



## **INABIE y FAO inician plan piloto sobre medición de desperdicios y aceptabilidad de los menús del PAE**

**Santo Domingo.-** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), dieron inicio al plan piloto que busca abordar el tema de los desperdicios alimenticios generados en las escuelas.

Este plan piloto, que forma parte del proyecto "Entorno Escolar Saludable a través de Estrategias Innovadoras para el Fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", es una iniciativa pionera que tiene como objetivo principal adoptar e implementar un modelo efectivo del PAE, basado en evidencia, innovación y coordinación.

El programa se llevará a cabo en 36 centros educativos ubicados en las provincias San Juan, Azua, La Vega, Santiago y Monte Plata. Las primeras mediciones iniciarán este 18 de marzo en la regional 02 de San Juan.

Para ejecutar el proyecto, fueron capacitados los equipos técnicos en Nutrición tanto del INABIE como de la FAO, donde se abordaron los aspectos sobre la medición y control de desperdicios y el instrumento a utilizar para conocer la aceptabilidad de los alimentos que se sirven en los centros educativos.

Los participantes, además, fueron orientados tanto en la teoría como en la práctica, sobre las formas de cuantificar y analizar las cantidades de alimentos no consumidos durante el almuerzo escolar y el control de los desperdicios en la producción de estas comidas. Asimismo, sobre gastronomía sostenible y medición de impacto a nivel monetario que generan estos sobrantes.

Mediante el programa también se busca capacitar al personal de las escuelas, proveedores y representantes de Asociaciones de Padres, Madres y Amigos de la Escuela (APMAES), sobre la manipulación, técnicas culinarias, nutrición, preparación de los alimentos, diseño de recetas saludables con productos locales, modelo para la medición y la reducción de los desperdicios de alimentos en las escuelas.

### **Encuesta aceptabilidad de los menús del PAE**

Como parte de esta iniciativa se implementará una encuesta para conocer la aceptabilidad de los menús que se sirven a través del Programa de Alimentación Escolar, en la que se identificarán los platos o combinaciones que presenten mayor resistencia, de acuerdo con las informaciones suministradas por el personal docente de las escuelas.

Este cuestionario se aplicará a estudiantes con rango de edad de entre 7 y 18 años para conocer sus puntos de vista respecto al referido menú y de esta forma desarrollar un plan de intervención para aplicar las mejoras, con miras en aumentar la aceptabilidad de la alimentación que se sirve en las escuelas.

Las orientaciones fueron brindadas por los especialistas de la FAO, chef Hubert Reyes y el doctor Enrique Mateo en coordinación con los encargados de la División de Evaluación Nutricional, Dr. Ana Zabala y de la División de Desarrollo de Producto, Jarvis Mota.