



## **INABIE culmina capacitación a más de 1,500 suplidores de alimentación escolar para el año lectivo 2023-2024**

*La Dirección Ejecutiva insistió en la necesidad de que los proveedores cumplan los lineamientos exigidos en cuanto a calidad e inocuidad.*

**Santo Domingo.-** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) culminó la capacitación a un total de 1,575 proveedores de Programa de Alimentación Escolar (PAE) y 200 autoridades distritales y regionales del Ministerio de Educación como parte de los preparativos realizados para el iniciar con buen pie el año escolar 2023-2024.

Durante los encuentros la Dirección Ejecutiva, encabezada por Víctor Castro, insistió en la necesidad de que los proveedores se ajusten a las disposiciones del INABIE para cumplir los lineamientos de calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos servidos, que serán los elementos que la actual gestión seguirá vigilando de cerca.

“La calidad e inocuidad de los alimentos servidos debe estar garantizada en cada entrega en los centros educativos, es el requisito indispensable en el cumplimiento de su labor”, recalcó Castro en las diferentes jornadas realizadas.

La capacitación que también abarca temas financieros y legales se llevó a cabo desde el 1 hasta el 15 de agosto en la sede del instituto de bienestar y el Aula Magna de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD).

La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional junto a las direcciones de Gestión Alimentaria, Financiera y Jurídica coordinaron las capacitaciones que abarcó a proveedores de almuerzo de la Jornada Escolar Extendida, PAE Rural, PAE Fronterizo y productores lácteos, quedando solo pendiente los lineamientos a panaderos, cuya reunión fue pospuesta para el 23 de agosto.

Además, fueron capacitadas las autoridades de las 18 regionales y 122 distritos del Ministerio de Educación (MINERD), así como el personal del INABIE que se encuentra diseminado en el país.



El equipo de directores, encargados y especialistas de INABIE utilizaron los diferentes escenarios para reforzar los lineamientos nutricionales que se requieren en la elaboración, traslado, entrega y recepción de los alimentos en los centros educativos.

### **Ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

El Programa de Alimentación Escolar que ejecuta el INABIE constituye la política pública de mayor impacto social del Estado dominicano al beneficiar cada día a más de 1.8 millones de beneficiarios.

La ejecución del PAE requiere del trabajo en conjunto de los diferentes actores capacitados. Desde el INABIE, la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional se encarga de elaborar los menús, recetarios de preparaciones culinarias y las fichas técnicas de los productos alimenticios, en tanto que la Dirección de Gestión Alimentaria 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.

Los suplidores son los responsables de preparar los alimentos siguiendo los requerimientos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos en los contratos y cumpliendo con los requisitos establecidos en las fichas técnicas del INABIE

En tanto que directores de centros educativos se encargan de la recepción de los alimentos y vigilar que sean entregados de acuerdo con las condiciones de calidad y cantidad exigidas. Este proceso también es seguido de cerca por la institución de bienestar a través de los mecanismos de vigilancia y control establecidos.