

# Política Nacional de Interculturalidad en Salud

## FORTALECIMIENTO DE LA SALUD CON COMIDA, EJERCICIO Y BUEN HUMOR

---

Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

**SALUD**

SECRETARÍA DE SALUD



# Política Nacional de Interculturalidad en Salud

## ACTIVIDADES REALIZADAS Y RESULTADOS

---

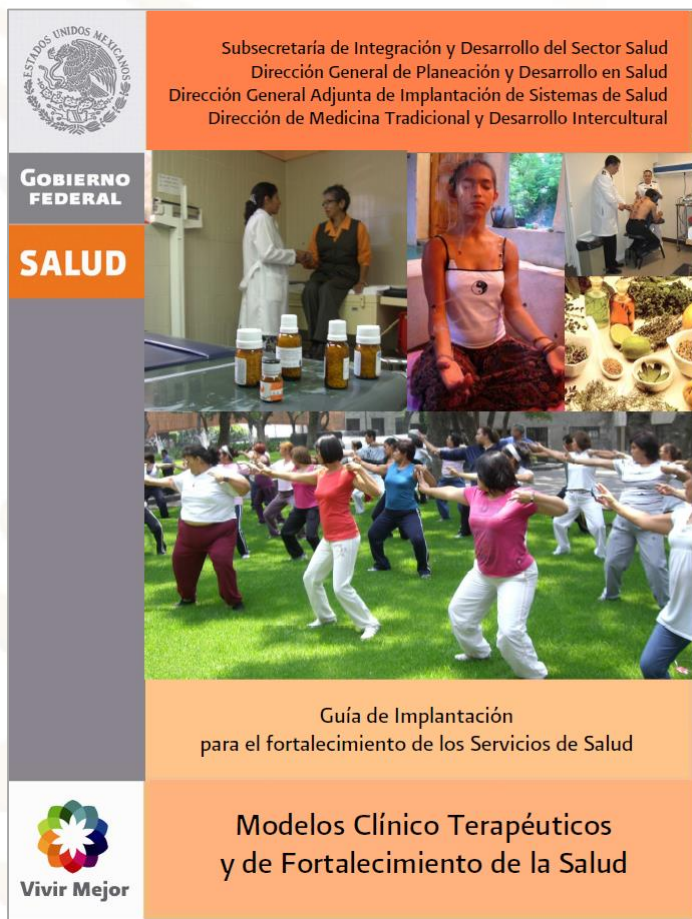
Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

**SALUD**

SECRETARÍA DE SALUD



# EL MODELO



En 2010 se elabora la Guía de Servicios de Salud con el Modelos Clínico terapéuticos y de Fortalecimiento de la Salud



En 2011 se desarrolla el de Fortalecimiento de la Salud

# CAPACITACIÓN EN QI GONG

En 2010 y 2011 se realizó la formación en Qi Gong en la CDMX, Edo Mex y NL  
Con la participación de 270 personas de 90 centros de atención.  
Con ejercicios para adultos mayores y personas con **diabetes**.



## CAPACITACIÓN EN QI GONG

Los servicios de salud de la CDMX organizaron dos diplomados de Qi Gong en 2017 y 2019, a través de nuestros enlaces interculturales, **con 66 personas**. 28 mantuvieron sus grupos **en 24 unidades** que fueron exitosos. Se detuvieron las reuniones por la pandemia. Las personas ya los quieren reabrir.



# MODELO DE LA DIETA DE LA MILPA

Se elabora el primer documento en 2015 y se desarrolla un proceso de enriquecimiento intercultural, con múltiples personas expertas de las comunidades, académicos, de ONG's, institucionales (CENAPRECE), **tenemos una versión 2020 fortalecida con muchos sustentos.**



# CAPACITACIÓN DE LA DIETA DE LA MILPA

Las capacitaciones sobre el modelo de la dieta de la milpa **inician en 2016 y 2017 en la CDMX** para distintos grupos de **nutriólogas y personal de salud en general**.

**En 2016 se conforma y consolida el primer grupo de mujeres de la dieta de la milpa en Santa Catarina Yecahuizótl en Tlahúac CDMX**, impulsado por el Dr. Xuan Zenteno Cuevas, director del Centro de Salud.

**A partir de 2018 se conforman otros grupos de personas de la dieta de la milpa en la CDMX**, impulsados por nutriólogas de centros de salud capacitadas.



