



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

Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional



MANUAL

CRITERIOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE LAS FRUTAS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

TABLA DE CONTENIDO

I. Objetivo.....	2
II. Alcance.....	2
III. Términos y definiciones.....	2
IV. Marco legal.....	3
V. Documentos de referencia.....	4
VI. Consideraciones generales.....	4
VII. Criterios de buenas prácticas para el manejo de las frutas del PAE.....	5
VIII. Frutas en el Programa de Alimentación Escolar.....	9
IX. Frutas cortadas y troceadas.....	21
X. Proceso para el manejo de frutas enteras.....	27
XI. Tabla de equivalencia para el servicio de frutas.....	31
XII. Evaluación del desempeño a los proveedores.....	31
XIII. Incumplimientos y faltas por parte de los proveedores.....	32
XIV. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	33
XV. Capacitación a las personas manipuladoras de alimentos.....	34
XVI. Instrumentos permitidos para uso en el manejo de las frutas incorporadas en el PAE.....	35
XVII. Indumentaria permitida para la manipulación de las frutas.....	36
XVIII. Control de cambios.....	37
XIX. Control de firmas.....	38



I. OBJETIVO

Ofrecer a los proveedores y a la comunidad educativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE) una herramienta para implementar criterios de buenas prácticas en el manejo de las frutas.

II. ALCANCE:

El presente documento impacta a todo el personal responsable del manejo y seguimiento de las frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), desde los que intervienen en su procesamiento hasta los involucrados en la entrega de las frutas para consumo de los estudiantes.

III. TÉRMINOS Y DEFINICIONES:

a. Alimentación: es la ingesta de alimentos por parte de los seres vivos para conseguir los nutrientes y la energía necesarios para vivir, logrando así un desarrollo equilibrado.

b. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): es el conjunto de reglas y procedimientos establecidos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario.



c. El Codex Alimentarius: es un compendio elaborado por la comisión del Codex Alimentarius, el cual integra las normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas adoptados internacionalmente para regular el manejo adecuado y equitativo de alimentos.

d. Desinfección de las frutas: se refiere a la reducción del número de microorganismos presentes en las frutas, a un nivel que no afecte la inocuidad de estas.

e. ECNT: Enfermedades Crónicas No Transmisibles.

f. Manipulador de alimentos: es toda persona que manipula alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con ellos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos. Fuente: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003.

g. Nutrición: es el proceso biológico en el que los organismos vivos absorben los nutrientes necesarios para la vida a partir de materia orgánica o inorgánica.

V.I MARCO LEGAL:

Marco Nacional

1. Ley General de Educación No. 66-97, del 4 de febrero de 1997.

Marco Internacional

2. La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano intergubernamental con más de 170 miembros en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La comisión también promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

V. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

1. Recetario para la preparación de la ración de frutas frescas cortadas y enteras.
2. **Fichas técnicas:** FT-BPMAEF-001, FT-RFFC-001, FT-FF-GM-001 y FT-FF-M-001. (Se establece una ficha para cada una de las frutas)
3. Normas Dominicanas NORDOM
4. CODEX ALIMENTARIUS, Frutas y Hortalizas Frescas, primera edición.

VI. CONSIDERACIONES GENERALES

En la República Dominicana, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) fue creado en el marco de la Ley General de Educación No. 66-97, como una institución adscrita al Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD), con el propósito de ofrecer servicios de apoyo a los estudiantes del sistema escolar público, especialmente a los que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. El instituto tiene como mandato ejecutar a nivel nacional el Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través de la contratación del servicio de desayuno, almuerzo y/o merienda. Esta es una política de protección social gubernamental efectiva, que beneficia a más de 1.8 millones de escolares diariamente, para una cobertura nacional del 90 % de la población estudiantil del sector público dominicano, distribuida en las 18 Regionales de Educación y los 122 Distritos Educativos.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la República Dominicana tiene como objetivo fundamental ofrecer una alimentación nutricionalmente adecuada y saludable, que contribuya al mantenimiento de un estado nutricional óptimo y a la reducción de la deserción escolar en la población estudiantil preuniversitaria del sector público. En la actualidad cubre aproximadamente un 60 % de los requerimientos nutricionales diarios de los escolares en los diferentes grupos de edad.

El PAE representa un excelente medio para otorgar a la población escolar una alimentación variada, completa y de alta calidad, así como un medio de educación alimentaria y nutricional que contribuya a la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) y a la promoción de hábitos saludables.

Las frutas proporcionan un importante aporte de vitaminas, minerales, fibra y un alto contenido de agua, que oscila entre un 80 a 90 por ciento, por tanto, la inclusión de frutas frescas y variadas en el PAE representa un paso de avance en el fortalecimiento de su misión.



VII. CRITERIOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE LAS FRUTAS EN EL PAE:

1. Lineamientos generales

a. La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá seleccionar y estandarizar el proceso para el manejo de las frutas que serán incorporadas en el menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

b. En la preparación de las frutas del almuerzo escolar se tomarán en consideración los siguientes aspectos:

- Disponibilidad de las frutas.
- Estacionalidad de las frutas.
- Selección de las frutas de acuerdo con su aporte nutricional (vitaminas, minerales, fibras y alto contenido de agua).
- Combinación adecuada de frutas para hacer el mix.
- Especificación y estandarización de las recetas.

