



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
INABIE

DIRECCIÓN DE FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Departamento de Nutrición

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ALIMENTARIA

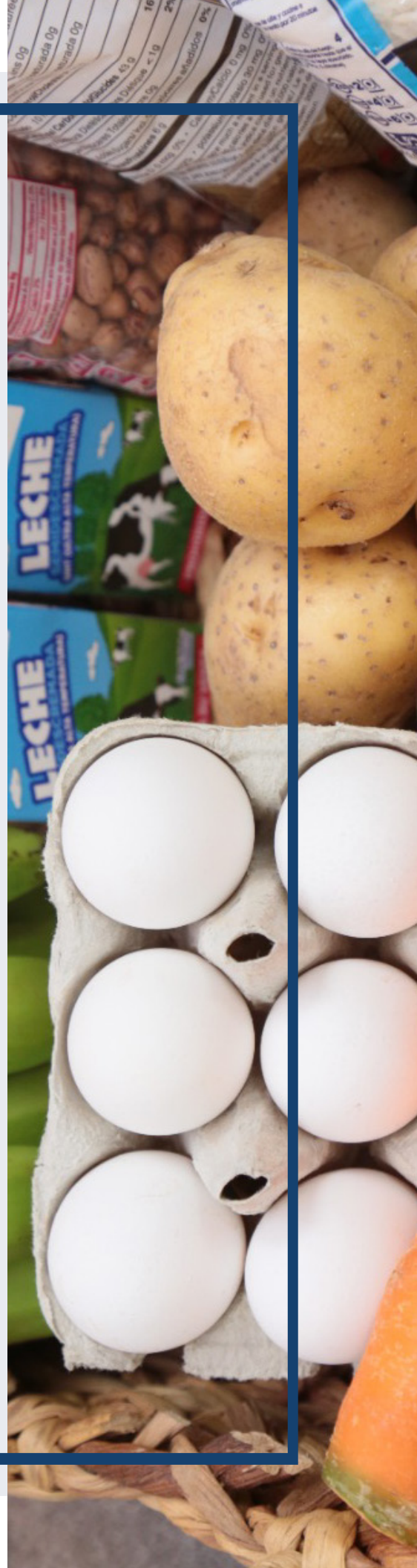
Departamento de Aseguramiento de la
Calidad de los Alimentos

Departamento de Seguimiento

Departamento de Operaciones

LINEAMIENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Santo Domingo, R.D
Septiembre 2022







Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Dirección Ejecutiva

Ing. Víctor Castro

Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional

Dra. Ana Carolina Báez

División de Desarrollo de Productos
Departamento de Nutrición
División de Evaluación Nutricional

Dra. Yomaira Tejeda
Dra. Ana Indhira Zabala

Dirección de Gestión Alimentaria

Lic. Osvaldo Liria

Departamento de Aseguramiento de la Calidad
Departamento de Seguimiento
Departamento de Operaciones

Ing. Luz Josefina Felipe
Lic. Isabel Cristina Méndez
Lic. Luis Omar Santiago

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
OBJETIVOS	6
ALCANCE	6
1. FUNCIONES DE LOS DEPARTAMENTOS EJECUTORES DEL PAE	6
2. MODALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	8
3. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PAE	9
4. DESCRIPCIONES DE ACTIVIDADES	10
5. CONDICIONES REQUERIDAS EN EL CENTRO EDUCATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE	19
6. VIGILANCIA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	20
7. MONITOREO Y CONTROL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	21

INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar constituye el principal programa social del gobierno dominicano, ejecutado por el Ministerio de Educación bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE). Tiene como finalidad ofrecer alimentos a los estudiantes de los centros educativos del sistema público, en diferentes modalidades con el objetivo principal de: contribuir con la adecuada nutrición, motivar la asistencia, disminuir la deserción escolar y ofrecer formación sobre alimentación saludable.

El programa ha mantenido un crecimiento y fortalecimiento sostenido desde su formalización en el año 1997 con la aprobación de la Ley de Educación 66-97.

