

	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024
		CODIGO : FT--RAE-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 1 / 6
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú y la tabla sobre cantidad de alimentos que se sirve por grupo etario, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE, el cual se entrega como almuerzo escolar en centros educativos, cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica.
CONDICIONES DE ENTREGA	Los alimentos deberán ser entregados por el proveedor a los centros educativos envasados en recipientes de material grado alimenticio y aprobados para alimentos calientes, listos para ser servidos en condiciones que garanticen su calidad, inocuidad y valor nutritivo. Cada uno de los alimentos que integran el menú del día se envasa por separado.


2.REQUISITOS	
<u>2.1 REQUISITOS PARA LA PREPARACION DEL ALMUERZO ESCOLAR</u>	
<u>Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas</u>	
<p>Los alimentos que componen la ración de almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos por el INABIE.</p> <p>Además, se debe utilizar como referencia el Recetario de los Platos del Menú, elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE.</p>	
<u>Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar</u>	
A continuación, se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de las materias primas requeridas para la elaboración de los alimentos que componen el menú del almuerzo escolar.	
MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Agua para la preparación de los alimentos	El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser segura, es decir libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua segura y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe usarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida, con Registro Sanitario.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024
		CODIGO : FT--RAE-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 2 / 6
FICHA TECNICA		

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Carnes	<p>Carne de res: Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de cerdo: Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de pollo: Solo las partes comestibles permitidas: Pechuga, muslo ancho, muslo corto, sin piel.</p> <p>Condiciones generales de las carnes: las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos químicos. El color debe ser uniforme y característico de la carne en buen estado. Los muslos deben estar completos (no cortados).</p>
Verduras – hortalizas	Las verduras y hortalizas deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, sin signos de pudrición y daños.
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas, guandules)	De producción nacional. Las leguminosas secas deben tener color y olor característico, con un mínimo de granos partidos, dañados, abiertos e impurezas tales como piedras pequeñas, ramas, u otras usuales en el producto. Las condiciones de almacenamiento del suplidor: temperatura ambiente, lugar fresco y seco, protegidas de ataques de plagas.
Productos enlatados	<p>De producción nacional, con excepción de las sardinas y atún (tuna).</p> <p>Condiciones del envase: El envase (latas) debe estar integro, sin abolladuras, u otro defecto que indique manipulación inadecuada.</p> <p>Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar signos de deterioro.</p> <p>La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento debe ser claramente visible.</p> <p>Sardinas y atún (tuna): de marcas conocidas en el mercado nacional.</p> <p>La presentación del atún (tuna) debe ser en trozos o sólido (no desmenuzado). Los dos productos deberán estar libres de espinas, escamas, vísceras y branquias.</p>

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024
		CODIGO: FT--RAE-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 3 / 6
FICHA TECNICA		

MATERIA PRIMA	REQUISITOS																		
Bacalao	En su presentación seco - salado. Envasado en envases transparentes que permitan ver el producto. De aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. El bacalao debe ser sin espinas (filete).																		
Pastas Alimenticias	De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos.																		
Huevos	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.																		
Queso (Danes y Mozzarella)	Debe estar en buen estado, sin mohos, color, olor y sabor característico.																		
Plátanos /Guineos Verdes	De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.																		
Plátano Maduro	De color característico, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas. El nivel de madurez adecuado para la preparación del alimento.																		
Tubérculos y Raíces (yuca, yautías (blanca, morada y amarilla) y papa)	En buen estado, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.																		
Arroz	<p>De producción nacional, mínimo del tipo Arroz Selecto B /Grado 2 (clasificación Norma NORDOM 474 Arroz Pulido para Consumo Humano). Exento de insectos u otras materias extrañas.</p> <p>De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad. El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:</p> <p>El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento.</p> <p>La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">RACION: ¼ taza (92.5 g)</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">MICRONUTRIENTES</th> <th style="text-align: center;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td style="text-align: center;">0.60 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B3</td> <td style="text-align: center;">5.00 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td style="text-align: center;">0.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B9</td> <td style="text-align: center;">0.18 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td style="text-align: center;">1.0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td style="text-align: center;">2.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td style="text-align: center;">2.5 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los productos procesados y envasados de producción nacional o importada deben tener el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vigente y el número en un lugar visible.</p>	RACION: ¼ taza (92.5 g)		MICRONUTRIENTES	CANTIDAD	Vitamina B1	0.60 mg	Vitamina B3	5.00 mg	Vitamina B6	0.40 mg	Vitamina B9	0.18 mg	Vitamina B12	1.0 µg	Hierro	2.40 mg	Zinc	2.5 mg
RACION: ¼ taza (92.5 g)																			
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD																		
Vitamina B1	0.60 mg																		
Vitamina B3	5.00 mg																		
Vitamina B6	0.40 mg																		
Vitamina B9	0.18 mg																		
Vitamina B12	1.0 µg																		
Hierro	2.40 mg																		
Zinc	2.5 mg																		

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p>	FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024
		CODIGO: FT--RAE-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 4 / 6
FICHA TECNICA		

Proceso de Elaboración del Almuerzo Escolar

Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

Recepción.

