

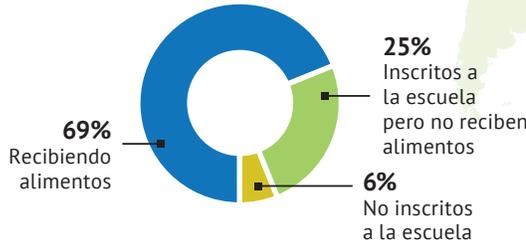
REPÚBLICA

Dominicana

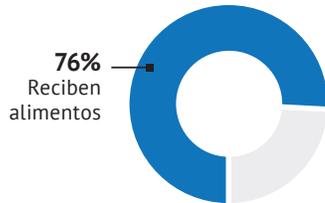


Cobertura de la alimentación escolar (2022)

Todos los niños y niñas en edad de primaria y secundaria



Sólo niños y niñas inscritos en primaria



Nivel escolar	Total	# Inscritos	# Recibiendo alimentos
Preescolar	573,405	349,861	65,932
Primaria	1,152,884	1,152,347	873,601
Secundaria	1,141,408	1,014,552	708,771
TOTAL	2,867,697	2,516,760	1,648,304



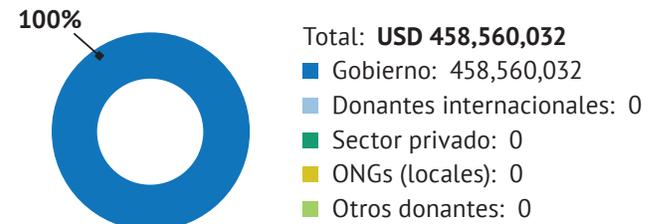
Leyes, políticas y normas nacionales

- Política nacional de alimentación escolar
- Nutrición**
- Salud
- Seguridad alimentaria**
- Pequeños agricultores
- Agricultura (aparte de pequeños agricultores)
- Política climática y medioambiental
- Participación del sector privado

El país tenía

- Comité de coordinación intersectorial para alimentación escolar
- Sistema nacional para el monitoreo de la alimentación escolar**

Presupuesto



- Presupuesto independiente destinado para alimentación escolar**

Comidas y bebidas escolares

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cereales integrales | <input type="checkbox"/> Carnes procesadas | <input type="checkbox"/> Dulces y helados |
| <input type="checkbox"/> Granos refinados/molidos | <input checked="" type="checkbox"/> Pescados y mariscos | <input checked="" type="checkbox"/> Aceites líquidos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Productos mezclados a base de cereales | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras y tubérculos de color naranja intenso | <input checked="" type="checkbox"/> Grasas semisólidas y sólidas |
| <input checked="" type="checkbox"/> Legumbres | <input checked="" type="checkbox"/> Raíces y tuberculos blancos | <input checked="" type="checkbox"/> Sal |
| <input type="checkbox"/> Nueces y semillas | <input checked="" type="checkbox"/> Frutas | <input checked="" type="checkbox"/> Leche de vaca |
| <input checked="" type="checkbox"/> Huevos | <input type="checkbox"/> Verduras de hojas verde oscuro | <input type="checkbox"/> Bebida de yogur |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lácteos | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetales crucíferos | <input type="checkbox"/> Jugo 100% de fruta |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes de aves y caza | <input checked="" type="checkbox"/> Otras verduras | <input type="checkbox"/> Otras bebidas de frutas |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes rojas | <input type="checkbox"/> Alimentos fritos | <input type="checkbox"/> Té |
| | | <input type="checkbox"/> Otras bebidas azucaradas |

Elementos prohibidos

Ninguno

Procedencia de los alimentos

- Comprado (doméstico)**
- Comprado (extranjero)**
- En especie (doméstico)
- En especie (extranjero)

Notas especiales: Se utilizaron cifras poblacionales del Instituto de Estadísticas de la UNESCO (UIS) para completar este informe.

Nutrición

Los programas de alimentación escolar incluyen/involucran lo siguiente

- Alimentos fortificados**
- Alimentos biofortificados
- Suplementos de micronutrientes**
- Nutricionistas involucrados**
- Formación especial en nutrición para cocineros y personal de catering
- Objetivo de alcanzar metas nutricionales**
- Objetivo de reducir la obesidad**

Limitaciones a la comercialización de alimentos y bebidas

- En los terrenos escolares
- A niños en edad escolar

Información adicional

Durante el año escolar 2022, 16 nutricionistas, empleados por el gobierno nacional, participaron en el Programa de Alimentación Escolar. Los productos lácteos fueron fortificados con hierro, calcio, riboflavina y vitaminas A, B12 y D. Los enfoques para prevenir o mitigar el sobrepeso/obesidad incluyeron requisitos nutricionales para las canastas alimentarias, restricciones de alimentos y/o bebidas en o cerca de los planteles escolares, educación alimentaria y nutricional, y educación física. Muy pocos alimentos servidos en el programa eran envasados o procesados, y se tomaron en cuenta las preferencias de los estudiantes, con algunas sustituciones para reflejar los gustos regionales.

