



INABIE insta a suplidores asumir con responsabilidad el servicio de alimentación escolar desde primer día de clase

Santo Domingo.- El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) instó a los suplidores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) a asumir con responsabilidad desde el primer día de clases el servicio que ofrecen para beneficio de más de 1.8 millones de estudiantes del sistema público nacional.

La indicación fue realizada durante el primero de una serie de encuentros que realizará la institución con los diversos suplidores y actores del sistema de cara al inicio del próximo año escolar fijado por el Ministerio de Educación para el 28 de agosto.

La serie de encuentros fueron dispuestos por la Dirección Ejecutiva, encabezada por Victor Castro para fortalecer los servicios de los proveedores de las modalidades del PAE Rural, Fronterizo, Urbano y Jornada Escolar Extendida, así como con los directores de las 18 regionales y 122 distritos del Ministerio de Educación con el propósito de trazar los lineamientos para la adecuada ejecución del servicio.

Durante sus palabras de apertura al evento, Castro expuso que es de gran importancia para el éxito del programa de alimentación que cada actor del sistema cumpla con su rol.

“Para nosotros en INABIE, los suplidores, los directores regionales, distritales y de centros educativos son actores claves para el desarrollo del PAE, razón por la que han sido citados para que reforcemos los lineamientos del programa que lleva la política social más importante del Estado dominicano”, indicó Castro.

Reiteró que por primera vez en la historia, el INABIE está listo para empezar a suplir alimentos desde el primer día de clases y resaltó que se está pagando a tiempo el 20 % de anticipo a los suplidores del PAE.

A su vez, valoró el dinamismo de la industria textil que actualmente se prepara para suplir más de dos millones de uniformes y mochilas al INABIE de cara al año escolar 2024-2025.

Una alimentación saludable

De su lado, la directora de Formulación y Evaluación Nutricional, Ana Carolina Báez, puntualizó que el INABIE trabaja arduamente para que la alimentación que reciben los escolares cumpla con principios que la definen como saludable.

“La alimentación de nuestros estudiantes debe ser variada, balanceada, suficiente y adecuada a los requerimientos nutricionales y para eso elaboramos el menú escolar, en congruencia con los parámetros socioculturales y económicos del

entorno, la disponibilidad de los productos e insumos característicos de las regionales, así como también el Programa de Educación Alimentaria y Nutricional, que motive a un estilo de vida saludable”, acotó.

En el evento, desarrollado en el Aula Magna de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD), los convidados son orientados sobre la adecuada gestión de los servicios de alimentación en todas sus fases: elaboración, entrega y recepción, de manera que puedan incrementar los niveles de inocuidad, calidad, aceptación y el cumplimiento de los lineamientos nutricionales cuyo objetivo final es garantizar un estado nutricional óptimo a los escolares de nuestro país.

Prohibiciones

Entre los lineamientos exigidos a los suplidores se destacan la reducción de las sales, azúcares y grasas en la preparación de los alimentos, a su vez tienen prohibido el uso de caldos de pollo (sopitas), sazones industrializados, todos los alimentos fritos, embutidos y sobre todo modificar el menú sin previa autorización del INABIE.

Además, los proveedores y las autoridades del MINERD son instruidos sobre el llenado de la relación de entrega y depósito de facturas.

Cronograma de encuentros

Los encuentros coordinados por la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional junto a las direcciones de Gestión Alimentaria, Jurídica y Financiera se realizan desde este martes 1, 2 y 3 de agosto en el Aula Magna de la Universidad Autónoma de Santo Domingo.

Este martes y miércoles es el turno de los 1,200 suplidores de almuerzo en la modalidad Jornada Escolar Extendida (JEE) y el jueves con 200 directores distritales y regionales del MINERD.

Para el jueves 4, continúa la jornada de capacitación con 30 suplidores de líquidos en la sede de INABIE.

Los días 11, 14 y 15 será el turno de los proveedores de pan y galleta, los que suplen en las modalidades Rural y Fronterizo, que son en total 345 personas.

La socialización de los lineamientos es llevada a cabo por la Dra. Ana Carolina Báez, Osvaldo Liria, director de Gestión Alimentaria, las encargadas de Nutrición; Dra. Yomaira Tejeda, de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos; Luz Josefina Felipe, de Evaluación Nutricional; Dra. Ana Zabala y de Seguimiento al Servicio de la Alimentación; Jéssica Jiménez.

Por parte de la Dirección Financiera Juan Sánchez, Candy de León, Jesús Alejo y por la Dirección Jurídica, la licenciada Teodista Mota.