# CAPACITACIÓN PARA FORMACIÓN DE REPLICADORES

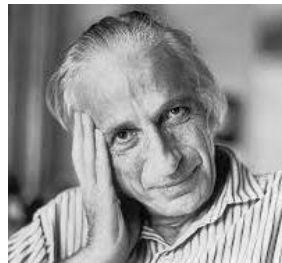
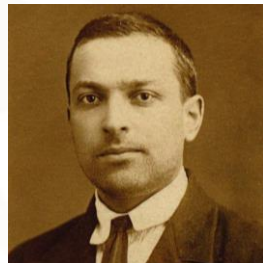
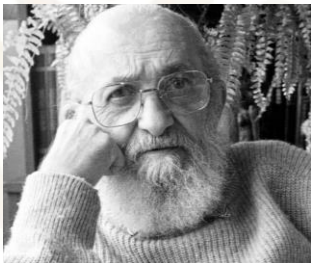
En 2019 se inician capacitaciones para la formación de personas replicadoras en los estados de Querétaro, Guanajuato, Tabasco, Guerrero, CDMX y a nivel nacional. Se invitan de diversas instituciones como IMSS, ISSSTE y DIF.



# SE CUENTA CON TODO EL SUSTENTO PEDAGÓGICO

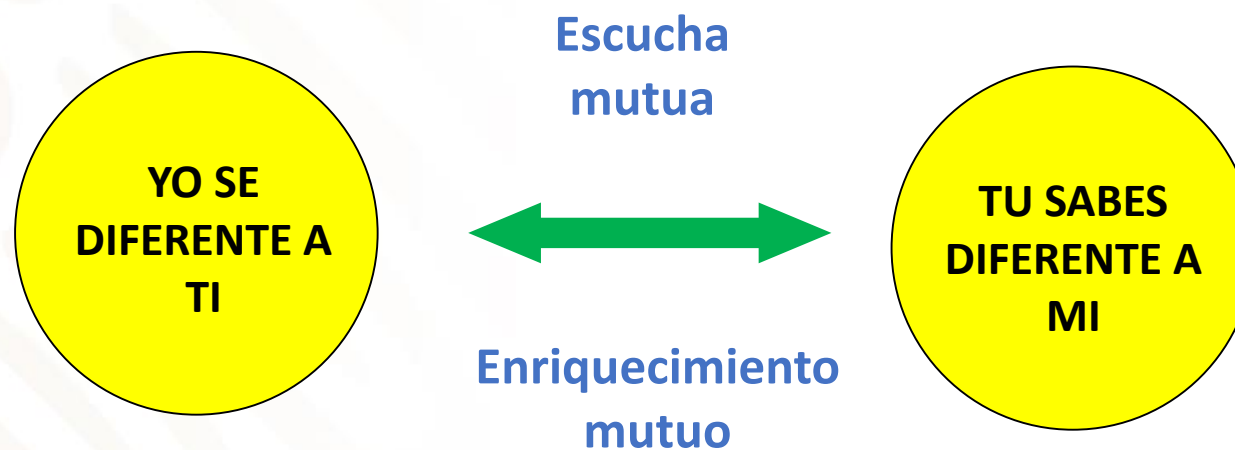
Sustentado en el conocimiento de pedagogía popular con influencia de:

- **Paulo Freire** (Educación significativa y dialógica. Aprender haciendo).
- **Jean Piaget** (Construcción de las estructuras mentales en los procesos de aprendizaje).
- **Lev Vygotsky** (Enfoque histórico cultural del aprendizaje).
- **Ivan Illich** (Cuestionamiento a los objetivos de la educación convencional y propuesta de la educación desescolarizada e intercultural).
- **David Werner**. Metodologías educativas en salud para enseñar de manera sencilla, conceptos complicados.



Lo cual ha impactado en el desarrollo de un

## Modelo Educativo InTercultural



Aplicado en la promoción del modelo de fortalecimiento de la salud y la dieta de la milpa

# SE ENFATIZA EN LA FORMACIÓN DE REPLICADORES

Con un hilo conductor de los temas muy claro y metodología participativa

Presentaciones fáciles de seguir lo cual facilita su replicación.

Da líneas para la participación ordenada de diferentes personas replicadoras.

## Es dinámico.

Se enriquece continuamente con aportes de pacientes, consumidores y diversos especialistas a nivel multidisciplinario, con nuevas evidencias.

- Fortalecimiento de la Salud desde la revisión de los paradigmas.

- Actividad física saludable (Qi Gong)

- Buen Humor. Impacto positivo a nivel emocional

- Dieta de la Milpa  
Desde lo biológico, lo cultural y lo intercultural

Brinda información inicial desde la comprensión de los dos paradigmas fundamentales en la medicina.

Va profundizando en los diferentes elementos específicos, desde el marco conceptual y práctico, enfatizando en las metodologías interculturales

# SE DESARROLLA UN MODELO DE CAPACITACIÓN POR DEMOSTRACIÓN

El personal de salud observa y participa en la promoción intercultural con grupos de pobladores en algunas comunidades, incorporando las actividades de degustación y presentación de sus platillos “tradicionales” basados en la dieta de la milpa.



