



Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales

Escuela de Turismo

Estrategias para una Adecuada Alimentación en los Centros Educativos de nivel

Primario con Jornada Extendida en República Dominicana

Sustentada por:

Mabeth Lucía Valenzuela Lora – 2015-2016

Diana Virginia Valdés Chahín – 2015-2216

Ámbar Patricia Nicole Fabré Badía – 2015-3199

Asesores

Elesi Sánchez Noboa

Monografía para optar por el título de:

Licenciatura en Administración Turística y Hotelera, mención Servicios y

Banquetes

Distrito Nacional

Abril 2020

ÍNDICE

Agradecimientos	V
Dedicatorias	IX
Resumen	X
Introducción	1
Capítulo I: La alimentación en la educación Primaria	4
1.1 Alimentación y Nutrición	
1.1.1 Conceptos.....	4
1.1.2 Tipos de nutrientes.....	5
1.1.2.1 Proteínas	6
1.1.2.2 Carbohidratos	6
1.1.2.3 Grasas	8
1.1.2.4 Vitaminas y minerales	9
1.1.2.5 Agua y fibra	10
1.1.3 Centros educativos Primarios	11
1.2 Requerimientos Nutricionales para los Niños en Edad Escolar Primaria	
.....	13
1.2.1 Identificar los alimentos que se proporcionan a los centros educativos de nivel primario en la jornada extendida.....	13
1.2.2 Tabla nutricional	14

1.3 Diagnóstico y Situación Alimentaria en los Centros Educativos de Nivel	
Primario con Jornada Extendida	
.....	17
1.3.1 Colegio San Pío X	17
1.3.1.1 Historia	17
1.3.1.2 PAE modalidad Jornada Escolar Extendida	17
1.3.2 Escuela Primaria Malaquías Gil	19
1.3.2.1 Historia	19
1.3.2.2 PAE modalidad Jornada Escolar Extendida	19
Capítulo II: Metodología	21
2.1 Tipos de Investigación	21
2.2 Método de Investigación	22
2.3 Técnicas e Instrumentos	22
2.4 Población y Muestra	24
Capítulo III: Presentación y Análisis de los Resultados	25
3.1 Presentación de los Resultados	25
3.1.1 Resultados por observación	25
3.1.2 Resultados por entrevistas	27
3.2 Análisis de los Resultados	28

3.3 Presentación de la Propuesta	31
3.3.1 Estrategias de concientización	31
3.3.1.1 Suplidores	31
3.3.1.2 Escuelas	32
3.3.1.3 Padres y estudiantes	34
3.3.2 Estrategias alimentarias	35
3.4 FODA de las Estrategias	36
3.4.1 Gráfico FODA	36
3.4.2 Fortalezas	37
3.4.3 Oportunidades	38
3.4.4 Debilidades	38
3.3.5 Amenazas	39
Conclusiones	40
Recomendaciones	42
Bibliografía	43
Anexos	45

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Nombres de los cursos y separación según el Ministerio de Educación.....	12
Tabla 2. Grupos de alimentos encontrados Menú del INABIE para el PAE 2019-2021.....	13
Tabla 3. Pautas Diarias Calóricas para niños y niñas de acuerdo con sus edades.....	15
Tabla 4. Cantidad de Macronutrientes en el almuerzo escolar de acuerdo con las edades del nivel primario.....	16

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Gráfico FODA de las estrategias propuestas	36
--	----

AGRADECIMIENTOS

A Dios.

Por haberme dado la sabiduría y el discernimiento para afrontar las vicisitudes del camino y poder lograr todos mis objetivos tanto personales, como profesionales a lo largo de mi carrera.

A mis padres y hermano.

Por siempre apoyarme en mis decisiones profesionales y estudiantiles, motivarme a siempre seguir adelante y dar lo mejor de mí, por aconsejarme cuando quería desistir y por siempre estar ahí sin importar que. Los amo demasiado.

A mis amigas Diana y Ámbar.

Por ser mis cómplices en este proyecto final, donde nos apoyamos y fortalecimos nuestro lazo de amistad, que permanecerá por muchos años más. No pude haber escogido otro grupo mejor que no fuera este. ¡Las quiero chiquis!

A mi novio, José Alexander.

Gracias por siempre estar ahí para mí, por ser esa persona que me empuja cuando ya no quiero seguir, por acompañarme en la búsqueda de mis sueños y siempre apostar a mí como la mejor hotelera del mundo y sobre todo tu chef. ¡Te amo!

A mis profesores.

Luis de la Nuez y Elesi Sánchez, los encargados de mi formación profesional. Por haber siempre confiado en mí y sobre todo por aconsejarme para ser mejor y más grande cada día más. Gracias a sus exigencias soy la gran persona que soy ahora, con ganas de siempre hacer las cosas bien y progresar. Valoro demasiado sus conocimientos y aprecio que pudieran compartirlos conmigo, les prometo los aprovecharé al máximo.

Mabeth Valenzuela.

A Dios.

Por regalarme esta etapa de mi vida, el poder estudiar y finalizar mi carrera.

A mi mamá, Carolina Chahín y a mi hermana, Jazmín Valdés.

Por todo el esfuerzo y su apoyo incondicional desde que tomé la decisión de estudiar ATH y siempre estar presente sin importar la distancia.

A mis amigas, Ámbar Fabré y Mabeth Valenzuela.

Por acompañarme en esta etapa tan importante en mi vida.

A la Prof. Elesi Sánchez y Prof. Luis de la Nuez.

Por guiarnos en el buen camino y por tantas enseñanzas y experiencias vividas en la cocina.

A mi Alma Máter, UNAPEC.

Por decirme que sí y brindarme todas las oportunidades y su apoyo en las actividades participadas.

Diana Valdés.

A mi madre, Amada Badía.

Por haber realizado sacrificios inmensos que me permitieron alcanzar todos mis logros y quiero que sepas que los valoro inmensamente.

A mis amigas, Diana Valdés y Mabeth Valenzuela.

Quienes han estado durante este proceso y nos hemos hecho mejores amigas, por todo el apoyo que me han brindado desde que entraron a mi vida.

A mi novio, Martin Rodríguez.

La persona que se convirtió en mi roca durante mis últimos años, quien me ha apoyado en todo lo relacionado a mi carrera y en la vida.

A UNAPEC y a mis asesores.

A UNAPEC por haber sido mi casa de estudios y enseñarme todo lo que hoy en día sé. Así como también, a mi asesora y profesora, la Lic. Ing. Elesi Sánchez por siempre motivarme a dar lo mejor de mí.

Ámbar Fabré Badía.

DEDICATORIAS

Le dedico este proyecto a todas esas personas que siempre apostaron por mí y me dieron oportunidades que no se como agradecer. Por ser mi inspiración, porque gracias a eso soy quien soy hoy en día. Aprecio inmensamente el granito de arena que ha aportado cada uno para mi crecimiento personal y profesional.

Mabeth Valenzuela.

Le dedico este monográfico a mi mamá, por siempre estar y darme las fuerzas ante los obstáculos que se presentaron, y a mi ángel de la guarda, mi papá, Simón Valdés, por todo lo que me enseñó, por cuidarme desde allá arriba. Los amo con locura.

Diana Valdés.

Este monográfico se lo dedico a mi familia, quienes siempre han estado presente para brindarme apoyo e inspiración, durante todos los momentos difíciles que hemos vivido. También, a mi abuela Encarnación, quien en vida fue una segunda madre para mí y me convirtió en la persona que hoy soy.

Ámbar Fabré Badía.

RESUMEN

El presente estudio tiene como propósito diseñar estrategias para una adecuada alimentación para los Centros Educativos de nivel Primario con jornada extendida en la República Dominicana, con el fin de garantizar la calidad, no sólo en los alimentos que se proveen, sino también en el servicio desde que llevan los alimentos con el personal de los puntos de distribución hasta la retirada de este. En base a los estándares que exige el Instituto de Bienestar Estudiantil (INABIE) se tomó como muestra una escuela y un colegio inscritos al Plan de Alimentación Escolar (PAE) que garantiza que los estudiantes y profesores se les suministre desayuno, almuerzo y merienda. Se utilizaron los métodos cuantitativos y cualitativos para analizar las raciones alimentarias pesadas en onzas, para determinar si va de acuerdo con lo establecido por el INABIE, y para determinar las cualidades de la calidad del servicio del PAE en los CEP observados. Sin lugar a duda, para que el PAE tenga éxito debe de existir la involucración de todos los centros educativos, desde los/as directores/as, profesorado, conserjería hasta los mismos estudiantes y padres y/o tutores, que a su vez deben establecer una comunicación clara y concisa con el INABIE.

INTRODUCCIÓN

Los centros educativos públicos primarios de la República Dominicana cuentan con un Plan de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de jornada extendida manejado por el Instituto de Bienestar Estudiantil (INABIE). Este plan incluye la entrega de raciones alimenticias en tres momentos: el desayuno, el almuerzo (que puede ser a través de suplidores o cocinado en el propio centro, en el caso de aquellos que tengan cocinas) y luego para merendar un jugo o preparado lácteo.

El propósito de este programa es garantizar la correcta alimentación y nutrición de los jóvenes estudiantes del PAE del país. Sin embargo, hace cinco años comenzaron los reportes de intoxicaciones, donde personalidades de la entidad educativa abogaron por el control de los alimentos servidos a los estudiantes; el INABIE como respuesta determinó reforzar el control de calidad y recordó a los suplidores que deben seguir las normas al manipular alimentos, según el artículo para el Listín Diario escrito por Yvonne Alcántara en 2015.

Una alimentación adecuada es la base de la retención de información de los estudiantes, que a su vez incide en la capacidad de aprendizaje y mejora. Sin embargo, se ha observado que los estudiantes de algunos Centros Educativos evitan el consumo de los alimentos que se les ofrecen a la hora del almuerzo ya que estos no lucen apetecibles, son entregados en mal estado y no tienen los valores nutricionales apropiados. Los estudiantes obvian las comidas suministradas por los centros educativos y esperan la hora de llegar a sus casas

para comer, ya que está prohibido llevar comida de manipula externa, por la situación expresada anteriormente. Y cuando incurren en esta actitud, no consumen los nutrientes necesarios diarios que componen parte fundamental de su desarrollo y les dan la fuerza para mantenerse en estado óptimo y aprovechar sus horas de estudio; evidenciando que desconocen la importancia de la buena alimentación para su rendimiento escolar.

La importancia que presenta la alimentación para los estudiantes es la base de esta investigación, que tiene como objetivo general de este estudio, diseñar estrategias para una adecuada alimentación para los Centros Educativos de nivel Primario con tanda extendida en la República Dominicana. La finalidad de estas estrategias es que los estudiantes consuman alimentos con el valor nutricional adecuado, que permita que su cuerpo se desarrolle propiamente de acuerdo con su crecimiento y se fomente en los centros el consumo de alimentos suministrados por el INABIE a través del PAE.

Para lograr ese objetivo general, es necesario profundizar en los objetivos específicos, tales como: identificar los alimentos que se proporcionan los centros educativos de nivel primario en la tanda extendida, identificar los requerimientos nutricionales necesarios para los niños en edad escolar primaria y clasificar las estrategias para concientizar sobre la necesidad de una buena alimentación.

La importancia de este trabajo radica en los pasos que se deben seguir para que estos alimentos estén aptos para el consumo, así como el rigor con el que son preparados dichos alimentos para proteger la salud de quienes los consumen.

También, mediante estas estrategias se mejorará la calidad del producto que se entrega en las escuelas. Asegurándose de que el INABIE antes de seleccionar un proveedor, le haga evaluaciones de lugar y supervisión continua donde se mantengan los estándares requeridos. De esta forma, se concientizan a las familias y a los maestros sobre la importancia de una buena alimentación y su calidad de esta.

