



IIBI E INABIE ACUERDAN FORTALECER ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y DESARROLLAR PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD

Santo Domingo.- Los alimentos que diariamente sirve el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) a los estudiantes en las escuelas públicas serán analizados con mayor frecuencia y rigurosidad en los laboratorios del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), tras la formalización de un acuerdo entre ambas instituciones que también contempla el desarrollo de nuevos productos en el menú escolar, para mejorar la calidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El objetivo es que estos alimentos sean evaluados para confirmar el cumplimiento de los estándares de calidad que requieren los beneficiarios del PAE, en su mayoría estudiantes de los centros educativos. Para esto, el INABIE, a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos, recolectará las muestras en los centros de operación de proveedores y centros educativos, para posteriormente determinar las características fisicoquímicas, así como microbiológicas, y otras evaluaciones necesarias que sirvan para verificar la calidad nutricional e inocuidad.

Las acciones figuran en un acuerdo rubricado por el director ejecutivo del INABIE, Víctor Castro, y el IIBI, Osmar Olivo, con el cual se formaliza la relación de cooperación que han tenido ambas entidades durante varios años. “Con la formalización de este acuerdo seguimos encaminados a lograr una mejora sustancial en la calidad de los alimentos que cada día llegan a más de 1.8 millones de beneficiarios a través de la institución de bienestar a nivel nacional”, externó Castro, quien se ha comprometido con impulsar las labores de supervisión y control. Además, el acuerdo permitirá desarrollar nuevos productos que permitirán la entrega de un menú variado en las diferentes modalidades del PAE, dando preferencia a la utilización de materias primas de origen local y procesado con la aplicación de tecnologías accesibles a las mipymes dominicanas. Entre esos productos está el posible uso de harinas alternativas con base en materias primas locales para entregar un desayuno con mayor valor nutricional y variado, fortificar los alimentos, entre otros. El ingeniero Omar Olivo, director ejecutivo del IIBI, expresó que se siente muy satisfecho y orgulloso por el acuerdo rubricado entre ambas instituciones, lo que marca un antes y un después en el aporte a la gran misión que tiene el INABIE de alimentar y nutrir al estudiantado de nuestro país con la calidad y estándares necesarios. Capacitación a proveedores y personal del INABIE Mediante al acuerdo, se permitirá al IIBI formar y capacitar a los proveedores del PAE con el objetivo de mejorar sus competencias y la calificación del personal que labora en sus empresas. Asimismo, el IIBI se comprometió con el desarrollo de actividades de formación técnica dirigidas a los colaboradores del INABIE en temas relacionados con el ámbito de trabajo de la institución, en especial del área de los alimentos, como son tecnología, buenas prácticas de manufactura, microbiología, inocuidad de alimentos, evaluación fisicoquímica y microbiológica, nutrición y gestión de calidad.

Esta alianza estratégica reforzará la vigilancia a las instalaciones de proveedores, las cuales durante los 178 días que abarcó el recién concluido año escolar alcanzaron las 1,200 inspecciones en cocinas de almuerzo, 256 procesos de vigilancia en panaderías, 86 a plantas procesadoras de leche y 74 en almacenes de proveedores de alimentos de la modalidad rural y fronteriza.

En dicha firma acompañaron al director del INABIE, Ocirema Caminero, jefa de Gabinete, Ana Carolina Báez Abbott, directora de Formulación y Evaluación Nutricional; Osvaldo Rafael Liria Pimentel, director de Gestión Alimentaria; Luz Josefina Felipe, encargada del Departamento

Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos; Gerard Radhamés de Los Santos Valdés, director de Planificación y Desarrollo, y Jesús Rodríguez Cuevas, encargado de Cooperación Internacional. En tanto que, en representación del IIBI participaron Ellin Rodríguez, directora de Transferencias Tecnológicas y Emprendurismo; Atharva Veda, encargada de Biotecnología Industrial; Carlos Gómez, encargado de Servicios Analíticos (SERAN); Paola Ceballos, encargada de Servicios de Apoyo a la Producción; Pedro Mañón, encargado de Planificación y Desarrollo; Pedro Escolástico, encargado de Jurídica; Alba Marina de Paula, encargada de Recursos Humanos, Elizabeth Díaz Asistente de la Dirección Ejecutiva, Elizabeth Cornielle, Encargada de Capacitación y Educación continua y Julio Mejía, encargado de Producción y Servicios del Centro de Biotecnología Vegetal (CEBIVE).