- c.** El recetario vigente contiene un total 27 recetas de frutas enteras y cortadas, estas últimas se combinan para obtener un mix de frutas con una composición regionalizada, la cual será entregada en los centros educativos según su producción local.
- d.** El mix de frutas se establecerá como un postre variado, elaborado con frutas tropicales de producción nacional (mango, piña, lechosa, fresa, sandía, pitahaya, melón, guineo maduro y mandarina), lo cual impacta positivamente la economía nacional y dinamiza la agricultura familiar.
- e.** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos dará seguimiento a los proveedores en la preparación de las frutas, de acuerdo con lo descrito en el recetario.
- f.** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Seguimiento al Servicio de Alimentación dará seguimiento al correcto servicio y consumo de las frutas, de acuerdo a lo descrito en la tabla de equivalencia nutricional para el servicio de frutas y las cantidades establecidas por el Departamento de Nutrición, las cuales se encuentran definidas en cada receta y combinación en el recetario.
- g.** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá garantizar que las frutas que se adquieren a los productores locales cumplen con las fichas técnicas y el recetario, para fines de la preparación de la ración de frutas cortadas y enteras correspondiente.
- h.** Las raciones de frutas que forman parte del menú escolar deberán ser seleccionadas de acuerdo con los requisitos dispuestos por el INABIE, los cuales se encuentran establecidos en las siguientes fichas técnicas: FT-BPMAEF-001 y FT-RFFC -001, FT-FF-GM-001, FT-FF-M-001. Asimismo, las raciones deberán ser preparadas según lo indicado en el recetario.

- i. Los proveedores del PAE deberán seleccionar los suplidores y/o productores considerando su confiabilidad, además, los proveedores deberán realizar una evaluación en la recepción de las frutas con el objetivo de validar y garantizar que las frutas cumplan con los requisitos establecidos por el INABIE.
- j. Los requisitos de las frutas seleccionadas serán definidos de acuerdo con sus aportes nutricionales, características físicas, inocuidad y las condiciones necesarias para su preparación y consumo.



2. Requisitos establecidos para el manejo de las frutas

El proveedor deberá garantizar que el personal que participe en la preparación y la manipulación de las frutas cumplan con los siguientes requisitos:

- El personal que llevará a cabo la ejecución del lavado, desinfección, troceado y empaque de las frutas, no debe presentar ningún estado de salud que afecte la manipulación adecuada de estas.
- El personal deberá vestir la indumentaria correcta, limpia y de color claro (cubre pelo, tapaboca, mascarilla, delantal y guantes desechables).
- Las frutas deberán ser cortadas en el tamaño que ha sido establecido por el INABIE en el recetario.
- Se deberán excluir las frutas que se encuentren en estado de pudrición o deterioro, ya que no están aptas para consumo.
- Se deberá servir la cantidad de frutas correspondiente según la tabla de equivalencia establecida.
- Los envases utilizados para el servicio de frutas deberán ser de grado alimenticio y estar debidamente limpios y desinfectados, para posteriormente ser cerrados con tapa hermética.

3. Aspectos no permitidos para el manejo de las frutas incorporadas en el Programa de Alimentación Escolar

- Se prohíbe utilizar productos químicos (jabón comercial, cloro comercial) que no hayan sido establecidos por el INABIE para la higienización de las frutas.
- Se prohíbe agregar edulcorante, azúcar o miel a las frutas, así como cualquier otro ingrediente (melaza, leche, yogurt, etc.) que no esté establecido por el INABIE.
- Las frutas no se deben servir en envases que no sean los permitidos por el INABIE.
- Las frutas no deben ser entregadas al consumidor final en mal estado, dígase con cáscaras, espinas, o algún daño.
- Se prohíbe entregar frutas licuadas (puré o concentrados de frutas).
- Se prohíbe incorporar otro tipo de frutas que no sean las que están especificadas por el INABIE.

4. Deberes del proveedor en situaciones no definidas en el contrato

- El proveedor es responsable de reponer los envases que se utilicen para servir el mix de frutas suministradas por el INABIE que se pierdan o se maltraten.
- El proveedor es responsable de recolectar e higienizar los envases.
- El proveedor es el único responsable ante la entidad contratante de cumplir con el suministro de los servicios alimentarios, de acuerdo con los centros que les sean adjudicados, según los criterios establecidos en el pliego de condiciones específicas.

Nota: cuando el proveedor reponga envases, deberá notificar al INABIE la cantidad repuesta y dejar constancia de que éstos cumplen con los requisitos previamente mencionados.

VIII. FRUTAS SELECCIONADAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:

1. PIÑA: *Nombre científico Ananas comosus*



VALOR NUTRICIONAL DE LA PIÑA

La piña está constituida principalmente por 80 % a 85 % de agua y 12 % a 15 % de azúcares, de los cuales, dos terceras partes se encuentran en forma de sacarosa y el resto como glucosa y fructosa. Prácticamente no contiene almidón y su contenido de proteínas y grasa es muy bajo. Contiene 0.6 % a 0.9 % de ácidos de los cuales el 87 % es ácido cítrico y el resto ácido málico. Es rica en vitamina C y buena fuente de vitaminas B1, B2 y B6. Se considera un alimento digestivo debido a que contiene Bromelina, una enzima proteolítica que es utilizada como ablandador de carnes.

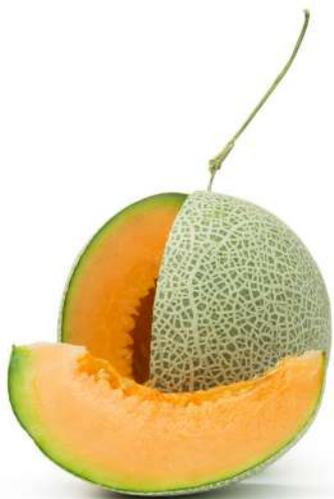
Requisitos para la selección y recepción de la piña

- La piña debe presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante.
- La piña debe estar sana, con aspecto duro y firme al tacto.
- Tener una superficie rugosa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza, sin ácaros y el pedúnculo debe estar limpio.
- La piña no debe presentar signos de ataques de plagas.
- No debe presentar golpes de sol ni daños ocasionados por enfermedades o por insectos.
- La fruta debe estar limpia y exenta de materias extrañas visibles.
- La fruta debe estar exenta de manchas pardas internas, daños causados por parásitos, magulladuras pronunciadas, daños causados por bajas temperaturas, asimismo, debe estar exenta de cualquier olor y/o sabor distinto al característico de esta fruta.
- No debe estar en estado de podredumbre producida por el hongo Thielaviopsis paradoxa. Este hongo infecta la piña durante el desarrollo del fruto, aunque es común que la invada después de la cosecha, cuando se utilizan cuchillos sucios sin desinfectar.
- La condición de la piña debe permitirle alcanzar el estado apropiado de madurez fisiológica correspondiente a las características particulares de la variedad, para resistir el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

