



Plan de Trabajo del Comedor del DIF Municipal de Arcelia, Guerrero

1. Introducción

El comedor comunitario del DIF de Arcelia tiene como propósito asegurar la seguridad alimentaria y el bienestar de la población vulnerable, especialmente niños, adultos mayores y familias de bajos recursos. Se busca ofrecer alimentos a un costo accesible, con el fin de contribuir al desarrollo nutricional y bienestar de la comunidad.

2. Objetivos Generales y Específicos

Objetivo General:

Brindar acceso a alimentos nutritivos y de calidad a un precio accesible para mejorar la salud y el bienestar de los beneficiarios.

Objetivos Específicos:

- Proporcionar alimentos balanceados a un precio bajo para que más familias puedan acceder a ellos.
- Promover la educación alimentaria y hábitos de vida saludable.
- Generar un entorno de respeto y apoyo en el comedor comunitario.

3. Beneficiarios

Definición de la Población Objetivo:

- Niños y adolescentes en riesgo de desnutrición.
- Adultos mayores en situación de abandono o que viven solos.



- Familias con ingresos bajos que enfrentan dificultades para satisfacer sus necesidades alimentarias.

Criterios de Selección:

- Evaluación socioeconómica realizada por el DIF municipal.
- Participación en programas sociales del municipio.
- Inscripción y registro de beneficiarios en las oficinas del DIF.

4. Estrategias de Implementación

Registro y Evaluación de Beneficiarios:

- Visitas domiciliarias y entrevistas para evaluar la situación económica y social de los solicitantes.
- Colaboración con líderes comunitarios y otras organizaciones para identificar a las familias más necesitadas.

Menús Nutricionales y Costos:

- Menús diseñados por un nutriólogo que garanticen una dieta balanceada, enfocada en productos frescos y de temporada.
- Costo de los alimentos adaptado a las posibilidades de los beneficiarios, permitiendo cubrir parcialmente los costos operativos sin afectar el acceso.



Capacitación del Personal:

- Entrenamiento en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Capacitación sobre trato al usuario y manejo de situaciones de estrés.

5. Actividades Diarias

- Preparación de alimentos y apertura del comedor de lunes a viernes.
- Charlas de nutrición y orientación alimentaria cada semana.
- Actividades recreativas y de convivencia para fomentar un ambiente comunitario.

6. Políticas de Cobro

- Cobro simbólico por cada ración servida, destinado a cubrir parte de los insumos y gastos de operación.
- Posibilidad de exención de pago para los casos más extremos, previa evaluación por parte del DIF.

7. Presupuesto y Financiamiento

Gastos Fijos:

- Sueldos de cocineros y personal de servicio.
- Mantenimiento de instalaciones y utensilios de cocina.



Ingresos:

- Cuotas de recuperación de los beneficiarios.
- Donaciones de empresas locales y particulares.
- Fondos municipales y estatales para apoyar la operación.

8. Monitoreo y Evaluación

- Evaluaciones mensuales para revisar la calidad del servicio y ajustar los menús y precios si es necesario.
- Encuestas de satisfacción para medir la aceptación y sugerencias de los beneficiarios.

9. Indicadores de Éxito

- Incremento en el número de beneficiarios atendidos.
- Porcentaje de recuperación del costo total a través de las cuotas de los beneficiarios.
- Reportes positivos sobre la salud y estado nutricional de los usuarios.

ATENTAMENTE

PROFRA. MARTHA PEREA AVILA

**COORDINADORA DE COMEDOR
DIF MUNICIPAL DE ARCELIA, GUERRERO**

Arcelia, Guerrero, a 13 de noviembre 2024