El momento actual caracterizado principalmente por el mejoramiento de la calidad nutricional del menú y mejoras en la vigilancia nutricional, requiere que la ejecución del PAE se realice de acuerdo a un eficiente y efectivo sistema de gestión, a fin de que las actividades se lleven a cabo de manera coordinada, bajo la responsabilidad de los actores involucrados en toda la cadena del proceso y se garantice la entrega de alimentos nutritivos e inocuos, cumpliendo con la programación establecida, sin afectar las actividades docentes.

Por tales razones, la presente dirección del INABIE ha considerado como actividad prioritaria la actualización de los lineamientos para la ejecución del PAE en los centros educativos, de manera que los responsables de su ejecución tengan a mano instrucciones claras sobre las acciones que deben llevarse a cabo en cada etapa del proceso.

El presente documento tiene como objetivo presentar a los directores de centros educativos del MINERD, de forma breve, los lineamientos antes señalados, de acuerdo con las nuevas políticas del INABIE, en coordinación con el Ministerio de Educación.

OBJETIVO

Servir como marco de referencia para establecer los requerimientos generales que deben cumplir los proveedores del Almuerzo Escolar del Programa de Alimentación Escolar donde se garantice la calidad nutricional de los alimentos y se cumplan los principios básicos de higiene y manipulación de los alimentos, contribuyendo a disminuir los riesgos presentes en el programa.

ALCANCE

El presente documento aplica a los Centros Educativos (CE) que reciben el Programa de Alimentación Escolar por parte del INABIE: recepción y entrega al consumidor final hasta el manejo y disposición de los desperdicios.

6

1. FUNCIONES DE LOS DEPARTAMENTOS EJECUTORES DEL PAE

Los departamentos encargados de la ejecución del PAE son: Nutrición, Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos, Departamento de Operaciones y Departamento de Seguimiento, a través de los cuales se diseña, entrega y verifica la adecuada ejecución del mismo.



Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional

- Definir y establecer los documentos (protocolos y normativas) en el ámbito de formulación, evaluación y educación alimentaria y nutricional del PAE.
- Supervisar y coordinar el diseño y elaboración de los menús, recetarios de preparaciones culinarias y las fichas técnicas de los productos alimenticios.
- Administrar el Sistema Integral para la Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE), a los fines de evaluar sistemática y oportunamente la información de estado nutricional de los estudiantes.
- Coordinar estrategias de trabajo con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales implicadas en la salud nutricional.
- Diseñar e implementar un sistema de retroalimentación sobre el desempeño del PAE en los Centros Educativos para la aplicación de mejoras.
- Elaborar y coordinar capacitaciones para los equipos técnicos involucrados en el ámbito alimentario nutricional en términos de nutrición, higiene y manipulación de alimentos.
- Proveer los requerimientos del menú para los procesos de compras.
- Asegurar la elaboración de los menús y tramitarlo hasta su aprobación de acuerdo con las normas establecidas.
- Supervisar los procesos de investigación, elaboración y pruebas de nuevos productos y canalizar ante el Comité del PAE y la Dirección Ejecutiva.

Dirección de Gestión Alimentaria

- Garantizar la planeación, administración, ejecución y el control de las actividades relativas a la logística del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- Asegurar la disponibilidad, integridad y actualización de la Base de Datos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- Coordinar el cumplimiento de los procesos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los Alimentos.
- Asegurar y garantizar la planificación y ejecución de las inspecciones a los proveedores
- Garantizar un monitoreo permanente al cumplimiento de los requisitos establecidos para la distribución y manipulación de los alimentos, así como el desempeño de los proveedores del Programa de Alimentación escolar (PAE)

2. MODALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

El PAE contempla cuatro modalidades que se identifican como los cuatro servicios de alimentación del programa:

a. PAE Urbano: modalidad del Programa de Alimentación Escolar que se encarga de brindar una ración alimenticia sólida y una líquida en la tanda matutina y vespertina de los centros educativos beneficiarios, ubicados en las zonas urbanas.

b. PAE Fronterizo: modalidad del Programa de Alimentación Escolar que se ejecuta en provincias de la zona fronteriza o colindante con ella, ya sea en zona periurbana o a nivel rural y de difícil acceso.

c. PAE Rural: modalidad del Programa de Alimentación Escolar que opera en zonas rurales de difícil acceso y bajos recursos, tiene como requisito la participación comunitaria y suministro de raciones alimenticias crudas y cocidas de producción local.

d. Jornada Escolar Extendida (PAE-JEE): modalidad del Programa de Alimentación Escolar que brinda desayuno, almuerzo y merienda como apoyo a la jornada educativa extendida, cubriendo un 70% de los requerimientos nutricionales diarios.

3. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PAE

El Programa de Alimentación Escolar se ejecuta de acuerdo con el siguiente proceso:



El **MINERD** y el **INABIE** son los responsables de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Cada etapa del proceso tiene responsables de primer nivel de intervención de acuerdo con sus funciones y competencias, los cuales ejecutan las acciones correspondientes y mantienen la dinámica del sistema de gestión orientada al mejoramiento continuo del proceso.

Esto se logra mediante la coordinación de las acciones, la retroalimentación de los resultados, acciones por incumplimiento e introducción de mejoras.

A continuación, se presenta una descripción de los elementos de cada etapa del proceso y las acciones que deben ejecutar los actores involucrados.

4. DESCRIPCIONES DE ACTIVIDADES

4.1 Definición de requisitos del servicio

La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional a través del Departamento de Nutrición tiene la responsabilidad de seleccionar los alimentos y diseñar el menú de los diferentes momentos de alimentación y modalidades del Programa de Alimentación Escolar. Este proceso incluye varias actividades:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Selección de productos	Se escogen los alimentos que conformaran parte del menú de acuerdo con los grupos de alimentación.
Desarrollo de productos	Validación de productos nuevos a ser incluidos en el PAE.
Definición de fichas técnicas	Elaboración de las fichas que indican el aporte de nutrientes de acuerdo con las porciones.
Determinación del aporte nutricional	Se determina el aporte nutricional del menú de acuerdo con las necesidades establecidas por las guías nutricionales para cada grupo de edad y se establecen las cantidades que cumplan con los requerimientos.
Estandarización de las recetas	Elaboración de los platos a ser incluidos en el menú para garantizar conservación de cualidades organolépticas y evaluar su rendimiento.
Elaboración del recetario del PAE	Se elabora recetario con los platos incluidos en el menú vigente del PAE conteniendo las pautas de preparación, rendimiento, información nutricional y porciones correspondientes por grupo de edad, el cual es la guía a seguir por los proveedores del PAE.

4.2 Preparación y contratación del servicio de alimentación

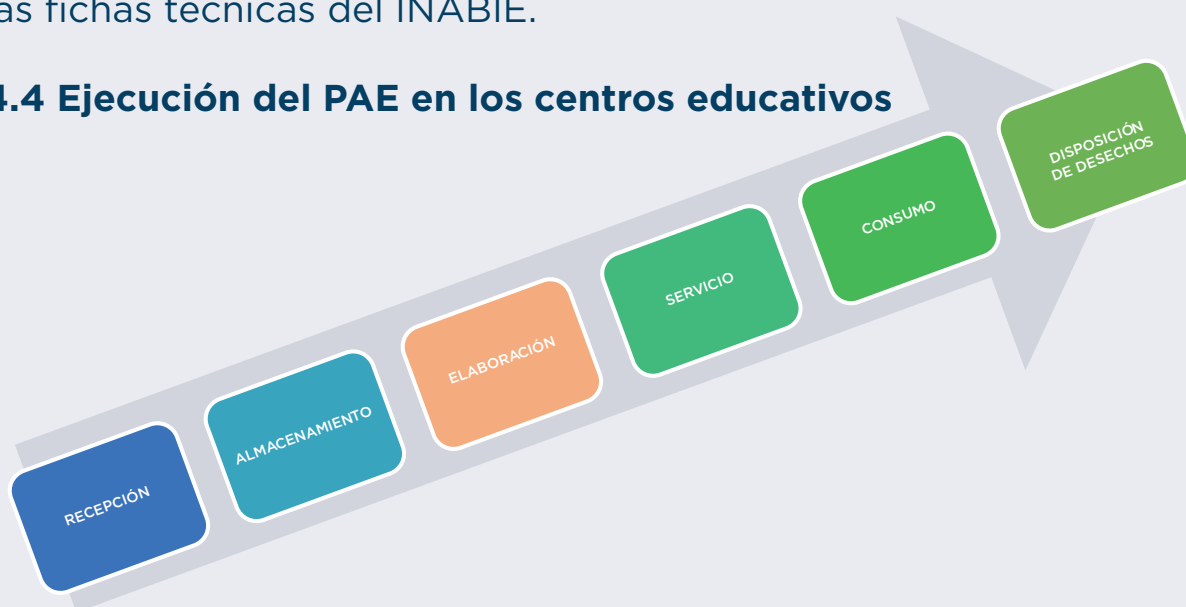
La contratación del servicio de alimentación es responsabilidad del Departamento de Compras y Contrataciones, mediante un proceso de licitación con el apoyo de los departamentos de las Direcciones de Formulación y Evaluación Nutricional y Gestión Alimentaria.