- La piña debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
- Para el empaque de la piña debe disponerse de envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

2. MELÓN: *Nombre científico Cucumis melo L.*

VALOR NUTRICIONAL DEL MELÓN



El melón contiene una altísima cantidad de agua (92 %) y una reducida cantidad de azúcar, alrededor del 6 %, inferior a la de otras frutas; hecho que hace del melón una de las frutas con menor contenido energético. Aporta una cantidad apreciable de diversas vitaminas y minerales. Concretamente, 300 g de melón sin corteza, proporcionan el 75 % de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, y junto a la naranja, es una de las frutas con mayor contenido en folatos. La vitamina C contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo. Los folatos contribuyen al proceso de división celular. En cuanto a los minerales, cabe destacar su riqueza en potasio. Una ración de melón cubre en un 16 % las ingestas recomendadas para este mineral, el cual contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso y de los músculos.

Requisitos para la selección y recepción del melón

- El melón deberá presentar un grado de madurez uniforme, con su característico olor dulce. Debe estar sano y firme al tacto, tener buen peso y al ser sacudido no debe sentirse movimiento en su interior.
- Asegurarse que los melones vienen de fuentes o de proveedores que cumplan las buenas prácticas agrícolas.
- Evitar aceptar melones enteros que tienen signos visibles de descomposición o cortezas dañadas (por ejemplo, daño mecánico o resquebrajadura), debido a un aumento en el riesgo de la presencia de patógenos transmitidos por los alimentos en los melones con daños o en descomposición.

- Los melones dañados o en descomposición deben descartarse de forma tal que no atraigan plagas ni produzcan una contaminación cruzada con otros melones u otras frutas.
- Las áreas donde permanece el producto deben mantenerse limpias y libres de desechos.

Al momento de la recepción del melón este no debe presentar:

- Áreas dañadas o descoloridas.
- Signos de deterioro.
- Presencia de mal olor. Cuando un melón huele mal y no tiene su característico aroma dulce, sino picante o agrio, esto indica que el melón se encuentra en mal estado, por lo que no debe ser consumido y debe ser desechado.

Otros aspectos para tomar en consideración al momento de la recepción del melón

- ▶ **Moho:** cualquier señal de moho en el melón indica que este no puede ser consumido, ya que los hongos podrían haberse proliferado y, en consecuencia, poner en peligro la salud del consumidor.
- ▶ **Pasado de maduración:** si al agitar el interior del melón existe movimiento, esto indica que ha sobrepasado su punto de maduración, por lo que debe ser desechado.



3. SANDÍA: Nombre científico es *Citrullus lanatus*

VALOR NUTRICIONAL DE LA SANDÍA



La sandía es un gran diurético, conformado principalmente por agua (93 %), donde su elevado poder alcalinizante favorece la eliminación de ácidos perjudiciales para el organismo. Los niveles de vitaminas son medios, no destacando en particular ninguna de ellas. El color rosado de su carne se debe a la presencia de carotenoide licopeno, elemento que representa un 30 % del total de carotenoides del cuerpo humano.

A continuación, se detalla el valor nutricional de la sandía en 100 g de sustancia comestible en el siguiente cuadro:

Composición nutricional por 100 gramos		
Composición	Cantidad (gr)	CDR(%)
Carbohidratos	5.6	1.8%
Proteínas	0.63	1.3%
Fibra	0.4	1.3%
Grasas	0.3	0.6%
Composición	Cantidad (mg)	CDR(%)
Sodio	2	0.1%
Calcio	6.72	0.6%
Hierro	0.29	3.6%
Fósforo	9	1.3%
Potasio	100	5%
Composición	Cantidad (mg)	CDR(%)
Vitamina A	0.04	3.9%
Vitamina B1	0.03	2.5%
Vitamina B2	0.03	2.3%
Vitamina B3	0.21	0%
Vitamina C	6.34	7%

Requisitos para la selección y recepción de la sandía

- La sandía debe presentar un grado de madurez uniforme, estar pesada, no debe estar hueca, la coloración verde debe ser predominante, debe estar sana, de textura firme al tacto, sin signos de deshidratación. Libres de golpes o cortaduras, sin rajaduras ni ácaros.
- La sandía en rebanadas o en cubos tiene un período muy corto de calidad óptima. La pulpa se vuelve acuosa y harinosa, por tanto, la sandía seleccionada no debe presentar esas características.
- No debe presentar daño por exceso de frío.
- La sandía no debe presentar signos que incluyan picado, pérdida de color de la pulpa, pérdida de sabor, sabores desagradables y mayor incidencia de pudriciones cuando se les transfiere a temperatura ambiente.
- La apariencia de la sandía debe ser cerosa y brillante.
- No debe presentar cicatrices, quemaduras de sol, abrasiones por el tránsito, áreas sucias u otros defectos de la superficie. Tampoco evidencias de magullamiento.

4. LECHOSA: *Nombre científico es Carica papaya*

VALOR NUTRICIONAL DE LA LECHOSA

Es una fruta destacada por contener una gran cantidad de vitaminas y compuestos pro vitamínicos (entre las que encontramos vitaminas del grupo B, C, A y D), minerales como el calcio, el potasio o el sodio, y fibra dietética. No en vano la lechosa es considerada una de las frutas más ricas en antioxidantes, dado que solo la mitad de la fruta proporciona unos 38 miligramos de carotenoides, que es capaz de protegernos contra el cáncer o las enfermedades cardiovasculares.



