

DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION (DIAN)

**Departamento de Nutrición
Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos**

**LINEAMIENTOS PARA CENTROS EDUCATIVOS
MODALIDAD RURAL Y FRONTERIZO
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)**

**Santo Domingo, R.D
Marzo 2022**

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Dirección Ejecutiva

Victor Castro

Dirección de Alimentación y Nutrición

Dra. Nereida De León

Departamento de Nutrición

Dra. Ana Carolina Báez

Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos

Ing. Josefina Felipe

CONTENIDO

INTRODUCCION	4
1.OBJETIVO	5
2.ALCANCE	5
3.ESTRUCTURA Y FUNCIONES DE LA DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION – DIAN	5
4. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCION DEL PAE	6
5. MODALIDADES PAE FRONTERIZO Y RURAL	6
6. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REFERENTES AL MENU ESCOLAR	7
7. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL CENTRO EDUCATIVO	15
8. MONITOREO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR	15

INTRODUCCION

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

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

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

Por tales razones, la dirección del INABIE ha considerado como actividad prioritaria la socialización del presente documento sobre lineamientos técnicos y operacionales referentes a la preparación y entrega del almuerzo escolar, con los proveedores, a fin de que les sirva como referencia para la ejecución de sus actividades.

La Dirección de Alimentación y Nutrición del INABIE como unidad responsable de la implementación del PAE tiene como meta velar por su difusión y aplicación.

1.OBJETIVO

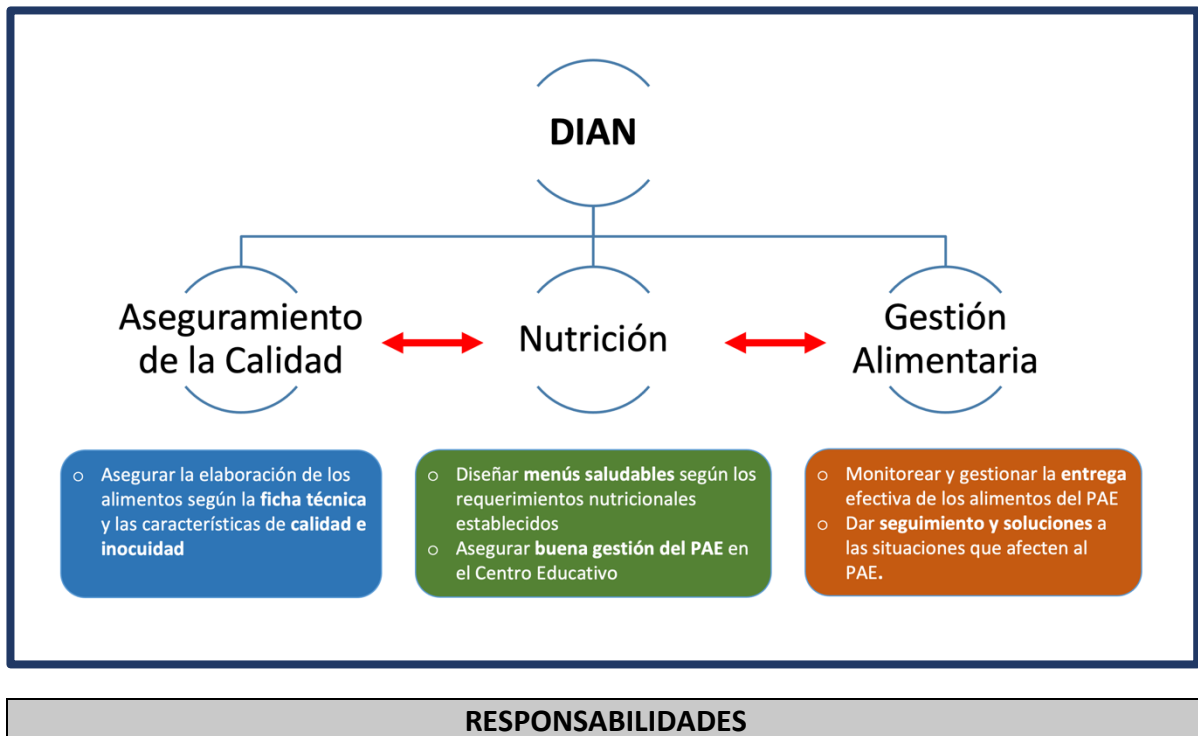
Servir como marco de referencia para establecer los requerimientos generales que deben cumplir los proveedores del Almuerzo Escolar del Programa de Alimentación Escolar donde se garantice la calidad nutricional de los alimentos y se cumplan los principios básicos de higiene y manipulación de los alimentos,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