4.3 Elaboración, preparación y distribución de alimentos destinados al PAE

Esta etapa es responsabilidad de los proveedores de alimentos del PAE en sus diferentes modalidades, los cuales deberán procesar o preparar los alimentos crudos y procesados siguiendo los requerimientos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos en los contratos y cumpliendo con los requisitos establecidos en las fichas técnicas del INABIE.

La Dirección de Gestión Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos mantiene un proceso de inspección, monitoreo y seguimiento de los centros de operación de los proveedores con la finalidad de velar por el cumplimiento de los requisitos establecidos en los contratos. También toma muestras de los productos para fines de evaluación de su cumplimiento con las fichas técnicas del INABIE.

4.4 Ejecución del PAE en los centros educativos



- 4.4.1 Recepción de los alimentos.
- 4.4.2 Almacenamiento de los alimentos (cuando aplique).
- 4.4.3 Preparación de los alimentos (en centros con cocina).
- 4.4.4 Servicio de los alimentos.
- 4.5.5 Consumo de los alimentos.
- 4.5.6 Disposición de desechos.

La dirección del Centro Educativo y sus colaboradores son responsables de que las actividades antes descritas se ejecuten de acuerdo con las disposiciones, procedimientos e instructivos establecidos por el INABIE.

A continuación, se presentan las principales acciones y responsabilidades de cada una de las etapas.

4.4.1 Recepción de los alimentos

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
CANE o Comité de recepción	Cada centro educativo perteneciente a las diferentes modalidades del PAE, debe tener constituido un CANE o Comité de Recepción, integrado de acuerdo con los lineamientos establecidos por el INABIE. Este comité deberá verificar lo siguiente: condiciones del vehículo donde se transportan los alimentos, cantidad de alimentos, temperatura / peso (si aplica), fecha de vencimiento y número de lote (si aplica), características organolépticas de los alimentos (sabor, color, olor, aspecto) envases, cumplimiento del menú. Deberá emitir un reporte de aceptación o rechazo y entregarlo a la dirección del centro para la decisión final sobre la entrega de los alimentos. La evaluación en la recepción debe realizarse siguiendo el instructivo aprobado por el INABIE y los resultados deben registrarse en los formularios correspondientes.
Área de evaluación de alimentos, instrumentos y materiales requeridos	Se debe definir un espacio adecuado para que el comité de recepción realice la evaluación de los alimentos, así como proveer los instrumentos (termómetros, balanzas, otros) y materiales necesarios para las evaluaciones.
Horario de Recepción de Alimentos	La dirección del centro educativo y el proveedor deberán coordinar el horario de recepción de los alimentos en los diferentes tiempos de alimentación de acuerdo a los lineamientos establecidos por el MINERD.
Firma de Conduces	El director del centro educativo debe firmar el conduce entregado por el representante del proveedor luego de verificarse la calidad de los alimentos y la cantidad que aparece en el documento.

OBSERVACIONES

La decisión de aceptar o rechazar los alimentos deberá estar fundamentada en los lineamientos establecidos por el INABIE sobre la inocuidad de los mismos. Los casos de rechazo deben ser comunicados de manera formal y por escrito al proveedor, quien deberá retirar los alimentos del centro.

El director del centro debe informar de inmediato al INABIE, dirección distrital, técnico distrital, sobre situaciones anormales detectadas en la recepción de los alimentos.