Requisitos para la selección y recepción de la lechosa:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la lechosa debe:

- Estar sana, y exenta de podredumbre o deterioro que haga que no sea apta para el consumo.
- Estar limpia, y exenta de cualquier materia extraña visible.
- Debe estar exenta de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Estar exenta de daños causados por ataque de plagas.
- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Estar exenta de cualquier olor o sabor extraño.
- Debe tener una consistencia firme y tener un aspecto fresco.
- Estar exentas de daños causados por bajas o altas temperaturas.

La condición de la lechosa debe ser de manera tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

5. PITAHAYA: *Nombre científico es Selenicereus undatus, llamada popularmente pitahaya*

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA PITAHAYA

Se caracteriza por tener un contenido en agua muy elevado, bajo aporte calórico e hidratos de carbono, mucílagos y fenoles. Contiene minerales como calcio, fósforo, y vitaminas del grupo B, pero destaca con diferencia su contenido en vitamina C, aunque solo en la variedad roja. Las semillas, que son comestibles, contienen ácidos grasos insaturados.



Requisitos para la selección y recepción de la pitahaya:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la lechosa debe:

- Estar sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que la fruta no sea apta para el consumo.
- Estar limpia y exenta de cualquier materia extraña visible.
- Estar exenta de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño; ser de consistencia firme y tener un aspecto fresco.
- Estar exentas de rajaduras en la corteza.
- Estar dotada de un pedúnculo o tallo con una longitud comprendida entre los 15 y 25 mm;
- Estar sin espinas.
- La pitahaya debe presentar un grado de madurez uniforme en tamaño, forma, peso y color.

6. FRESA: *Nombre científico es Fragaria*

VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LA FRESA

Las fresas y los fresones son frutas con bajo contenido energético, cuyo principal componente, después del agua, lo constituyen los hidratos de carbono (con una cantidad moderada, alrededor del 7 % de su peso), fundamentalmente: fructosa, glucosa y xilitol. Es una fuente de vitamina C, con un porcentaje incluso superior al que posee la naranja. Una ración media de fresas, 150 g, contiene 86 mg de vitamina C. Las fresas contienen diversos ácidos orgánicos, entre los que destacan: ácido cítrico, málico, oxálico, y también contienen pequeñas cantidades de ácido salicílico.



Requisitos para la selección y recepción de la fresa:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la lechosa debe:

- Tener un grado de maduración uniforme, basado en el color de su superficie.
- Estar fresca y poseer un balance adecuado en su color, aroma y acidez. Sin signos de deshidratación.
- No debe presentar señales de contaminación por plagas, como moho y hongos, ni de maltrato físico producido por fricción, como golpes o cortaduras, debe conservarse libre de manchas o podredumbre.
- Estar sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que no sean aptos para el consumo.
- Estar limpia y exenta de cualquier materia extraña visible.
- Estar exenta de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Estar exenta de daños causados por plagas.
- Estar exenta de humedad externa anormal.
- Estar exenta de cualquier olor y/o sabores ajenos al característico de esta fruta.
- Debe tener consistencia y un aspecto fresco.
- Estar exenta de rajaduras en la corteza.



7. MANGO: Nombre científico es *Magnifera indica L*

VALOR NUTRICIONAL DEL MANGO



En referencia al valor nutricional, el mango es un alimento de sabor exquisito, de fácil consumo y, además, muy saludable. Razones por las que se recomienda a cualquier edad.

A continuación, se detalla el valor nutricional del mango en 100 g de sustancia comestible en el siguiente cuadro:

Composición nutricional del mango por 100 grs.		
Composición	Cantidad (gr)	CDR(%)
Calorías	61.13	3.2%
Carbohidratos	12.8	4.1%
Proteínas	0.63	1.3%
Fibra	1.7	5.7%
Grasas	0.45	0.8%
Composición	Cantidad (mg)	CDR(%)
Sodio	5	0.3%
Calcio	12	1%
Hierro	0.4	5%
Fósforo	13	1.9%
Potasio	170	8.5%
Composición	Cantidad (mg)	CDR(%)
Vitamina A	0.21	2.3%
Vitamina B1	0.05	4.2%
Vitamina B2	0.05	3.8%
Vitamina B3	0.66	0%
Vitamina C	37	41.1%

Requisitos para la selección y recepción del mango:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el mango debe:

- Estar sano, deberán excluirse aquellos que se encuentren afectados por podredumbre o deterioro que impidan que sean aptos para el consumo.
- Estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible.
- Estar exento de daños causados por plagas.
- Estar exento de humedad externa anormal.
- Estar exento de cualquier olor o sabor distinto al característico de esta fruta.
- Debe ser de firme al tacto y tener un aspecto fresco.
- Estar exento de daños causados por bajas temperaturas.
- Estar exento de manchas necróticas negras o estrías.
- Estar exento de magulladuras marcadas.
- Estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez uniforme.

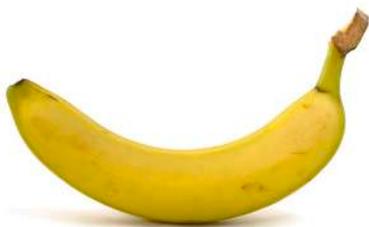
El desarrollo y condición del mango deben ser tales que se pueda:

- Asegurar la continuidad del proceso de maduración hasta que alcance el grado adecuado, de conformidad con las características peculiares de la variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

8. GUINEO MADURO *Nombre científico es Musa x paradisiaca L*

VALOR NUTRICIONAL DEL GUINEO

En cuanto al aporte nutricional, el guineo es un alimento con un significativo aporte de hidratos de carbono, vitamina B6, vitamina C, carotenoides, agua y potasio.



