

Proyecto:

39 - 13. DESAYUNOS ESCOLARES PARA UN ESTADO DE TLAXCALA SIN HAMBRE.

Indicador:

07A1.- Realizar capacitacion de educación y orientación alimentaria a los SMDIF y beneficiarios del programa de alimentación escolar modalidad frío.

Medio de Verificación:

Reporte de capacitaciones de educación y orientación alimentaria 2023.

Ubicación Física:

Oficina de Orientación y Educación Alimentaria.

Ing. Karla Stankiewicz Dávila

Jefa de Departamento de Asistencia
Alimentaria y Nutrición

AGOSTO 2023

Calle José Ma. Morelos 5, Centro, C.P. 90000 Tlaxcala, Tlax, Tel.246 465 04 40

Ext. 208

PROGRAMA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES DE EDUCACIÓN Y ORIENTACIÓN ALIMENTARIA DE AEMF OTORGADAS

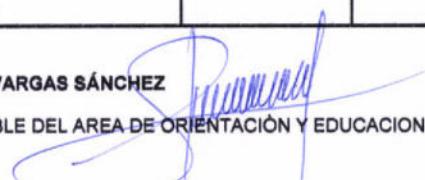
MES: AGOSTO 2023

REPORTE MENSUAL DEL ÁREA DE NUTRICIÓN SEDIF

No.	TEMA	OBJETIVOS DEL TEMA	LUGAR DONDE SE REALIZÓ	FECHA	PROGRAMA					POBLACIÓN OBJETIVO	TOTAL DE ASISTENTES	LÍNEA DE ACCIÓN	CAMBIO ESPERADO
					AEMC	AEMF	PAAGP1000D	PAAGP	OTROS				
1	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	LOS PARTICIPANTES CONOCERÁN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	AUDITORIO "NICANOR SERRANO" DEL MUNICIPIO DE ZACATELCO	22/08/2023	X					OPERATIVOS DE LOS SMDIF QUE OPERAN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO	24	SESIÓN EDUCATIVA	INTEGRACIÓN DEL TEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

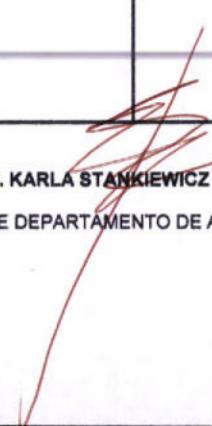
ING. JULIO VARGAS SÁNCHEZ

RESPONSABLE DEL ÁREA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA



ING. KARLA STANKIEWICZ DÁVILA

JEFÉ DE DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ÁREA: ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

ORIENTACIÓN

FORMATO DE CAMPO QUE REALIZA EL ÁREA DE ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

 NOMBRE DEL PROGRAMA Alimentación Escolar Móvil en Fria FECHA 22 / 08 / 23.

 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD Capacitación del Tema: Conservación de Alimentos.

NOMBRE DEL MUNICIPIO	NOMBRE DE LA COMUNIDAD	NOMBRE FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR (A) DEL SMDIF CONSTITUCIONAL	No DE ASIST	HORA DE LLEGADA	HORA DE SALIDA
Zacatelco	Zacatelco.	 ZACATELCO 2021 - 2024  <i>Dra. L. Patricia García</i> <i>Aernuas.</i> 	24	10:00 am..	12:30 pm.



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

LISTA DE ASISTENCIA

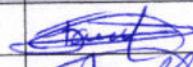
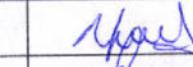
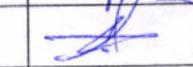
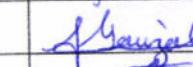
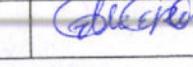
FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos".

Población objetivo: Operativos de las SMDIF Programa: AEMF.

Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio: "Nicanor Servano".

