 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT--RAE-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 6
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Ración de Almuerzo Escolar :Conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú y la tabla sobre cantidad de alimentos que se sirve por grupo etario , elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE, el cual se entrega como almuerzo escolar en centros educativos , cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica.
CONDICIONES DE ENTREGA	los alimentos deberán ser entregados por el proveedor a los centros educativos envasados en recipientes de material grado alimenticio y aprobados para alimentos calientes, listos para ser servidos en condiciones que garanticen su calidad, inocuidad y valor nutritivo. Cada uno de los alimentos que integran el menú del día se envasa por separado.

2.REQUISITOS	
REQUISITOS PARA LA PREPARACION DEL ALMUERZO ESCOLAR	
<u>Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas y Fichas Técnicas de los Platos del Menú</u>	
Los alimentos que componen la ración de almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos establecidos por el INABIE, en la Ficha Técnica Código: FT--BPMAE-001 Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar y el Recetario de los Platos del Menú, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE .	
<u>Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar</u>	
A continuación se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de las materias primas requeridas para la elaboración de los alimentos que componen el menú del almuerzo escolar.	
MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Agua para la preparación de los alimentos	El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser segura, es decir libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua segura y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe usarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida.



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 2 / 6

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Carnes	<p>Carne de res: Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de cerdo: Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de pollo: Solo las partes comestibles siguientes: Pechuga sin piel, muslo ancho, muslo corto, sin piel.</p> <p>Condiciones generales de las carnes: las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos químicos. El color debe uniforme y característico de la carne en buen estado.</p>
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	<p>Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes (vainitas) deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, signos de pudrición y daños.</p>
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)	<p>De producción nacional. Las leguminosas secas deben tener color y olor característico, con un mínimo de granos partidos, dañados, abiertos e impurezas tales como piedras pequeñas, ramas, u otras usuales en el producto. Las condiciones de almacenamiento del suplidor: temperatura ambiente, lugar fresco y seco, protegidas de ataques de plagas.</p>
Productos enlatados	<p>De producción nacional, con excepción de las sardinas y atún (tuna).</p> <p>Condiciones del envase: El envase (latas) debe estar integro, sin abolladuras, u otro defecto que indique manipulación inadecuada.</p> <p>Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar signos de deterioro.</p> <p>La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento debe ser claramente visible.</p> <p>Sardinas y atún (tuna): de marcas conocidas y aprobadas por el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos del INABIE.</p> <p>La presentación del atún (tuna) debe ser en trozos o sólido (no desmenuzado). Los dos productos deberán estar libres de escamas, vísceras y branquias.</p>



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021


CODIGO : FT-RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 3 / 6

MATERIA PRIMA	REQUISITOS																		
Bacalao	En su presentación seco - salado. Envasado en envases transparentes que permitan ver el producto. De aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. El bacalao debe ser sin espinas (filete).																		
Pastas Alimenticias	De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos.																		
Huevos	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.																		
Plátanos /Guineos Verdes	De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.																		
Arroz	<p>De producción nacional, mínimo del tipo Arroz Selecto B /Grado RD#4 (clasificación Norma NORDOM 474 Arroz Pulido para Consumo Humano). Exento de insectos u otras materias extrañas.</p> <p>De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad.</p> <p>El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">RACION : ¼ taza (92.5 g)</th></tr><tr><th>MICRONUTRIENTES</th><th>CANTIDAD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Vitamina B1</td><td>0.60 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B3</td><td>5.00 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B6</td><td>0.40 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B9</td><td>0.18 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B12</td><td>1.0 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>2.40 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>2.5 mg</td></tr></tbody></table> <p>El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento.</p> <p>La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.</p>	RACION : ¼ taza (92.5 g)		MICRONUTRIENTES	CANTIDAD	Vitamina B1	0.60 mg	Vitamina B3	5.00 mg	Vitamina B6	0.40 mg	Vitamina B9	0.18 mg	Vitamina B12	1.0 µg	Hierro	2.40 mg	Zinc	2.5 mg
RACION : ¼ taza (92.5 g)																			
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD																		
Vitamina B1	0.60 mg																		
Vitamina B3	5.00 mg																		
Vitamina B6	0.40 mg																		
Vitamina B9	0.18 mg																		
Vitamina B12	1.0 µg																		
Hierro	2.40 mg																		
Zinc	2.5 mg																		

Los productos procesados y envasados de producción nacional o importada, deben tener el Registro Sanitario del Ministerio de Salud Publica vigente y el número en un lugar visible.