Requisitos para la selección y recepción del guineo maduro:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el guineo maduro debe:

- Presentar un grado de madurez uniforme (grado 6), donde la coloración amarilla sea predominante.
- Estar entero, sano, firme al tacto, sin áreas negras. Deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro, ya que estos no son aptos para el consumo.
- Debe tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras. No debe tener rajaduras en la corteza.
- Estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible.
- Estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Estar exento de daños causados por plagas y bajas temperatura.
- Estar exento de cualquier olor y/o sabor extraño.
- Ser de consistencia firme y estar prácticamente exento de magulladuras, malformaciones o curvaturas anormales.
- Soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.



8. MANDARINA: *Nombre científico es Citrus reticulata*

VALOR NUTRICIONAL DE LA MANDARINA

La mandarina es fuente de vitamina C, aunque su contenido es menor que en la naranja. El aporte de provitamina A es considerable y superior al de la naranja. Es destacable su composición en criptoxantina (caroteno), un compuesto que se transforma en vitamina A en nuestro organismo.

También posee ácido cítrico y ácido málico, responsables del sabor ácido, pero en menor cantidad que la naranja. Además, la mandarina contiene flavonoides (hesperidina, neohesperidina, nobiletina, tangeritina). Al igual que otras frutas cítricas, la mandarina también posee sustancias volátiles responsables de su aroma (limonoides) localizadas en la corteza, un tipo de terpenos entre los que cabe destacar el d-limoneno.



Requisitos para la selección y recepción de la mandarina:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la mandarina debe:

- Estar entera y sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que no sean aptos para el consumo.
- Presentar un estado de madurez, donde la cascara posea un color anaranjado en la mayor parte de la fruta.
- Tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras. No debe tener rajaduras en la corteza.
- Estar limpia, y exenta de cualquier materia extraña visible.
- Estar exenta de plagas que afecten su aspecto general.
- Estar exenta de daños causados por ataque de plagas.
- Estar exenta de cualquier olor o sabor distinto al característico de esta fruta.
- Estar exenta de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o por congelación.

- Estar exenta de indicios de resequeidad interna.
- No debe presentar magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.

El desarrollo de la mandarina

Las mandarinas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las mandarinas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, para llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

IX. FRUTAS CORTADAS Y TROCEADAS:

Previo al inicio del proceso de preparación de las frutas cortadas, se deberá tomar en consideración las combinaciones y las porciones establecidas en el recetario, el cual servirá de base para determinar la cantidad de la porción que será utilizada para preparar las raciones que requiere cada centro educativo de acuerdo con la matrícula. En la preparación de las raciones de frutas cortadas es necesario cumplir con acciones fundamentales las cuales se definen en las siguientes etapas:

Selección de las frutas:

Las frutas deberán ser de buena calidad. Es importante realizar una adecuada selección de los proveedores, que garantice la aplicación de las buenas prácticas de higiene durante el proceso del corte de las frutas.

Para minimizar el riesgo sanitario, se recomienda descartar el corte de las frutas con un excesivo grado de madurez, o que presenten heridas o hendiduras en su superficie, ya que hay más posibilidad de que en esta herida o magullón puedan crecer bacterias.

Lavado y desinfección:

Las frutas no deben trocearse antes de limpiarlas y desinfectarlas, ya que los microorganismos se multiplican fácilmente en productos troceados, además, la misma actividad de trocear puede provocar contaminación microbiana cruzada, debido al uso de utensilios sucios, o por acciones incorrectas del manipulador. Asimismo, las frutas deben lavarse enteras y con la piel, utilizando agua apta para el consumo humano al eliminar la suciedad y posibles cuerpos extraños de la piel, considerando que el lavado también reduce la carga microbiana de la superficie de la fruta.

El lavado de las frutas siempre debe realizarse directamente bajo el chorro de agua, evitando que una vez limpias entren de nuevo en contacto con el agua de lavado, con utensilios o con superficies sucias; posteriormente se procederá a escurrirlas. Después de la desinfección hay que aclarar bien el producto, y después de escurrirlo, refrigerarlo.

Después del lavado, se podrá utilizar desinfectante de alimentos ya que esta es una práctica recomendada para reducir la presencia de patógenos. Para ello, las frutas pueden sumergirse en agua con un desinfectante de alimento apto para desinfectar agua para el consumo humano. Se puede emplear vinagre como fuente de ácido acético en una concentración de una taza de vinagre blanco x tres galones de agua potable y sumergir las frutas sin rastro de material extraño durante 10 minutos.

Opcional: Se podrán utilizar desinfectantes comerciales para alimentos (frutas y verduras) que sean de marcas registradas y con registro sanitario. Se deben seguir las instrucciones de modo de uso y almacenamiento especificadas en la etiqueta del producto, además, verificar su fecha de vencimiento.



Enjuague final:

Después de la desinfección se debe aclarar bien el producto enjuagando con agua purificada o con agua filtrada, escurrirlo, secarlo o drenarlo para posteriormente refrigerarlo. Se recomienda almacenar la fruta refrigerada a temperaturas inferiores a 6°C.

No se debe reutilizar el agua anteriormente usada y se debe enjuagar la fruta con agua corriente hasta eliminar todo resto de detergente.

Pelado de las frutas:

Se recomienda seguir las prácticas de higiene convenientes de forma precisa en relación con todos los utensilios utilizados, y muy especialmente con los instrumentos de corte, realizando una adecuada limpieza y desinfección de los mismos, en adición, se deben tomar en consideración los medios apropiados para evitar la contaminación de las frutas. Corresponde que se utilicen cuchillos bien afilados, cortadores manuales y afilados, para impedir deshidratación. En términos generales, se recomienda seguir las indicaciones impartidas en la capacitación ofrecida por el INABIE.

Corte y envasado:

Las frutas cortadas o peladas pueden presentar contaminación microbiana si las condiciones del procesado o almacenamiento no están suficientemente controladas. A continuación, se muestran algunos aspectos a tener en consideración para que las frutas troceadas se mantengan frescas, deliciosas y seguras.