Atotonilco, Guanajuato



Nacajuca, Tabasco



Ahuatepec  
Ejido, Gro.  
Comunidad  
Náhuatl

# **APROVECHAMIENTO DE LA METODOLOGÍA DE ENCUENTRO INTERCULTURAL DE ENRIQUECIMIENTO MUTUO**

**A finales del 2019 se realizó un Encuentro Intercultural con la metodología de Enriquecimiento Mutuo, sobre alimentación y la dieta de la milpa, entre personal de salud y terapeutas tradicionales en el Estado de Morelos.**



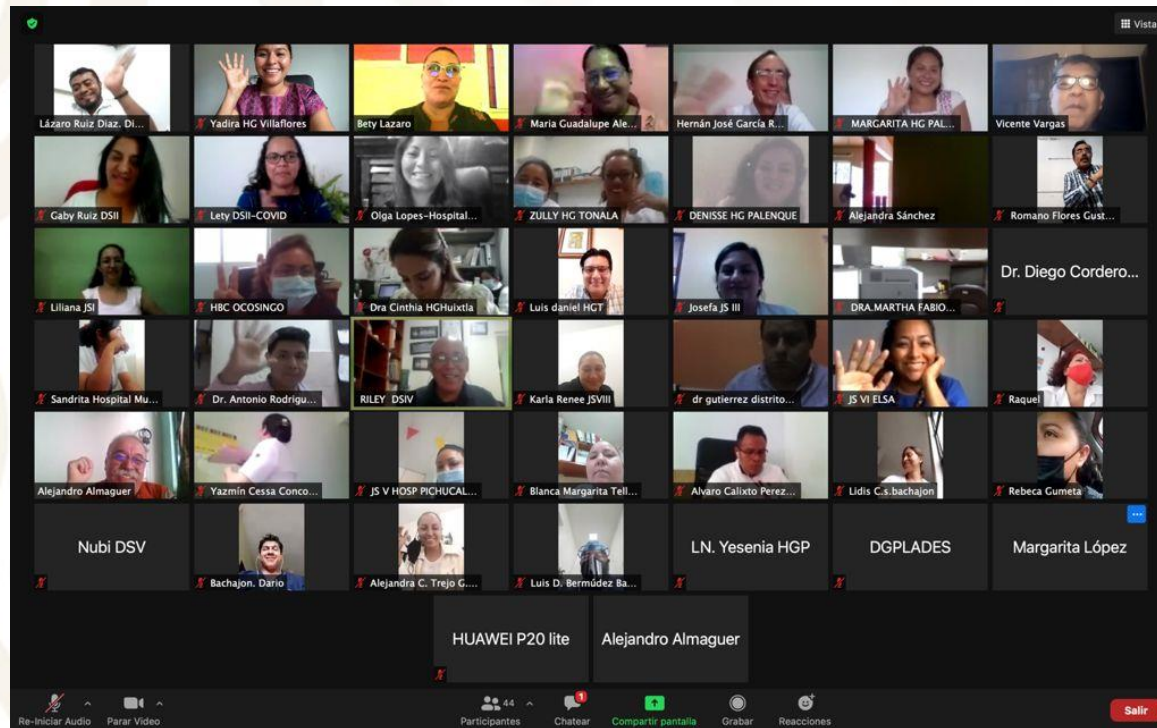
**Interacción enriquecedora que le permitió al personal de salud, conocer la visión y las estrategias de alimentación de los pueblos indígenas.**

**Acción intercultural  
innovadora**

# CAPACITACIÓN A DISTANCIA

## LA PANDEMIA NO NOS DETUVO

Por la “Pandemia, implementamos la estrategia capacitación por internet, durante 2020 y 2021 se realizan talleres para la formación de replicadores con personal de salud de los estados de Michoacán, Guerrero, Veracruz, Tlaxcala, Sonora, Oaxaca, Morelos, Chiapas, Jalisco y Guanajuato; No incorpora la capacitación por demostración, pero sí las experiencias exitosas.



# VINCULACIÓN

## Se ha presentado el modelo de la dieta de la milpa y recibido retroalimentación y colaboración con diversas instancias institucionales, académicas y de la sociedad civil

La Unidad de Prestaciones Sociales del **IMSS**; el **DIF**; la **SADER**; **SEMARNAT**; la Universidad Autónoma de Yucatán (**UADY**); diferentes planteles de la Universidad Benito Juárez; la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (**UACM**); **diferentes Universidades Interculturales**; el Dpto. de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional **del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición** Salvador Zubirán; el Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (**CENAPRECE**), la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (**CONABIO**); el Grupo intersecretarial de Salud, Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad (**GISAMAC**); el Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM; el Museo de Culturas Populares; la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural de la SMA-CDMX; el Departamento de Riesgos de Desastres en México del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (**PNUD**); el Centro de Orientación Alimentaria (**COA**); Educación, Cultura y Ecología, A.C (**EDUCE**)., y **SANANTES**-Comunidad de Terapeutas, **entre otros**. **A nivel internacional** con la Red de Medicina Tradicional, Complementaria e integrativa de las Américas (con auspicio OPS), con el gobierno de Colombia con el programa de cocinas tradicionales, y con la OPS Colombia.