 <p>FICHA TECNICA</p>	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-RAE-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 4 / 6

Requisitos Generales de los Alimentos Preparados

A continuación se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de los alimentos preparados que componen el almuerzo escolar.

ALIMENTO PREPARADO	REQUISITOS
Arroz, trigo	Bien cocido, suelto y sin apastarse.
Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, caldos (sancochos)	De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Carnes	Bien cocidas, de acuerdo a la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. Sin exceso de grasa añadida.
Verduras y Hortalizas	Cocidas de forma tal que queden crujientes, no muy blandas. Los únicos vegetales crudos permitidos son: pepino, tomate, aguacate, zanahorias rayadas. Deberán ser aderezados con: naranja agria, limón o vinagre de frutas (preferiblemente de manzana), cebolla, ajíes, sal, aceite vegetal (preferiblemente de oliva).
Pastas alimenticias- Dumping	Cocidos al dente, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos), La salsa debe ser elaborada con condimentos naturales.
Huevos	Preparados de acuerdo a la receta establecida. Bien cocidos, de color característico. Cuando se combinen con vegetales no deben presentar aspecto y consistencia aguada, ni coloración verde.

Prohibiciones:

Se prohíbe el uso de caldos de pollo (sopitas) y sazones industrializados, salsa de tomate enlatada, mayonesa, margarina, para la preparación de los alimentos.

Se prohíben todos los alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta, longaniza. Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se debe usar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.



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

FICHA TÉCNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
**REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO**

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 5 / 6

Requisitos para el Envasado de los Alimentos

Los alimentos preparados deberán ser envasados en recipientes de material grado alimenticio aprobados para alimentos calientes. Deberán tener tapa de cierre hermético, para mantener protegido el contenido del envase en los procesos posteriores al envasado (transporte, descarga del vehículo hasta las estaciones de servicio en los centros educativos).

Requisitos para Transportar del Almuerzo Escolar Desde la Empresa Hasta los Centros Educativos

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos cerrados, con buenas condiciones de funcionamiento. Deben tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con los alimentos, sin riesgos de contaminación. Deberá estar limpio y ordenado.

No deberán guardarse en el compartimiento otros materiales.

El (los) vehículo (s) deberán ser de uso exclusivo para el transporte del almuerzo escolar.

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.

Requisitos para el Servicio del Almuerzo Escolar en los Centros Educativos.

Responsabilidades del Proveedor.

Personal para el Servicio.

La empresa contratada es responsable del servicio de las raciones del almuerzo escolar en el centro educativo, para lo cual deberá contar con los equipos y utensilios requeridos así como personal calificado para la entrega de los alimentos. Este personal deberá tener vestimenta limpia, de color claro, usar un mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.

La cantidad de personas para el servicio del almuerzo será de acuerdo a la matrícula del centro educativo.

En los casos de centros con matrícula alta, la dirección del mismo deberá designar personal de apoyo para colaborar con el servicio.

El proveedor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de los alimentos y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.

Responsabilidades del Centro Educativo

Lugares (estaciones) para el Servicio del Almuerzo Escolar.

El centro educativo, es responsable de establecer el lugar o los lugares del servicio del almuerzo escolar (estaciones), debidamente señalado (s) y en condiciones adecuadas de higiene, orden y protección de los alimentos. La cantidad de estaciones de servicio será de acuerdo a la matrícula del centro, para que la operación se realice en el horario establecido.

Deberá designar un personal que se encargue de la adecuación del área.

Evaluación en la Recepción de los Alimentos.

Los alimentos deben ser evaluados por un Comité de Recepción compuesto por personal docente y administrativo, estudiantes, padres y representantes de la comunidad local, quienes evalúan los siguientes aspectos:

- Condiciones del transporte y envasado de los alimentos
- Cumplimiento con el menú
- Características organolépticas (sabor, color, olor, aspecto) y presentación de los alimentos.



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT--RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 6 / 6

Si los resultados son satisfactorios el comité aprueba la distribución de los mismos para el consumo. Si no son satisfactorios, se comunican con el Director del Centro Educativo para que ejecute el procedimiento establecido sobre devolución de productos no conformes con las especificaciones.