Municipio: Zacatelco. Localidad: Zacatelco

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70			
1	<u>Maria Fernanda Calderon Contreras</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
2	<u>Patricia Terento Lopez</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
3	<u>Karla B. Perez Guzman</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	SI	
4	<u>Erick Morales Flores</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	H	NO	
5	<u>Margarito Apango Hdez</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
6	<u>Daniela Romano Atenas</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	m	NO	
7	<u>MARIA JULIA GOMEZ GARCIA</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
8	<u>Esmeralda Sanchez Xicotencatl</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
9	<u>Herminia Mena Cortes</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	
10	<u>Maria Elizabeth Rojas Mena</u>			<input checked="" type="checkbox"/>	M	NO	

Nombre, Firma y Sello
Dra. Patricia Socorro Henoso

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
ZACATELCO
DIRECTOR (A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF
2021 - 2024



DIF

Nombre y firma
Gloria Perez Hernandez

Responsable Operativo



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tercer: "Conservación de Alimentos"

Población objetivo: Operativos de los SMDIF Programa: AEMF

Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio "Nicanor Seirán"

Municipio: Zacatelco Localidad: Zacatelco

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70		SI/NO	
1	Valeria Juárez Agüila			X	M	NO	
2	Gerardo Hernández Elías			X	H	NO	
3	Elizabeth Coceña Coronel			X	M	NO	
4	YANETH Montes Tzompantepec			X	M	NO	
5	Angelica Cortes Portillo			X	M	NO	
6	Ana Angelica Pérez Bautista			X	H	NO	
7	Julieta Bonilla Montes			X	M	NO	
8	Kroyen Ulises Narro Mariano			X	H	NO	
9	Manuela Reyes Romeo			X	M	NO	
10	Abraham Picuán Morales			X	H	NO	

ESTADOS UNIDOS MEXICOS
CONSTITUCIONAL DE
Nombre: Gloria Pérez Hernández
2021 - 2024
Luis Patricio García Almazan
DIRECTOR (A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF
DIF

Nombre y firma: Gloria Pérez Hernández
Responsable Operativo



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DIRECCIÓN GENERAL
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

LISTA DE ASISTENCIA

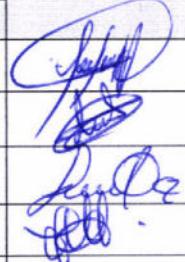
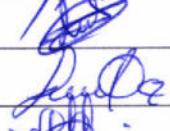
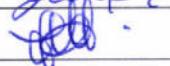
FECHA: 22/08/23

Nombre de la plática: Capacitación del Tema: "Conservación de Alimentos".

Población objetivo: Operativos de los SMDIF Programa: AEMF.

Lugar donde se realiza la actividad: Auditorio "Nicanor Serrano".

Municipio: Zacatelco Localidad: Zacatelco.

#	NOMBRE	EDAD			SEXO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	FIRMA
		6 a 12	13 a 20	21 a 70		SI/NO	
1	José Felipe H. Muriel Adz.			✓	H.	No.	
2	Maribel Lagos Zepeda			✓	M	No	
3	Adriana Cortes, Zampocoaltcatl			✓	M	No	
4	Leticia Patricia García			✓	M	No	
5							
6							
7							
8							
9							
10							