2.ALCANCE

El presente documento aplica a los proveedores del Almuerzo Escolar que se entrega en la Modalidad Jornada Escolar Extendida del Programa de Alimentación Escolar.

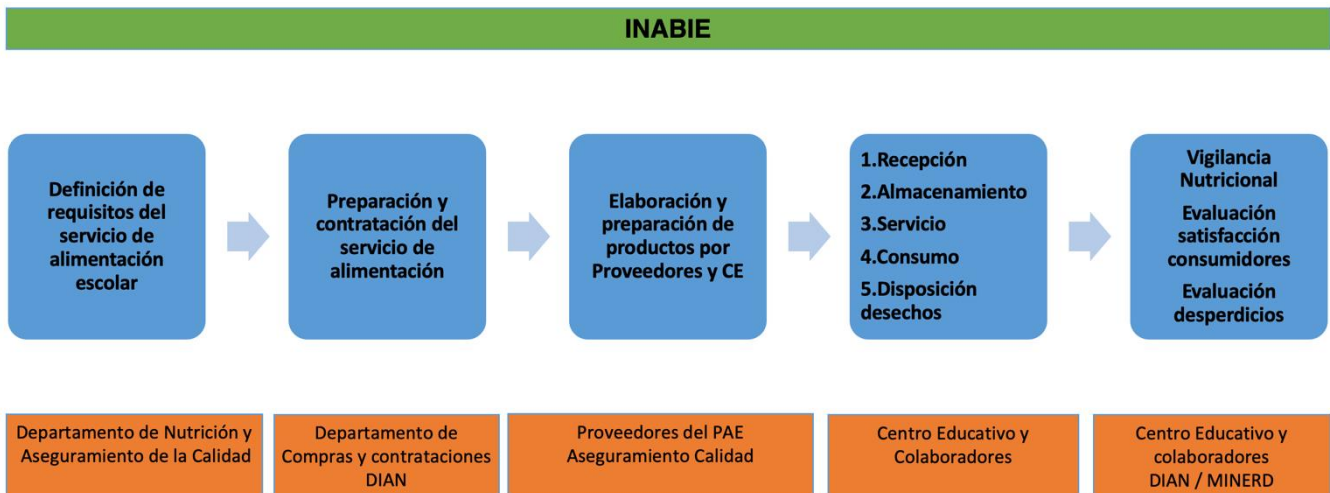
3. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DE LA DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION – DIAN

La Dirección de Alimentación y Nutrición – DIAN está conformada por tres Departamentos: Nutrición, Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y Gestión Alimentaria, a través de los cuales se diseña, entrega y verifica la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar.



4. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCION DEL PAE

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



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

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

El PAE se ejecuta en cuatro modalidades de acuerdo a la ubicación geográfica y vulnerabilidad de los beneficiarios: PAE Urbano, PAE Rural, PAE Fronterizo y Jornada Escolar Extendida.