Horario para la Recepción y Servicio de los Alimentos

La hora pautada para la llegada/recepción del almuerzo escolar al centro educativo es entre las 11:00 - 11:30 am, ya que la distribución debe iniciar a las 11:45 am, según lo estipulado por el Ministerio de Educación (Ordenanza 1-2004 sobre Política Nacional de la Jornada Extendida).

Porciones de Alimentos a ser Servidos

La cantidad de cada alimento a ser entregado a los consumidores (estudiantes y personal administrativo) deberá ser de acuerdo a las especificaciones establecidas por el Departamento de Nutrición del INABIE en la Tabla de Equivalencia Nutricional según Grupos de Edad.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : AJIES VERDES	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-AV-PR -001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Ajíes verdes: Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie <i>Capsicum annuum</i> "Cubanelle", de forma alargada, utilizados para preparar comidas.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
PRESENTACION	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.
ENVASE	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos y en buenas condiciones. Deben estar construidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS	
Requisitos generales Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas). Deben estar bien desarrollados, firmes. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación.	
Requisitos Físicos Los ajíes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 30 gramos.	
Requisitos Organolépticos	
ASPECTO	Propio de ajíes, frescos y sanos
COLOR	verde, propio de los ajíes cubanela
SABOR	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños.
OLOR	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.



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

FICHA TECNICA

PRODUCTO : GUINEO MADURO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-GV-PRF-001

REVISION I 02

PAGINA : 1 / 1

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Guineo maduro: Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACION	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
ENVASE	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

2.REQUISITOS

Requisitos generales


Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

Requisitos Físicos

Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.


Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Propio del guineo maduro
COLOR	Amarillo con pequeñas áreas negras.
SABOR	Propio del guineo maduro
OLOR	Propio del guineo maduro

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	PRODUCTO : GUINEO VERDE	FECHA ELABORACION :18/3/2021
		CODIGO : FT-GV-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Guineo verde: Es la fruta del árbol género Musa, perteneciente a la familia de las musáceas, sin madurar (verde), listo para su consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACION	Guineo verde, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
ENVASE	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

2.REQUISITOS											
<p><u>Requisitos generales</u> Los guineos verdes deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar) enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja debido a un exceso de refrigeración.</p>											
<p><u>Requisitos Físicos</u> Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 130 gramos.</p>											
<p><u>Requisitos Organolépticos</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICA</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Propio del guineo verde</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Verde, sin madurar</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Propio del guineo verde</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Propio del guineo verde</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICA	REQUISITOS	ASPECTO	Propio del guineo verde	COLOR	Verde, sin madurar	SABOR	Propio del guineo verde	OLOR	Propio del guineo verde
CARACTERISTICA	REQUISITOS										
ASPECTO	Propio del guineo verde										
COLOR	Verde, sin madurar										
SABOR	Propio del guineo verde										
OLOR	Propio del guineo verde										

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	PRODUCTO : HABICHUELAS ROJAS EN LATAS	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-H-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Habichuelas rojas en latas: Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento térmico apropiado para su conservación.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

2.REQUISITOS	
Requisitos generales	
<p>Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.</p> <p>No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.</p> <p>Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.</p>	
Requisitos Físico –Químicos	
PARAMETROS	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6
* De acuerdo al peso declarado en el rotulo	
Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %	
Requisitos Organolépticos	
ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Color marrón-rojizo característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto



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

FICHA TECNICA

PRODUCTO : HABICHUELAS EN LATAS

FECHA ELABORACION : 18/3/2021


CODIGO : FT-H-PF-001

REVISION I 02

PAGINA : 2 / 2


Requisitos Microbiológicos

Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.
El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : HUEVOS FRESCOS	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-H-PR-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		


1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Huevos frescos: Es el producto de la gallina (<i>Gallus domésticus</i>) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del suelo.
ENVASE	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de una material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

2.REQUISITOS	
Requisitos generales	
<p>Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado.</p> <p>Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.</p>	
Requisitos Físicos	
<p>Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso promedio de 50 – 60 gramos.</p>	
Requisitos Organolépticos	
ASPECTO	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.
COLOR	Cascara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.
OLOR	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : PLATANO VERDE	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-PV-PR-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		


1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Plátano verde: Producto obtenido de plantas de la variedad del género Musa destinado al consumo fresco.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
ENVASE	Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

2.REQUISITOS											
<p>Requisitos generales Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.</p>											
<p>Requisitos Físicos Los plátanos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 200 gramos.</p>											
<p>Requisitos Organolépticos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Bien formado, con el pedúnculo intacto</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Coloración uniforme verde, sin madurar</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Característico del producto</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	REQUISITOS	ASPECTO	Bien formado, con el pedúnculo intacto	COLOR	Coloración uniforme verde, sin madurar	SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto	OLOR	Característico del producto
CARACTERISTICAS	REQUISITOS										
ASPECTO	Bien formado, con el pedúnculo intacto										
COLOR	Coloración uniforme verde, sin madurar										
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto										
OLOR	Característico del producto										

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Sardinas con salsa de tomate: Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido (salsa de tomate).
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.


