTURA**

3.1. ¿Cuentan con bodegas para resguardar las dotaciones alimentarias? 

0. No	1. Sí
-------	-------

3.2. En caso de responder "no" ¿Dónde almacenan las dotaciones? y pasar a la sección 4.

3.3. En caso de responder positivamente, la bodega es: 

0. Otro	1. Propia	2. Rentada	3. Prestada
---------	-----------	------------	-------------

3.4. Especifique: Municipio

Ubicación de la bodega: A un costado de la presidencia

3.4.1. Referencia de la ubicación de la bodega: A un costado presidencia municipal

3.5. Calle:  3.6. Entre calles:  3.7. No. Ext.:  3.8. C.P.:

3.9. Tamaño aproximado en m<sup>2</sup>: 8 x 8 3.10. Estado de la construcción: 

0. Malo	1. Regular	2. Buena
---------	------------	----------

3.11. Material de la construcción: 

0. Otro	1. Adobe	2. R. Building	3. Madera	4. Block
---------	----------	----------------	-----------	----------

3.12. Especifique:

3.13. Condiciones de higiene de la bodega al momento de la supervisión: 

0. Mala	1. Regular	2. Buena
---------	------------	----------

3.14. ¿El inmueble presenta goteras? 

0. No	1. Sí
-------	-------

3.15. ¿Cuándo fue la última impermeabilización?

3.16. ¿Presenta problemas de plagas? 

0. No	1. Sí
-------	-------

3.17. ¿Cuáles?

3.18. ¿Se fumiga el inmueble? 

0. No	1. Sí
-------	-------

3.19. ¿Cuándo fue la última vez que se fumigó?

3.20. ¿Con qué se fumiga? solo se calera veneno

Cuentan con: 3.21. Señalética 

0. No	1. Sí
-------	-------

 3.22. ¿Cuál?

3.23. Extintores 

0. No	1. Sí
-------	-------

 3.24. ¿Cuántos?

**Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas**  
Elaboró Dirección de Planeación e Innovación  
Calzada Gral. Luis Caballero 297, Úrsulo Galván y Río San Juan, Col. Tamatán  
C.P. 87060 / Ciudad Victoria, Tamaulipas

Clave: DIPA-10FOR-03  
Fecha de emisión: 15/12/2017  
Fecha de última revisión: 24/05/2018

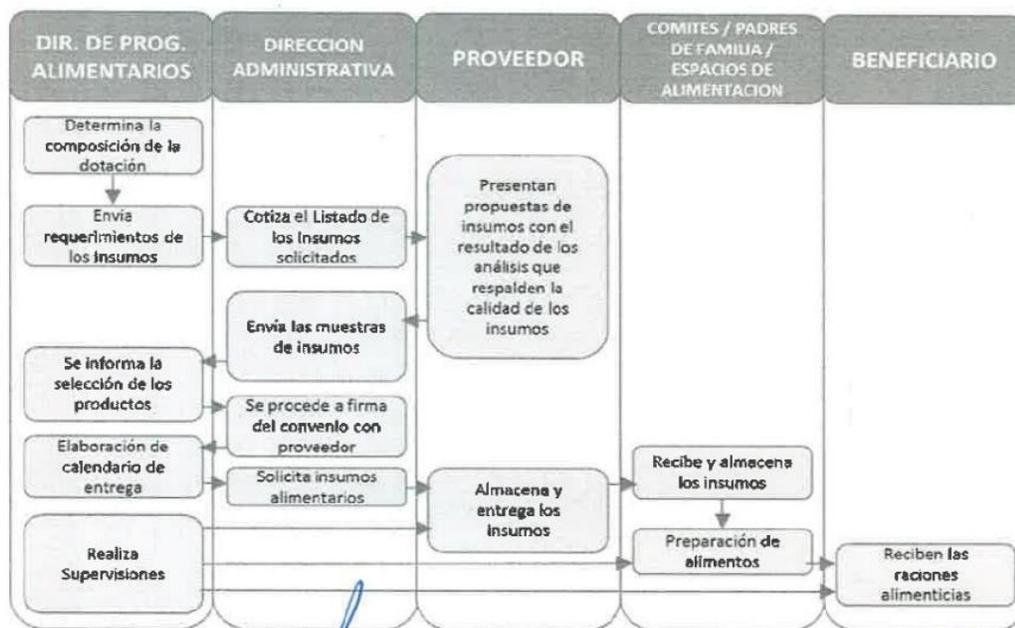
Página 4 de 8

### Evidencia 3

		SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA		
		SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS		
		DIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS		
		PROYECTO ESTATAL ANUAL 2018		
PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA		PAG: 15 / 17	FECHA: 03/01/2018	