Conservación de las frutas cortadas:

Posterior al corte, las frutas deben mantenerse refrigeradas en los 4°C antes de proceder con el envasado. Las frutas troceadas deben estar protegidas con materiales autorizados para uso alimentario, además, deben ser envasadas y conservadas en adecuadas condiciones de refrigeración hasta su entrega final al consumidor.

Frutas grandes:

Las frutas grandes cortadas pueden mantenerse a temperatura ambiente (20-25 °C), durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte, en un lugar suficientemente ventilado y preservado de luz solar. Transcurrido este tiempo, las frutas se deben colocar en un expositor refrigerado a temperaturas de 5°C, manteniéndose así hasta su entrega. Es importante tener en cuenta que se debe registrar la hora de corte y también debe indicarse, mediante un cartel o etiqueta, que el consumidor deberá refrigerar la fruta troceada.

Requisitos para el transporte de frutas cortadas:

El transporte de las frutas precisa tener una gran eficacia y organización. Se trata de productos frescos y cada variedad tiene unos requisitos muy diferentes, por eso, es muy importante cumplir con todos los requerimientos y necesidades para su correcta conservación.

El proveedor debe garantizar que su equipo cuente con la experiencia y conocimiento en el transporte de frutas, para que estas no sufran daños en su almacenamiento ni durante el proceso de transporte y se conserven en perfectas condiciones hasta su destino.

Optimizar el proceso de transporte de frutas es fundamental para su conservación en perfectas condiciones, por ello, se necesita seguir una serie de pasos que ayudarán a conseguir unas condiciones de transporte de fruta perfectas.

Se debe respetar la cadena del frío a la perfección al momento de transportar las frutas, por lo que el INABIE ha dispuesto que, desde el punto de partida en la empresa hasta los centros educativos., Las frutas cortadas deben ser transportadas en neveras portátiles de hielo y en vehículos cerrados, libres de riesgos de contaminación.

Distribución de las frutas cortadas hacia los centros educativos:

El proveedor debe ser responsable de coordinar la distribución y el servicio de las raciones de frutas cortadas en el centro educativo, junto con el almuerzo escolar. El proceso debe realizarse de forma ágil y en el menor tiempo posible, para así evitar la pérdida de la frescura de las frutas.

Se debe cumplir con los plazos de tiempo para la entrega a los centros educativos. Como se ha mencionado anteriormente, la fruta es un alimento perecedero, por ello es importante que exista gran agilidad en todos los procesos que su transporte y almacenaje implica. Para estos fines, se debe planificar una buena coordinación entre todas las partes que intervienen. Así, de este modo, se podrá garantizar que las frutas lleguen a su destino en un estado óptimo. A continuación, se establecen las pautas para la entrega de las frutas:

- Las frutas entregadas deben estar en coherencia con el menú y la cantidad de la porción establecida por el INABIE para el día correspondiente.
- Las frutas deberán estar en los conservadores adecuados en una temperatura entre 18-20 grados antes de ser transportadas al centro educativo.
- El tiempo de vida máxima de la fruta recién cortada y conservada a temperatura adecuada es de 5 horas, por lo que se debe respetar el plazo de tiempo indicado para su distribución.
- El suplidor debe colocar y refrigerar las frutas en neveras portables para transportar los envases en la temperatura adecuada, y así evitar su oxidación.
- El vehículo que transportará las frutas debe ser de uso exclusivo para estos fines alimentarios. Debe tener un compartimento cerrado, limpio, ordenado y en buenas condiciones.
- El horario de entrega de las frutas será determinado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Educación de la República Dominicana.
- Las cantidades de raciones entregadas se deben corresponder a la matrícula establecida para el centro educativo.

- Luego de que el comité de recepción verifique las condiciones en las cuales serán transportadas las frutas, y con la aprobación del director del centro educativo, se firmará el conduce y será entregado al proveedor como garantía de la aceptación de las frutas.
- Las frutas deben ser entregadas después del almuerzo, a fin de que sean consumidas como un postre.

La decisión de aceptar o rechazar las frutas deberá estar fundamentada en los lineamientos establecidos por el INABIE sobre la inocuidad de estas.

Los casos de rechazo de las frutas deben ser comunicados de manera formal y por escrito al proveedor, quien al recibir la comunicación deberá retirar las frutas del centro educativo.

El director del centro educativo debe informar de inmediato al INABIE, a la dirección y a los técnicos distritales sobre situaciones anormales que afectan la recepción de las frutas. En ese sentido, deberá llevar un registro de casos detectados en la recepción de estas.

Con el objetivo de impulsar el fortaleciendo del Programa Escuela Ambientalmente Sostenible y Cultura 3Rs, luego de haber consumido las frutas, se establece que el suplidor debe retirar los envases del centro educativo e higienizarlos en las instalaciones de su empresa para que estos puedan ser reutilizados en la siguiente entrega de frutas cortadas.





X. MANEJO DE FRUTAS ENTERAS:

Antes de iniciar con la preparación de las frutas enteras, se deberá tomar en consideración las características previamente definidas en las fichas técnicas y en el recetario elaborado por la División de Desarrollo de Productos del INABIE, en los cuales se plasman los detalles referentes al manejo de las frutas enteras. Para llevar a cabo el proceso de preparación de las frutas enteras se debe cumplir con las siguientes etapas según el tipo de fruta.

Recepción y evaluación de las frutas enteras: Para la ejecución de esta etapa se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Las frutas enteras no deben presentar deterioro ni daños causados por ataque de plagas;
- La conservación de las frutas enteras debe ser en canastos plásticos.
- Para transportar las frutas enteras se deben utilizar vehículos cerrados
- La distribución las frutas enteras está destinada a ser entregada únicamente por miembros del personal del proveedor de los centros educativos.