# DIFUSIÓN DE LA DIETA DE LA MILPA

Se elaboraron dípticos e infografías que se difunden de manera general a través de nuestra página: <https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/la-dieta-de-la-milpa-298617>

 **SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Subsecretaría de Integración y Desarrollo del Sector Salud  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud

## Comida Saludable de la Cultura Mexicana



### La Dieta de la Milpa

Somos el resultado de una gran evolución de 2.5 millones de años, los últimos 10,000, los mexicanos nos alimentamos del maíz, frijol, muchos otros vegetales y de algunos animales, en todo este tiempo, nuestro cuerpo se adaptó a esta comida.

En los últimos 40 años, cambiamos aquella comida por alimentos industrializados, con exceso de grasa, azúcares, harinas y sal refinadas, refrescos embotellados, con conservadores, colorantes y contaminados por herbicidas y plaguicidas y escaso consumo de agua, vegetales y frutas frescas, ahora sabemos por las investigaciones científicas que existe epidemia de obesidad, diabetes y cáncer.

En la alimentación que generalmente se promueve, se le ha dado poca importancia a la disponibilidad, gustos, preferencias, sabores y colores, lo que hace difícil seguir las recomendaciones y cambiar los hábitos que nos dañan. Por ello proponemos la **"la dieta de la milpa"**, basada en la alimentación mexicana saludable, la producción local y su diversidad regional.

1

 **SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Unidad de Análisis Económico  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud  
Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

## LA DIETA DE LA MILPA

"ALIMENTACIÓN MEXICANA SALUDABLE, REGIONAL Y CULTURALMENTE PERTINENTE"

La alimentación, además de ser un acto biológico, es una actividad fundamentalmente social y cultural.

"Las personas no comen sólo para alimentar su cuerpo, también su alma" (dicho veracruzano)



**MODELO DE ALIMENTACIÓN, SALUDABLE PARA LA GENTE Y AMABLE CON EL AMBIENTE**

**NUTRITIVA**  
Promueve el balance de los nutrientes que requiere el cuerpo humano para su pleno desarrollo (previene la desnutrición y obesidad).

**SALUDABLE**  
Privilegia el consumo de vegetales que esencialmente contienen fibra, vitaminas y minerales, que actúan como antioxidantes y fitoquímicos bioactivos, fortaleciendo la salud y reduciendo el riesgo de muchas enfermedades. Se promueve la leche materna en menores de dos años.

**RICOS EN ANTIOXIDANTES**  
Y EN ELEMENTOS QUE FORTALECEN EL SISTEMA DE DEFENSA (INMUNE).  
Tales como, las especias, vegetales de hoja, verduras, frutas, cereales, leguminosas, semillas oleaginosas y alimentos probióticos (con microorganismos que conforman la flora intestinal o microbiota).

**AMABLE CON EL AMBIENTE**  
"FORTALECER EL SISTEMA DE DEFENSA ES ESENCIAL FRENTE A ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN, COMO EL VIRUS DEL COVID-19"

Al reducir la ingesta de carnes rojas, grasas saturadas, azúcares y aditivos químicos, se disminuye el riesgo de muchas enfermedades y se protege el medio ambiente.

Con la reducción en el consumo de agua, de gases con efecto invernadero y de sustancias químicas nocivas.

El promover sistemas tradicionales de cultivo como la milpa, siendo un policultivo que requiere menos agroquímicos, también impacta positivamente en el medio ambiente.



De acuerdo al informe **¿Qué hacer?** la reducción en proteína animal (especialmente cárnicos) y alimentos ultraprocesados, es saludable también para el planeta.

[https://repositorio.argentina.gob.ar/handle/2015/10/Report-Summary\\_Spanish\\_1.pdf](https://repositorio.argentina.gob.ar/handle/2015/10/Report-Summary_Spanish_1.pdf)

 **SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Unidad de Análisis Económico  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud  
Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

## TORTILLA DE MAÍZ MEXICANO NIXTAMALIZADO

"BENEFICIOS PARA LA SALUD"

**SU HISTORIA**  
La tortilla y el proceso de nixtamalización son inventos mexicanos (Mesoamérica).

Aporte extraordinario para la nutrición humana y tecnología alimentaria.

De toda América, solo se desarrolló este proceso en Mesoamérica, en el cual el maíz sufre cambios bioquímicos fundamentales.

El nixtamalización sigue considerándose como un proceso sagrado. Muchas mujeres continúan bendiciéndolo al iniciarlo.



