



MICM e INABIE desarrollarán capacidades de más de 300 mipymes para seguir mejorando servicios a los estudiantes

Ministro Víctor-Ito-Bisonó y director ejecutivo Víctor Castro firmaron acuerdo que oficializa el Programa de Capacitación 2023-2025

Santo Domingo.- El Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM) y el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil lanzaron el Programa Nacional de Capacitación a Suplidores de INABIE 2023-2025 con el que más de 300 micros, pequeñas y medianas empresas, que ofrecen servicios a los estudiantes, recibirán capacitaciones y asesorías técnicas en inocuidad alimentaria, finanzas, gerencia, productividad, mejora de procesos y certificación en buenas prácticas de manufactura.

En una segunda etapa el programa se extenderá hasta superar las 1,000 mipymes capacitadas, entre ellas, empresas de almuerzo, panaderías, procesadoras de líquido, así como industrias que confeccionan pantalones, polos, calzados, mochilas, entre otros. La iniciativa busca elevar la calidad de los servicios que reciben más de 1.8 millones de beneficiarios en las escuelas públicas a los que sirve el INABIE, principalmente con el Programa de Alimentación (PAE) y la utilería escolar.

El programa quedó formalizado con la firma de un acuerdo entre el ministro del MICM, Víctor -Ito- Bisonó, y el director del INABIE, Víctor Castro, quienes resaltaron la importancia de apostar por mipymes más fuertes para garantizar el bienestar estudiantil. En su intervención el ministro Bisonó afirmó que la iniciativa ayudará a la ejecución exitosa del Decreto 31-22 emitido por el presidente Luis Abinader, que manda a las instituciones públicas encargadas de programas de alimentación a adquirir productos nacionales de mipymes.

“Trabajar de la mano junto a otras instancias públicas como INABIE para mejorar el resultado de lo que reciben nuestros dominicanos siempre será prioridad, por lo que este acuerdo de colaboración representa una gran oportunidad para continuar transformando y contribuyendo en el avance y la calidad de lo que hacemos y ofrecemos por y para nuestra gente”, externó Bisonó.

De su lado, el director Víctor Castro indicó que la cantidad y calidad de los servicios destinados a los escolares es una de las prioridades del actual gobierno. “El Presidente está enfocado en universalizar los servicios de alimentación y utilería y nosotros estamos contestes con esa visión, pero no solo queremos crecer en cantidad sino en la calidad de lo que se sirve a los estudiantes”, manifestó Castro.

Además de los proveedores, la iniciativa, que se llevará a cabo bajo la coordinación del Viceministerio de Desarrollo Industrial del MICM, permitirá actualizar los conocimientos de los colaboradores de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación del INABIE.

Con el programa se desarrollarán entrenamientos especializados que sentarán las bases para que industrias panaderas logren certificarse en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Para contribuir a establecer una cultura del “bien hacer”, el viceministro de Desarrollo Industrial del MICM, Fantino Polanco, habló sobre la estructura, competencias y funcionamiento del Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL) en la conferencia “Cultura de la Calidad”, que tuvo lugar al inicio de la actividad.

En la actividad estuvo presente Milli Pérez, viceministra de Seguridad Preventiva en los Sectores Vulnerables del Ministerio de Interior y Policía; Inka Matilla, representante en República Dominicana del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo; representantes de otros organismos internacionales como el Programa Mundial de Alimentos (PMA), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), así como representantes del Ministerio de Educación.

Y por INABIE, Ocirema Caminero, directora de Gabinete; Eduardo Peña, subdirector; Audrey Lora, directora de Salud y Servicios Sociales; Gerard De Los Santos, director de Planificación; Osvaldo Liria, director de Gestión Alimentaria; Luz Josefina Felipe, encargada del Departamento de Aseguramiento de la Calidad; Jesús Rodríguez, encargado de Cooperación Internacional.

Más sobre el programa de capacitación

El programa de capacitación contempla que el personal de las empresas proveedoras sea formado en las normativas NORDOM 581 sobre principios generales de higiene de los alimentos, NORDOM 646 sobre prácticas de higiene en alimentos precocidos y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades, así como la NORDOM 197 y NORDOM 731 sobre pan y leche pasteurizada, respectivamente.

En el aspecto administrativo, el programa de capacitación abarca entrenamientos sobre control de inventarios, medición de eficiencia y eficacia en los procesos, control de costos, principios financieros, uso del portal de compras, marketing digital, herramientas financieras, entre otros.