Nombre y firma 
Gloria Pérez Hernández

Responsable Operativo

**SISTEMA ESTATAL PARA DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN.**

**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE CAPACITACIÓN DEL TEMA: "CONSERVACIÓN DE LOS
ALIMENTOS"**

MUNICIPIO: ZACATELCO

FECHA: 22 DE AGOSTO 2023

HORA: 10:00 AM

PROGRAMA: ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO

Ilustración 1

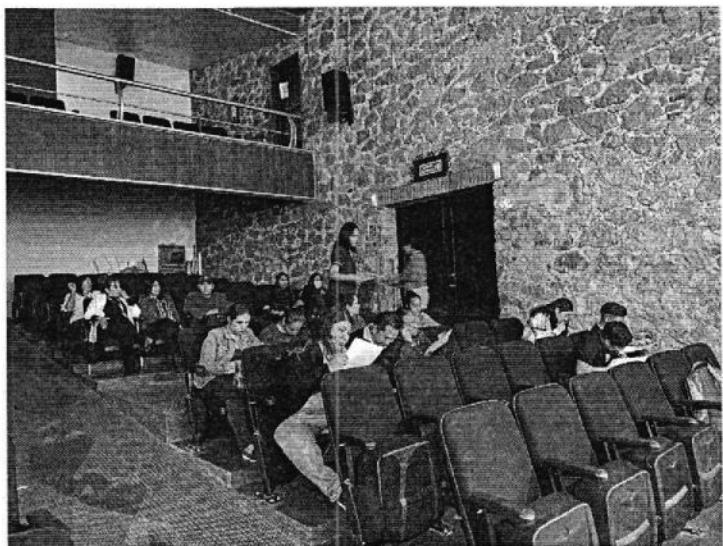


Ilustración 2



Ilustración 3

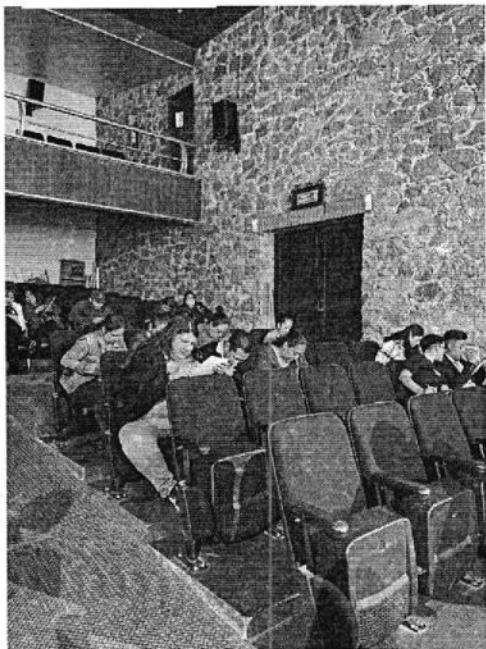


Ilustración 4



**SISTEMA ESTATAL PARA DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN.**

Ilustración 5

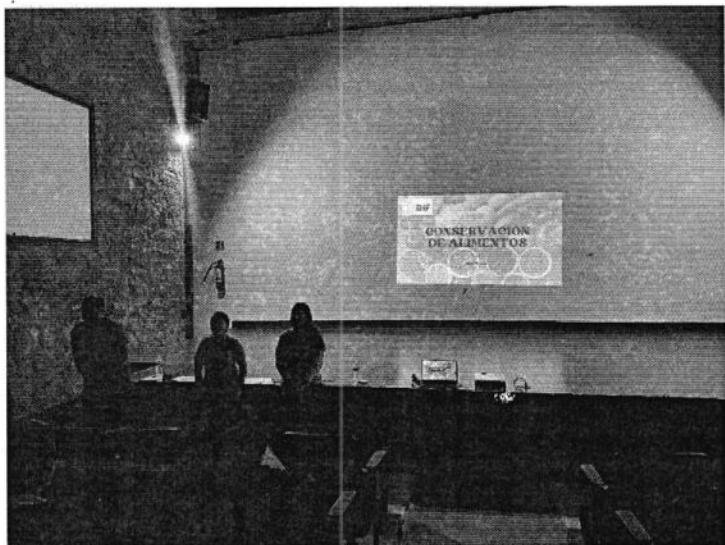


Ilustración 6

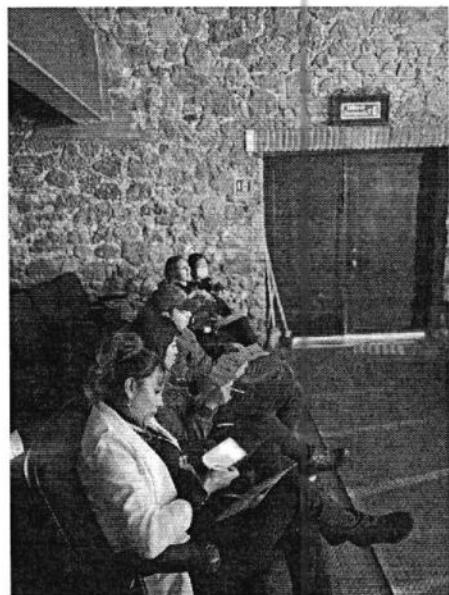


Ilustración 7

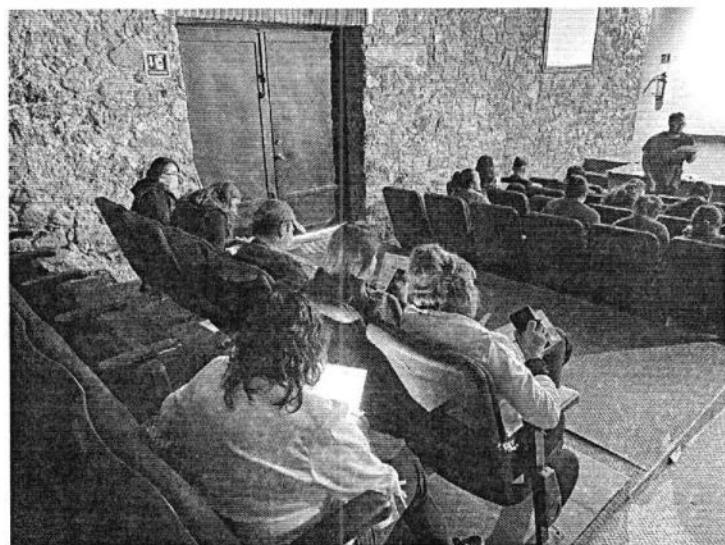
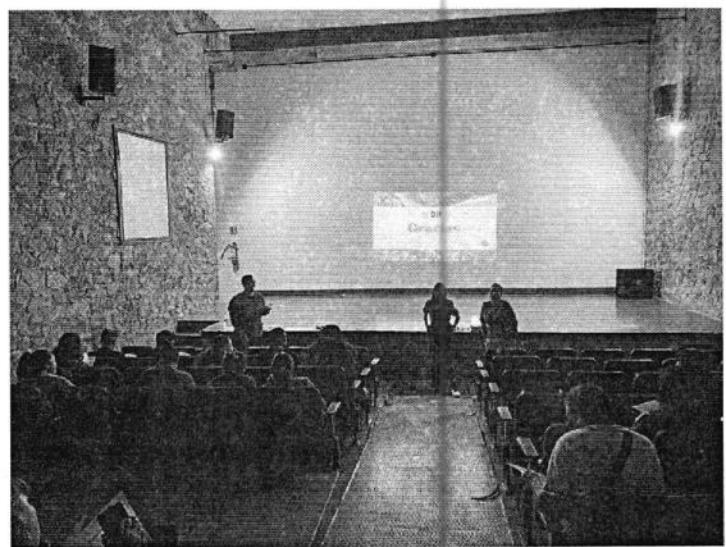


Ilustración 8



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Valeriaz Juárez Aguilar
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	Santa Cruz Quilehtla
PROGRAMA	DEMFA

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Llevar los alimentos a temperaturas correctas de almacenamiento

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Tratar de que los alimentos estén cerca de agentes contaminantes y que conserven sus propiedades nutricionales

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Evitar el crecimiento de microorganismos patológicos

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Agente físico, químico y biológico

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Valeríz Juárez Xogüiztli.
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	Santa Cruz Quilehtla
PROGRAMA	DEMFI

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Teniéndolos en temperaturas adecuadas y en lugares limpios

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Asegurar que lleguen en buenas condiciones organolepticas y nutricionales a los comensales.

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para su larga duración y evitar crecimiento bacteriano previniendo ETA

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Método físico, químico y biológico

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Julietta Bonilla Montes
FECHA:	22-08-23
MUNICIPIO:	Santa Catarina Ayometla.
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Conservar los alimentos de manera adecuada

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para conservarlos más tiempo