Capítulo I. La alimentación en la Educación Primaria

1.1 Alimentación y Nutrición

1.1.1 Conceptos

La alimentación es el proceso mediante el cual se realiza la ingesta de alimentos; la misma debe aportar al organismo las sustancias suficientes para mantener las constantes biológicas propias de cada especie. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) la alimentación es el proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.

Según la FAO (2020) una alimentación saludable es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano, se puede denominar alimentación equilibrada o adecuada.

Por otro lado, la nutrición es un proceso involuntario y autónomo donde el organismo procesa los nutrientes que recibe para convertirlos en energía y poder cumplir sus funciones vitales. Los nutrientes según la FAO (2020) son las sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo. Los seis principales nutrientes, también llamados grupos de alimentos son: proteínas, carbohidratos, grasas, minerales, vitaminas y agua.

El psicólogo suizo Jean Piaget expresa que la educación es forjar individuos, capaces de una autonomía intelectual y moral y que respeten esa autonomía del prójimo, en virtud precisamente de la regla de la reciprocidad (Castorina, 1996).

En esa misma arista, la educación primaria se define como aquella que comprende los seis cursos académicos desde los seis hasta los doce años y es de carácter obligatorio (Orientación Académica / Educación Primaria - educaweb.com, s.f.).

“Las estrategias son programas generales de acción que llevan consigo compromisos de énfasis y recursos para poner en práctica una misión básica. Son patrones de objetivos, los cuales se han concebido e iniciado de tal manera, con el propósito de darle a la organización una dirección unificada” (Koontz, 1991).

1.1.2 Tipos de nutrientes

Existen diferentes tipos de nutrientes y cada uno de ellos tienen funciones distintas, los podemos englobar de la siguiente forma:

- A. Macronutrientes: aquellos que se necesitan en grandes cantidades y comprenden las proteínas, carbohidratos y grasas.
- B. Micronutrientes: aquellos que solo se necesitan en cantidades pequeñas, como las vitaminas y los minerales.
- C. Otros, como el agua y la fibra que se necesitan en cantidades adecuadas.

1.1.2.1 Proteínas

Las proteínas son grandes moléculas compuestas por miles de aminoácidos, los cuales definen las funciones de estas; aunque su función principal es la estructural, porque son el principal material de construcción que constituye y mantiene el cuerpo, creando los músculos, huesos, piel, sangre, etc. Otras funciones de las proteínas son: formar parte de las enzimas metabólicas, se parte de los anticuerpos, formar los factores de coagulación, transportar las sustancias por la sangre y como soporte son fuentes de energía.

Las proteínas que contienen los aminoácidos esenciales, también llamadas proteínas de alta calidad se encuentran esencialmente en los alimentos de origen animal, como carne, pescado, huevo y leche. Este grupo es complementado por los cereales y legumbres. Otros alimentos ricos en proteínas son los frutos secos pero sus proteínas son incompletas y los alimentos de origen vegetal son fuentes mínimas la misma.

En una alimentación adecuada las proteínas deben constituir el 12-15% de todas las calorías (Martínez & Pedrón, 2016).

1.1.2.2 Carbohidratos

Los carbohidratos, también llamados hidratos de carbono, son la principal fuente de energía para el organismo. Estos se clasifican en:

- A. Monosacáridos: están formados por una molécula, ya sea glucosa, fructosa o galactosa. Antes de que el organismo absorba los carbohidratos, deben convertirse en monosacáridos mediante la digestión para poder ser absorbidos por nuestro organismo. Luego estos son utilizados como fuente principal de energía o son almacenados en moléculas complejas como el glucógeno.
- B. Disacáridos: están formados por dos moléculas o monosacáridos. La glucosa y la sacarosa se absorben rápidamente, por lo que estas aumentan rápidamente en la sangre tras su ingesta. No es recomendable que estos se ingieran en exceso por los efectos perjudiciales para la salud que los siguen. Por otro lado, las frutas y verduras contienen fructosa y la leche contiene lactosa, estos se absorben rápidamente, pero al tener un índice glucémico menor, la absorción es lenta.
- C. Polisacáridos: están compuestos por múltiples monosacáridos. Estos se absorben lentamente y producen un aumento gradual de glucosa en la sangre por el tiempo que tardan en digerirse luego de su ingesta, puesto que deben convertirse en monosacáridos; es por esto por lo que la fuente principal de carbohidratos de la dieta, deben ser de este tipo, los podemos encontrar en: los cereales y sus derivados (como el arroz, maíz, trigo, etc.) legumbres y las papas.

En una alimentación adecuada los carbohidratos deben constituir el 50-55% de todas las calorías (Martínez & Pedrón, 2016).

1.1.2.3 Grasas

Las grasas se caracterizan por ser insolubles en agua y su función principal en el organismo es ser una fuente de energía concentrada, consideradas ser un gran almacén de energía. Otras funciones son: formar estructura de membranas celulares, son parte de la absorción, transporte y la formación de las vitaminas liposolubles¹ y forman parte de algunas hormonas.

Las grasas se clasifican en:

- A. Ácidos grasos: aquellos que están compuestos por una molécula de glicerol y tres moléculas de ácidos grasos y forman parte de los triglicéridos. A su vez estos pueden ser:
 - i. Grasas saturadas: son ácidos grasos de cadena larga y/o muy larga, es decir, que contienen de 14 a 22 átomos de carbono. Se encuentran principalmente en los productos de origen animal, como: mantequilla, manteca, quesos, yema de huevo, grasa de la carne. Aunque también pueden ser encontrados en aceites vegetales como el de palma o el de coco. Si estos son consumidos en exceso, aumenta el colesterol y los triglicéridos en la sangre, que trae consecuencias graves para la salud.
 - ii. Grasas insaturadas: son ácidos grasos de cadena larga y/o muy larga, es decir, que contienen de 14 a 22 átomos de carbono y

¹ Solubles en lípidos o grasas, necesarias para poder ser absorbidas.

pueden ser monoinsaturadas, encontradas en frutos secos y semillas; o poliinsaturadas como el omega 3-6-9, que deben ser ingeridos porque el organismo es incapaz de fabricarlos. Estas grasas son saludables porque causan un aumento del HDL (colesterol bueno) y disminución del LDL (colesterol malo), además de la disminución de los triglicéridos en la sangre.

- B. Colesterol: es el agente principal en la asimilación de algunas hormonas y la vitamina D, además es importante en la formación de las membranas. Este se encuentra principalmente en los productos de origen animal como la yema de huevo, las carnes, vísceras y los lácteos enteros. Su ingesta debe ser equilibrada para mantener el HDL y disminuir el LDL en la sangre.

En una alimentación saludable las grasas deben distribuirse de la siguiente forma: 7-8% grasas saturadas, 15-20% monoinsaturadas, 5% poliinsaturadas, de igual manera el colesterol menor a 300 miligramos diarios (Martínez & Pedrón, 2016).

1.1.2.4 Vitaminas y minerales

Las vitaminas son sustancias orgánicas que se necesitan en pequeñas cantidades y son indispensables para el buen funcionamiento del cuerpo. Su función principal es regular las reacciones químicas del metabolismo ocurridas en las células. Estas se clasifican en:

- A. Liposolubles: especialmente encontradas en alimentos grasos. Son las vitaminas A, D, E y K.
- B. Hidrosolubles²: son las vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12 y la vitamina C.

Por otro lado, los minerales son sustancias inorgánicas que generalmente se encuentran disueltos en nuestro organismo o formando parte de las estructuras solidas del cuerpo, como los huesos y dientes. Aunque tienen funciones variadas, su accionar principal es regular los procesos metabólicos y las funciones de diversos tejidos.

1.1.2.5 Agua y fibra

El agua es uno de los principales nutrientes del cuerpo, que, aunque no aporte energía, es esencial para mantener los organismos hidratados que va de la mano con una alimentación saludable porque es parte de las funciones vitales del organismo.

También es importante destacar que el agua permite la correcta absorción de la fibra, vitaminas y minerales hidrosolubles. Además, las verduras, hortalizas, frutas y derivados tienen un alto contenido de agua, de un 75-90% de su contenido.

² Son solubles en agua.

En una alimentación saludable, el agua debe ser la bebida principal (Martínez & Pedrón, 2016).

De igual manera, la fibra dietética, aunque no es un nutriente como tal, su ingesta es de suma importancia pues es parte de la regulación del aparato digestivo, control glucémico y la absorción de nutrientes como el colesterol. Se encuentra fundamentalmente en los cereales integrales, frutas, verduras, legumbres y frutos secos, por lo que debe ser parte de la alimentación adecuada diaria de cada persona.

1.1.3 Centros Educativos Primarios

Los Centros Educativos Primarios (CEP) son aquellos que abarcan la educación de los niños en edad primaria, desde los seis hasta los 14 años. En la República Dominicana los centros educativos generalmente tienen integrados el nivel primario y secundario en un mismo recinto, otros incluso tienen el nivel inicial también. Pero no es raro encontrar recintos específicos para el nivel inicial, primario y secundario.

El Ministerio de Educación al inicio del año escolar 2016-2017, hizo cambios curriculares que incluyeron cambios en los nombres de los cursos y la separación de los ciclos primarios y secundarios. El propósito de esto es “ajustar el currículo a las demandas que plantea la sociedad actual, en consonancia con el derecho al desarrollo humano pleno e integral de toda la ciudadanía. En el contexto de la

revisión y actualización se resignifica la importancia del Currículo Nacional como itinerario formativo y referente para orientar la práctica docente, comprometida con la mejora de la calidad de los aprendizajes” (Educaweb, 2017).

Tabla 1.

Nombres de los cursos y separación de ciclos según el Ministerio de Educación.

Nivel	Primer Ciclo	Segundo Ciclo
Inicial	•Maternal (45 días a 11 meses) •Infantes (1 año a 1 año y 11 meses) •Párvulos (2 años a 2 años y 11 meses)	•Pre-Kinder (3 años a 3 años y 11 meses) •Kinder (4 años a 4 años y 11 meses) •Pre-Primario (5 años a 5 años y 11 meses)
Primario	•Primer grado •Segundo grado •Tercer grado	•Cuarto grado •Quinto grado •Sexto grado
Secundario	•Primer grado (antes 7mo) •Segundo grado (antes 8vo) •Tercer grado (antes 1ro de bachiller)	•Cuarto grado (antes 2do de bachiller) •Quinto grado (antes 3ro de bachiller) •Sexto grado (antes 4to de bachiller)

Fuente: Recuperado del artículo del Listín Diario.

La tabla #1, muestra los cambios realizados en los nombres de los cursos y la separación de los ciclos según el MINERD para el año escolar 2016-2017.

1.2 Requerimientos Nutricionales para los Niños en Edad

Escolar Primaria

1.2.1 Identificar los alimentos que se proporcionan a los centros educativos de nivel primario en la jornada extendida.

Según Xandry Vicioso, técnico abogado del INABIE, los alimentos que componen los menús del plan de alimentación escolar van de acuerdo con la cotidianidad que rodea los centros educativos donde se llevan las comidas. Es decir, si la población que acude al centro educativo no está acostumbrado a comer sardina dentro de su alimentación regular este alimento tiene alta tasa de rechazo por los estudiantes y maestros, por lo que, el menú se adapta a las costumbres alimentarias.

Tabla 2.

Grupos de alimentos encontrados Menú del INABIE para el PAE 2019-2021.

