



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Proyecto:

**82-2A. Estrategia alimentaria para un Estado de Tlaxcala sin
Hambre FAM-AS**

Indicador:

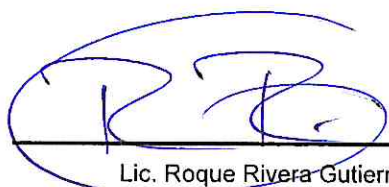
**21A3.- Realizar orientaciones alimentarias para incidir en hábitos
alimentarios saludables a la población beneficiada con programas
de la EIASADC.**

Medio de Verificación:

Reporte de orientaciones de educación alimentaria 2026

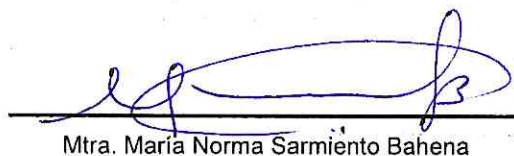
Ubicación Física:

Oficina del Depto. de Asistencia Alimentaria y Nutrición



Lic. Roque Rivera Gutiérrez.

Jefa de Departamento de Asistencia
Alimentaria y Nutrición



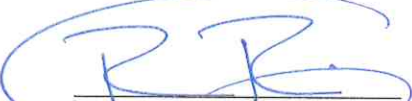
Mtra. María Norma Sarmiento Bahena

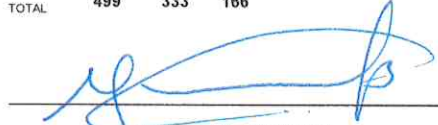
Directora de Atención a Grupos Prioritarios

