



JURÍDICO
CONSEJERÍA JURÍDICA

LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN PARA LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS

OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación	2025/04/29
Publicación	2025/08/20
Vigencia	2025/04/29
Expidió	H. Ayuntamiento Constitucional de Jiutepec, Morelos
Periódico Oficial	6462 "Tierra y Libertad"



Al margen superior izquierdo un logotipo que dice: DIF.- JIUTEPEC.

LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN PARA LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.

<p style="text-align: center;">ELABORÓ LIC. KARLA MARÍA CRISTINA ALDAMA TABOADA. DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC. LIC. KAREN AIDEE GÓMEZ DUARTE. PROCURADORA PARA LA PROTECCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS, ADOLESCENTES Y LA FAMILIA DE JIUTEPEC. LIC. EDGAR JAHIR VARA CAMACHO. ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC.</p>	<p style="text-align: center;">REVISÓ ARQ. LILIANA ALANÍS ESPINOZA. PRESIDENTA DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS. LIC. KARLA MARÍA CRISTINA ALDAMA TABOADA DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.</p>	<p style="text-align: center;">AUTORIZÓ JUNTA DE GOBIERNO DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.</p>
---	--	---

ANTECEDENTES

El Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos, como institución rectora de la asistencia social en el municipio, tiene entre sus objetivos primordiales contribuir al bienestar de las personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo acciones que garanticen su acceso a servicios básicos, incluyendo la alimentación.



En este contexto, los comedores comunitarios representan una estrategia fundamental para atender a sectores de la población que enfrentan carencias alimentarias, buscando mejorar sus condiciones nutricionales, fortalecer el tejido social y fomentar entornos comunitarios solidarios.

Ante la creciente demanda de atención alimentaria y la necesidad de asegurar una operación ordenada, transparente y equitativa de los comedores comunitarios, se considera indispensable establecer lineamientos que regulen su funcionamiento, criterios de acceso, organización, corresponsabilidad y evaluación.

LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN PARA LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL SISTEMA MUNICIPAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE JIUTEPEC, MORELOS.

CAPÍTULO I: OBJETIVO

Garantizar el acceso a alimentos saludables, nutritivos y accesibles priorizando a las personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo su bienestar físico y social, así como fomentando la solidaridad comunitaria.

Este objetivo está alineado con el Objetivo 2 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en particular:

- Meta 2.1: Erradicar el hambre y garantizar el acceso de todas las personas, en especial las que viven en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.
- Meta 2.2: Eliminar todas las formas de malnutrición, prestando especial atención a las necesidades nutricionales de adolescentes, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, y personas adultas mayores.

CAPÍTULO II: POBLACIÓN OBJETIVO

Los comedores comunitarios están dirigidos a:

- I. Personas en situación de pobreza extrema;
- II. Adultos mayores;
- III. Niños, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad;

- IV. Madres solteras y jefas de familia;
- V. Personas con discapacidad;
- VI. Personas en situación de calle o con necesidades básicas insatisfechas;
- VII. Personas que viven o transitan en el municipio de Jiutepec.

CAPÍTULO III: HORARIOS DE OPERACIÓN

- I. Los comedores comunitarios operarán de lunes a viernes, en un horario de 9:00 a 14:00 horas;
- II. En el caso del comedor comunitario de la Casa de Día para el Adulto Mayor, el horario de servicio de comida será de 10:30 a 11:30 horas;
- III. En caso de festividades locales o emergencias, los horarios podrán ajustarse con la autorización del Sistema DIF Jiutepec.

CAPÍTULO IV: CUOTA DE RECUPERACIÓN

Los beneficiarios deberán cubrir una cuota simbólica para acceder al servicio de alimentación:

- I. En el caso del comedor comunitario de la Casa de Día para el Adulto Mayor, el servicio será gratuito para todo aquel adulto registrado en el servicio de Casa de Día para el Adulto mayor, que cumpla puntualmente con su cuota de recuperación semanal;
- II. El monto de la cuota será establecido por la Junta de Gobierno del Sistema DIF Jiutepec y podrá ajustarse de acuerdo con la situación económica del beneficiario;
- III. Una vez registrado, el beneficiario recibirá una credencial que determinará su acceso y, en su caso, la aplicación de descuentos o condonaciones en la cuota de recuperación.