Proteínas	Leche y derivados
	Leche blanca, leche chocolatada o choco rica.
	Carnes, pescados y huevos
	Pollo, cerdo, res, arenque, bacalao, sardinas, conejo, huevos.
	Legumbres y cereales
	Habichuelas rojas, negras, blancas, lentejas, arvejas, guandules, maíz.
Carbohidratos	Arroz, pan (desayuno, galletas integrales (desayuno), pastas alimenticias, harina y papa.
Grasas	Aceite, mantequilla, yema del huevo (aunque no esta descrito como tan en el menú, forman parte de la preparación de los platos).
Vitaminas y minerales	Zanahoria, tayota, vainitas, tomate, auyama, petit pois, Ají morrón, pepino, repollo, cebolla y remolacha.

Fuente: Recuperado de las especificaciones de menú almuerzo, año escolar 2019-2020 PAE (INABIE, 2020).

1.2.2 Tabla nutricional

Los alimentos que se consumen aportan todos los nutrientes esenciales que el cuerpo necesita para funcionar. Para saber con exactitud las cantidades de

vitaminas, carbohidratos, minerales, fibras, proteínas y las calorías que cada alimento nos provee contamos con la tabla nutricional (Rossi, 2010).

El Departamento de Nutrición de la Dirección de Alimentación y Nutrición perteneciente al INABIE tiene especificaciones nutricionales para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) con modalidad extendida. Estas están desglosadas en las siguientes tablas:

Tabla 3.

Pautas Diarias Calóricas para niños y niñas de acuerdo con sus edades.

Pautas Diarias		
Edades	Calorías niños	Calorías niñas
6-9 años	1475 a 1850 calorías diarias, según el crecimiento y el nivel de actividad física.	1350 a 1675 calorías diarias, según el crecimiento y el nivel de actividad física.
10-14 años	2050 a 2875 calorías diarias, según el crecimiento y el nivel de actividad física.	1900 a 2250 calorías diarias, según el crecimiento y el nivel de actividad física.

Nota: Recuperado de las Especificaciones Nutricionales De Las Modalidad Del Programa De Alimentación Escolar (PAE), Jornada Escolar Extendida, Año Escolar 2019-2021 (INABIE, 2020).

Asimismo, también el Departamento de nutrición detalla la recomendación diaria de la cantidad de Macronutrientes en el almuerzo escolar de acuerdo con las edades del nivel primario.

Tabla 4.

Cantidad de Macronutrientes en el almuerzo escolar de acuerdo con las edades del nivel primario.

Macronutrientes en el Almuerzo Escolar				
Edades	Proteínas	Lípidos	Carbohidratos	Recomendación calórica diaria
6-9 años	24 gramos	18 gramos	96 gramos	1,600 calorías
10-14 años	33 gramos	24 gramos	132 gramos	2,200 calorías

Nota: Recuperado de las Especificaciones Nutricionales De Las Modalidad Del Programa De Alimentación Escolar (PAE), Jornada Escolar Extendida, Año Escolar 2019-2021 (INABIE, 2020).

1.3 Diagnóstico y Situación Alimentaria en los Centros Educativos de Nivel Primario con Jornada Extendida.

1.3.1 Colegio San Pío X

1.3.1.1 Historia

Fue fundado el 17 de septiembre de 1969, acaba de cumplir 50 años de fundado. Primero fue una parroquia, a raíz de las necesidades de los habitantes del sector, solicitaron al sacerdote fundador, el Padre Ignacio Oyarzábal, fallecido en el 2008, la construcción de un colegio. En el año 1979 se construyeron las primeras aulas de la primera planta del centro que ocupaban desde inicial hasta 4to de primaria. Actualmente el colegio cuenta con 759 estudiantes matriculados, con miras a crecer para el próximo año escolar. El horario escolar es de 8 am a 4 pm.

1.3.1.2 PAE modalidad Jornada Escolar Extendida

En el año 2017, el centro fue invitado a formar parte del proyecto de Ministerio de Educación y los centros concertados. A la orden de los padres Carmelitas³ le pareció una buena idea porque el objetivo es servir.

Con el plan concertado entra el plan de alimentación escolar, pasaron a ser parte del PAE modalidad Jornada Escolar Extendida porque cumplían con los

³ Es la orden a la que pertenece en Colegio San Pío X.

estándares que el MINERD necesitaba, sin necesidad de hacer ningún tipo de construcción. Las jornadas extendidas incluyen todos los grados.

Esta modalidad incluye, a parte de las horas normales de clase, también existen las asignaturas optativas donde imparten se talleres de música y arte, deportes especializados como futbol sala, voleibol y baloncesto. En los talleres de arte se incluyen las áreas de dibujos y/o manualidades de acuerdo con el interés de los estudiantes. Cada estudiante elige el área que desea desarrollar dentro de los talleres mencionados anteriormente.

En la mañana, antes de iniciar las clases, se les da el desayuno a los estudiantes con las siguientes variaciones: 3 días a la semana se le suministra leche chocolatada y 2 días leche blanca; acompañado de 3 días pan y 2 días galletas saludables.

Al mediodía en la hora de almuerzo, es de acuerdo con el menú que establece el INABIE. Ya a las 2 de la tarde le dan jugos variados, diferentes cada día, pueden ser de pera piña, naranja, mango chinola, fruit punch.

Cada uno de los alimentos suministrados se llevan diariamente al colegio por el suplidor encargado justo a la hora de su entrega a los estudiantes, debido a que no tienen espacio para mantenerlos almacenados de forma correcta. De igual manera pasa con la comida, se lleva diariamente porque no tienen cocina donde prepararla para abastecer a todo el colegio.

1.3.2 Escuela Primaria Malaquías Gil

1.3.2.1 Historia

La Escuela Malaquías Gil nace con el nombre de “Gala II” en 1937, en la calle camino del Oeste del Sector Claret. Sus comienzos fueron en una casa de madera, techo de zinc y los divisores de las aulas eran yagua y latas de aceite. La población inicial era de 50-60 niños en una sola tanda desde preescolar hasta 6to de básica (Equipo de Gestión y la Comunidad Educativa, 2011).

El centro funciona en los niveles Inicial y Básico en las tandas Matutina y Vespertina; en horarios de 8 am hasta las 12:30 pm y de 2 – 6pm. El primer ciclo funciona en tanda Matutina y el segundo ciclo en la tanda Vespertina.

1.3.2.2 PAE modalidad Jornada Escolar Extendida

La escuela Malaquías Gil esta dentro del PAE modalidad Jornada Escolar Extendida y se les proporciona:

- Desayuno: Leche blanca o leche con chocolate alternadas con pan y galletas, alternadas de igual manera.
- Almuerzo: El suplidor les entrega la comida diariamente de acuerdo con el menú establecido por el INABIE.
- Merienda: Jugos de sabores variados por día, pueden ser: pera pera piña, naranja, mango chinola, fruit punch.

El proveedor de la leche y los jugos le entrega estas bebidas a la hora del desayuno porque la escuela tiene una nevera donde pueden almacenar de manera adecuada los jugos y la leche.

Para el almuerzo, el suplidor llega entre 11:30 y 11:45 am para dejar la comida y se queda alguien de ese equipo sirviendo la comida a los estudiantes con ayuda del personal de conserjería de la escuela. Esta entrega es diaria debido a que no hay lugar donde almacenar la comida y no poseen cocina para poder hacerlas ellos mismos. A los estudiantes de Primaria, se le lleva la comida previamente servida al curso para que coman allí. Por otro lado, los de secundaria hacen la fila para servirse e ir a sus cursos a comer.

Dentro del programa de jornada extendida luego del almuerzo el estudiante sigue teniendo clases normales y dentro de las mismas clases talleres o proyectos. Estos se realizan en cualquier horario de acuerdo con la materia que estén relacionados a discreción del profesor, ya que toda la jornada escolar contiene clases tradicionales.

Según Elizabeth Sánchez, orientadora de este centro educativo, al comenzar el programa de Jornada Escolar Extendida, el MINERD quedó en mandar talleristas, sin embargo, los talleres están siendo impartidos por los mismos profesores a los estudiantes de la forma mencionada en el párrafo anterior.

Capítulo II. Metodología

2.1 Tipos de Investigación

Para llevar a cabo la investigación, se utilizaron tipos de investigación; Investigación Acción, que es el proceso de reflexión por el cual en un área problema determinada, donde se desea mejorar la práctica o la comprensión personal, el profesional en ejercicio lleva a cabo un estudio, en primer lugar, para definir con claridad el problema; en segundo lugar, para especificar un plan de acción (McKernan, 1999). Es decir, se realizó un levantamiento en dos CEP inscritos en el PAE con el fin de definir el problema con claridad, y poder especificar un plan de acción, en este caso, las estrategias para una adecuada alimentación en dichos centros.

También se utilizó como auxiliar la Investigación de Campo que consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural. El investigador no manipula variables debido a que esto hace perder el ambiente de naturalidad en el cual se manifiesta (Arguello & Sánchez, 2005). Dicho esto, se realizó el desplazamiento al campo de acción, que son los CEP, y se estudió el proceso del PAE de principio a fin, descifrando que tan involucrados están el personal tanto del centro como el del suplidor, sin alterar o manipular las variables.

2.2. Métodos de Investigación

Por la forma de abordar la realidad en la investigación, se combinaron los métodos cuantitativos y cualitativos. El primero para analizar las raciones alimentarias pesadas en onzas, para determinar si va de acuerdo con lo establecido por el INABIE y comparar esto a su vez con lo que realmente un niño en edad escolar primaria debe comer. Y el segundo, para determinar las cualidades de la calidad del servicio del PAE en los CEP observados, a través de este método se pudo hacer una descripción total de lo que se observó, que va más allá de los números reflejados en la balanza.

Estos métodos de investigación implican la implementación de distintas técnicas, tales como, la observación, la entrevista y la encuesta. Ambos se entrelazan debido a que procuran ser objetivos, realistas y exactos con sus resultados.

2.3 Técnicas e instrumentos

Las técnicas son el conjunto de reglas y procedimientos que permiten al investigador establecer la relación con el objeto o sujeto de la investigación, es decir el cómo, mientras que los instrumentos es el mecanismo que usa el investigador para recolectar y registrar los datos. Esto representa la herramienta con cual se va a recoger, filtrar y codificar los datos, es decir con qué. (Raffino, Técnicas de Investigación, 2020)

Para sustentar nuestra investigación nos auxiliamos de:

- La entrevista

Se utilizó esta técnica porque en el campo de acción se puede identificar que tan involucrado está el personal entrevistado en el proceso de la alimentación en la jornada extendida. Además de poder identificar a través de sus gestos, tono de voz y expresiones como se sienten al respecto de este, independientemente de lo que expresaron sus palabras.⁴

- La observación

Como esta técnica permite registrar lo visual de lo que ocurre en la situación real, sin alterar la realidad, se confirman todos los procesos que se llevan a cabo al momento de servir las comidas y poder obtener las reacciones de los estudiantes y profesores.⁵

- Los cuestionarios

Realizamos un listado de preguntas para recopilar las informaciones específicas de cómo es el funcionamiento dentro de la escuela del manejo de la distribución de los alimentos a todo el personal y estudiantes.⁶

⁴ Ver Anexos 1 y 2.

⁵ Ver Anexos 3 y 4.

⁶ Ver Anexos 5 y 6.

2.4 Población y muestra

La población evaluada para este trabajo son los Centros Educativos Primarios en el Distrito Nacional que están inscritos en el Programa de Alimentación Escolar modalidad Jornada Extendida. Actualmente existen 46⁷ Centros Educativos Primarios inscritos en el PAE.

Evaluamos al 5% de la población, es decir, dos CEP que fueron la base de nuestra investigación. Estos fueron:

- Colegio San Pío X
- Escuela Primaria Malaquías Gil

Se escogió una escuela y un colegio para verificar que los estándares del INABIE se cumplen sin importar el estrato social de los estudiantes inscritos en los CEP, porque el suplidor debe mantener la calidad puesto que se trabaja en base a los mismos lineamientos.