**EN EL PROCESO DE NIXTAMALIZACIÓN:**

- El grano de maíz es deficiente en niacina y calcio; el remojo en agua con cal, cenizas o conchas, le adicionan estos elementos.
- Se suaviza la cáscara y el grano, lo que hace al maíz un alimento más fácil de digerir.
- Mueren hongos dañinos para la salud.

El maíz nixtamalizado rinde casi el doble cuando se convierte en masa.

**BENEFICIOS DEL MAÍZ NIXTAMALIZADO**  
Evita raquitismo y pelagra.  
Se conoce de países que consumen maíz NO nixtamalizado y padecen epidemias de raquitismo y pelagra al consumir el maíz, sin otros complementos alimenticios añadidos en la nixtamalización.

Los beneficios de la tortilla nixtamalizada aumentan cuando se elabora con los maíces criollos, nativos de cada región.

En el proceso de nixtamalización el maíz se enriquece con calcio que el cuerpo puede aprovechar, se liberan precursores de la niacina y se mejora la biodisponibilidad de las proteínas.

**ADÉMÁS DE LOGRAR UNA GRAN VAIEDAD DE APLICACIONES CULINARIAS**



**ENFERMEDADES QUE SE PREVIENEN CON MAÍZ MEXICANO NIXTAMALIZADO:**

- Pelagra: producida por deficiencia en niacina.
- Raquitismo: producida por deficiencia en calcio.
- Cáncer de hígado: El maíz mexicano presenta 99 % menos del hongo aspergillus flavus, productor de aflatoxinas cancerígenas. La nixtamalización disminuye la presencia de este hongo.

• Se ha identificado un cultivo de hongo en México, responsable a países como: Sudáfrica que consumen mucho maíz no nixtamalizado.

"Por tu salud y la de tu familia, consume tortillas de maíz mexicano nixtamalizado. Cómpralas con las mujeres y en las tortillerías que las elaboran."

 **SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Unidad de Análisis Económico  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud  
Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

## ALIMENTOS QUE FORTALECEN EL SISTEMA DE DEFENSA

"SISTEMA INMUNOLÓGICO"

Frente al COVID-19 los mensajes preventivos como la sana distancia, el confinamiento en casa, el lavado de manos y el cubrir bocas, son importantes para retrasar los contagios.

sin embargo, lo que realmente detiene y/o elimina el virus es nuestro sistema de defensa (sistema inmune).

**ALIMENTOS VEGETALES**  
Ricos en fitoquímicos antioxidantes, vitaminas (A, B6, B12, C, ácido fólico) y minerales (cobre, hierro, selenio, zinc).

tienen efecto antiinflamatorio y reducen el sistema de defensa.

**ALIMENTOS ANIMALES**  
con exceso de carnes rojas, grasas saturadas, azúcar y aditivos químicos.

liberan radicales libres que afectan negativamente al sistema de defensa.

La lactancia materna junto con el parto vaginal, son los primeros elementos que fortalecen el sistema de defensa.

**FUNCIONAMIENTO ADECUADO DEL SISTEMA DE DEFENSA:**  
Se requiere un nivel y disponibilidad adecuada de nutrientes para producir de manera inmediata, las células y sustancias que requiere la respuesta inmune.

**DAÑO AL SISTEMA DE DEFENSA:**  
La obesidad y la desnutrición afectan su funcionamiento.

**ALIMENTOS QUE FORTALECEN EL SISTEMA DE DEFENSA:**

**ESPECIAS:**  
Aji, albahaca, achote, canela, cebolla, cilantro, clavo, comino, cúrcuma, chile, jengibre, laurel, nepetrina, orégano, perejil, pimentón, pimienta, romero, toronjil, tomillo.

Con propiedades antioxidantes que protegen las células del envejecimiento, favoreciendo el funcionamiento del sistema inmunológico y retrasando el desarrollo celular.

**FRUTAS:**  
Limon, naranjas, mandarinas, guayaba, moras, uvas, mandarinas, papaya, granada.

Contienen antioxidantes, vitaminas y minerales.

**VEGETALES DE HOJA:**  
Quilites, verdolagos, chayas, espinacas, acelgas, kale.

**VERDURAS:**  
Nopal, calabaza, flor de calabaza, jitomate, aguacate, coliflor, brócoli, zanahoria, betabel.

**GRANOS, LEGUMINOSAS Y SEMILLAS:**  
Maíz criollo nixtamalizado (sobre todo el maíz azul), frijol, cacao, chía, amaranto, pepita de calabaza, cacahuates, ajonjolí, almendras, aceite de oliva.

Maíz criollo nixtamalizado (sobre todo el maíz azul), frijol, cacao, chía, amaranto, pepita de calabaza, cacahuates, ajonjolí, almendras, aceite de oliva.

Todo esto se encuentra en: **"La Dieta de la Milpa"** alimentación Mesoamericana culturalmente pertinente.