5. MODALIDADES PAE FRONTERIZO Y RURAL

- a. **PAE Fronterizo:** modalidad del Programa de Alimentación Escolar que se ejecuta en provincias de la zona fronteriza o colindante con ella, ya sea en zona periurbana o a nivel rural y de difícil acceso.
- b. **PAE Rural:** modalidad del Programa de Alimentación Escolar que opera en zonas rurales de difícil acceso y bajos recursos, tiene como requisito la participación comunitaria y suministro de raciones alimenticias crudas y cocidas de producción local.
- c. **Ración de Almuerzo Escolar:** Es el conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú establecido por el Departamento de Nutrición del INABIE y la cantidad de alimentos que debe servirse por grupo etario.

6. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REFERENTES AL MENU ESCOLAR

6.1 DEFINICION DE REQUISITOS DEL MENU ESCOLAR

La Dirección de Alimentación y Nutrición a través del Departamento de Nutrición tiene la responsabilidad de seleccionar los alimentos y diseñar el menú de los diferentes momentos de alimentación y modalidades del Programa de Alimentación Escolar.

De manera específica, para la elaboración del menú del almuerzo escolar se toman en cuenta los siguientes aspectos:

- Disponibilidad de materias primas
- Cultura alimentaria
- Selección de materias primas de acuerdo a su aporte nutricional (macro y micronutrientes)
- Conformación del menú con la combinación adecuada de alimentos
- Definición de recetas y estandarización de las mismas

El menú de las modalidades rural y fronterizo está elaborado básicamente con materias primas de producción nacional (cereales, carnes, leguminosas, verduras, hortalizas, huevos, pastas, tubérculos) lo cual produce un impacto positivo en la economía nacional y el desarrollo de la producción primaria de las diferentes regiones del país.

El aporte nutricional del almuerzo escolar representa aproximadamente un 50 % de los requerimientos diarios de macronutrientes y micronutrientes.

6.2 PROCESO DE ELABORACION DEL MENU ESCOLAR

6.2.1 Selección y recepción de materias primas.

Los suplidores de las materias primas de las modalidades del PAE Rural y Fronterizo deben ser confiables y garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el INABIE.

Los requisitos de las materias primas están basados en el aporte nutricional, características físico químicas, inocuidad y las condiciones necesarias para la preparación y consumo de los platos del menú.

La ficha técnica INABIE-FT-RAE-001 Ración de Almuerzo Escolar. Requisitos de preparación, envasado, transporte y servicio, contiene los datos referentes a los requisitos de las materias primas del almuerzo escolar. A manera de ejemplo se presenta a continuación un resumen de los requisitos de los principales grupos de alimentos.

Resumen de requisitos de las principales materias primas que se utilizan para la preparación del menú escolar.

MATERIA PRIMAS	REQUISITOS
Pescados	Bacalao: filete sin espinas, salado Tuna y Sardinias enlatadas: latas limpias, en buenas condiciones, sin abolladuras
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, signos de pudrición y daños.
Queso	Fresco y en buen estado
Viveres	Limpios, cascara íntegras y en buen estado
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)	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. No deben tener gorgojos u otros insectos.
Pastas Alimenticias	Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos. Cumpliendo con los requisitos físico químicos y microbiológicos de las normas nacionales.
Huevos	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.
Arroz	De producción nacional Clasificación Arroz Selecto. Exento de insectos u otras materias extrañas. De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad. El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado de acuerdo a las disposiciones vigentes del MSP.

6.2.2 Almacenamiento de los alimentos

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

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

6.2.3 Preparación del Almuerzo Escolar

Cumplimiento con requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y recetario.

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 INABIE-FT--BPMAE-001 Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar y del Recetario de los Platos del Menú, elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE.

Se conoce como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) al conjunto de reglas y procedimientos establecidos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, en especial CODEX

Alimentarias de FAO/OMS, que deben ejecutarse en la industria de alimentos para obtener alimentos inocuos y saludables.

Los aspectos más importantes que establecen las BPM son: Requisitos de las instalaciones, abastecimiento de agua, baños y servicios de higiene, salud y capacitación del personal, equipos y utensilios, programas específicos (control de plagas, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo), control del proceso (recepción de materias primas, almacenamiento, preparación y envasado de los alimentos), envasado y transporte del producto cocido.