También, esta muestra permitió que se identificara la realidad de la población a la que se le distribuye el alimento escolar. Analizando el entorno, la economía y las condiciones de las zonas aledañas a los CEP, que influye totalmente en el desarrollo de los estudiantes dentro de la población.

⁷ Ver anexo 7.

Capítulo III. Presentación y Análisis de los Resultados

3.1 Presentación de los Resultados

3.1.1 Resultados por observación

En los Centros Educativos Primarios que no cuentan con neveras para poder almacenar los jugos, estos se les entregan junto con el almuerzo a las 11 AM, por un camión rotulado con el nombre de “Jugos Fresca”, quienes son los suplidores de los jugos del PAE. Por otro lado, en los CEP que tienen sus neveras, entregan las leches del desayuno y los jugos al mismo tiempo, puesto que ambos son del mismo suplidor.

El almuerzo llega a las 11:30 AM y es servido a las 12 M puntualmente. Inmediatamente llega, el/la director/a del CEP lo prueba y decide si se puede servir a los estudiantes o no. Generalmente si se necesita que se le haga algún cambio a la comida, se le comunica al suplidor para que este haga la mejora. En otros casos, quien prueba el almuerzo es el personal de psicología o el/la asistente del/a director/a.

El personal que sirve el almuerzo es: un empleado del suplidor y el personal de conserjería o padres voluntarios. Estos toman medidas de higiene básicas, tales como; colocarse delantales, guantes, mascarillas y el cabello recogido con gorros. La comida se coloca en una mesa plegable y la sirven con los cucharones especiales que tienen las medidas de la cantidad de alimento que deben servir.

Esta llega cubierta con papel film y totalmente sellada en los envases, a una temperatura de 58 grados Celsius. La misma se sirve con los cucharones que les provee el INABIE que tienen las medidas adecuadas de acuerdo con el macronutriente que sirven.

En uno de los CEP el almuerzo del día fue pechuga de pollo salteada con vegetales, moro de habichuelas negras y ensalada de vainitas con zanahoria.⁸ Las proporciones servidas fueron las siguientes: como proteína, 2 oz (56 gramos) de pechuga de pollo salteada con vegetales; como carbohidratos, 5.6 oz (158 gramos) de moro de habichuelas rojas y como vegetales o ensalada, 2 oz (56 gramos) de ensalada de vainitas con zanahoria. Si el niño se queda con hambre y desea repetir, se le sirve sin problemas a menos que sus padres indiquen lo contrario.

En el otro CEP almorzaron locrio de cerdo con lentejas.⁹ Las proporciones servidas fueron las siguientes: como proteína, 5.4 oz (153 gramos) de lentejas guisadas; como carbohidratos, 7.9 oz (224 gramos) de locrio de cerdo y no sirvieron porción de vegetales ni ensalada. Si el niño se queda con hambre y desea repetir, se le sirve sin problemas a menos que sus padres indiquen lo contrario.

⁸ Ver Anexos 3 y 8.

⁹ Ver Anexos 4 y 9.

Depende del CEP, los estudiantes hacen la fila para comer o se la llevan servida al curso. Al terminar de comer los estudiantes depositan los platos sucios, desbarasados en canastos que luego se llevan a lavar al departamento de conserjería o pueden ser lavados inmediatamente terminan de almorzar en el área de lavado.

3.1.2 Resultados por entrevistas

El desayuno llega a las 7:00 AM a los Centros Educativos Primarios, este no tiene gran variedad porque solo tienen dos opciones, tres días le sirven choco rica y dos días leche blanca y en cuanto a los sólidos tres días le dan pan y dos días galletas integrales.

A los estudiantes se les solicita con la inscripción que lleven un vaso, plato y tenedor para el almuerzo. Generalmente los almacenan todos juntos y se reparten aleatoriamente al momento de servir el almuerzo, pero algunos padres insisten en mandarles su vajilla para comer en la mochila y limpiarlos en casa.

Los estudiantes tienen aproximadamente de una hora a una hora y media para comer y descansar un poco antes de comenzar con las actividades correspondientes. En algunos CEP son actividades extracurriculares, como deportes, arte y talleres; mientras que otros continúan con el curriculum escolar, ambos hasta las 4 PM.

Como medida para incentivar que los niños sean parte del PAE y acepten la comida, se le sugiere a los padres que no les manden comida adicional desde sus casas, puesto que la comida proporcionada por el suplidor es fresca y muy buena. Los estudiantes que sigan una dieta recomendada por un médico tengan alguna enfermedad con alimentación controlada u otras razones válidas, quedan exentos de esta medida.

Los jugos de la merienda son variados y se alternan diariamente, estos son: Mango chinola, pera piña, naranja piña, fruit punch y coctel de frutas tropicales.

3.2 Análisis de los Resultados

En los Centros Educativos Primarios que están dentro del Plan de Alimentación Escolar reciben el almuerzo directamente de sus suplidores asignados¹⁰ y el desayuno y la merienda se la llevan en camiones rotulados del suplidor del estado, llamado “Jugo Fresco”.

Los suplidores son muy puntuales con las horas de entrega, de esta manera los estudiantes y demás personas que se alimentan del PAE puedan desayunar, almorzar y merendar a las horas establecidas y no interrumpen la programación escolar. También, se encargan de que las temperaturas de los alimentos sean las

¹⁰ Lista de suplidores del PAE en el Distrito Nacional, provista por el INABIE.

correctas para el mantenimiento íntegro de los productos, lo caliente bien caliente (almuerzo) y lo frío bien frío (jugos y leches).

Al momento de las entregas se evidencia que el suplidor “Jugo Fresco” toma en cuenta si los CEP poseen nevera o no, para almacenar las leches y jugos a la temperatura correcta. En los que tienen nevera, hacen la entrega de ambos productos del día juntos, en los que no, entregan la leche a las 7 AM y los jugos entre 11:30 AM – 12M.

Es importante, que al momento de servir el almuerzo se haga con los cucharones que asigna el INABIE a los suplidores, tal y como se observó en la evaluación de las muestras.

De acuerdo con los aportes nutricionales que requiere el INABIE a los niños de seis a nueve años, se les debe suministrar un almuerzo que tenga 24 gramos de proteína, 96 gramos de hidratos de carbono y 18 gramos de grasas y para niños de 10 a 14 años debe ser 33 gramos de proteína, 132 gramos de hidratos de carbono y 24 gramos de grasas.¹¹

Se evidencia que en los CEP se sobrepasa la ración asignada, es decir, los estudiantes están ingiriendo una cantidad de macronutrientes mayor a la recomendada en el almuerzo, garantizando que la alimentación es suficiente y adecuada para su edad. Y si se toma en cuenta, que los CEP que están dentro

¹¹ Ver Tabla 3. Pautas Diarias Calóricas para niños y niñas de acuerdo con sus edades.
Ver Tabla 4. Cantidad de Macronutrientes en el almuerzo escolar de acuerdo con las edades del nivel primario.

del PAE acogen a familias de clase media-baja, el sobrepasar los macronutrientes ingeridos en el almuerzo no es un aspecto negativo, porque no hay evidencias de que los mismos tengan una alimentación completa al momento de salir de su jornada escolar.

Por otro lado, es importante destacar que la comunicación entre los suplidores (tanto del almuerzo, como los del desayuno) y los CEP es vital para el éxito del PAE, porque los encargados de la supervisión de la comida en los CEP hacen recomendaciones de acuerdo con el comportamiento que están teniendo los estudiantes y el personal cuando comen sus preparaciones, además que es vital que se les notifique a los suplidores cuando la comida les quedó subida de sal o desabrida, los granos duros o apastados, etc., para corregir y mejorar; acción que fue evidenciada en la evaluación de los CEP.

En ese mismo orden, los suplidores del almuerzo hacen una supervisión periódica, acción que es totalmente adecuada, porque de esta forma se pueden reunir con los encargados en los CEP para ver la aceptación de la comida que llevan de acuerdo con el menú del INABIE y les informen del comportamiento de las personas que designan para servir el almuerzo, que es de suma importancia, puesto que esta persona debe tener buen trato y buena actitud al momento de servir los alimentos.

En algunos CEP hay un departamento de conserjería donde se pueden limpiar e higienizar los platos y cubertería perfectamente, luego secarlos para almacenarlos

en envases con tapa hasta el próximo uso, en estos casos, los estudiantes proceden a desbarasar los platos y colocarlos en unos huacales hasta que los recogen para limpiarlos. En otros, crean su propia área de lavado, para ir higienizando los platos y cubertería conforme los estudiantes terminan de comer y agilizar el proceso de limpieza, luego de haber lavado todos los platos, se secan y se almacenan los que se quedan en los CEP, los otros, se lo llevan los niños a sus casas.

De igual manera, lo importante es que desbarasan los platos y cubiertos, lo que facilita la higienización y sanitización de estos. Y los almacenan tapados en envases de plástico donde no les de el sol directo ni pueden entrar insectos, protegiéndolos y manteniéndolos limpios hasta su uso.

3.3 Presentación de la Propuesta

3.3.1 Estrategias de concientización

3.3.1.1 Suplidores

- a. Tener contacto directo con el director/a del CEP para tener conocimiento sobre ciertos alimentos que los estudiantes no comen porque no forman parte

de su ambiente y buscar alguna sustitución con aprobación del INABIE que se adapte al presupuesto.¹²

- b. Certificar a sus empleados debidamente con ServSafe sobre higiene y manipulación de alimentos para que haya un control desde las compras, hasta el servicio de estos. En caso de no poder hacerlo a través de ServSafe, ofrecer talleres para que puedan adquirir los conocimientos pertinentes.
- c. Limpiar y sanitizar de los equipos e instalaciones a utilizar.
- d. Crear plan de seguimiento en conjunto con los/as directores/as o subdirectores/as de los CEP y verificar juntos la calidad de la comida, observaciones o mejoras que se deban realizar para garantizar el éxito del almuerzo escolar.

3.3.1.2 Escuelas

- a. Incentivar a todo el personal de los CEP, desde el director del recinto hasta maestros, personal de limpieza a involucrarse en el plan alimentario, con el fin de que sea 100% exitoso y sostenible.
- b. Asignar a un supervisor fijo para el proceso de repartición de los alimentos en Primaria y Secundaria.

¹² Por ejemplo: el Colegio San Pío X solicitó al suplidor en conjunto con el INABIE que dejaran de llevar sardinas por que los estudiantes no se la comían y se desperdiciaba toda esa comida. Lo sustituyeron por otra proteína del agrado de todos. (Ver en Anexo 2)

- c. Involucrar a los estudiantes, hacerlos parte del proceso de distribución de la comida, desde sacarla del transporte en que llega, hasta ubicarla en las áreas de servicio. Por ejemplo, que los de secundaria ayuden a los de primaria y viceversa (con los más grandes del segundo ciclo de primaria) dentro de las posibilidades que permitan sus edades.
- d. Educar a todo el personal sobre la buena alimentación y nutrición que deben de tener todo el mundo para que su cuerpo se mantenga saludable y lleno de energía para poder realizar sus actividades con una capacidad del 100%.
- e. Educar a todo el personal sobre higienización y manipulación de alimentos, para que sepan determinar cuando la comida llega en perfectas condiciones y cuando no; ya que los estudiantes y todo el personal de la escuela depende de esto.
- f. Crear una zona de limpieza que involucre a los estudiantes, donde ellos mismos se encarguen de desbarasar, enjuagar, limpiar, sanitizar y guardar sus platos y cucharas. Así comienzan a sentirse parte del proceso y a tomar cierto sentido de responsabilidad.
- g. Implementar el uso de los buenos modales para con los estudiantes. Es decir, “por favor” cuando piden que sirvan la comida y “gracias” cuando ya la reciben y se van para el curso.
- h. Prohibir el ingreso de alimentos desde la casa, a excepción de aquellos estudiantes que cuenten con una dieta especializada.