2.REQUISITOS											
<p>Requisitos generales</p> <p>Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas. No se permite el uso de colorantes, saborizantes o aromatizantes artificiales agregados.</p>											
<p>Requisitos Organolépticos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Color propio de la sardina en salsa de tomate</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Característico del producto</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	REQUISITOS	ASPECTO	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas	COLOR	Color propio de la sardina en salsa de tomate	SABOR	Característico del producto	OLOR	Característico del producto
CARACTERISTICAS	REQUISITOS										
ASPECTO	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas										
COLOR	Color propio de la sardina en salsa de tomate										
SABOR	Característico del producto										
OLOR	Característico del producto										

 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN INABIE INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 2 / 2
FICHA TECNICA		

Requisitos Microbiológicos


La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Sardinas con salsa de tomate: Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido (salsa de tomate).
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.


2.REQUISITOS											
<p><u>Requisitos generales</u> Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas. No se permite el uso de colorantes, saborizantes o aromatizantes artificiales agregados.</p>											
<p><u>Requisitos Organolépticos</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Color propio de la sardina en salsa de tomate</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Característico del producto</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	REQUISITOS	ASPECTO	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas	COLOR	Color propio de la sardina en salsa de tomate	SABOR	Característico del producto	OLOR	Característico del producto
CARACTERISTICAS	REQUISITOS										
ASPECTO	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas										
COLOR	Color propio de la sardina en salsa de tomate										
SABOR	Característico del producto										
OLOR	Característico del producto										

 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN INABIE INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS</p>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 2 / 2
<p>FICHA TECNICA</p>		

Requisitos Microbiológicos


La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : CODIGO: A-PR -001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.
DURACION	Ver fecha de vencimiento

2.REQUISITOS																					
<p>Requisitos generales El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El aceite de soya adquirido por el PAE deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.</p>																					
<p>Requisitos Físico- químicos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALORES</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">MINIMO</th> <th style="text-align: center;">MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad Relativa a 25 °C</td> <td style="text-align: center;">0.910</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Índice de Refracción a 40° C</td> <td style="text-align: center;">1.4642</td> <td style="text-align: center;">1.4702</td> </tr> <tr> <td>Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td style="text-align: center;">189</td> <td style="text-align: center;">195</td> </tr> <tr> <td>Índice de Yodo (método de Wijs)</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">195</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		ESPECIFICACIONES	VALORES		MINIMO	MAXIMO	Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-	Índice de Refracción a 40° C	1.4642	1.4702	Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de Yodo (método de Wijs)	120	195			
ESPECIFICACIONES	VALORES																				
	MINIMO	MAXIMO																			
Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-																			
Índice de Refracción a 40° C	1.4642	1.4702																			
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195																			
Índice de Yodo (método de Wijs)	120	195																			
<p>Requisitos Organolépticos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CARACTERISTICAS</th> <th style="text-align: center;">DESCRIPCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Viscosidad propia del producto.</td> </tr> <tr> <td>COLR</td> <td>Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya</td> </tr> <tr> <td>SABOR y OLOR</td> <td>Olor característico. Sabor propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	ASPECTO	Viscosidad propia del producto.	COLR	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya	SABOR y OLOR	Olor característico. Sabor propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.												
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION																				
ASPECTO	Viscosidad propia del producto.																				
COLR	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya																				
SABOR y OLOR	Olor característico. Sabor propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.																				