MARZO 2026

No.	ESTRATEGIA	OBJETIVO DE LA IMPLEMENTACIÓN	LUGAR DONDE SE REALIZÓ	FECHA	PROGRAMA					POBLACION OBJETIVO	TOTAL DE ASISTENTES	MUJERES	HOMBRES	LINEA DE ACCIÓN	CAMBIO ESPERADO
					ALMAC	ALIM	NUTR	ASIST	OTROS						
1	"Lavado y desinfección de verduras y utensilios en la preparación de alimentos"	Fomentar los conocimientos y prácticas de los preparadores de alimentos en cuanto sobre el correcto lavado y desinfección de verduras y utensilios, con el fin de proteger la salud de la comunidad escolar.	Escuela Primaria "Fray Bartolomé de las Casas" Emiliano Zapata	05/03/2026	X					COMITÉ PREPARADOR DE ALIMENTOS	9	9	0	SESIÓN EDUCATIVA	Los preparadores de alimentos adoptarán hábitos adecuados de higiene, aplicando correctamente los procedimientos de lavado y desinfección, reduciendo riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos contribuyendo a ofrecer alimentos seguros y de calidad a los estudiantes.
2	"Lavado y desinfección de verduras y utensilios en la preparación de alimentos"	Fomentar los conocimientos y prácticas de los preparadores de alimentos en cuanto sobre el correcto lavado y desinfección de verduras y utensilios, con el fin de proteger la salud de la comunidad escolar.	Jardín de Niños "Guillermo González Camarena" Emiliano Zapata	05/03/2026	X					COMITÉ PREPARADOR DE ALIMENTOS	3	3	0	SESIÓN EDUCATIVA	Los preparadores de alimentos adoptarán hábitos adecuados de higiene, aplicando correctamente los procedimientos de lavado y desinfección, reduciendo riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos contribuyendo a ofrecer alimentos seguros y de calidad a los estudiantes.
3	"El plato del bien comer, saludable y sostenible"	Fomentar en los alumnos de preescolar el reconocimiento del Plato del Bien Comer como guía para una alimentación saludable y sostenible, promoviendo la elección de alimentos variados, naturales y de su entorno.	Jardín de Niños "Ignacio Allende" Xalotoc	10/03/2026	X					PADRES DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	20	18	2	SESIÓN EDUCATIVA	Identificar de manera básica los grupos de alimentos, mostrar mayor disposición a consumir frutas, verduras y alimentos saludables, y desarrollar hábitos sencillos como elegir opciones nutritivas y cuidar el entorno al evitar el desperdicio de alimentos.
4	"El plato del bien comer, saludable y sostenible"	Fomentar en los alumnos de preescolar el reconocimiento del Plato del Bien Comer como guía para una alimentación saludable y sostenible, promoviendo la elección de alimentos variados, naturales y de su entorno.	Jardín de Niños "Carmen Ramos del Río" Xalotoc	10/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	35	33	2	SESIÓN EDUCATIVA	Identificar de manera básica los grupos de alimentos, mostrar mayor disposición a consumir frutas, verduras y alimentos saludables, y desarrollar hábitos sencillos como elegir opciones nutritivas y cuidar el entorno al evitar el desperdicio de alimentos.
5	"Alimentación no balanceada y sus complicaciones en la etapa de desarrollo"	Concientizar a los padres de familia sobre la importancia de una alimentación balanceada en la etapa de desarrollo infantil, así como los riesgos y complicaciones asociadas a una alimentación inadecuada.	Escuela Primaria "Simón Bolívar" Atlazayanca	11/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	23	20	1	SESIÓN EDUCATIVA	Se espera que los padres identifiquen prácticas alimentarias no saludables, comprendan sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
6	"Alimentación no balanceada y sus complicaciones en la etapa de desarrollo"	Concientizar a los padres de familia sobre la importancia de una alimentación balanceada en la etapa de desarrollo infantil, así como los riesgos y complicaciones asociadas a una alimentación inadecuada.	Escuela Primaria "Josefa Ortiz de Domínguez" Atlazayanca	11/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	56	32	24	SESIÓN EDUCATIVA	Se espera que los padres identifiquen prácticas alimentarias no saludables, comprendan sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
7	"Importancia de los sellos en los alimentos"	LOS BENEFICIARIOS CONOCERÁN LOS SELLOS EN LOS ALIMENTOS Y SABRÁN IDENTIFICARLOS	Escuela Primaria "Miguel Hidalgo y Costilla" Tocatlan	12/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	64	25	39	SESIÓN EDUCATIVA	LOS BENEFICIARIOS TENDRÁN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA ELEGIR MEJORES SUS ALIMENTOS PARA BENEFICIO DE SU SALUD
