**Ciudad de México a 9 de septiembre de 2015**

**PALABRAS DEL SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL, JOSÉ RAMÓN AMIEVA GALVÉZ DURANTE LA CONFERENCIA SOBRE EL INICIO DEL PROCESO DE EVALUACIÓN DE DISEÑO Y OPERACIÓN DE LA** **POLÍTICA ALIMENTARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR PARTE DE EVALÚA DF.**

Muchas gracias, muy buenos días a todas y a todos. Agradecemos además la presencia de los medios de comunicación para referirles que, como todas y todos ustedes conocen, de acuerdo al pasado estudio de medición de pobreza realizado por Coneval, esta Ciudad de México presentó resultados positivos en cuanto a la pobreza extrema.

La pobreza extrema está principalmente ligada al tema de carencia alimentaria, es decir, al acceso alimentario por parte de personas, de población en situación de alta vulnerabilidad. Esto quiere decir que una tercera parte de personas que se encontraban en situación de pobreza extrema en la pasada edición en 2012, ahora en esta medición un 31.3% ya han superado esa línea de pobreza extrema.

Esto obedece a un sistema integral de políticas en materia de desarrollo social que el Gobierno de la Ciudad de México, a cargo del Dr. Miguel Ángel Mancera Espinosa, ha instrumentado. Y principalmente obedece también a todo el sistema de política social alimentaria que ha desarrollado la Ciudad.

Por instrucciones del Dr. Miguel Ángel Mancera, ahora pasaremos a otra etapa, es decir, continuaremos para que cada vez se acorte el número de personas en  pobreza extrema de la Ciudad. Transitaremos además a una nueva etapa que se distinguirá por lo siguiente: como ustedes saben, la política alimentaria de la Ciudad se constituye por el programa Aliméntate, los Comedores Públicos y Comedores Comunitarios, en el caso de la Secretaría de Desarrollo Social; y de los Comedores Populares y desayunos que lleva el Sistema DIF- DF, a cargo del Mtro. Gustavo Gamaliel Martínez Pacheco.

Yo trataré el día de hoy de los Comedores Públicos y los Comedores Comunitarios.

Decirles que vamos a dar diversos anuncios. El primero es que la meta que tenemos en cuanto a Comedores Comunitarios para el año 2015, es de 210 Comedores. Tenemos 203 en operación y ahora lo que haremos es alcanzar la cifra de 210, es decir de 7 comedores más. Y aquellos que por una razón dejen de operar y vuelvan a ser sujetos a una nueva adjudicación para su operación, tocarán el tema del empoderamiento económico de la mujer en la Ciudad de México.

Y para ello, de la lista exacta de los más de 700 peticionarios para abrir un comedor público, se asignarán preferentemente aquellos comedores públicos que sean administrados y operados con mujeres. ¿Qué significa esto? Que buscaremos que las mujeres entren a ese sistema de empoderamiento económico, que tengan finalmente auto suficiencia económica y les permite estar en un plano de igualdad respecto al goce de derechos.

Para ello, hemos solicitado al Consejo para Prevenir y Eliminar la Discriminación en la Ciudad de México -aquí esta Jaqueline L´Hoist que es nuestra  titular de COPRED DF-, que conjuntamente con el Instituto de las Mujeres den un curso de empoderamiento, un curso para que las mujeres puedan operar y administrar estos comedores comunitarios que se abrirán.

Y, por otro lado, vamos a pedir a la Secretaría de Finanzas que dé un curso en materia de administración de negocios y cumplimiento de obligaciones fiscales. Por ello esperamos continuar con la instrucción que nos dio el Jefe de Gobierno en la pasada sesión en el Instituto de las mujeres, donde nos pidió que todas las acciones de gobierno se orientarán al empoderamiento de las mujeres, en este caso al empoderamiento económico.

Segundo. Vamos a trabajar con la academia de manera muy importante, vamos a trabajar con las instituciones académicas para dos situaciones.

Primero: para el contenido y alcance institucional de los platillos que se están sirviendo en nuestros comedores. Como ustedes saben el requerimiento calórico, en el caso de los hombres es de 2500 calorías; en el caso de las mujeres de entre 1500 y 2000; y la comida con las raciones que se sirven en nuestros comedores, es el 30% de la energía que el ser humano necesita para el día.

Por eso estas raciones que se sirven de lunes a viernes en nuestros comedores deben tener por lo menos ese contenido calórico, un contenido y alcance nutrimental en donde se balancee perfectamente todos los componentes de hidratos de carbono, de proteínas, de lípidos necesarios para el consumo de las personas que acudan allí, pero además lo vamos hacer con variedad, lo vamos hacer con diversidad, es decir, con platillos para que todas y todos acudan a esos comedores se sientan satisfechos por el sabor de lo que comen y sobre todo con ese toque que le dan quienes administran y operan los Comedores.

Como podrán ver el día de hoy, tanto en los Comedores Públicos como en los Comedores Comunitarios están presentando lo que preparan y, bueno, trabajaremos con la Universidad Autónoma Metropolitana. Agradezco a la Mtra Claudia Radilla su presencia. Y con la Universidad Iberoamericana, la Lic. Luz Irene Moreno Landa, para implementar con estas dos universidades el contenido y alcance calórico nutrimental de los menús que se están sirviendo y realizar prácticas profesionales de las y los pasantes de las carreras de nutrición para que estén en contacto con los comedores.

El segundo punto es que trabajaremos con la iniciativa privada. El día de hoy nos acompañan dos chefs, el chef Rodrigo Reyes y la Chef Gaby López, a quienes agradezco su presencia. Y la intención es tener este acercamiento para ir generando en un futuro un recetario que pueda ser común y pueda ser adoptado por los comedores, pero sobre todo por quienes preparan los alimentos y para ello vienen, para degustar. Tenemos, el día de hoy, compartirles el reconocimiento a las personas que operan los Comedores.

Y otro punto importante dentro de esta política social es que el jefe de Gobierno nos instruyó a una evaluación profunda, completa, que retroalimentara las instrucciones dentro de esta materia. Y para ello nos acompaña hoy tanto el Director General de EVALÚA como las y los consejeros que estarán a cargo de esta evaluación. Ellos explicarán en qué consiste esta evaluación y la intención, principalmente, es que sepamos cómo ir orientando nuestra política alimentaria dentro de un sistema integral de protección social Ciudad México para alcanzar las metas ideales que nos siguen poniendo como cabeza de la aplicación de políticas públicas, como cabeza en el combate a la pobreza extrema, alimentaria; y como referencia en el desarrollo de un toque, podríamos decir, de identidad que da la Ciudad de México en cuanto a la preparación de los alimentos, en cuanto al servicio.

Los Comedores Comunitarios, los Comedores Públicos se han convertido en un sitio de reunión y de reinserción social, ahí acuden a comer los niños, las niñas que estudian, los adultos mayores, las personas que trabajan. Nuestra intención para el próximo año, así lo trataremos con el secretario de Finanzas, es abrir más Comedores Públicos, abrir más Comedores Comunitarios, llegar con más apoyos del programa Aliméntate, que es el tercer componente de nuestro sistema alimentario, para poder abarcar de mejor manera, con amplitud, pero sobre todo con calidad en cuanto a los alcances nutrimentales, a los alcances calóricos y, por qué no, en cuanto al sabor y la calidad de los alimentos que se preparan.

Yo les agradezco y continuamos con la presentación.

Muchas gracias.