"La alimentación basada en vegetales, más ejercicio estamina y la reducción del miedo".

Se ha la combinación perfecta para tener un sistema inmune fuerte.

Infografía: Nutrición y Salud, con el apoyo de la Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural. Diseño: Germán Martínez Ortega Alvarado.

# DIFUSIÓN DE LA DIETA DE LA MILPA

Se elaboraron 33 carteles infográficos, que se difundieron en el Twitter de la Secretaría de Salud en 2018 y 2019. Se pueden socializar si se solicitan.



# DÍPTICOS PARA LA POBLACIÓN RURAL E INDÍGENA

Se elaboraron dípticos sobre la milpa como elemento vital de alimentación, y la producción saludable de los alimentos, que se leen y reflexionan en grupos de campesinos.




Subsecretaría de Integración y Desarrollo del Sector Salud  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud  
Dirección de Medicina tradicional y Desarrollo Intercultural

## Alimentación para los Pueblos Indígenas

Comiendo de la milpa y el solar podemos estar sanos y contentos



En México se sigue sembrado milpa, de la cual depende la alimentación de mucha gente del campo y en especial de los pueblos indígenas.

Pero ahora mucha gente come menos alimentos naturales y consume mas productos en latas, sobres y refrescos, con mucha azúcar, sal y otras sustancias que pueden dañarnos, que en conjunto nos debilitan, engordan y enferman. Por eso ahora hay mucha diabetes, enfermedades del riñón y cáncer en nuestros pueblos.

Lo que ya sabían nuestros abuelos, ahora la ciencia lo confirma, "los alimentos de la milpa, el solar y el cerro nos dan independencia, nos quitan el hambre y nos mantienen sanos y felices".

\* Foto: Milpa mazahua en Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco, Estado de México. Autor: Rocio Albino Garduño. Universidad Intercultural del Estado de México.



Subsecretaría de Integración y Desarrollo del Sector Salud  
Dirección General de Planeación y Desarrollo en Salud

## PRODUCCIÓN SALUDABLE DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS



La promoción de un modelo de alimentación saludable y culturalmente pertinente, como *la dieta de la milpa*, debe fundamentarse en una producción saludable de sus alimentos.

Enfermamos y morimos por el alto consumo de alimentos industrializados, a los cuales se les agrega saborizantes, colorantes y conservadores artificiales; en su producción se utilizan agroquímicos nocivos para la vida, los alimentos, el agua, la tierra y el ambiente.

Ahora sabemos que la producción con sistemas mexicanos tradicionales de cultivo, como la milpa, es sana para las personas y para el ambiente, especialmente si se toman en cuenta las acciones que le proponemos, para que la manera de producir sea: Saludable para los suelos, Saludable para el ambiente (los ecosistemas), Saludable para los campesinos y Saludable para los consumidores (las cuatro Ss).



**Con la dieta de la milpa**

# DIFUSIÓN DE LA DIETA DE LA MILPA

Se elaboró un video para promover la elaboración de tamales saludables, sin manteca y con vegetales antioxidantes, titulado *Tamal Milpero*, para ser difundido a través de WhatsApp.



# RECONOCIMIENTOS PARA LA POBLACIÓN RURAL E INDÍGENA

## Elaboración y entrega de reconocimientos a familias guardianes de la milpa



Con la Unidad de Prestaciones Sociales del IMSS

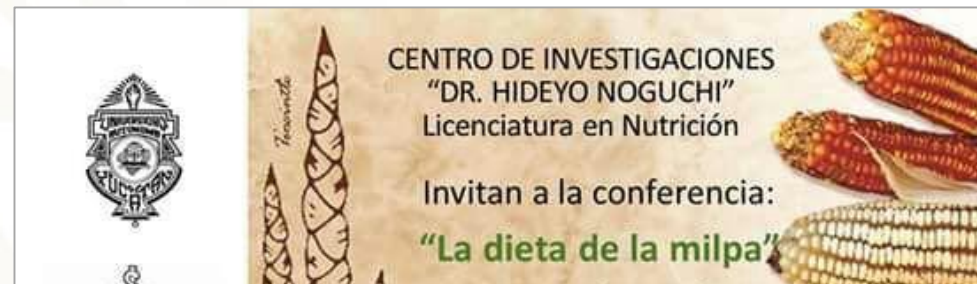
# RESULTADOS

1. **Mayor receptividad y aceptación por la población, debido a la incorporación y rescate de alimentos y recetas propias, que fortalecen sus raíces e identidad, tanto en población rural, como urbana.**



# RESULTADOS

2. **Personas médicas y nutriólogas que han encontrado en el modelo de la dieta de la milpa, respuesta a muchas inquietudes y problemáticas a las que se enfrentaban, y que se han sumado y enriquecido la propuesta.**



# RESULTADOS

## 3. Empoderamiento y autovaloración de la gente, por tratarla como sujetos al escucharlos y construir con ellos las alternativas.