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT- BPMAE - 001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 6
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<p>Buenas Prácticas de Manufactura: Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial el CODEX Alimentarius de FAO/ OMS) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p>Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de alimentos cocidos y no cocidos que se combinan de acuerdo al menú y porciones por grupo etario elaborados por el departamento de Nutrición del INABIE.</p> <p>El almuerzo escolar se entrega en los centros educativos pertenecientes a la Modalidad Jornada Escolar Extendida.</p>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<p>1 - CAC-RCP-1-1969 REV. 4 (2003) Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>2 - CAC-RCP 39 1993 Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades.</p> <p>3- NORDOM 581 Higiene de los Alimentos. Principios Generales De Higiene de los Alimentos</p> <p>4-NORDOM 646 Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocidos y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades</p>

2.REQUISITOS
<p><u>Requisitos de las Instalaciones</u></p> <p><u>Emplazamiento.</u> Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones. Vías de Acceso. Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.</p> <p><u>Área externa</u> El área externa de las edificaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.</p> <p><u>Área Interna (zona de preparación de alimentos).</u></p> <p>Edificación. La edificación debe ser construida de cemento. No se permite el uso de estructuras metálicas.</p>



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR

REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BPMAE -001

REVISION I 02

PAGINA : 2 / 6

Espacio.

Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, sin posibilidades de contaminación cruzada. También el espacio debe permitir la limpieza y desinfección de las áreas y equipos.

Pisos. De material impermeable, lavable, antideslizante, sin grietas, fáciles de lavar y desinfectar. Con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

Paredes. De material impermeable, lavable, de color claro. Lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. No se permiten paredes construidas con materiales metálicos ni madera en el área de producción.

Puertas: de superficie impermeable, lisa, lavable. Cuando proceda deben tener cierre hermético y ajustable. Las que tienen acceso al exterior deben estar protegidas con mallas que impidan la entrada de plagas.

Techos: de superficie lisa, fácil de limpiar, bien conservados, sin grietas, filtraciones ni goteras.

Ventanas: de material lavable, en buen estado, con mallas que impidan la entrada de plagas.

Instalaciones eléctricas: en buen estado y protegidas.

Iluminación: natural o artificial suficiente para las operaciones. No debe alterar los colores de los alimentos. Las bombillas o lámparas que estén suspendidas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Ventilación: suficiente para evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

Eliminación de desechos líquidos. La edificación debe tener de un sistema de eliminación de desechos líquidos (piso con inclinación, canaletas, desagües, rejillas) en buen estado.

Eliminación de desechos sólidos. La edificación debe disponer de zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior, suficientes y bien ubicadas. También un depósito de basura en el área externa, bien construido y fácil de limpiar. La empresa debe asegurar el retiro periódico de la basura, para evitar acumulación.

Área de lavado de vegetales, carnes y de fregado de equipos y utensilios. La edificación debe disponer de un área para el lavado de vegetales y carnes, con un fregadero de dos compartimentos, uno para los vegetales y otro para las carnes. Fáciles de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado. También debe disponer de un área para el fregado y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

Las áreas de lavado deben tener facilidades para la eliminación de los desechos líquidos y sólidos que se generan en las operaciones.



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR

REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BPMAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 3 / 6

Abastecimiento de agua.

El establecimiento debe disponer de abundante abastecimiento de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la preparación de los alimentos se requiere de agua segura. Se debe utilizar agua purificada si la disponible no es segura, tanto para preparar los alimentos cocidos como para el lavado de alimentos listos para consumo (ensaladas).

Si es necesario, se debe disponer de medios de almacenamiento de agua (cisternas, tinacos, tanques) limpios y en buen estado. Se debe realizar periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

Baños y Servicios de Higiene del Personal.

La empresa debe contar con baño (s) con inodoro (s) y lavamanos en número suficiente para la cantidad de personal que labora en la misma. Los mismos deben estar fuera del área donde se manipulan los alimentos, con materiales para higienización (jabón, papel higiénico, papel toalla para secado de manos) y zafacón (es) con tapa y fundas para el depósito de los papeles usados.

En el área de proceso, deben instalarse lavamanos con agua suficiente, jabón y papel toalla para la higienización de las manos del personal que trabaja en la preparación de los alimentos, así como zafacones con tapa y fundas para colocar los papeles usados.

2.4 Higiene , Salud y Capacitación del Personal

Higiene del personal

El personal que trabaje en la preparación de los alimentos debe vestir uniformes o ropa de color claro, limpia, con delantal, calzado cerrado y cubre pelo.

Con buenas condiciones de higiene, uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin barbas. No se permite el uso de prendas. Debe mantener un comportamiento adecuado (no hablar sobre los alimentos, toser, introducir dedos en la nariz, tocarse los cabellos).


