



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Dirección de Alimentación y Nutrición:
Lic. René Jáquez Gil

Departamento Control de Calidad:
Ing. Josefina Felipe

Departamento de Nutrición:
Dra. Mariella Ortega Rabassa

Departamento Gestión Alimentaria:
Lic. Danilo Contreras

Departamento de Comunicaciones:
Missael María

MODALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA REP. DOM.

PAE-RD

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) cuenta con 4 modalidades: *PAE Urbano*, *Raciones Escolares con Alimentos Locales (PAE-REAL)*, *PAE Fronterizo*, *Jornada Escolar Extendida (PAE-JEE)*. A continuación se detallan los menús del próximo año escolar 2016-2017, según las modalidades con los requerimientos nutricionales correspondientes.



Es importante destacar que el PAE-Jornada Escolar cuenta con 3 tipos de desayunos, los cuales son distribuidos acorde a la ubicación geográfica de los Centros Educativos o al servicio que se ofrecía antes de pasar a dicha modalidad. Estos menús lo conforman alimentos que están listos para el consumo o alimentos que necesitan de elaboración por los responsables del Centro Educativo, antes de ser consumidos por los estudiantes.



URBANO

El PAE Urbano se ofrece en la zona urbana de todo el territorio nacional en Centros Educativos con tandas Matutinas y Vespertinas. Estos son entregados diariamente por proveedores, listos para el consumo de sus beneficiarios.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Pan Leche saborizada blanca y chocolate	Galleta Nutritiva Néctar de Frutas	Pan Leche saborizada blanca y chocolate	Pan Leche saborizada blanca y chocolate	Galleta Nutritiva Néctar de Frutas

RACIONES ESCOLARES CON ALIMENTOS LOCALES (PAE-REAL)

Se ofrece en Centros Educativos en zonas rurales (apartadas) con tandas Matutinas y Vespertinas y en aquellos planteles que pasaron de la modalidad PAE-REAL a PAE-JEE. Los Centros Educativos se encuentran ubicados geográficamente en 10 provincias del país: San Cristóbal, Azua, San Pedro de Macorís, La Vega, San Francisco de Macorís, Santiago, Higüey, María Trinidad Sánchez, Sánchez Ramírez y Monte Plata. La entrega de estos productos se realiza cada semana.

SEMANALMENTE					
DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno para todos los Centros Educativos beneficiarios del PAE, incluyendo los de Jornada Escolar Extendida.	Avena con leche (elaborada con Preparado Lácteo)	Pan o galleta con Queso y Tomate	Plátanos verdes hervidos (preferiblemente mangú) y Tuna, con ajíes y cebolla	Bollos (Harina de Maíz) y Bacalao con tomate, ajíes y cebolla	Guineos verdes hervidos (preferiblemente mangú) y Huevos revueltos con tomate, ajíes y cebolla
	1 Fruta (guineo maduro)	Preparado Lácteo	Preparado Lácteo	Preparado Lácteo	Preparado Lácteo

PAE-FRONTERIZO

Se ofrece en Centros Educativos ubicados en provincias fronterizas o colindantes a ellas, tales como: Valverde Mao, Barahona, Pedernales, Elías Piña, Dajabón y Montecristi. Su distribución es realizada en tandas Matutinas y Vespertinas y en aquellos centros que pasaron de la modalidad PAE Fronterizo a PAE-JEE.

En los Centros Educativos que solo se entrega una ración alimenticia (tanda matutina y vespertina) se ofrece el menú que está en el cuadro 1 y en los planteles educativos que han pasado a la modalidad Jornada Escolar Extendida se entrega un desayuno con menús detallados en el cuadro 2. La entrega de estos productos se realiza cada quince días.

Cuadro 1. Menús PAE Fronterizo (Tanda Matutina y Vespertina):

DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Preparado Lácteo y Galleta Salada				
Almuerzo	Moro de Habichuelas Rojas y Berenjenas con huevos, cebollas y ajíes	Coditos con Tuna y Maíz	Arroz blanco/Guandules guisados con Auyama/Sardinas /Ensalada de Zanahorias y Tayotas	Arroz con Maíz y Huevos con tomates	Moro de Guandules y Bacalao con tomates, ajíes y cebolla

Cuadro 2. Menús PAE Fronterizo que pasaron a Jornada Escolar Extendida:

DÍAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Plátanos verdes hervidos y Tuna, con ajíes y cebolla	Guineos verdes hervidos con Huevos y vegetales	Avena con leche (elaborada con Preparado Lácteo)	Plátanos verdes hervidos y Sardina	Guineos verdes hervidos con Bacalao y vegetales
	Preparado Lácteo	Preparado Lácteo	1 Fruta (guineo maduro)	Preparado Lácteo	Preparado Lácteo

JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA (PAE-JEE)

Se ofrece a Centros Educativos ubicados a Nivel Nacional, donde los estudiantes permanecen en el plantel en horario de 8 horas. En esta modalidad se entrega desayuno, almuerzo y merienda, aportando de un 60% a un 70% de los RDD.

DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz Blanco/Habichuelas Rojas/Huevos con Tayota /Ensalada de Aguacate y Maíz	Mangú de Plátano/Muslo de Pollo/ Ensalada de Tomate	Moro de Habichuelas Negras/Bacalao con tomates, ajíes y cebolla/Ensalada de tomates y pepinos	Pastas Alimenticias (coditos) con Pechuga de pollo/Guineitos hervidos	Arroz Blanco/Arvejas Guisadas/Masa de Cerdo con Berenjenas
SEMANA II	Locrio de pollo/Habichuelas rojas/Ensalada de repollo y vainitas	Arroz Blanco/ Lentejas Guisadas/Huevos con Berenjenas	Arroz con Maíz/Carne de Res Encebollada/Ensalada de Repollo y Zanahorias	Sancocho de de guandules/ Masa de Cerdo o Pollo/ Arroz Blanco	Arroz Blanco/Habichuelas Rojas/Sardinas con tomates, ajíes y cebolla /Ensalada de Tomates y Pepinos
SEMANA III	Pastas Alimenticias con Pechuga de Pollo/Guineitos Hervidos / Ensalada de Vegetales.	Moro de Habichuelas Rojas o Negras/Bistec de Res encebollado/Ensalada de Vainitas	Arroz Blanco/Arvejas Guisadas/ Huevos con papa y Vegetales	Mangú de Plátano/Muslo de Pollo/ Ensalada de Tomate	Arroz blanco/Habichuelas rojas/Bacalao con tomates, ajíes y cebolla/Ensalada de tomates y pepinos
SEMANA IV	Arroz Blanco/Habichuelas Rojas/Huevos con Vainitas	Locrio de Cerdo con Habichuelas rojas/Ensalada de Zanahorias y Maíz	Arroz Blanco/habichuelas rojas o blancas guisadas/Sardina con tomates, ajíes y cebolla/ zanahoria (rallada) y repollo (sudado)	Moro de Guandules/Carne de Res encebollada/Ensalada de Aguacate	Pastas Alimenticias con Pechuga de Pollo/Guineitos Hervidos
SEMANA V	Arroz Blanco/Habichuelas Rojas/Bacalao o Sardinas con tomates, ajíes y cebolla /Ensalada de Tomates y Pepinos	Arroz con Maíz/Carne de Res Encebollada/Ensalada de Repollo y Zanahorias	Arroz Blanco con Guandules Guisadas/ Huevos con Papa y Vegetales	Arroz blanco con arvejas guisadas/Masa de cerdo con berenjenas	Sancocho de Habichuelas rojas con Masa de Cerdo o Pollo/ Arroz Blanco