Infraestructura, empleo y características complementarias

Fracción de escuelas con ...



Empleo

Número total de cocineros/personal de catering: **1,684**

- Al menos 100% recibió pago
- 25-50% de mujeres

Hubo un enfoque en crear oportunidades laborales para...

- Mujeres**
- Jóvenes**
- Otros grupos de interés**

Actividades complementarias

- Lavado de manos con jabón**
- Medición de altura**
- Medición de peso**
- Pruebas de anemia
- Tratamiento desparasitante**
- Pruebas oculares/ distribución de anteojos**
- Pruebas/tratamiento de audición**
- Limpieza/pruebas dentales**
- Higiene menstrual
- Agua potable
- Purificación del agua
- Huertos escolares**

Programas de educación complementaria

- Alimentaria y nutricional**
- Agrícola**
- Ambiental/climática/ sostenibilidad**
- Higiene**
- Salud
- Salud reproductiva
- Prevención del VIH
- Educación física**
- Salud mental

Información adicional

Los alimentos para el programa fueron adquiridos a través de procedimientos de licitación abierta (concursos competitivos), en los que el servicio de alimentación fue contratado con un enfoque deliberado en proveedores micro, pequeños y medianos. Estas empresas, a su vez, compraban alimentos de productores para preparar los menús escolares. De esta manera, el sector privado participó en el comercio y procesamiento de alimentos para el programa. Los cocineros/caterers fueron pagados por el gobierno nacional y recibieron capacitación especial en porciones/mediciones y seguridad/higiene alimentaria. La comunidad de padres y amigos de las escuelas participó en el programa a través de los Comités de Alimentación y Nutrición Escolar, y las sociedades médicas también se involucraron para apoyar las decisiones técnicas.

Sostenibilidad ambiental

Enfoque en alimentos amigables con el medio ambiente

- Sí No

Medidas tomadas para limitar el desperdicio de alimentos

- Almacenamiento de alimentos sellado**
- Fumigación/control de plagas en área de almacenamiento**
- Uso de bolsas herméticas o sistema de almacenamiento hermético más grande
- Pruebas/monitoreo de rutina del almacenamiento de alimentos secos
- Uso de alimentos casi caducados**
- Procesos para utilizar bienes o productos “imperfectos”
- Campaña para reducir la cantidad de comida que tiran los estudiantes

Medidas tomadas para reducir los residuos de envases

- Reutilización de bolsas/contenedores
- Reciclaje**
- Uso de materiales compostables
- Uso de contenedores de “servicio a granel”
- Prohibición de tipos específicos de envases

Información adicional

Para reducir el uso de leña/carbón como combustible, se seleccionaron platos que requerían menos cocción para los menús escolares. Se incrementó la compra local en un esfuerzo por reducir la distancia entre donde se producía el alimento escolar y la escuela. Los productos de los huertos escolares fueron consumidos por los estudiantes o distribuidos a las familias de los estudiantes.

Emergencias

Se experimentaron interrupciones del programa a causa de emergencias

- Sí No

Estrategias implementadas para enfrentar el impacto de las emergencias

- Buscar fuentes o proveedores de alimentos alternativos
- Cambios en el número de estudiantes alimentados
- Negociar mejores precios con proveedores existentes
- Establecer rutas de suministro o métodos de transporte alternativos
- Obtener alimentos diferentes o alternativos
- Liberación de reservas de alimentos
- Incrementar el financiamiento o la asignación presupuestaria para programas de alimentación escolar**
- Colaborar con productores o proveedores locales para reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales
- Cambios en el método de entrega**
- Cambios en la modalidad de alimentación**
- Cambios en la frecuencia de alimentación**
- No se utilizó ninguna estrategia particular

