



INABIE e Industria y Comercio capacitan más de 300 suplidores de alimentación escolar para elevar la calidad del servicio

Los programas formativos abarcan buenas prácticas de manufactura, higiene, entre otros aspectos contemplados en el acuerdo firmado por ambas instituciones en abril de este año

Santo Domingo.- Un total de 320 representantes de micros, pequeñas y medianas empresas y técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), han completado con éxito el Programa Nacional de Capacitación a Suplidores de Alimentos Procesados 2023-2025, que es resultado de una alianza estratégica entre el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM) y el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), para fortalecer la calidad y la seguridad alimentaria en las escuelas dominicanas.

Esta iniciativa, que surge en el marco del Decreto 31-22, sobre compras públicas dirigidas exclusivamente a mipymes industriales, ha permitido que los suplidores del PAE mejoren aspectos como su capacidad instalada, buena práctica de manufactura e higiene y la elaboración correcta de los menús.

Compromiso con la calidad

La iniciativa fue formalizada con la firma de un acuerdo entre el ministro del MICM, Víctor -Ito- Bisonó, y el director ejecutivo del INABIE, Víctor Castro, en abril del presente año. A la fecha se han realizado un total de 15 capacitaciones, de las cuales 12 corresponden a los suplidores del PAE y tres a técnicos del INABIE.

“Tenemos el compromiso de brindar cada vez más servicios de calidad a los estudiantes y eso no posible hacerlo sino tenemos mipymes cada vez más capacitadas y con mejores capacidades”, resaltó Castro.

De su lado, el viceministro de Desarrollo Industrial del MICM, Fantino Polanco expresó que estas jornadas de capacitación han significado una gran oportunidad para impulsar las capacidades de las mipymes que prestan sus servicios al Estado dominicano.

“En estos primeros meses de ejecución de este acuerdo, en el MICM nos sentimos contentos porque a la fecha se ha capacitado una importante cantidad de empresas en temas esenciales para su crecimiento y buen rendimiento”,

manifestó el viceministro Polanco al evidenciar el nivel de satisfacción de los proveedores quienes agradecieron las capacitaciones para ser cada vez mejores.

A su vez, Osvaldo Liria, director de Gestión Alimentaria del INABIE que es área encargada de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, explicó que las capacitaciones se encuentran en su cuarta etapa y abarcan un total de 38 habilitaciones subdivididas en diferentes módulos.

“La receptividad de los suplidores del INABIE ha sido muy buena. Actualmente tenemos muchos suplidores en lista esperando poder participar en estas capacitaciones”, expresó Liria.

¿Cuáles capacitaciones se han desarrollado?

Los proveedores del alimento escolar han recibido capacitaciones sobre Buenas Prácticas de Higiene en los Alimentos (BPH), Manufactura Esbelta, Solución de problemas en la industria, Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), Dirección estratégica de industrias de manufactura, Desarrollo de nuevos productos, las Normas Nacionales NORDOM 581-197 para panaderías y las NORDOM 581-731 dirigida a procesadora de lácteos.

“Yo me siento orgullosa de suplir y contribuir a los niños. Mi experiencia en estas capacitaciones ha sido muy satisfactoria porque estoy reforzando mis conocimientos para mejorar las recetas y llevar a las escuelas un producto de mayor calidad”, indicó Yudelka Viñas, quien es suplidora del desayuno escolar del INABIE y beneficiaria del programa de capacitaciones.

Asimismo, Mario Antonio Sánchez explicó que “uno de los aprendizajes más importantes que he tenido en estas capacitaciones ha sido el porcentaje panadero, que es la forma correcta de obtener el porcentaje de cada producto utilizado en la mezcla de recetas. Ya lo he llevado a mi panadería y me ha dado un resultado extraordinario”.

Alcance del programa

Además, con el Programa Nacional de Capacitación a Suplidores de Alimentos Procesados 2023-2025 se espera impactar con capacitaciones y asesorías técnicas en inocuidad alimentaria, finanzas, gerencia, productividad, mejora de procesos y certificación en buenas prácticas de manufactura.

En una segunda etapa del acuerdo el programa se extenderá hasta superar las 1,000 mipymes capacitadas, entre ellas, cocinas, panaderías, procesadoras de leche, así como industrias que confeccionan pantalones, polos, calzados, mochilas, entre otros.

Esta iniciativa conjunta entre el INABIE y el MICM refuerza el compromiso de ambas instituciones con la mejora continua de la calidad de la educación y el bienestar de 1.8 millones de beneficiarios en las escuelas públicas.