3.3.1.3 Padres y estudiantes

- a. Invitar a los padres y/o tutores a que visiten el centro educativo en horarios de almuerzo para que visualicen los alimentos que se les proporciona a sus hijos y prueben que la calidad de lo que se está ofreciendo es buena.
- b. Asistir a las reuniones solicitadas por el CEP para cualquier información y tratar de involucrar a los niños/as en la medida de lo posible, y así formen parte de la colaboración total y se comprometan con los lineamientos.
- c. Notificar a la escuela cualquier alergia alimentaria o condición especial que tenga el estudiante, para poder buscar una segunda opción para ese estudiante particular, o que pueda llevar sus alimentos desde la casa.
- d. Educar, tanto a los padres y/o tutores, como a los estudiantes, en la importancia de comer alimentos recién hechos (como los del PAE) y es mucho más seguro, que llevar comida del día anterior de su casa que dura más de 4 horas fuera de su temperatura ideal y entran en la zona de peligro (5 a 56 grados Celsius) lo que permite que las bacterias se comiencen a desarrollar rápidamente.
- e. Incentivar a los padres y/o tutores a que participen, en la medida de lo posible, al servicio de los alimentos en los centros educativos.
- f. Hacer charlas cuando se cambie el menú, donde se les dé a conocer a los padres y/o tutores, junto a todo el personal del colegio para que sepan la alimentación que se le proporcionará a los niños y se concientice a que esta será su nueva forma de alimentarse.

3.3.2 Estrategias alimentarias

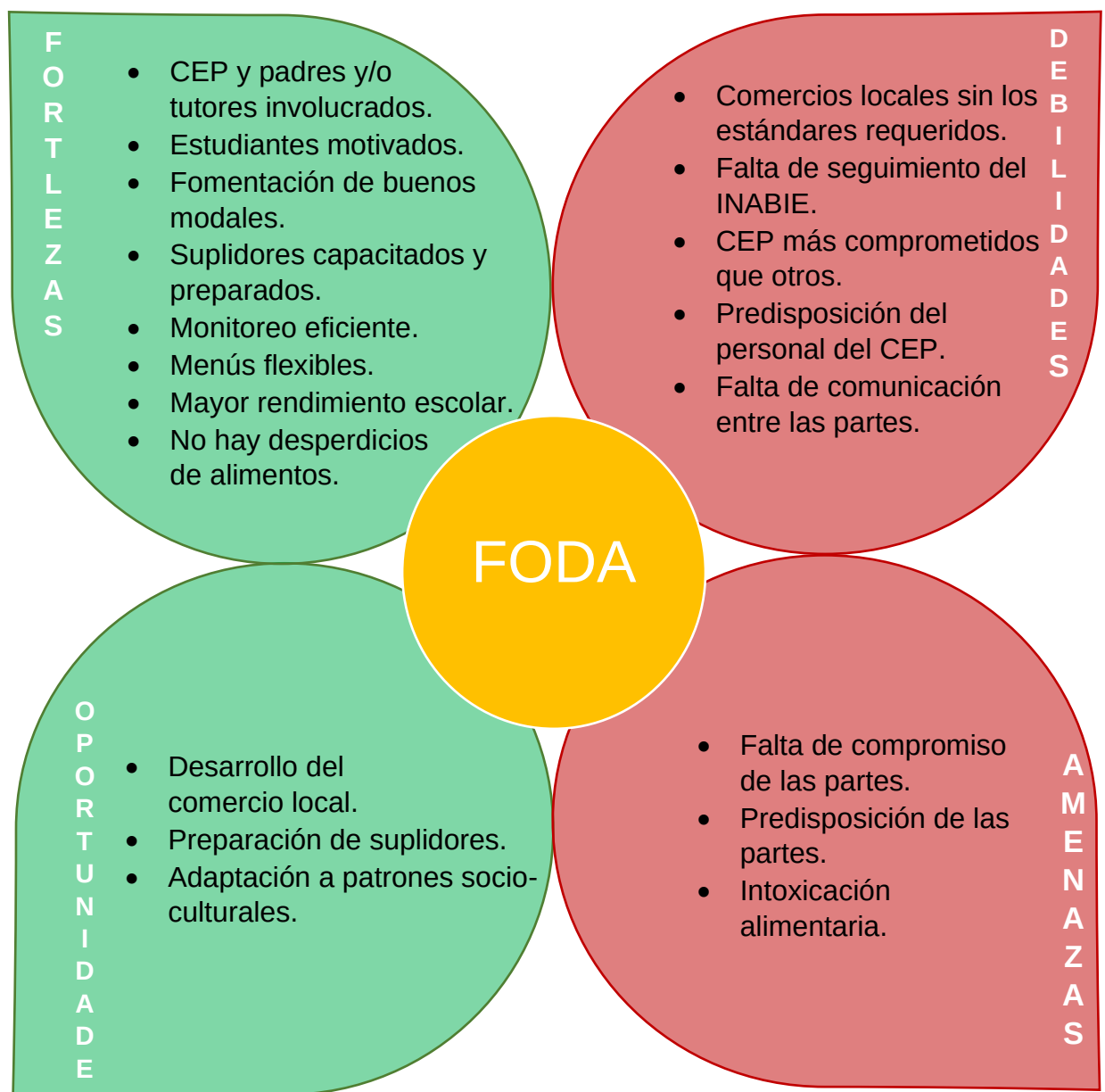
- a. Cocinar correctamente los alimentos con respecto a sus temperaturas internas y mantenerlos a la temperatura de 57 grados Celsius o más (exceptuando las ensaladas frías que deben estar a 5 grados Celsius o menos) durante el periodo de transportación y servicio de estos.
- b. Comprar alimentos a proveedores certificados, con seguridad eficiente.
- c. Apoyar el comercio local, siempre y cuando cumplan con los estándares de alimentos, limpieza y sanitización, para que todos se involucren y salgan beneficiados, y así, funcione al 100% el plan alimentario contribuyendo a los productores locales.
- d. Coordinar con el INABIE visitas sorpresas a los suplidores y CEP, donde ellos mismos califiquen la calidad del producto y servicio ofrecidos, corrigiendo cualquier defecto de inmediato, y si este persiste pues hacer un reporte que conlleve a consecuencias.

3.4 FODA de las Estrategias

3.4.1 Gráfico FODA

Figura 1.

Gráfico FODA de las estrategias propuestas.



3.4.2 Fortalezas

- a. Centros Educativos Primarios involucrados, siguiendo los reglamentos y lineamientos del PAE.
- b. Padres y/o tutores involucrados.
- c. Estudiantes motivados porque forman parte del proceso y ganan sentido de responsabilidad.
- d. Maestros inculcando los buenos modales a los estudiantes durante el servicio.
- e. Suplidores capacitados y preparados para brindar el mejor servicio.
- f. Monitoreo eficiente por parte de los CEP a los suplidores.
- g. Suministro de una alimentación diaria, balanceada y de calidad garantizada para estudiantes, profesores y todo el personal del CEP.
- h. Menús respetados pero flexibles de acuerdo con la necesidad o solicitud del CEP.
- i. Ingreso, permanencia, y rendimiento escolar mayor gracias a las mejoras de las condiciones alimenticias de los niños/as, profesores y personal de los CEP.
- j. No hay desperdicios de comida, porque les gusta a los consumidores.

3.4.3 Oportunidades

- a. Desarrollo del comercio local cuando cumplan con las normas de calidad establecidas.
- b. Suplidores preparados mediante una certificación de manejo, higiene y manipulación de alimentos.
- c. Mejorar la adaptación de los patrones socioculturales al menú (los ingredientes básicos de acuerdo con la zona donde viven).

3.4.4 Debilidades

- a. No todos los comercios locales cumplen con los estándares que se necesitan.
- b. Falta de seguimiento por parte del INABIE.
- c. CEP más comprometidos que otros para llevar a cabo el PAE con éxito.
- d. Predisposición del personal del CEP.
- e. Falta de comunicación entre los CEP, Suplidores e INABIE.

3.3.5 Amenazas

- a. Falta de compromiso y predisposición de los padres.
- b. Predisposición de los suplidores al momento de recibir las sugerencias o mejoras hecha por los CEP.
- c. Intoxicaciones alimentarias en caso de los suplidores y los CEP no cumplir con los requerimientos necesarios de higiene y manipulación de alimentos.

CONCLUSIONES

Luego de haber realizado la investigación, presentado los resultados arrojados para su posterior análisis y dada la importancia de la monografía en el que se investigó la alimentación que tienen los estudiantes de los Centros Educativos de nivel Primario con jornada extendida en la República Dominicana, llegamos a las siguientes conclusiones:

Se diseñaron diversas estrategias para una adecuada alimentación para los Centros Educativos de nivel Primario con jornada extendida con el fin de buscar el éxito del plan al que pertenecen.

Los alimentos proporcionados en los Centros Educativos que pertenecen al PAE sólo tienen un menú rotativo para el almuerzo. El desayuno y la merienda solo varía el tipo de leche, pan, galletas y jugos.

En los Centros Educativos visitados se observó que sirven mayor proporción de comida en el almuerzo del que un niño promedio debe de ingerir, ya que sobrepasaron las onzas mínimas establecidas por el INABIE.

Las estrategias se clasificaron por los grupos que se involucran en el desarrollo del plan alimenticio, es decir, para suplidores, escuelas y padres y/o tutores y estudiantes.

Finalmente, concluimos que se pudieron elaborar estrategias para una adecuada alimentación para ser implementadas en los Centros Educativos, no solo de nivel Primario, sino que podrían funcionar para los demás niveles que tengan jornada extendida en la República Dominicana.