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

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

6.2.3 Características de los principales alimentos que incluye el almuerzo escolar luego de su preparación.

ALIMENTOS PREPARADOS	CARACTERISTICAS
Pescados	Bien cocidos, preparados de acuerdo a la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. Sin exceso de grasa añadida, sin espinas.
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	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).
Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas)	De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Pastas	Cocidas 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
Arroz	Bien cocido, suelto y sin apastarse.

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. 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.

Se prohíbe realizar modificaciones al menú sin previa autorización del INABIE.

6.2.4 Preparado Lácteo

El menú del Programa de Alimentación Escolar las modalidades Rural y Fronterizo incluye un complemento nutricional llamado Preparado Lácteo. Es una bebida que contiene proteínas, grasas e hidratos de carbono y se encuentra enriquecida con vitaminas y minerales.

Para su preparación debe mezclarse 1Kg de producto (1 empaque completo) + 4 litros de agua potable. Mover hasta disolver por completo.

El rendimiento será de 25 raciones de 200 ml

6.3. DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

El personal del centro educativo que se encarga del servicio de los alimentos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Cumplir con los requisitos de vestimenta, cubre pelo, cubre bocas y uso de guantes desechables.
- Se deben verificar las condiciones de los alimentos antes de su servicio.
- Se debe servir la cantidad de alimentos correspondiente de acuerdo con el grupo de edad del escolar según la tabla de equivalencia que se observa a continuación.

TABLA DE EQUIVALENCIA NUTRICIONAL SEGÚN GRUPOS DE EDAD

TABLA DE EQUIVALENCIA ALIMENTOS COCIDOS			
TIPOS DE ALIMENTOS	REQUERIMIENTOS EDAD 5-9 AÑOS	REQUERIMIENTOS EDAD 10-14 AÑOS	REQUERIMIENTOS EDAD 15-19 AÑOS
LACTEOS Y DERIVADOS	8 Onzas líquidas	8 Onzas líquidas	8 Onzas líquidas
VEGETALES CRUDOS	1 Taza	1 Taza	1 Taza
VEGETALES COCIDOS	1/2 Taza	1/2 Taza	1 Taza
SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES O COMBINACIONES EQUIVALENTE HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)			
ARROZ (BLANCO, C/ MAIZ, C/ VEGETALES) TRIGO, LOCRIOS, MOROS	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas
ARROZ BLANCO ACOMPAÑANDO CALDOS	½ Taza	1 Taza	1 ½ Taza
ASOPAO	1 1/2 Taza	2 Tazas	2 1/2 Tazas
PLATANO VERDE	1 Unidad / 220 gramos	1 1/2 Unidad / 330 gramos	2 Unidades / 440 gramos
PASTAS (LARGAS / CORTAS), DOMPLINES	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas
PROTEINAS			
POLLO, RES, CERDO	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)
BACALAO, SARDINA,	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)
HUEVOS	1 Unidad / 1 taza de preparación	1 Unidad / 1 taza de preparación	1 Unidad / 1 taza de preparación
LEGUMINOSAS			
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	1/2 Taza	1 Taza	1 Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas

*Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos

*Las tazas identificadas en la tabla de equivalencia corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable. Se deben estandarizar con las tazas medidoras los utensilios de servicios de alimentos (cucharones) utilizados en los Centros Educativos.

UTENSILIOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS



7. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL CENTRO EDUCATIVO

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

- Comité de recepción de alimentos crudos
- Directores de centros educativos
- Técnicos distritales
- Técnicos y Analistas de Gestión Alimentaria
- Técnicos de Aseguramiento de la Calidad
- Coordinadores Regionales de Alimentación y Nutrición
- Técnicos de Alimentación Escolar.

8. MONITOREO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

Las funciones de esta etapa son las siguientes:

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