Deberá llevar un registro de casos detectados en la recepción de los alimentos.

4.4.2 Almacenamiento de los alimentos

En las modalidades del PAE que requieren del almacenamiento de los alimentos antes de su entrega, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Área de almacenamiento. Condiciones	El centro educativo debe disponer de un área para el almacenamiento de los alimentos hasta su consumo, que cumpla con los requisitos requeridos en cuanto a: edificación (paredes, puertas, pisos, ventanas, techos), ventilación, disponibilidad de paletas, estantes, armarios, iluminación, equipos de refrigeración /congelación (si aplica). Espacio suficiente para la cantidad de alimentos. El personal responsable debe conocer las especificaciones de almacenamiento de los alimentos.
Organización y rotación de materiales	El almacén debe estar debidamente organizado, por producto. Se debe respetar la regla: Primero en entrar, primero en salir (PEPS).
Limpieza y orden	El almacén debe tener un programa de limpieza y organización periódica y eliminar los materiales no necesarios.
Mantenimiento del almacén	El centro educativo debe mantener un programa de mantenimiento del almacén en coordinación con el MINERD de pisos, paredes, techos, ventanas, protección contra plagas y otros, de manera que se evite su deterioro.

4.4.3 Preparación de alimentos en los centro educativos que cocinan

En los centros que cocinan los alimentos de las modalidades Jornada Escolar Extendida, PAE RURAL y Fronterizo, se deben cumplir con los siguientes requisitos para las cocinas y proceso de preparación de los alimentos:

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Materias Primas	Los alimentos utilizados para preparar los platos de la modalidad JEE deben cumplir con las especificaciones establecidas por el INABIE y provenir de suplidores confiables, deben ser evaluadas en la recepción y posteriormente almacenadas en condiciones apropiadas, en especial las que necesitan refrigeración, congelación. En las modalidades PAE Rural y Fronterizo, se deben verificar la fecha de vencimiento, condiciones de los envases, frescura de los vegetales, antes de proceder a la preparación de los platos.
Equipos e Instrumentos para preparar los alimentos	Las cocinas deben estar equipadas con los equipos y utensilios necesarios para la preparación de los alimentos. Las estufas y refrigeradores/congeladores deben estar en condiciones óptimas de operación.
Área física (edificaciones) de las cocinas	La cocina debe tener los pisos, paredes, puertas, ventanas en condiciones adecuadas, con ventilación e iluminación suficiente. El área debe estar protegida contra la entrada de plagas con mallas protectoras.
Disponibilidad de agua	La cocina debe tener agua segura para las operaciones de lavado, preparación de los alimentos, limpieza y desinfección de equipos. Para el lavado de ensaladas se debe disponer de agua purificada.
Disponibilidad de gas propano	La dirección del centro es responsable de mantener al día la compra del gas propano que se usa como combustible en las estufas.
Elaboración de los platos del menú	Se deben elaborar los platos del menú siguiendo el Recetario elaborado por el Departamento de Nutrición y los Lineamientos Nutricionales. Es fundamental respetar los tiempos y temperaturas de cocción de los alimentos, en especial las carnes. No está permitido el uso de condimentos artificiales en la preparación de los alimentos. Se debe evitar la contaminación cruzada. La preparación de las comidas debe realizarse en el horario establecido y ser conservadas tapadas hasta su servicio a temperatura mayor de 65 grados Celsius (caliente).
Personal que trabaja en la elaboración de los alimentos	El personal que trabaja directamente en la elaboración de los alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: no presentar enfermedades visibles (toser, estornudar, lesiones en la piel), con análisis de laboratorio exigidos por el Ministerio de Salud Pública al día, vestir ropa de color claro y limpia, calzado cerrado. Debe estar calificado en Manejo Higiénico de Alimentos y en los procedimientos de elaboración de los alimentos del menú.

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Disposición de Desechos	La cocina debe tener facilidades para salida de agua de limpieza (inclinación del piso, canaletas, desagües). Debe disponer de zafacones con tapas para colocar la basura que se genera por la preparación de los alimentos.
Programa de limpieza y desinfección	Se debe elaborar y aplicar un programa de limpieza y desinfección de los equipos áreas de la cocina que defina: frecuencia, procedimiento, productos de limpieza. El centro educativo es responsable de mantener el inventario de los productos y materiales necesarios para la limpieza y desinfección de las cocinas.