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Julieta Bonilla Montes
FECHA:	22-08-23
MUNICIPIO:	Santa Catarina Ayometla
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Refrigeración

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Preservar la calidad, propiedades nutritivas

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para Conservarlos en buen estado

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Químicos, físicos, biológicos

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Angelica
FECHA:	22/08/23
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Químicos, Físico y Biológicos

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Preservar la calidad y las edades nutritivas

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

para que estén en buen estado

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

Refrigeración

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Angelica
FECHA:	22/08/22
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Refrigeración

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

Preservar alimentos

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Preservar alimentos

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN INICIAL

NOMBRE:	Kayn Ulises Noroco Morales
FECHA:	22-Agosto-2023
MUNICIPIO:	Zacatelco
PROGRAMA	Comunitario

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

En Un lugar Fraco y Frio

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

conservarlos en buen estado

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para poder conservarlos después de días

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?
a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
EVALUACIÓN FINAL

NOMBRE:	Kevyn
FECHA:	
MUNICIPIO:	
PROGRAMA	

Indicaciones: Completa correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Sabes cómo es la correcta forma de conservar alimentos?

Si

2. ¿Qué es la conservación de los alimentos?

3. ¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?

Para mantenerlo en buen estado

4. ¿Menciona los tres métodos de conservación de los alimentos?

— Conservación
— Refrigeración
— Caducidad

5. ¿En el método físico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

6. ¿En el método químico puede haber aumento de temperatura?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores

7. ¿En el método biológico puede haber una fermentación?

- a) Falso b) cierto c) ninguna de las anteriores