RECOMENDACIONES

Una vez concluido el monográfico, hay recomendaciones que se deben tomar en cuenta para garantizar el éxito del Plan de Alimentación Escolar, llevando a cabo las estrategias propuestas. Estas son:

- a) El INABIE debe de reforzar las medidas de supervisión ante los suplidores y los CEP de que se están cumpliendo las normas de los contratos previamente establecidos al inscribirse para ser parte del PAE.
- b) Los CEP deben tener contacto directo con los suplidores, no con el personal de las escuelas, sino directamente con el encargado del PAE en ese centro.
- c) La certificación de manejo, higiene y manipulación de los alimentos a los suplidores debería correr por el INABIE, porque les da la garantía de que están cumpliendo con los estatus, además tienen un valor agregado al manejar el bienestar estudiantil.
- d) El INABIE debe de hacer charlas en los CEP que involucren a todo el personal del centro, a los padres y/o tutores y estudiantes para que comprendan el objetivo del plan, y que sea de carácter obligatorio antes de comenzar el año escolar.
- e) Donar bebederos a los CEP para que garantizar que los estudiantes se mantengan hidratados, ya que el agua es un nutriente fundamental para que el cuerpo pueda cumplir con todas sus funciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcántara, Y. (2015, diciembre 29). *Calidad del alimento escolar estuvo bajo la lupa*. Recuperado de Diario Libre: <https://www.diariolibre.com/actualidad/educacion/calidad-del-alimento-escolar-estuvo-bajo-la-lupa-CC2141444>
- Arguello, Y., & Sánchez, V. (2015). *Informe: Tipos de Investigación*. Venezuela: Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda.
- Castorina, J.A. (1996). Piaget en la educación. Debate en torno a sus aportaciones. México.
- Cia, G. y. (2019, 01 17). *Grupos de Alimentos*. Recuperado de Grupos de Alimentos: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/17/grupos-de-alimentos/>
- Clinic, M. (2018, 11 02). *Nutrición para niños*. Recuperado de Nutrición para niños: <https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/childrens-health/in-depth/nutrition-for-kids/art-20049335>
- Diario Libre. (2019, Agosto 19). *¿Cómo se llaman ahora los cursos en la Educación dominicana?* Santo Domingo.
- Dirección de Alimentación y Nutrición. (2020). Especificaciones Nutricionales de las Modalidad del Programa de alimentación Escolar (PAE), Jornada Escolar Extendida, Año Escolar 2019-2021. INABIE.
- Educaweb. (2017). *Nuevo Diseño Curricular y sus correspondientes ordenanzas*. Recuperado de Educaweb.com: <https://www.educaweb.com/contenidos/educativos/sistema-educativo/educacion-primaria/>
- Entorno Turístico. (n.d.). *Escuela de Turismo / ¿Cuáles son los tipos de turismo que existen?* Recuperado de Entorno Turístico: <https://www.entornoturistico.com/cuales-son-los-tipos-de-turismo-que-existen/>
- Equipo de Gestión y la Comunidad Educativa. (2011). *Escuela Malaquías Gil: Proyecto de Centro*. Santo Domingo.
- Food and Agriculture Organization. (n.d.). *Glosario de Términos*. Recuperado de Food and Agriculture Organization of the United Nations: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

- INABIE. (2019). Dirección De Alimentación y Nutrición. In I. N. Estudiantil, *Dirección De Alimentación y Nutrición* (p. 9). Santo Domingo, DN.
- Koontz, H. (1991). *Estrategia, planificación y control*.
- Martínez , A. B., & Pedrón, C. (2016). *Conceptos Básicos en Alimentación*.
- National Restaurant Association Solutions. (2018). *SERVSAFE para gerentes* (7ma ed.).
- Orientación Académica / Educación Primaria - educaweb.com*. (s.f.). Obtenido de Educaweb.com:
<https://www.educaweb.com/contenidos/educativos/sistema-educativo/educacion-primaria/>
- Raffino, M. E. (2020, 02 12). *Técnicas de Investigación*. Recuperado de Técnicas de Investigación: <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/#ixzz6GWNcQGkt>
- Raffino, M. E., & Estela, M. (2020, Febrero 12). *Cómo citar: "Técnicas de Investigación"*. Recuperado de <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/#ixzz6GWNcQGkt>
- Rossi, S. (2010, 06 27). *Tabla Nutricional*. Recuperado de Tabla Nutricional: <https://www.vix.com/es/imj/salud/2010/06/27/tabla-nutricional>

ANEXOS

Anexo 1.

Entrevista a la Sra. Carmen Rosa González, subdirectora del Colegio San Pío X.

Duración del audio: 8 minutos.

Fecha: 10 de marzo de 2020.

Entrevistador: Buen día, gracias por permitirnos estar aquí. Queremos hacerle algunas preguntas respecto al PAE en este centro y como se lleva a cabo.

CRG: ¡Claro que sí! gracias ti.

Entrevistador: ¿Cuándo comenzaron a formar parte del PAE del INABIE?

CRG: En 2017 el centro fue invitado a formar parte del proyecto de Ministerio de Educación y los centros concertados. A la orden de los padres carmelitas, que es a la que pertenece el centro, le pareció una idea buena porque realmente el objetivo es servir. En base a eso, se aceptó el proyecto concertado. Pasaron de ser un centro de alrededor de 400 estudiantes a la actualidad, que tienen 759 estudiantes, con miras a crecer para el próximo año.

Con el plan concertado entra el plan de alimentación escolar, pasaron hacer jornada extendida porque cumplían con los estándares que el Ministerio

necesitaba, sin necesidad de hacer ningún tipo de construcción. Las jornadas extendidas incluyen todos los grados.

Entrevistador: ¿Qué incluye la jornada extendida?

CRG: La jornada extendida le incluye, a parte de las horas normales que en las áreas básicas aumentan la cantidad de horas (es decir, lengua española, matemática y demás), también existen las signaturas optativas donde imparten talleres de música, deportes especializados (como futbol sala, voleibol, baloncesto), no como educación física sino ya como área específica. También, imparten artística para los alumnos que le interese el dibujo, se van a especializar en el área de dibujo o manualidades. Cada estudiante elige el área que desea desarrollar (son talleres).

Entrevistador: ¿Cuál es el desayuno?

CRG: En la mañana (a la entrada), se le da el desayuno, hay dos opciones, 3 días le dan choco rica y 2 días leche blanca, 3 días pan y 2 días galletas (como integrales).

Entrevistador: ¿Y el almuerzo y la merienda?

CRG: Al mediodía (el almuerzo), es un menú que lo establece INABIE, y después a las 2 de la tarde le dan jugos, variados (pera piña, naranja, mango chinola, fruit punch). Pero nos lo traen diario porque no tenemos donde guardarlo.

Entrevistador: ¿Cómo se dan cuenta que los alimentos cumplen con los estándares establecidos? ¿Son buenos?

CRG: Aquí lo cumple porque yo soy exigente. A mí, cuando esa comida llega, hay que destapármela y yo la pruebo, y se la devuelvo, y si los directores se involucran el programa es excelente. Yo nunca he tenido problemas. Aquí todo el mundo comemos de ahí, yo como de ahí, los maestros comen, todos comemos de ahí, entonces hay que velar, lo que yo no quiero para mí no lo quiero para nadie.

Entrevistador: ¿Cómo manejan que los padres no les manden comida a los niños desde sus casas?

CRG: También, saben nosotros somos una clase media baja, y hay muchas familias que no alimentan adecuadamente a los hijos. Si tú le traes pizza, ustedes no le importan con que manos la hicieron, como lo prepararon, que higiene utilizaron y todo el mundo quiere pizza. Entonces la comida es buena, hay que comérsela. Como siempre hay un grupo que las trae (comida de su casa) y yo le digo esa le hace más daño que está caliente porque tiene 2 horas fuera de la nevera (más de dos horas) y cuando usted se la viene a comer ya está comenzando a descomponerse, y le doy charla y le doy trabajo y le digo.

Entrevistador: ¿Qué hace para concientizar a los padres sobre esto?

CRG: Invito a los padres a que vengan para que vean, siempre que algún padre me ha dicho algo, le digo venga a comer que yo lo invito. La sociedad de padres,

bueno, aquí hay una madre que no trabaja, que, al mediodía, ella viene diario y nos ayuda a servir la comida, y todo el que viene yo se la muestro.

Entrevistador: ¿Poseen comedor?

CRG: Nosotros tenemos tres puestos para ellos comer. Primero, el área de inicial come y la primaria en sus aulas, hasta 4to grado porque el comedor es muy pequeño. Habilitaron un comedor, pero no es suficiente. Entonces, resulta que el inicial y la primaria comen en sus aulas con sus maestras. Hacen una fila, se le higienizan las manos con manitos limpias al momento de entregarle el alimento, comen, ponen los platos afuera (hay un espacio donde colocarlos), y se quedan descansado en sus aulas.

De quinto a sexto suben al comedor, cuando ellos terminan van a sus aulas y tocamos el timbre y sube la secundaria. Como la fila se hace grande, los de secundaria, a veces, bajan a jugar a la cancha, esperan que baje la fila y luego suben a comer.

Entrevistador: ¿Así como supervisa la comida, supervisa los jugos y lo que traen para el desayuno?

CRG: Todo, la primera, antes de que entre, cuando el camión me lo trae, el canasto lo bajan y lo primero que veo es que traen y que fecha tiene.

Entrevistador: ¿Cree que, si todos los directores fueran como usted, el PAE fuera un éxito en todas las escuelas?

CRG: Fuera un éxito, eso yo lo digo, porque es que no hacen el papel que tienen que hacer si es una misma comida.” “nosotros, a mí me quitaron las sardinas, porque no la comían (los niños), entonces yo le tomaba fotos, le dije un día entonces a los de INABIE, mira que ustedes quieren? Que la bote o que se coma, y ya no hay más sardina.”

Entrevistador: ¡Muchas gracias!

CRG: ¡A ustedes! Ven conmigo, vamos a ver que llegaron los jugos de la merienda.

Anexo 2.

Entrevista a la Sra. Elizabeth Sánchez, orientadora de la Escuela Primaria Malaquías Gil.

Duración del audio: 13 minutos.

Fecha: 1 de marzo de 2020.

Entrevistador: Buen día, ¿Puedo hacerle algunas preguntas?

ES: Si, hay problema.

Entrevistador: ¿Cómo es la comida del suplidor en este centro?

ES: El INABIE es el que supervisa la parte alimentaria manda el menú predeterminado entonces en base a ese menú es que se preparan los alimentos.

Aquí la comida que está llegando con el suplidor que tenemos es buena es abundante, aunque hay cosas que ya por la crianza los niños no se lo comen por ejemplo en una minoría por así decirlo porque la mayoría se lo come pero no le gusta mucho el asopado, las sardina le gusta pero cuando la traen por segunda vez en la semana no les gusta usted sabe que la sardina tiende a agitar un poquito, pero eso es que el menú es un poquito limitado es lo único que yo veo mal en cuanto a eso o no diría mal si no aspectos a mejorar.

Porque por ejemplo hay pueden incluirle la berenjena, pero hay mucha gente que hacen alergia a la berenjena, pero hay una gran población que se la come.

Entrevistador: ¿Cómo es el menú?

ES: El menú que va predeterminado que va de esa forma si es arroz blanco, habichuela, carne o si es con paco fish o si es el asopado o si es codito que a veces que no es codito ahora es espaguetis que traen, pero lo traen una vez por mes, entonces hay veces que durante un año escolar hay niños que claro llegan a un nivel de saturación.

Como todo en la vida verdad hay un nivel de saturación y eso, pero una propuesta seria que a mitad de año cambien la programación del alimento.

Entrevistador: ¿Cómo es la rotación del menú?

ES: Como cada dos semanas me parece o cada cuatro, si como cada cuatro semanas en ese sentido tu sabe no lo manejo muy bien porque ya eso es de manejo de la dirección, pero si entendemos que ellos traen arroz con vegetales más una compañía que es la comida (.....) la que está llegando actualmente no es mala, pero como ya te expliqué durar diez meses dándole los mismos alimentos, aunque haya variantes eso tiende a saturar a los niños.

Entrevistador: ¿Los niños tienen la potestad de elegir lo que quieren comer o simplemente le sirven la comida?

ES: Ellos hacen su fila y toman sus alimentos ya servidos, siempre se fomenta la buena nutrición por ende si ellos traen por ejemplo arroz, habichuela y carne

nosotros tratamos de que ellos se lo coman, pero si ellos tienen su reserva concerniente a la carne no lo podemos obligar.

Entrevistador: ¿Cómo manejan cuando un niño no quiere la comida?

ES: No, eso depende porque por ejemplo de por si hay niños que no son de buen comer desde su casa, pero aquí fomentamos que ellos sean de buen comer por el asunto de que no podemos tener un niño ocho horas aquí y que este mal alimentado, entonces si ellos traen arroz , habichuela , carne y ensalada nosotros procuramos de que ellos se lo coman , ahora bien no es algo impuesto no dije tú te vas a comer la carne si el niño tiene su reserva nosotros no se la damos aunque si le exhortamos que es bueno alimentarse y lo demás .

Entrevistador: ¿Esta permitido que traigan comida de su casa?