8	"Alimentación no balanceada y sus complicaciones en la etapa de desarrollo"	Concientizar a los padres de familia sobre la importancia de una alimentación balanceada en la etapa de desarrollo infantil, así como los riesgos y complicaciones asociadas a una alimentación inadecuada.	Escuela Primaria "Benito Juárez" Tzompantepec	12/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	29	17	12	SESIÓN EDUCATIVA	Los padres identificarán prácticas alimentarias no saludables, comprenderán sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
9	FERIA GASTRONÓMICA REGIONAL	Concientizar a los preparadores de alimentos sobre llevar una dieta saludable y sostenible, utilizando los insumos de la canasta alimentaria.	ESCUELA PRIMARIA "DOMINGO ARENAS" NATIVITAS	13/03/2026	X					COMITÉ PREPARADOR DE ALIMENTOS	7	7	0	SUPERVISIÓN	Los preparadores de alimentos comprenderán la importancia de ofrecer platillos saludables a los niños beneficiarios.
10	"Porciones de alimentos para una alimentación correcta en cada grupo de edad"	Orientar a los padres de familia sobre las porciones adecuadas de alimentos según la edad de sus hijos, para favorecer una alimentación correcta, equilibrada y acorde a sus necesidades de crecimiento y desarrollo.	JARDÍN DE NIÑOS "PORCIANO ARRIAGA" EL CARMEN TEQUEXQUITLA	17/03/2026	X					PADRES DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	46	45	1	SESIÓN EDUCATIVA	Los padres identificarán prácticas alimentarias no saludables, comprenderán sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
11	"Porciones de alimentos para una alimentación correcta en cada grupo de edad"	Orientar a los padres de familia sobre las porciones adecuadas de alimentos según la edad de sus hijos, para favorecer una alimentación correcta, equilibrada y acorde a sus necesidades de crecimiento y desarrollo.	JARDÍN DE NIÑOS "TOTOLINGO" EL CARMEN TEQUEXQUITLA	17/03/2026	X					PADRES DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	37	35	2	SESIÓN EDUCATIVA	Los padres identificarán prácticas alimentarias no saludables, comprenderán sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
12	"Importancia de los sellos en los alimentos"	LOS BENEFICIARIOS CONOCERÁN LOS SELLOS EN LOS ALIMENTOS Y SABRÁN IDENTIFICARLOS	ESCUELA PRIMARIA "RUBÉN JARAMILLO" LAZARO CARDENAS	18/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	13	5	8	SESIÓN EDUCATIVA	LOS BENEFICIARIOS TENDRÁN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA ELEGIR MEJORES SUS ALIMENTOS PARA BENEFICIO DE SU SALUD
13	"Importancia de los sellos en los alimentos"	LOS BENEFICIARIOS CONOCERÁN LOS SELLOS EN LOS ALIMENTOS Y SABRÁN IDENTIFICARLOS	ESCUELA PRIMARIA "REVOLUCIÓN" LAZARO CARDENAS	18/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	54	21	33	SESIÓN EDUCATIVA	LOS BENEFICIARIOS TENDRÁN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA ELEGIR MEJORES SUS ALIMENTOS PARA BENEFICIO DE SU SALUD
14	"Importancia de los sellos en los alimentos"	LOS BENEFICIARIOS CONOCERÁN LOS SELLOS EN LOS ALIMENTOS Y SABRÁN IDENTIFICARLOS	ESCUELA PRIMARIA "JUSTO SIERRA" TERREÑATE	19/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	46	23	25	SESIÓN EDUCATIVA	LOS BENEFICIARIOS TENDRÁN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA ELEGIR MEJORES SUS ALIMENTOS PARA BENEFICIO DE SU SALUD
15	FERIA GASTRONÓMICA REGIONAL	Concientizar a los preparadores de alimentos sobre llevar una dieta saludable y sostenible, utilizando los insumos de la canasta alimentaria.	ESCUELA PRIMARIA "NARCISO MENDOZA" TZOMPANTEPEC	19/03/2026	X					COMITÉ PREPARADOR DE ALIMENTOS	10	10	0	SUPERVISIÓN	Los preparadores de alimentos comprenderán la importancia de ofrecer platillos saludables a los niños beneficiarios.
16	"Porciones de alimentos para una alimentación correcta en cada grupo de edad"	Orientar a los padres de familia sobre las porciones adecuadas de alimentos según la edad de sus hijos, para favorecer una alimentación correcta, equilibrada y acorde a sus necesidades de crecimiento y desarrollo.	JARDÍN DE NIÑOS "JUANA DE ARCO" TERREÑATE	19/03/2026	X					PADRES DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	16	15	1	SESIÓN EDUCATIVA	Los padres identificarán prácticas alimentarias no saludables, comprenderán sus posibles consecuencias y adopten hábitos que favorezcan una dieta equilibrada, contribuyendo al adecuado crecimiento y desarrollo de sus hijos.
17	"Importancia de los sellos en los alimentos"	LOS BENEFICIARIOS CONOCERÁN LOS SELLOS EN LOS ALIMENTOS Y SABRÁN IDENTIFICARLOS	ESCUELA PRIMARIA "NARCISO MENDOZA" CUAPAXTLA	23/03/2026	X					BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS CALIENTES	33	17	16	SESIÓN EDUCATIVA	LOS BENEFICIARIOS TENDRÁN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA ELEGIR MEJORES SUS ALIMENTOS PARA BENEFICIO DE SU SALUD

TOTAL 499 333 166


LIC. ROQUE RIVERA GUTIÉRREZ
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN


INTRA. MARÍA NORMA SARMIENTO BAHENA
DIRECTORA DE ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS