



INABIE refuerza conocimientos de proveedores para garantizar correcta preparación y distribución de la alimentación escolar

Como parte de este esfuerzo se conformaron 123 nuevos Comités de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE), sumando un total de 1,767 en todo el territorio nacional, quienes verifican que los alimentos estén aptos para su consumo en el centro educativo antes de ser servidos a los estudiantes

Santo Domingo.- En su compromiso por asegurar que los alimentos suministrados a los estudiantes cumplan con los estándares nutricionales establecidos, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) ejecutó 2,180 sesiones de socialización de lineamientos nutricionales durante el primer trimestre de este año dirigidas a la comunidad estudiantil.

A través de estos encuentros fueron capacitados 18,779 personas, entre ellas, 915 proveedores de alimento escolar a quienes les fueron reforzados los conocimientos sobre la correcta preparación del menú escolar y la distribución en las escuelas.

“En cada sesión con los proveedores de almuerzo se trata la importancia de que cumplan con el menú que hemos establecido, en vista de que la combinación de cada día está compuesta por proteínas, vegetales y en menor proporción los carbohidratos. Así mismo reiteramos las prohibiciones al momento de preparar los alimentos como son evitar el uso excesivo de sal, grasas, así como no incluir sopitas, sazones industrializados, ni alimentos fritos ni embutidos”, refirió el INABIE.

Con esta iniciativa no solo se promueven hábitos alimenticios saludables y se conciencia sobre la importancia de una alimentación adecuada, sino que también contribuye a mejorar la calidad de los alimentos ofrecidos en los centros educativos.

Aumentan número de comités de vigilancia

Como parte de este esfuerzo, la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional del INABIE conformó 123 nuevos Comités de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE), sumando un total de 1,767 en todo el territorio nacional.

Estos comités, integrados por maestros, estudiantes, padres y otros miembros de la comunidad educativa, son capacitados para verificar que los alimentos cumplan con la cantidad y calidad necesarias para ser recibidos y consumidos en los centros educativos.

Además, se llevaron a cabo 1,119 charlas de Educación Alimentaria Nutricional, impactando a 65,440 beneficiarios, promoviendo hábitos alimenticios saludables.

"Estas iniciativas permiten instaurar hábitos saludables desde la infancia, contribuyen a mejorar la aceptación de los alimentos y con ello que puedan recibir los nutrientes necesarios. La educación nutricional es un componente que diferencia la simple entrega de alimentos, fortalece este programa y contribuye a la prevención de enfermedades no transmisibles", afirmó la doctora Ana Carolina Báez, directora de Formulación y Evaluación Nutricional del INABIE.

Talleres prácticos con proveedores

Adicionalmente, en este periodo se realizaron 5 talleres prácticos de cocina saludable para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), con la participación de 26 proveedores y 37 manipuladores de alimentos.

Asimismo, se efectuaron 24 visitas a cocinas y panaderías de suplidores. Se incluyó también capacitación en tecnología UHT de Tetra Pak, y se realizaron 1,342 seguimientos a las fases de la alimentación, con 15,334 beneficiarios, de los cuales 10,120 son escolares.

Con estas acciones, el INABIE reafirma su compromiso con el bienestar de los estudiantes dominicanos, asegurando que los alimentos servidos en las escuelas no solo cumplan con los estándares nutricionales, sino que también sean una herramienta para su aprendizaje y desarrollo integral.