Guineo maduro:

El guineo maduro destinado a ser entregado en los centros educativos para consumo directo de los estudiantes, deberá ser adquirido a las asociaciones de productores de la fruta que hayan sido reconocidas por el INABIE en la localidad.

Los productores deberán facilitar los guineos a los proveedores un día antes de la entrega en los centros educativos, con un grado de madurez menor al establecido para la entrega, con la finalidad de que la fruta alcance el grado de madurez requerido en el almacén del proveedor.

Los guineos maduros deberán ser trasladados a las empresas en camiones refrigerados, a una temperatura de 15-17 ° C, con un el grado de maduración adecuado.

Los guineos deberán estar lavados en manos (cortes del racimo uniformes), empacados en canastos plásticos abiertos, previamente lavados e higienizados. La capacidad del canasto debe ser de 200 a 220 unidades.

El proveedor deberá evaluar los guineos maduros al momento de la recepción para verificar el cumplimiento de sus características de calidad, de conformidad con la ficha técnica establecida por el INABIE: FT-FF- GM-001, en cuanto a longitud, peso y grado de maduración.

Las condiciones físicas que debe presentar el guineo maduro son: superficie lisa, sin golpes, sin rajaduras ni cortaduras de la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. Debe tener la corona completa sin signos de pudrición.



— Mandarina:

Las mandarinas destinadas a ser entregadas en los centros educativos para consumo directo de los estudiantes deben ser adquiridas a asociaciones de productores de la fruta que hayan sido reconocidas por el INABIE en la localidad para tales fines. Las mandarinas deben ser trasladadas a las empresas en vehículos cerrados a una temperatura ambiente, con un grado de maduración de inferior al +4.0, de manera que pueda alcanzar la maduración óptima con uno o dos días de almacenamiento.

Las mandarinas deben estar previamente lavadas y empacadas en cajas o canastos plásticos abiertos, previamente lavados e higienizados.

El proveedor deberá evaluar las mandarinas al momento de la recepción para verificar el cumplimiento de sus características de calidad, de conformidad con la ficha técnica establecida por el INABIE: FT-FF-M-001, en cuanto a: peso, características de la superficie, color, presencia de cortaduras, golpes, presencia o ataques de plagas, u otros defectos.



Conservación de las frutas hasta completar la maduración

Guineos maduros:

Para conservar el guineo maduro de modo que cumpla con los requisitos establecidos por el INABIE, el proveedor debe disponer de un área acondicionada para la conservación de los guineos a una temperatura de 16-18 ° C, durante 24 horas, a fin de que la fruta alcance su nivel óptimo de maduración en grado 6.

Mandarinas:

La conservación de la mandarina se puede mantener utilizando los envases originales a temperatura ambiente. De acuerdo con el grado de maduración que presente al momento de la recepción, se pueden entregar al día siguiente, un día o dos días después.

Traslado y entrega de las frutas enteras a los centros educativos para consumo de los estudiantes:

- El proveedor debe trasladar las frutas en los canastos o cajas a los centros educativos, en vehículos cerrados que tengan el espacio adecuado y que se encuentren en buenas condiciones de higiene.
- Una vez las frutas se entreguen a los centros educativos y sean recibidas de manera conforme, se procede a su distribución a los estudiantes al momento de servir el almuerzo. Luego de la entrega los proveedores deben retirar los canastos para ser entregados a los productores.



XI. TABLA DE EQUIVALENCIA PARA EL SERVICIO DE FRUTAS

La tabla de equivalencia se ha diseñado con el objetivo de establecer un control que especifique la cantidad de frutas que requiere los estudiantes según sus necesidades y su edad. A continuación, ver en el siguiente cuadro la equivalencia para el servicio de frutas establecido por el INABIE:

TIPOS DE ALIMENTOS	Edad 3-19 años		PREPARA		OPORTUNIDAD 14-24	
	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad
Fruta entera (guineo maduro y mandarina)	1	unidad	1	unidad	1	unidad
Fruta cortada (mix de frutas)	4	onzas	4	onzas	4	onzas

XII. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO A LOS PROVEEDORES

Con el propósito de medir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato del servicio de alimentación, los representantes del INABIE deberán llevar a cabo el proceso de evaluación del desempeño de manera continua a los proveedores contratados, a fin de conocer su manejo en cuanto a:

- Condiciones de la preparación.
- Calidad de los alimentos.
- Condiciones de entrega a los centros educativos.
- Cumplimiento con el menú (recetas definidas, cantidad de alimentos y los horarios establecidos)

El seguimiento al proceso de evaluación del desempeño a los proveedores se efectuará mediante la ejecución de las siguientes acciones:

- El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos realizará inspecciones periódicas a los centros de operación (cocinas) ubicados en todo el país para verificar el cumplimiento de los requisitos de buenas prácticas de manufactura y calidad del producto.
- Seguimiento al cumplimiento de las condiciones de entrega, calidad y cantidad de los alimentos, así como del menú, las tardanzas y la no entrega de los alimentos por parte del centro educativo, el cual se realiza en coordinación con el Departamento de Nutrición y Dirección de Gestión Alimentaria.
- Se creará un historial para cada proveedor, que tendrá detallado los resultados de las evaluaciones realizadas durante el período de ejecución del contrato, además, se tomarán las acciones correspondientes en los casos de incumplimientos con los requisitos.

XIII. INCUMPLIMIENTOS Y FALTAS POR PARTE DE LOS PROVEEDORES

Se define como incumplimiento o falta, cualquier acción contraria a lo establecido en estos lineamientos y que sea ejecutada por el proveedor sin el conocimiento y consentimiento del INABIE. Se considerará faltas e incumplimientos:

- Cambios para incluir frutas no permitidas, sin notificar a las autoridades correspondientes del INABIE y a los directores de los centros educativos.
- Tardanza en la entrega de las frutas a los centros educativos.
- Entrega de frutas con magulladuras en la superficie y presencia de daños por insectos o ataque de plagas.
- La entrega de frutas en descomposición con la ocurrencia o no de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- No realizar la entrega de frutas al centro educativo sin previamente notificar al INABIE y al director del centro educativo correspondiente.
- Cantidad de raciones incompletas.
- Entrega del servicio con cantidades menores a las establecidas en la tabla de equivalencia.