CAPÍTULO V: PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y ACCESO

- I. Los interesados deberán registrarse en el comedor comunitario, presentando la documentación que acredite su situación de vulnerabilidad;
- II. El registro se realizará mediante una ficha de inscripción proporcionada por el Sistema DIF Jiutepec;

III. En el caso del registro en la Casa de Día para el Adulto Mayor, este se realizará conforme a su alta en ese servicio y a la lista de asistencia dentro de la Casa.

CAPÍTULO VI: ALIMENTACIÓN Y MENÚ

Los menús serán diseñados por la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios en coordinación con la jefatura de Nutrición adscritos a la Dirección de Contacto Comunitario y Casa de Día para el Adulto Mayor, garantizando que sean balanceados, nutritivos y adecuados para la población.

Se ofrecerán dietas especiales para personas con necesidades alimentarias particulares, como diabéticos, hipertensos y vegetarianos.

Las comidas cumplirán con estrictos estándares de higiene y calidad.

CAPÍTULO VII: GRUPOS DE APOYO ALIMENTARIO Y CONSULTA NUTRICIONAL

- I. Se contará con grupos de apoyo alimentario que brindarán orientación sobre hábitos alimenticios saludables;
- II. El Departamento de Nutrición ofrecerá consultas nutricionales gratuitas para monitorear el estado nutricional de los beneficiarios;
- III. Estos servicios serán periódicos y estarán sujetos a la disponibilidad de los profesionales de la salud.

CAPÍTULO VIII: RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL

El personal deberá seguir estrictos protocolos de higiene y seguridad alimentaria:

Medidas de Higiene Personal

- I. Lavado de manos: Antes de iniciar labores, después de usar el baño, manipular alimentos crudos, basura o tocar superficies contaminadas.
- II. Uso de uniforme limpio: Incluye bata, cofia, cubrebocas y mandil, que deben mantenerse limpios y en buen estado;
- III. Uñas cortas y limpias: Prohibido el uso de esmalte o uñas postizas;

- IV. Evitar accesorios: No usar anillos, pulseras, relojes u otros objetos que puedan contaminar los alimentos;
- V. Uso de guantes desechables: Al manipular alimentos listos para el consumo, con cambio frecuente entre tareas;
- VI. Cubrir heridas o lesiones: Con apósitos impermeables y guantes si es necesario.

Medidas de Higiene en la Manipulación de Alimentos

- I. Separación de alimentos crudos y cocidos: Para evitar la contaminación cruzada;
- II. Cocción adecuada: Mantener temperaturas seguras (p.ej., carnes a más de 75°C);
- III. Refrigeración segura: Alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas menores a 5°C;
- IV. Uso de utensilios limpios: No mezclar utensilios usados para alimentos crudos con los de alimentos cocidos;
- V. Evitar contacto directo con los alimentos: Siempre usar pinzas, cucharones o guantes.

Medidas de Seguridad e Higiene en las Instalaciones

- I. Limpieza diaria: Superficies de trabajo, equipos y utensilios deben desinfectarse regularmente;
- II. Control de plagas: Inspección y mantenimiento constante para evitar presencia de insectos o roedores;
- III. Almacenamiento adecuado: Alimentos secos en lugares frescos y ventilados; productos enlatados sin abolladuras ni fugas;
- IV. Gestión de residuos: Uso de contenedores con tapa, separación de basura y disposición higiénica;
- V. Ventilación e iluminación: Áreas de cocina y comedor deben contar con ventilación adecuada para evitar acumulación de vapores o gases.

El personal recibirá capacitación periódica en nutrición, atención al público y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.



TRANSITORIOS

PRIMERO. Los presentes Lineamientos de Operación entraran en vigor a partir de su aprobación por la Junta de Gobierno del Sistema Municipal Para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos.

SEGUNDO. La Dirección General y la Jefatura de Operación de Comedores Comunitarios, darán a conocer a las áreas administrativas del Sistema Municipal Para el Desarrollo Integral de la Familia de Jiutepec, Morelos, los anteriores lineamientos para su cumplimiento.

TERCERO. se ordena la publicación los presentes Lineamientos de Operación en el Periódico Oficial << Tierra y Libertad >> para su debida difusión mediante dicho órgano del Gobierno del Estado de Morelos, para los efectos informativos que haya lugar.

Jiutepec, Morelos a 29 de abril del 2025

Karla María Cristina Aldama Taboada
Directora General del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la
Familia de Jiutepec, Morelos.
Rúbrica.