4.4.4 Distribución y servicio de los alimentos

El servicio de los alimentos debe realizarse en las diferentes modalidades del PAE de acuerdo a los siguientes requisitos:

16

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Horario	El horario de la entrega de los alimentos debe ser el establecido por el MINERD para los diferentes tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo, merienda).
Logística de distribución	La dirección del centro debe organizar la logística de distribución y consumo de los alimentos, con el apoyo de colaboradores asignados para esos fines. Desayuno: El procedimiento de entrega debe definirse, asignando un personal por curso para que se encargue de la distribución. Se deben verificar las condiciones de los alimentos antes de su entrega. Almuerzo: Estaciones de distribución del almuerzo, personal que acompaña a los responsables de servir la comida por parte de los suplidores. Este personal debe cumplir con los requisitos de vestimenta, cubre pelo, cubre bocas y uso de guantes desechables.

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Servicio y consumo de los alimentos del almuerzo escolar	• Disponibilidad de mesas y sillas en el comedor. • Limpieza, organización del comedor e higienización de mesas. • Verificación del tamaño de las porciones por edad que sirve el personal del suplidor a los estudiantes. • El agua para consumo debe ser purificada. • Organización del servicio por edad de los estudiantes y cursos. • Lavado de manos de los estudiantes antes de comer. • Si el consumo es en las aulas, retirar los útiles para disponer del pupitre. Usar mantel individual. • Los maestros deben acompañar los estudiantes para verificar el consumo y promover hábitos saludables. • Verificar consumo de vegetales. • Disposición de los desechos en los zafacones. • Retirar todos los desperdicios después de terminado el consumo.

OBSERVACIONES

Se debe determinar y registrar si los alimentos servidos fueron consumidos por los beneficiarios. En caso de alimentos sobrantes no servidos, que están en condiciones de ser consumidos, el director del centro debe decidir su destino final.

Se debe determinar y registrar la cantidad de desperdicios de alimentos en el centro educativo.

Estos datos deben ser registrados y reportados al INABIE.

Se deben determinar las causas del bajo consumo o rechazo de determinados alimentos entregados en el menú.

Estos datos deben ser registrados y reportados al INABIE.

4.4.5 Disposición de desechos

La dirección del Centro Educativo es responsable de establecer un programa de disposición de los desechos generados por la alimentación escolar. Se debe concientizar a los estudiantes sobre la colocación de los desperdicios en los zafacones y luego lavarse las manos. Nunca tirar la basura en el piso, patios, jardines, canchas, etc.

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Disponer de zafacones con tapa y fundas para la colocación de los desperdicios	Elaborar un mapa con puntos para colocar los zafacones con tapas en diferentes lugares del centro educativo, identificados.
Retiro diario de la basura de zafacones	Designar un personal que se encargue de retirar diariamente las fundas con desperdicios y colocar otra en los zafacones.
Área de colocación de fundas de basura para su recolección por el ayuntamiento	Establecer un lugar apropiado para colocar las fundas de basura para ser recogidas por la autoridad local (ayuntamiento). El área debe estar construida de manera que pueda limpiarse luego de la recolección. Evitar la acumulación de basura. Mantener contacto con la autoridad local (ayuntamiento) para coordinar la recogida frecuente de la basura.
Formación sobre manejo de desechos	El centro educativo debe establecer jornadas de capacitación y concientización dirigidas al personal y estudiantes sobre el manejo responsable de los desechos, tres R, efectos de la contaminación con basura en la salud y calidad del ambiente.

5. CONDICIONES REQUERIDAS EN EL CENTRO EDUCATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE

Los centros educativos deben tener condiciones adecuadas para la ejecución del proceso de alimentación a fin de evitar fuentes de contaminación y dificultades con su implementación.

Estas condiciones deben ser apoyadas por las áreas competentes del MINERD.

REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Servicio de agua segura	El centro debe disponer de agua para; baños, lavado de manos, lavado de vegetales y víveres, preparación de alimentos, fregado de utensilios para cocinar y comer. Debe disponer de medios de almacenamiento (tinacos, cisternas) con bombas de buen funcionamiento. Si no tiene acceso a la red pública de agua potable, debe tener un pozo con bomba para extraer agua. La misma debe ser tratada para su consumo. Los inodoros, duchas y lavamanos deben tener agua permanente
Servicio de agua purificada	El agua para el consumo de los estudiantes, preparación del producto preparado lácteo en polvo, lavado de frutas y vegetales debe ser purificado.
Disponibilidad de baños con lavamanos y lavamanos en áreas de alimentación	El centro educativo debe disponer de inodoros y lavamanos en buen estado y en cantidad adecuada para la cantidad de estudiantes y personal. Con agua permanente, jabón y papel higiénico.
Programa de limpieza y desinfección	Se debe implementar un programa de limpieza de áreas, diario y limpieza profunda semanal o quincenal. Los productos de limpieza deben ser adquiridos por el centro o suministrados por el MINERD.
Programa de control de plagas	Se debe implementar un programa de control de plagas, en coordinación con el MINERD, donde se definan las actividades para evitar las plagas: método de control, productos utilizados, frecuencia de aplicación, responsables.
Elaboración de los platos del menú	Se deben elaborar los platos del menú siguiendo el Recetario elaborado por el Departamento de Nutrición y los Lineamientos Nutricionales. Es fundamental respetar los tiempos y temperaturas de cocción de los alimentos, en especial las carnes. No está permitido el uso de condimentos artificiales en la preparación de los alimentos. Se debe evitar la contaminación cruzada. La preparación de las comidas debe realizarse en el horario establecido y ser conservadas tapadas hasta su servicio a temperatura mayor de 65 grados Celsius (caliente).
Servicio de energía eléctrica	Se debe disponer de energía eléctrica para el funcionamiento de refrigeradores donde se conservan los alimentos, la iluminación y otros.

6. VIGILANCIA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Para garantizar la adecuada ejecución del servicio de alimentación escolar, el INABIE ha establecido mecanismos de vigilancia y verificación en cada una de las etapas de ejecución del programa en el centro educativo. Para ello se cuenta con un equipo conformado por actores del MINERD, del INABIE y del Centro Educativo:

- CANE o Comité de recepción de alimentos.
- Directores y Técnicos distritales.
- Analistas de gestión alimentaria.
- Promotores de Bienestar Estudiantil.
- Técnicos de Aseguramiento de la calidad.
- Coordinadores Regionales de Educación Nutricional.
- Técnicos de Educación Nutricional.

Técnico de Educación Nutricional - funciones

- Acompañar y asesorar la gestión del PAE en el centro educativo a través del levantamiento de condiciones óptimas y acciones de vigilancia.
- Conformar y capacitar los comités de apoyo a la gestión del PAE.
- Capacitar a los actores de la comunidad educativa en materia de la adecuada manipulación de alimentos, prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETA y en Educación Alimentaria y Nutricional.
- Realizar levantamientos de satisfacción de alimentos del PAE.
- Coordinar evaluaciones e intervenciones nutricionales a los escolares.

7. MONITOREO Y CONTROL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

La Dirección de Gestión Alimentaria, monitorea y controla el servicio de alimentación, siendo este el punto de revisión y unión entre el INABIE y los diferentes actores: proveedores, directores de centros educativos, técnicos y directores distritales. Con el objetivo de lograr un alto rendimiento del programa y optimizar el servicio de alimentación, y canalizar todo el flujo de información dentro del PAE.

Las funciones de esta etapa son las siguientes:

- Monitorear el servicio de la alimentación en los centros educativos.
- Obtener los datos correspondientes a la recepción de los alimentos en los centros mediante: llamadas, correos electrónicos, a través de los técnicos distritales y el director de los centros educativos.
- Analizar y realizar mediciones de las situaciones que se presenten con los centros educativos y el proveedor.
- Atender y buscar soluciones prácticas a las reclamaciones y quejas por parte de los centros con relación a la entrega del servicio.
- Generación de datos e informes correspondiente al servicio de alimentación escolar en búsqueda constante del funcionamiento óptimo del Programa de Alimentación Escolar.