- Entrega de frutas en envases distintos a los entregados por el INABIE.
- Entregar frutas en mal estado, con insectos o gusanos.
- Transportar las frutas en vehículos con riesgo de contaminación.

XIV. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se implementarán de acuerdo con las reglas y los procedimientos establecidos por los organismos nacionales e internacionales reguladores del sector alimentario, en especial la Norma CODEX Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), así como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). Los referidos procedimientos y reglas deben ejecutarse en la industria alimentaria para obtener alimentos inocuos y saludables. Se deberá cumplir con los aspectos más importantes que establecen las BPM de acuerdo con lo siguiente:

- Requisitos de las instalaciones, que deben tener disponible abastecimiento de agua, baños y servicios de higiene y salud.
- Capacitación del personal.
- Equipos y utensilios adecuados.
- Programas específicos (control de plagas, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo).

- Control del proceso de las frutas (recepción de frutas frescas, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de estas).

Estas condiciones son evaluadas de manera periódica por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y la División de Desarrollo de Productos del INABIE, en los centros de operación de los proveedores (cocinas), mediante inspecciones realizadas de acuerdo con los procedimientos y formularios establecidos, lo cual permite obtener información detallada y objetiva sobre el desempeño de cada empresa, a fin de tomar las medidas necesarias en casos de incumplimientos.

XV. PAUTAS A SEGUIR POR LAS PERSONAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

El personal responsable de manipular y trocear las frutas debe conocer y aplicar las prácticas correctas de higiene alimentaria para ello, por tanto, debe saber:

- Como lavarse las manos y cuándo debe hacerlo.
- Usar de manera adecuada los guantes.
- Cómo mantener las superficies y los utensilios que utiliza correctamente limpios e higienizados.
- Cómo evitar contaminaciones cruzadas.
- Qué temperatura debe mantener el producto o cómo envasarlo de forma higiénica.

El personal manipulador de las frutas debe recordar y cumplir las normas básicas generales de higiene y manipulación de alimentos, las cuales son necesarias para minimizar el riesgo de contaminación del producto.

Todo manipulador de alimentos debe usar mascarilla, realizar correcto lavado de manos cada vez que sea necesario antes del uso de guantes, luego de usar el baño, después de haber manipulado desperdicios, así como luego de realizar la limpieza y desinfección de superficies.

XVI. INSTRUMENTOS PERMITIDOS PARA USO EN EL MANEJO DE LAS FRUTAS INCORPORADAS EN EL PAE

Objetos destinados para el manejo de las frutas incorporadas en el PAE

Utensilio para servir fruta:

Para servir las frutas cortadas se podrá utilizar un utensilio de fácil manejo, que no afecte la higiene e inocuidad del producto y que contenga la medida de 4 onzas o ½ taza, según lo establecido por el INABIE.

Ver el ejemplo que se muestra del utensilio que puede ser utilizado para servir frutas.



Envases permitidos:

Este tipo de envase es suministrado a los proveedores por el INABIE y el mismo debe cumplir con las características establecidas. Debe estar limpio y desinfectado.



Contenedor para el transporte de las frutas:

Para transportar los envases a los centros educativos se deben utilizar las neveras portátiles de hielo, las cuales deben tener aislamiento adecuado y tapas con cierres herméticos para mantener el frío.



XVII. INDUMENTARIA PERMITIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE LAS FRUTAS

El uso del uniforme debe ser obligatorio para el personal que trabaja en el procesamiento de las frutas, además, es una de las condiciones indispensables para el mantenimiento de una correcta higiene y presentación de quienes son colaboradores en este servicio.

El uniforme debe estar limpio o cambiarlo cada vez que se ensucie, se recomienda cambiarlo diariamente, para lo cual es necesario tener un uniforme adicional. **Además, los colores de la vestimenta utilizada por los manipuladores de las frutas deben ser claros, tales como:** blanco, azul cielo, crema o amarillo claro.



Los criterios de buenas prácticas contenidos en este documento pueden ser actualizados acorde a la incorporación de nuevas frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

XVIII. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	C	M	R	A	Responsable	Razón del cambio	Fecha
01					Nelly Castillo Analista de Desarrollo Institucional	Solicitud del área para mejora de procesos	Abril 2024
					Carlos Arturo Segura Gómez Enc. Dpto. Desarrollo Institucional		
					Ana Carolina Baez Abbott Directora de Formulación y Evaluación Nutricional Gerard De Los Santos Director de Planificación y Desarrollo Víctor Castro Director Ejecutivo		

XIX. CONTROL DE FIRMAS

Elaborado por	Responsable	Aprobado por:
<hr/> <i>Nelly Castillo Gómez</i> Analista de Desarrollo Institucional	<hr/> <i>Yomaira Tejeda</i> Enc. Dpto. de Nutrición	<hr/> <i>Ana Carolina Báez</i> Directora de Formulación y Evaluación Nutricional
<hr/> <i>Jarvis J. Mota López</i> Técnico de Alimentación Escolar	<hr/> <i>Carlos A. Segura Gómez</i> Encargado del Dpto. de Desarrollo Institucional	<hr/> <i>Gerard De Los Santos</i> Director de Planificación y Desarrollo
		<hr/> <i>Víctor Castro</i> Director Ejecutivo



*Beneficiando al
Presente y Futuro*

¡Síguenos en las redes sociales!

@inabierd



Avenida 27 de Febrero No. 559. Sector Manganagua,
Distrito Nacional, República Dominicana
Tel.: (809) 732-2750 • inabie.gob.do

Escanea
el bienestar