## ANEXO D "RED DE DISTRIBUCIÓN"

DESAYUNA BIEN



Elaboró

C.P. ADRIAN GALLEGOS GARZA  
JEFE DE DEPARTAMENTO DE DESAYUNOS  
ESCOLARES Y ESPACIOS DE ALIMENTACION

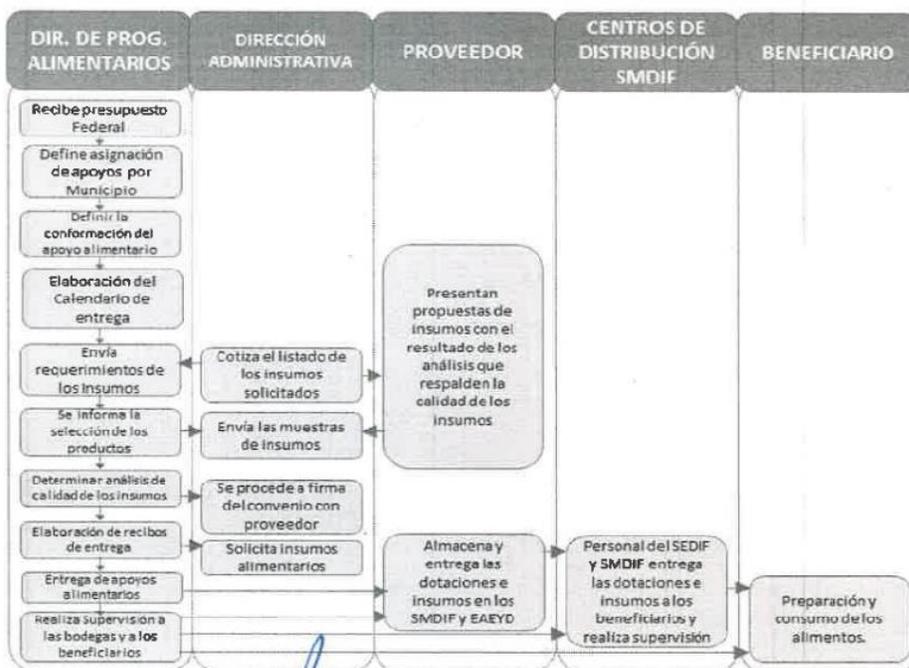
Autorizó

ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA  
DIRECTORA DE PROGRAMAS  
ALIMENTARIOS

		SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA		PAG: 16 / 17 FECHA: 03/01/2018
		SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAUPLIPAS		
		DIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS		
		PROYECTO ESTATAL ANUAL 2018		
PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA				

## ANEXO D "RED DE DISTRIBUCIÓN"

NUTRIENDO A TAMAUPLIPAS CANASTA BASICA FAMILIAR  
ESPACIOS DE ALIMENTACION ENCUENTRO Y DESARROLLO



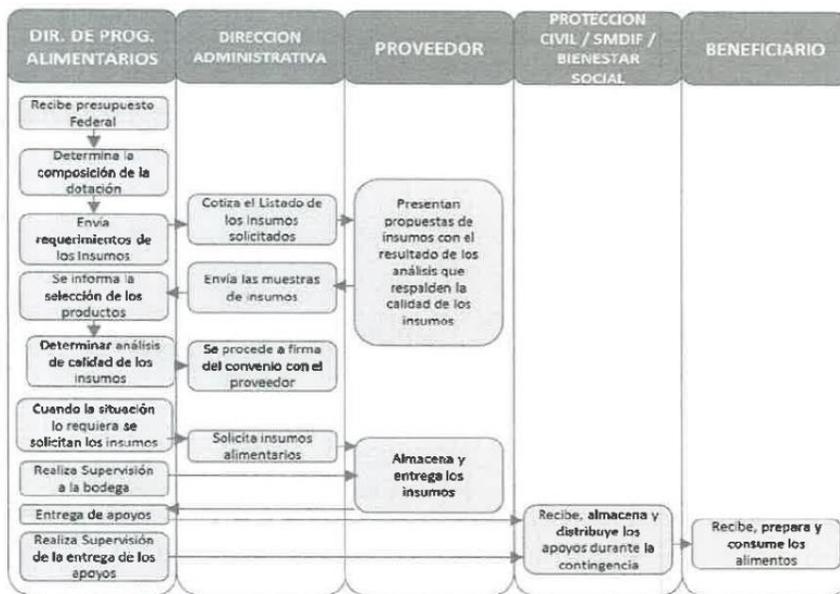
**Elaboró**  
 C.P. ADRIAN GALLEGOS GARZA  
 JEFE DE DEPARTAMENTO DE DESAYUNOS  
 ESCOLARES Y ESPACIOS DE ALIMENTACION

**Autorizó**  
 ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS  
 ALIMENTARIOS

		SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA		PAG: 17 / 17 FECHA: 03/01/2018
		SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE TAMAULIPAS		
		DIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS		
		PROYECTO ESTATAL ANUAL 2018		
PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA				

## ANEXO D "RED DE DISTRIBUCIÓN"

### DOTACION CONTINGENCIA



**Elaboró**  
 LIC. ALEJANDRA CANTU ROBLEDO  
 JEFA DE DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

**Autorizó**  
 ARQ. VIRGINIA SAENZ SUSTAITA  
 DIRECTORA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS



## POSICIÓN INSTITUCIONAL

Nombre de la dependencia y/o entidad: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Tamaulipas							
Nombre del Fondo o programa: Fondo de Aportaciones Múltiples para Asistencia Social					Ejercicio evaluado: 2017-2018		
No.	Aspectos susceptibles de mejora	Área coordinadora	Acciones a emprender	Área responsable	Fecha de término	Resultados esperados	Productos y/o evidencias
1	Aplicar metodologías de focalización con componentes de seguridad alimentaria.	Dirección de Planeación e Innovación	1. Diseño de la Metodología para Focalizar la población objetivo	Dirección de Programas Alimentarios	15 de diciembre de 2018	Contar con una metodología que permita focalizar la población objetivo considerando componentes de seguridad alimentaria.	Metodología para identificar población potencial y población objetivo

Cd. Victoria, Tamaulipas a 19 de octubre de 2018.



**LIG. OMEHEIRA LÓPEZ REYNA**  
DIRECTORA GENERAL DEL  
SISTEMA DIF TAMAULIPAS