ES: Bueno hay casos que específicos que padres se han acercado ya sea porque el niño tiene una condición estomacal u otras situaciones o una dieta, el padre se acerca a la dirección y la dirección le da el acceso para que traiga sus alientos, pero ya son casos especiales.

La recomendación es que ellos vengan y aquí se le da su formación y de paso se le da su alimentación mientras estén aquí, desde desayuno, comida y merienda.

Entrevistador: ¿A que hora salen a comer los niños de primaria?

ES: Los de acá abajo comen un poquito más temprano, comen a las 12:00 pm comienzan a servir la comida exactamente a las 12:00 pm y lo que están en el

segundo nivel por el asunto de que son dos estaciones comienzan a poner la comida a partir que terminen lo de la primera estación si a las 12;15 pm, terminan de servir la comida ellos inmediatamente van a la segunda estación, pero de acuerdo que nosotros tenemos es a partir de las 12:30 pm porque es la ultima hora de la tanda de la mañana, o sea hay viene el almuerzo y reinicia la clase a partir de la 1:30 Pm.

Entrevistador: ¿Después del almuerzo, que hacen?

ES: Bueno en el caso de nosotros son clases y dentro de las clases hay talleres que está son optativas y los talleres también van incluid dentro del programa, entonces es un detalle en esa parte por que la propuesta antes era que iban a mandar talleristas o técnicos, pero nosotros lo que hacemos es que lo mismo maestro dentro del aula con las condiciones que tenemos imparten los talleres y no precisamente en la tarde pueden impartirse en cualquier hora de clase.

Entrevistador: ¿Ustedes se manejan de acuerdo con el horario?

ES: Claro, pero no es como se piensa que el niño da clase en la mañana y en la tarde los talleres optativos, en el caso de nosotros no es de esa forma.

Entrevistador: ¿La cantidad que le sirven usted piensa que es adecuada? ¿Y está permitido que algunos repitan?

ES: Es en el caso de nosotros, la comida es suficiente eso quiere decir se le sirve al niño, incluso hay niños que dicen no me sirvan tanto, pero échame un poquito

más o lo que sea también se ha dado el caso cuando la comida le gusta mucho a lo niño ellos repiten ósea esperan que les sirvan a todos y repite.

Entrevistador: ¿Piensa usted que el PAE se esta llevando como se ofreció la propuesta?

ES: Bueno, nosotros hemos tenido varios suplidores, y hasta ahora los mejores han sido el anterior y este. Porque como te decía si le decimos al suplidor que los niños no se están comiendo la PacoFish o que el arroz muy duro, reseco o blandito, la toma en cuenta esas recomendaciones para mejorar la calidad de la comida, Luego de unos días da seguimiento y retoma la pregunta del problema que se había planteado.

Al igual que el trato del personal del suplidor hacia los estudiantes o el personal de la escuela. Si hay algún inconveniente se le informa al suplidor y esta toma medidas.

Entrevistador: ¿Cómo es el trato del personal del suplidor hacia los niños?

ES: Debe ser grato, sensible. Porque no es lo mismo un niño de primer ciclo que de segundo ciclo. Si nosotros no vemos esa empatía o el buen comportamiento que debe establecer el suplidor con los niños, nosotros tomamos medidas. Porque se supone que el que está sirviendo la comida no debe tirarla, eso hasta les quita el apetito a los niños, debe darse bien organizadita, debe ser grato, no debe forzar ni formar disputas por la cantidad de comida.

Entrevistador: ¿Para finalizar, en virtud de sostener con información nuestro trabajo, algún otro detalle que nos quiera ofrecer o que debamos saber que sea un aspecto para mejorar?

ES: Aunque es un asunto administrativo del Estado, nos hemos dado cuenta del postergo de los pagos hacia el suplidor, eso no nos concierne a nosotros, pero nos afecta, porque influye en el manejo de la comida que puedan traer. El suplidor puede venir disgustado, sin ganas de querer hacer el servicio porque tienen que tomar prestamos ya que no se les ha remunerado ni siquiera la primera partida. Nosotros nos sentimos identificados de cierto modo, porque son personas igual que uno, que, aunque lo que necesitamos es que nos traigan la comida de calidad, pues nos afecta.

Como te he dicho la responsabilidad recae en el INABIE que es quien debe supervisar que traigan los alimentos y sobre todo la preparación de estos.

Anexo 3.

Imágenes del PAE en el Colegio San Pío X.



Pie de foto: Empleados del INABIE haciendo entrega de los jugos de la merienda en el Colegio San Pío X.



Pie de foto: Jugo para merienda entregado el día 10 de marzo de 2020 al Colegio San Pío X.



Pie de foto: Forma de llegada de los alimentos al Colegio San Pío X.



Pie de foto: subdirectora del Colegio San Pío probando los alimentos antes de servirlos.



Pie de foto: Forma de almacenar los platos de los estudiantes en el Colegio San Pío X.



Pie de foto: Niños involucrados en el proceso del PAE.



Pie de foto: Personal del suplidor y madre voluntaria sirviendo los alimentos a los estudiantes.



Pie de foto: Cucharas con medidas para servir los alimentos, para carbohidratos, proteínas y ensalada.



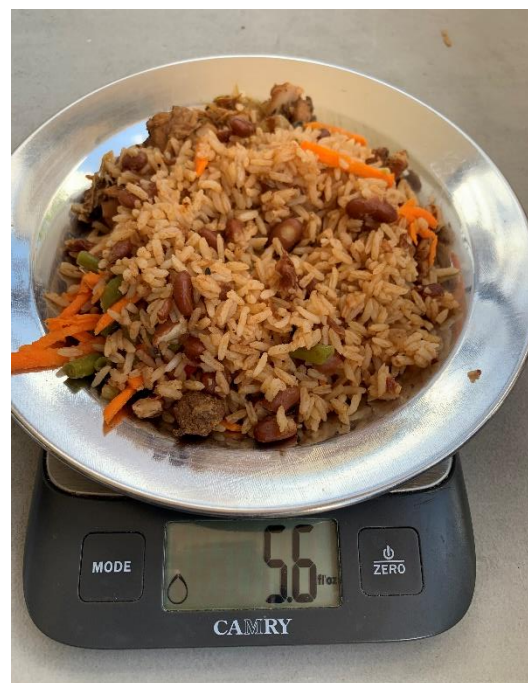
Pie de foto: Estudiantes del Colegio San Pío X haciendo fila para recoger su almuerzo.



Pie de foto: Porción de proteínas (pollo con vegetales) servido a los niños de primaria / 2.2 onzas.



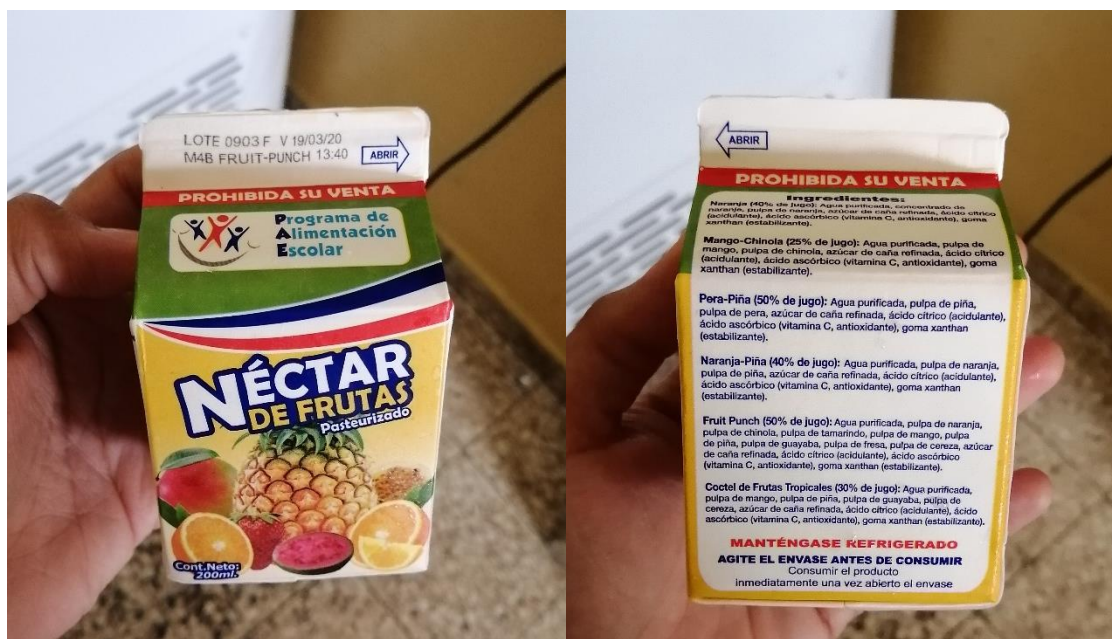
Pie de foto: Porción de vegetales (zanahoria con vainitas) servido a los niños de primaria / 2.0 onzas.



Pie de foto: Porción de carbohidratos (moro de habichuelas rojas) servido a los niños de primaria / 5.6 onzas.

Anexo 4.

Imágenes del PAE en la Escuela Primaria Malaquías Gil.



Pie de foto: Jugos para la merienda de los estudiantes de la Escuela Malaquías Gil.



Pie de foto: Estación de lavado de platos de la Escuela Malaquías Gil. Tres contenedores: Dos con jabón y 1 con agua limpia.



Pie de foto: Comida del día 12 de marzo del 2020 en la Escuela Malaquías Gil. Locrio de masa de cerdo con lentejas guisadas.



Pie de foto: Porción de carbohidratos (locrio de masa de cerdo) servido a los niños de primaria / 7.9 onzas.



Pie de foto: Porción de proteínas (lentejas) servido a los niños de primaria / 5.4 onzas.



Pie de foto: Ración total de la comida a los niños de primaria / 13.3 onzas.

Anexo 5.

Cuestionario a Perla Paredes, secretaria de la Escuela Primaria Malaquías Gil.

- 1. ¿Quién le provee a los estudiantes los platos y cubiertos para el almuerzo escolar?**

R. Se le solicita en la inscripción a los padres de los estudiantes un plato de metal, vaso y cuchara de metal.

- 2. ¿Se han enfermado los niños por la comida?**

R. Si, se han enfermado y algunos hasta intoxicado.

- 3. ¿Quiénes comen del almuerzo escolar?**

R. Los estudiantes y todo el personal de la escuela.

- 4. ¿Quién prueba la comida al momento de llegar al centro?**

R. Regularmente la directora o subdirectora si están presentes, sino el personal de psicología y la orientadora; sino los conserjes.

- 5. ¿Qué tan buena es la comida?**

R. A veces es buena, y a veces no. Tienen sus días.

Anexo 6.

Cuestionario a Madeline González, asistente administrativa de la directora de la Escuela Primaria Malaquías Gil.

1. ¿Se comen siempre la comida los niños?

R. Regularmente, a veces hay niños que no les gusta y la botan.

2. ¿Cómo es la forma de servir la comida?

R. Es buena, regularmente esta alguien de los suplidores y el personal de conserjería de la escuela.

3. ¿Los niños hacen fila o se la llevan al curso?

R. Las profesoras salen de los cursos de primaria con bandejas y le llevan los platos a los niños ya con la comida servida y si desean repetir, salen ellos mismos con su plato. En el caso de secundaria hacen su fila.

4. ¿Han traído productos vencidos que ustedes se hayan dado cuenta?

R. Una vez pasó algo con unas leches, pero no se la bebieron los estudiantes, se devolvieron y ese día se quedaron sin desayunar.

Anexo 7.

Escuelas públicas primarias con jornada extendida en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Distrito Nacional.

