

INABIE e IIBI fortalecerán el análisis de la alimentación escolar y desarrollarán productos de mayor calidad en el menú

Los nuevos productos que se desarrollarán permitirán la entrega de un menú variado en las diferentes modalidades del PAE, dando preferencia a la utilización de materias primas de origen local y procesado con la aplicación de tecnologías accesible a las MIPYMES dominicanas.

Santo Domingo.- Los alimentos que diariamente sirve el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) a los estudiantes en las escuelas públicas serán analizados con mayor frecuencia y rigurosidad en los laboratorios del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI) tras la formalización de un acuerdo entre ambas instituciones que también contempla el desarrollo de nuevos productos en el menú escolar para mejorar la calidad del Programa de Alimentación (PAE).

El objetivo es que estos alimentos sean evaluados para confirmar que cumplen con los estándares de calidad que requieren los beneficiarios del PAE en su mayoría los estudiantes de los centros educativos.

Para esto, el INABIE, a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos, recolectará las muestras en los centros de operación de proveedores y centros educativos y posteriormente se determinarán las características físico-químicas, así como microbiológicas y otras evaluaciones necesarias para verificar su calidad nutricional e inocuidad.

Las acciones figuran en un acuerdo rubricado por los directores ejecutivos del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), Víctor Castro y del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), Osmar Olivo, con el que se formaliza la relación de cooperación que han tenido ambas entidades durante varios años.

“Con la formalización de este acuerdo seguimos encaminados a lograr una mejora sustancial en la calidad de los alimentos que cada día llegan a más de 1.8 millones de beneficiarios a través de la institución de bienestar a nivel nacional”, externó Castro, quien se ha comprometido con impulsar las labores de supervisión y control.

Además, el acuerdo permitirá desarrollar nuevos productos que permitirán la entrega de un menú variado en las diferentes modalidades del PAE, dando preferencia a la utilización de materias primas de origen local y procesado con la aplicación de tecnologías accesible a las MIPYMES dominicanas.

Entre esos productos está el posible uso de harinas alternativas a base de materias primas locales para entregar un desayuno con mayor valor nutricional y variado, la fortificación de alimentos, entre otros.

El Ingeniero Omar Olivo, director ejecutivo del IIBI, expresó que se siente muy satisfecho y orgulloso por el acuerdo rubricado entre ambas instituciones, lo que marca un antes y un después, aportando a la gran misión que tiene el INABIE de alimentar y nutrir al estudiantado de nuestro país con la calidad y estándares necesarios.

Capacitación a proveedores y personal del INABIE

Mediante al acuerdo, se permitirá al IIBI formar y capacitar a los proveedores del PAE con el objetivo de mejorar sus competencias y la calificación del personal que labora en sus empresas.

Asimismo, el IIBI se comprometió con el desarrollo de actividades de formación técnica dirigidas a los colaboradores del INABIE en temas relacionados con el ámbito de trabajo de la institución, en especial del área de los alimentos, como son tecnología, buenas prácticas de manufactura, microbiología, inocuidad de alimentos, evaluación físico-química y microbiológica, nutrición, gestión de calidad, entre otros.

Esta alianza estratégica reforzará la vigilancia a las instalaciones de proveedores, las cuales durante los 178 días que abarcó el recién concluido año escolar alcanzaron las 1,200 inspecciones en cocinas de almuerzo, 256 procesos de vigilancia en panaderías, 86 a plantas procesadoras de leche y 74 en almacenes de proveedores de alimentos de la modalidad rural y fronteriza.

En dicha firma acompañaron al director del INABIE: Ocirema Caminero, jefa de Gabinete, Ana Carolina Báez Abbott, directora de Formulación y Evaluación Nutricional; Osvaldo Rafael Liria Pimentel, director de Gestión Alimentaria; Luz Josefina Felipe, encargada del Departamento Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos; Gerard Radhames De Los Santos Valdés, director de Planificación y Desarrollo y Jesús Rodríguez Cuevas, encargado de Cooperación Internacional.

En tanto que, en representación del IIBI participaron: Ellin Rodríguez, directora de Transferencias Tecnológicas y Emprendurismo; Atharva Veda, encargada de Biotecnología Industrial; Carlos Gómez, encargado del SERAN; Paola Ceballos, encargada de Servicios de Apoyo a la Producción; Pedro Mañón, encargado de Planificación y Desarrollo; Pedro Escolástico, encargado de Jurídica; Alba Marina de Paula, encargada de Recursos Humanos y Julio Mejía, encargado de Producción y Servicios del CEBIVE.