



INABIE eleva consumo de carne de pollo a más de 1.5 millones de libras en tres semanas ante el cierre fronterizo

El director ejecutivo Víctor Castro indicó que esto ha permitido que la producción nacional tenga un mercado dinámico a través de los proveedores de alimentación. Al concluir esta semana también se habrán adquirido alrededor de 18 millones de huevos

Santo Domingo.- Debido al aumento en el consumo de proteína proveniente del pollo, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) informó que al finalizar esta semana estima haber consumido más de 1.5 millones de libras de esa carne en respuesta al cierre de la frontera entre Haití y República Dominicana.

En las últimas dos semanas iniciadas a partir del 25 de septiembre el consumo de carne de pollo en las escuelas fue de 1,070,513 libras, las cuales se distribuyen cocidas en las escuelas del sistema educativo público nacional a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

A este consumo se suma la proyección establecida para esta semana de clases en la que se consumirán aproximadamente 521,916 libras de carne de pollo en la preparación del menú escolar. Con esto la inclusión de la carne blanca aumentará a más de 1.5 millones de libras.

Además, la institución detalló que en las últimas dos semanas se han consumido unos 11.8 millones de huevos cifra que aumentará a cerca de 18 millones de unidades al cierre de esta semana, los cuales son preparados en diversas recetas, que incluyen huevos revueltos con tomate, ají y cebolla, así como huevo hervido con papa, zanahoria y cebolla picada.

El director ejecutivo Víctor Castro explicó que esta acción se enmarca en las medidas adoptadas por el Gobierno del presidente Luis Abinader para garantizar la alimentación nutritiva de todos los escolares del país al tiempo que asegura un impacto positivo en los productores avícolas locales.

Con el aumento en la entrega de proteína proveniente del pollo y el huevo se ha sustituido la sardina, la carne de res, entre otros.

Este cambio en el menú escolar ha sido resultado de una cuidadosa evaluación nutricional realizada por especialistas de INABIE, garantizando que cada plato servido contenga la adecuada proporción de proteína, carbohidratos y vegetales, siempre priorizando el bienestar de los estudiantes.