RAZÓN SOCIAL PROVEEDOR	DISTRITO	NOMBRE CENTRO EDUCATIVO
TERESA BRITO JAVIER	15-04	CASA DE LA PROVIDENCIA
TEOFILO SUERO DICENT	15-02	JARDIN DE LA INFANCIA
TEOFILO SUERO DICENT	15-03	HOGAR DOÑA CHUCHA
SUPLIDORA GENERAL MOVAL S R L	15-02	MADRE MAZARELLO
SUPLIDORA DOMINICANA CRUZ & ASOCIADOS SUPLIDOMCA SRL	15-03	MADAME GERMAINE ROCOUR DE PELLERANO
SUPLIDORA DOMINICANA CRUZ & ASOCIADOS SUPLIDOMCA SRL	15-03	HOGAR ESCUELA ROSA DUARTE
SEMIRAMIS BUFFET SRL	15-03	HOGAR ESCUELA SANTO DOMINGO SAVIO
SANTA EPIFANIA GARCIA GONZALEZ	15-03	EL BUEN PASTOR
SABOR AL GUSTO EIRL	15-03	GENERAL ANTONIODUVERGÉ
ROMERO RAMIREZ NEWCAR PAINT SRL	15-04	LUIS MANUEL CARABALLO
RAFAEL FRANCISCO LLUBERES RIVERA	15-03	REPUBLICA DEL BRASIL
PUME GOURMET SRL	15-04	MARIA DEL CARMEN PEREZ-MANZANO

PLATO BLANCO GOURMET SRL	15-02	CENTRO SOCIO EDUCATIVO MADRE ASUNCION
PINEDA CRUZ SUPPLY SRL	15-04	ESPECIAL DE SANTO DOMINGO
PAOLA DEL CARMEN PEREZ ROJAS	15-02	UNIDAS 27 DE FEBRERO
PANADERIA Y REPOSTERIA PLAZA LA UNION SRL	15-03	SALESIANA SAN JOSE
NORMANDY POLLO EXPRESS SRL	15-03	PADRE VICENTE YABAR
NEGOCIOS DRAMPA SRL	15-02	PARROQUIAL SAN ELIAS PROFETA
MIAK GOURMET SRL	15-02	REPUBLICA DE PERU
MELTIS SRL	15-04	SAN BENITO
MARIEM S CUISINE SRL	15-04	SAN BENITO ABAD
LOPEZ & ORTEGA SRL	15-02	SAN PEDRO APOSTOL
LOBARSI CORPORATION SRL	15-04	JOSE FRANCISCO PEÑA GOMEZ DR.
LOBARSI CORPORATION SRL	15-04	BÁSICA SALOME UREÑA DE HENRIQUEZ (BÁSICA LOS GIRASOLES II)
LIMARI NATACHA FIGUEROA GUTIERREZ	15-03	CENTRO NACIONAL DE RECURSOS EDUC. PARA LA DISCAPACIDAD VISUAL OLGA ESTRELLA
JULIO SANTANA GOURMET SRL	15-02	REPUBLICA DOMINICANA
JUANA MARGARITA ROSARIO DIAZ	15-02	PERPETUO SOCORRO
JERZY DOLORES PEGUERO TEJEDA SRL	15-04	MALAQUIAS GIL
JEM & SO FOOD EXPRESS SRL	15-03	REPUBLICA DE URUGUAY

JASGA GOURMET SRL	15-02	PARROQUIAL SAN GABRIEL ARCANGEL
INVERSIONES K Y V EIRL	15-02	REPUBLICA DE CUBA - CLUB RAFAEL BARIAS
GRUPO VDMA SRL	15-03	REPUBLICA DE CHILE
GRUPO NEITHAN SRL	15-04	PERANTUEN
GARIBALSA GROUP SRL	15-03	COLEGIO SAN PÍO X
F C MENU GOURMET SRL	15-04	BÁSICA PADRE ARIAS -PAX
EVENSAN SRL	15-02	GERTRUDIS DE JESUS
EFRAIN HERNANDEZ	15-04	FRANCISCO DEL ROSARIO SANCHEZ
DELICIAS DLM SRL	15-02	PALACIO ESCOLAR ESPAÑA
D GOURMET DOMINGO MOTA SRL	15-02	PARROQUIAL SAN JOSE
COMIDAS SANAS P & R SRL	15-02	REPUBLICA DE COLOMBIA
COELCA SRL	15-03	PADRE VALENTIN SALINERO
ARIPO COMERCIALIZADORA DOMINICANA DE INSUMOS Y NEGOCIOS DIVERSOS SRL	15-04	PUERTO ISABELA
ANA MARIA MARTINEZ SRL	15-02	SALOME URENA
AMEGEY SRL	15-04	MI SEGUNDO HOGAR
ALEX ELPIDIO CARRASCO PERALTA	15-03	DIVINA PASTORA
ADELA JOANNA ORTIZ REYES	15-04	RAFAELA ANTONIA JOSEFINA UREÑA DE BAEZ -- DOÑA SOCORO

Nota: Información proporcionada por el INABIE a través de solicitud libre acceso a la información.

Anexo 8.

Evaluación del PAE en el Colegio San Pío X

Hoja de evaluación para los Centros Educativos Primarios	
Centro Educativo Primario:	Colegio San Pío X
Día de la visita:	10 de marzo de 2020
¿El desayuno es variado? ¿Cuáles?	No, debido a que solo le dan dos opciones. 3 días le sirven choco rica y 2 días leche blanca, acompañado por 3 días de pan y 2 días de galletas integrales.
Hora de llegada de la comida:	11:30 o antes, porque se comienza a servir estrictamente a las 12 M.
¿Temperatura de la comida?	58 grados Celsius
¿Alguien monitorea la recepción de la comida? ¿Quién?	Sí, la Sub directora, Carmen Rosa González.
¿Alguien prueba la comida antes de ser servida a los estudiantes? ¿Quién?	Sí, la Sub directora.
¿Estaba la comida empacada propiamente?	Sí, cada envase estaba totalmente sellado con papel film y mantenía su temperatura. Al igual que las cucharas medidoras para servir estaban cubiertas con papel film.
¿Quiénes sirven la comida?	El personal que lleva la comida y padres voluntarios.

¿El personal que sirve la comida estaba utilizando las medidas de higiene correctas? ¿Cuáles?	Sí, tenían delantales puestos, guantes, el cabello recogido con gorros y mascarillas.
¿En qué lugar se procedía a servir la comida?	Como el centro educativo no posee un amplio comedor para todos los estudiantes y maestros, en cada piso instalan una mesa con los alimentos. Llamam a los estudiantes por grado y sección, realizan una fila y vuelven al aula.
¿Dónde se servía la comida a los estudiantes?	En platos que a principio de año escolar le piden que lo lleve.
¿Dónde se servía la comida a los profesores?	En platos o envases que los mismos maestros proporcionaban.
¿Cuál fue la proteína del día?	Pechuga de pollo salteada con vegetales
¿Cuántas onzas de proteína se sirvieron?	2 oz (56.6 gramos)
¿Cuál fue el carbohidrato del día?	Moro de habichuelas rojas.
¿Cuántas onzas de carbohidratos se sirvieron?	5.6 oz (158 gramos)
¿Cuál fue la ración vegetal del día?	Vainitas con zanahorias.
¿Cuántas onzas de vegetales o ensalada se sirvieron?	2 oz (56.6 gramos)
¿Está permitido que los niños repitan o se les sirva una ración adicional?	Sí, todo depende de lo que el niño desee.
¿Está permitido que los niños lleven comida de su casa?	Sí, pero incentivan y educan a los padres para que no lo hagan debido a

	que la comida que les proporciona el plan alimentario es mejor porque es más fresca.
¿Los jugos son variados? ¿Cuáles son?	Sí. Ellos sirven naranja, mango chinola, pera piña, naranja piña, fruit punch y cóctel de frutas tropicales.
¿Tienen dónde almacenar los jugos?	No, debido a esto, todos los días le suplen los jugos, al igual, que las comidas.

Anexo 9.

Evaluación del PAE en la Escuela Primaria Malaquías Gil.

Hoja de evaluación para los Centros Educativos Primarios	
Centro Educativo Primario:	Escuela Primaria Malaquías Gil
Día de la visita:	Jueves 12 de marzo de 2020
¿El desayuno es variado? ¿Cuáles?	Tienen dos opciones: leche blanca o leche con chocolate y pan sobao o galletitas. Lo varían Inter diario.
Hora de llegada de la comida:	11:45 AM
¿Temperatura de la comida?	60 grados
¿Alguien monitorea la recepción de la comida? ¿Quién?	No.
¿Alguien prueba la comida antes de ser servida a los estudiantes? ¿Quién?	No. La prueban mientras se la van sirviendo a los estudiantes. Lo hace la directora y en su ausencia la subdirectora o miembros del departamento de psicología.
¿Estaba la comida empacada propiamente?	n/a
¿Quiénes sirven la comida?	Una persona del suplidor y la conserjería de la escuela.
¿El personal que sirve la comida estaba utilizando las medidas de higiene correctas? ¿Cuáles?	Al principio no, pero luego se colocaron mascarillas, guantes y gorros para servir.

¿En qué lugar se procedía a servir la comida?	En una mesa de madera en el patio.
¿Dónde se servía la comida a los estudiantes?	En los platos de metal asignados a cada uno solicitados por la escuela
¿Dónde se servía la comida a los profesores?	En platos de metal o toppers.
¿Cuál fue la proteína del día?	Lentejas.
¿Cuántas onzas de proteína se sirvieron?	5.4 oz (153 gramos)
¿Cuál fue el carbohidrato del día?	Locrio de cerdo
¿Cuántas onzas de carbohidratos se sirvieron?	7.9 oz (224 gramos)
¿Cuál fue la ración vegetal del día?	n/a
¿Cuántas onzas de vegetales o ensalada se sirvieron?	n/a
¿Está permitido que los niños repitan o se les sirva una ración adicional?	Sí.
¿Está permitido que los niños lleven comida de su casa?	No.
¿Los jugos son variados? ¿Cuáles son?	Sí. Alternan diariamente los siguientes sabores: Mango chinola, pera piña, naranja piña, fruit punch y coctel de frutas tropicales.
¿Tienen dónde almacenar los jugos?	Sí. Una nevera en la cocina de la escuela preparada e higienizada para almacenarlos.

Anexo 10.

Reporte del Antiplagio.



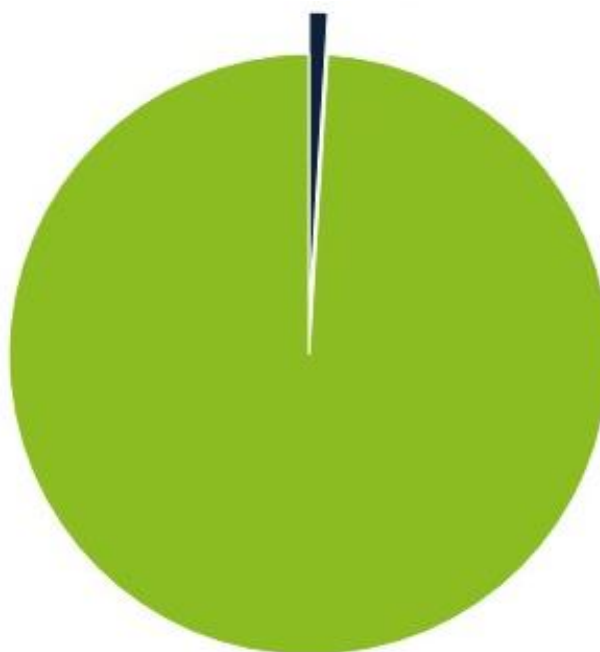
Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 1%

Date: Sunday, April 12, 2020

Statistics: 188 words Plagiarized / 12980 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.



■ Plagiarized ■ Unique