**En actividades presenciales. En Ahuatepec Ejido, Gro.**



**En la posibilidad de enriquecer y modificar elementos y gráficos.**



**En actividades grupales a distancia, con promotores comunitarios y líderes indígenas**

# RESULTADOS

4. **Permanencia de los grupos de apoyo de la dieta de la milpa. Ya llevan más de 4 años, con resultados de mejora de indicadores de salud (peso, reducción del uso de medicamentos, mejor calidad de vida). (Experiencia que presenta la Mtra. Anel Torres en los talleres para formación de replicadores.**

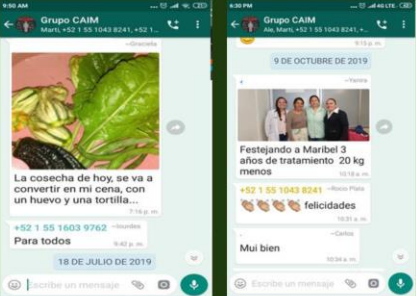
 GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SERVICIOS DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMACIÓN Y EVALUACIÓN

**Experiencias en el Centro de Atención Integral para las Mujeres (CAIM) Iztapalapa**  
Jurisdicción Sanitaria Iztapalapa CDMX.  
Promover un espacio de acción de actividades



Siembra y cosecha  
Dieta de la milpa



Grupo whats App CAIM  
de logros y apoyo Dieta  
de la Milpa



Apoyo económico a  
mujeres de escasos  
recursos

Calle Xocomeco 5, 2° piso, Colonia Tránsito,  
Alcaldía Cuauhtémoc, CP. 06620, Ciudad de México.  
T. 50 38 17 00 ext. 1589 y 1590

CIUDAD INNOVADORA  
Y DE DERECHOS

 GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SERVICIOS DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN DE ATENCIÓN MÉDICA  
SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMACIÓN Y EVALUACIÓN

**Experiencias en el CST-III. Buenavista**  
Jurisdicción Sanitaria Iztapalapa CDMX.  
Volcarse hacia afuera y organizar actividades







Calle Xocomeco 5, 2° piso, Colonia Tránsito,  
Alcaldía Cuauhtémoc, CP. 06620, Ciudad de México.  
T. 50 38 17 00 ext. 1589 y 1590

CIUDAD INNOVADORA  
Y DE DERECHOS

# RESULTADOS

5. Programas institucionales como Grupos de Apoyo Mutuo (GAM), de activación física y promoción de la salud de la SSA, y de nutrición del DIF, que han incorporado en algunos estados la promoción del modelo de fortalecimiento de la salud y la dieta de la milpa.



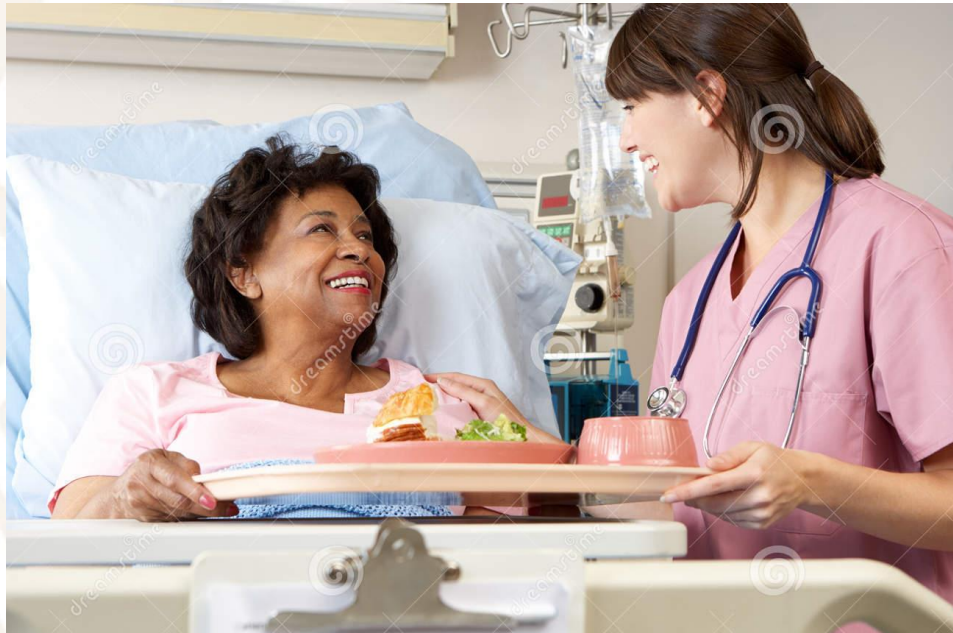
# RESULTADOS

6. Organizaciones, grupos e instituciones que se dedican a la producción de alimentos, que también han identificado aportes y se han sumado y enriquecido el modelo.