No debe comer, fumar, masticar gomas de mascar (chicles), escupir, mientras labora en la preparación de los alimentos.

Salud del personal.

No deberá presentar heridas, infecciones cutáneas, diarreas, tos u otra enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. La empresa es responsable de realizar periódicamente evaluaciones de la salud del personal que labora en la preparación de los alimentos.

Capacitación del Personal

La empresa debe disponer que todo el personal que manipule alimentos reciba una capacitación adecuada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO</p>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-BPME-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 4 / 6
FICHA TECNICA		

Equipos y Utensilios

Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y que resista repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Con superficie lisa, sin hoyos ni grietas.

- Las mesas de trabajo deben tener topes de acero inoxidable.
- Las estufas deben ser industriales, con espacio y capacidad de cocción adecuados para la cocción de los alimentos.

Programas Específicos

Programa de Control de Plagas

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendiduras en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia. Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.

Si se contrata el servicio de una empresa externa, la misma debe estar aprobada por los organismos correspondientes.

Programa de Limpieza y Desinfección.

La empresa debe establecer un programa eficaz de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, para eliminar los residuos alimenticios y la suciedad, los cuales constituyen una fuente de contaminación de los alimentos.

El programa debe definir: El área o equipo a limpiar/desinfectar, procedimiento de limpieza, productos utilizados, frecuencia, responsable.



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

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR

REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BMPAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 5 / 6

Proceso de Elaboración del Almuerzo Escolar

Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

Recepción.

La empresa debe asegurarse de adquirir materias primas con la calidad requerida. Debe definir estándares de cada una, tener suplidores confiables, evaluar la calidad en la recepción, y rechazar materias primas que no cumplan con los requisitos. Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de un área limpia, organizada y apropiada para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, debiendo disponer de tarimas (paletas), armarios, anaqueles, en buen estado. El área debe tener ventilación adecuada y estar protegida del ataque de plagas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de refrigeradores y congeladores para las materias primas que requieren bajas temperaturas para su conservación, en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura y registro de las mismas.

Rotación de las materias primas.

La empresa debe aplicar controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el criterio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

Preparación de los Alimentos.

Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando se ponen en contacto alimentos crudos y cocidos, utilización de equipos en productos terminados usados previamente para materias primas, sin higienización y desinfección y por manipulación inadecuada.

Los alimentos se deberán preparar de acuerdo a las recetas establecidas para cada plato del menú, respetándose lo definido en cuanto a las cantidades de materiales, condimentos, temperatura y tiempo de cocción requeridos para la destrucción de los microorganismos patógenos.

No se permite el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.

Eliminación de Vapores, Humo y Grasa Generados en la Cocción de los Alimentos

Debe instalarse sobre los equipos de cocción un mecanismo para extraer eficazmente los vapores, humo y grasa que se generan en el proceso, integrado por campana con filtro, extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Deberán someterse periódicamente a limpieza profunda y desinfección.

Envasado de los Alimentos

Para el envasado de los alimentos preparados, el personal debe tener una estricta higiene personal, uso de tapaboca (mascarilla), cubre pelo, manos lavadas y desinfectadas o uso de guantes desechables en buen estado. Los envases deberán estar limpios y desinfectados, estar contruidos con materiales aprobados internacionalmente para alimentos calientes, con tapa hermética.



Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

FICHA TECNICA

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BPME-001

REVISION I 02

PAGINA : 6 / 6

Distribución de los alimentos

Los vehículos utilizados para la distribución del almuerzo escolar en los centros educativos deberán estar en buen estado de funcionamiento. Con un compartimiento cerrado, limpio y ordenado para colocar los envases cerrados conteniendo los diferentes alimentos.

No se permite transportar otros materiales junto con los alimentos.

Los vehículos deberán ser exclusivos para el transporte del almuerzo escolar.

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.



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

FICHA TECNICA

PRODUCTO : MAIZ EN LATAS

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-ML-PF-001

REVISION I 02

PAGINA : 1 / 2

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Maíz en latas: Es el maíz en granos, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

2.REQUISITOS

Requisitos generales

El maíz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme.

El producto, maíz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

* De acuerdo al peso declarado en el rotulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Amarillo, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto



Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

FICHA TECNICA

PRODUCTO : MAIZ EN LATAS

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-ML-PF-001

REVISION I 02

PAGINA : 2 / 2

Requisitos Microbiológicos

El producto (maíz en latas) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.
El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.