Información adicional

Durante el año escolar 2022, el Programa de Alimentación Escolar no tenía un plan para mitigar el impacto de emergencias, aunque el programa se vio afectado por un desastre natural, una inflación extrema de los precios de los alimentos y una huelga de maestros. Estas emergencias resultaron en una ligera disminución en la accesibilidad (disponibilidad y asequibilidad) de los alimentos para el programa, con un aumento significativo en el costo de compra de alimentos. Específicamente, los eventos climáticos en 2022 afectaron la producción de plátano, papa y yuca. Además, el cierre de la frontera con Haití impactó el comercio de algunos productos ganaderos como el pollo y los huevos, con la consecuencia de que estos alimentos se ofrecieron con mayor frecuencia en el menú del almuerzo escolar. A pesar de estas emergencias, todas las escuelas permanecieron abiertas y no hubo interrupciones en las operaciones de alimentación escolar.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. Mejora de la calidad nutricional: En los últimos cinco años, se han mejorado los menús escolares, se ha reducido el consumo de azúcar y se han incluido frutas en el menú, eliminando los néctares.
2. Aumento de la cobertura: Se han implementado nuevas iniciativas para incluir a los estudiantes de preescolar (niños de 3 a 5 años) y a los estudiantes del nivel de adultos (PREPARA), así como la inclusión de estudiantes del programa 14-24.
3. Expansión de la capacidad de supervisión: Ha habido una expansión del personal de supervisión y control de los proveedores participantes, con una mejor monitorización de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro.
4. Inclusión de nuevas iniciativas: Estas incluyen el Laboratorio Gastronómico en SEDE-INABIE y cinco Sistemas de Recolección y Aprovechamiento de Agua de Lluvia.
5. Alianzas estratégicas para fortalecer el Programa de Alimentación Escolar: Esto incluye a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA).

Desafíos

1. Sostenibilidad financiera del programa.
2. Inclusión de nuevos productos, como frutas, a nivel nacional.
3. Uso y consumo de agua potable.
4. Espacios físicos para la preparación y consumo de alimentos en el entorno escolar.
5. Existía cierta preocupación por el cumplimiento fiel de los menús escolares, ya que los proveedores podían entregar alimentos que no estaban incluidos o que no cumplían con la ficha técnica establecida.

Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Administración

- Principal implementador(es): Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), órgano descentralizado del Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD)
- El gobierno nacional gestionó el programa (Toma de decisiones centralizada).
- Gobierno nacional obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	65,932	—	—
Primaria	873,601	—	—
Secundaria	708,771	—	—
TOTAL	1,648,304	—	—

Comidas y bebidas

- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Huevos
- Lácteos
- Carnes de aves y caza
- Carnes rojas
- Pescados y mariscos
- Verduras y tubérculos de color naranja intenso
- Raíces y tubérculos blancos
- Frutas
- Vegetales crucíferos
- Otras verduras
- Aceites líquidos
- Grasas semisólidas y sólidas
- Sal
- Leche de vaca

Elementos de la alimentación escolar de producción local

- Objetivo de beneficiar a los pequeños agricultores a través del acceso a un mercado estable**
- Abastecimiento de alimentos locales**
- Participación de los pequeños agricultores mediante la venta directa (o a través de su organización de agricultores) al programa o a las escuelas
- Apoyo adicional a los pequeños agricultores
- El país cuenta con una ley/política/norma relacionada con los pequeños agricultores y los programas de alimentación escolar
- Trato preferente a los pequeños agricultores/organizaciones de pequeños agricultores/pequeñas empresas en los procedimientos de licitación
- Se realizan esfuerzos para reducir el transporte de los alimentos**

Objetivos

- Cumplir los objetivos educativos
- Reducir el hambre
- Alcanzar objetivos nutricionales y/o sanitarios
- Prevenir o mitigar la obesidad
- Cumplir objetivos agrícolas

Modalidades de suministro de alimentos a los estudiantes

- Comidas en la escuela
- Meriendas escolares

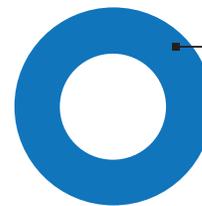
Frecuencia y duración

- 7 veces por semana
- Durante el año escolar

Focalización

- Focalización basada en el tipo de escuela y el nivel de grado

Gastos



- Alimentos
- Mano de obra
- Manipulación, almacenamiento, transporte
- Costos fijos únicos
- Otros costos

Fuentes de alimentos

- 92% **Compras (doméstico)** 0% En especie (doméstico)
- 8% **Comprado (extranjero)** 0% En especie (extranjero)

Información adicional

La alimentación escolar a gran escala comenzó en la República Dominicana en 1997 con un programa de desayuno que se expandió en 2013 para incluir otras modalidades (almuerzo y refrigerios escolares). En el año escolar 2022, el programa alcanzó 6,025 escuelas públicas. El Consejo Nacional para la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASSAN) fue responsable del Plan Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Este Consejo tiene como objetivo: 1) Diseñar políticas públicas necesarias para que el país produzca alimentos suficientes de manera sostenible y con distribución equitativa; y 2) Consolidar y fortalecer el Sistema de Protección Social de la República Dominicana para garantizar el derecho a la alimentación y nutrición de la población, especialmente para los más pobres y vulnerables, dando prioridad a los niños, mujeres embarazadas o lactantes, y personas mayores.

La Encuesta Global de Programas de Alimentación Escolar® recoge datos de fuentes gubernamentales y está financiada, en parte, por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para más información, póngase en contacto con info@gcnf.org.

Citation: Global Child Nutrition Foundation (GCNF). 2024. Global Survey of School Meal Programs Country Report, República Dominicana.

<https://gcnf.org/country-reports/>