## RESULTADOS

7. 54 hospitales que están incorporado menús culturalmente apropiados en Veracruz, 15 en Chiapas, 2 en Querétaro y 2 en Guerrero, y tres Hospitales Federales de Referencia, (Hospital de la Mujer, Hospital Juárez Centro y Hospital Nacional Homeopático), tres Institutos Nacionales (Cancerología, Nutrición y Cardiología), uno estatal (Instituto de Cancerología de Guerrero) y cuatro hospitales estatales (de Guerrero y Querétaro). Taller impartido de nov de 2021 a feb de 2022.



En algunos hospitales se pregunta a los pacientes que quieren comer, de manera dinámica e intercultural, incluyendo niños y niñas (ICG).

# PROPUESTAS A FUTURO

## Acciones nuevas

### 1. Socializar y presentar el modelo y sus ventajas con diversos actores sociales, ofreciendo reconocimientos con:

- Productores y mercados para ofrecer canastas de alimentos basados en el modelo.
- Negocios de comida.
- Tortillerías y tortilleras que utilizan maíz nixtamalizado.
- Tamaleros/as que ofrezcan tamales sin manteca.
- Comedores comunitarios, barriales, escolares y laborales.
- Vendedores de verduras y frutas.
- Escuelas y sociedades de padres de familia.



# PROPUESTAS A FUTURO

Acciones nuevas

2. Campañas de difusión a la población en general y a diferentes grupos específicos, por medios de comunicación, internet, radios comunitarias y WhatsApp, organizada con grupos de la sociedad civil. Acuerdo taller 15/07/21 de reestructuración de la estrategia de implementación de la dieta de la milpa.
3. Promoción de grupos de apoyo de la dieta de la milpa, incluyendo los GAM/diabetes.
4. Promover que más hospitales incorporen menús culturalmente adecuados.
4. Vinculación institucional y con la sociedad civil para acciones específicas.



**Grupo interdisciplinario**

Comunidad de terapeutas en salud, arte y conciencia  
**SANANTES**

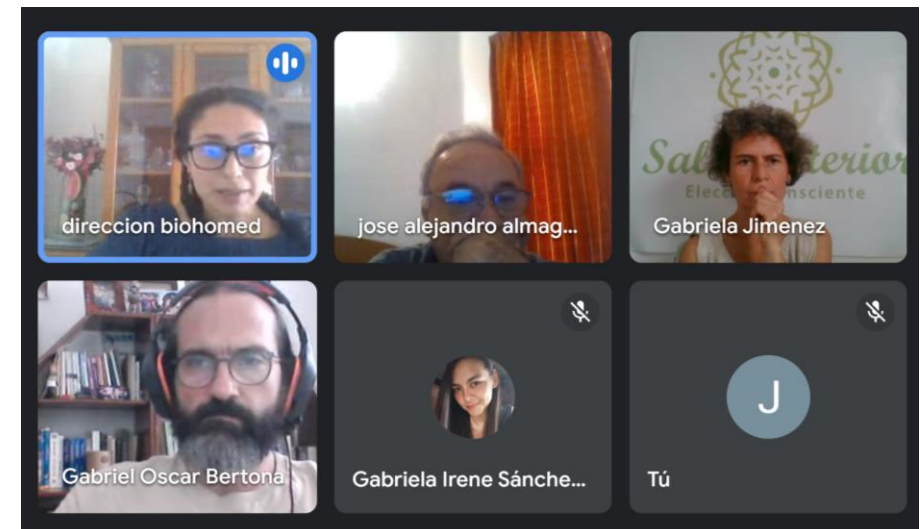
**Sinergia saludable**

Profesionales, terapeutas y facilitadores (315)  
Actores medicina tradicional  
Educadores  
Médicos  
Psicólogos  
Nutriólogos  
Terapeutas Físicos  
Maestros de yoga  
Maestros de Qi Gong  
Sociólogos  
Médicos  
Terapeutas y genética  
Antropólogos  
Coach de Negocios  
Homeopatas  
Acupunturistas  
Masajistas  
Herbolarios  
Albergues  
Músicos  
Bailarines  
Terapeutas en Vinculación  
Sociólogos  
Cocineros  
Jardineros  
Farmacéuticos

Centros de atención terapéutica, negocios, empresas, restaurantes

Diversas organizaciones y escuelas

**Impacto y acciones en atención sanitaria integral**



Zoom meeting interface showing participants:

- direccion biohomed
- jose alejandro almag...
- Gabriela Jiménez
- Gabriel Oscar Bertona
- Gabriela Irene Sánche...
- Tú

# DIRECCIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO EN SALUD

## Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

---

<https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/medicina-tradicional-y-desarrollo-intercultural>

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