La empresa debe asegurarse de adquirir materias primas con la calidad requerida. Debe definir estándares de cada una, tener suplidores confiables, evaluar la calidad en la recepción, y rechazar materias primas que no cumplan con los requisitos. Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de un área limpia, organizada y apropiada para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, debiendo disponer de tarimas (paletas), armarios, anaqueles, en buen estado. El área debe tener ventilación adecuada y estar protegida del ataque de plagas.

Almacenamiento a temperatura de refrigeración / congelación.

La empresa debe disponer de refrigeradores y congeladores para las materias primas que requieren bajas temperaturas para su conservación, en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura y registro de las mismas.

Rotación de las materias primas.

La empresa debe aplicar controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el criterio "primero en entrar, primero en salir " (PEPS).

Preparación de los Alimentos.

Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando se ponen en contacto alimentos crudos y cocidos, utilización de equipos en productos terminados usados previamente para materias primas, sin higienización y desinfección y por manipulación inadecuada.

Los alimentos se deberán preparar de acuerdo a las recetas establecidas para cada plato del menú, respetándose lo definido en cuanto a las cantidades de materiales, condimentos, temperatura y tiempo de cocción requeridos para la destrucción de los microorganismos patógenos.

No se permite el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.


Eliminación de Vapores, Humo y Grasa Generados en la Cocción de los Alimentos

Debe instalarse sobre los equipos de cocción un mecanismo para extraer eficazmente los vapores, humo y grasa que se generan en el proceso, integrado por campana con filtro, extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Deberán someterse periódicamente a limpieza profunda y desinfección.

Envasado de los Alimentos

Para el envasado de los alimentos preparados, el personal debe tener una estricta higiene personal, uso de tapaboca (mascarilla), cubre pelo, manos lavadas y desinfectadas o uso de guantes desechables en buen estado.

Los envases deberán estar limpios y desinfectados. Deben ser aprobados internacionalmente para alimentos calientes, con tapa hermética

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO,TRANSPORTE Y SERVICIO</p>	FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024
		CODIGO: FT--RAE-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 5 / 6
FICHA TECNICA		

Requisitos Generales de los Alimentos Preparados


A continuación, se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de los alimentos preparados que componen el almuerzo escolar.

ALIMENTO PREPARADO	REQUISITOS
Arroz, trigo	Bien cocido, suelto y sin apastarse.
Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, caldos (sancochos)	De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Carnes	Bien cocidas, de acuerdo a la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. Sin exceso de grasa añadida.
Verduras y Hortalizas	Cocidas de forma tal que queden crujientes, no muy blandas. Los únicos vegetales crudos permitidos son: pepino, tomate, aguacate, zanahorias rayadas y lechuga. Deberán ser aderezados con: naranja agria, limón o vinagre de frutas (preferiblemente de manzana), cebolla, ajíes, sal, aceite vegetal (preferiblemente de oliva).
Pastas alimenticias- Domplines	Cocidos al dente, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos), La salsa debe ser elaborada con condimentos naturales.
Bollos de harina de maíz	Bien cocidos, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos).
Huevos	Preparados de acuerdo a la receta establecida. Bien cocidos, de color característico. Cuando se combinen con vegetales no deben presentar aspecto y consistencia aguada, ni coloración verde.

Prohibiciones:

Se prohíbe el uso de caldos de pollo (sopitas) y sazones industrializadas, salsa de tomate enlatada, mayonesa industrial, margarina, para la preparación de los alimentos.

Se prohíben todos los alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta, longaniza. Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se debe usar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p>	<p>FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024</p>
		<p>CODIGO: FT--RAE-001</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		<p>REVISION I 06</p>
		<p>PAGINA : 6 / 6</p>

Requisitos para el Transporte del Almuerzo Escolar desde la Empresa hasta los Centros Educativos

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos cerrados, con buenas condiciones de funcionamiento. Deben tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con los alimentos, sin riesgos de contaminación. Deberá estar limpio y ordenado.

No deberán colocarse en el compartimiento otros materiales.

El (los) vehículo (s) deberán ser de uso exclusivo para el transporte del almuerzo escolar. _

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.

Requisitos para el Servicio del Almuerzo Escolar en los Centros Educativos.

La empresa contratada es responsable del servicio de las raciones del almuerzo escolar en el centro educativo, deberá contar con los equipos y utensilios requeridos, así como personal calificado para la entrega de los alimentos. Este personal deberá tener vestimenta limpia, de color claro, usar un mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.

La cantidad de personas para el servicio del almuerzo será de acuerdo a la matrícula del centro educativo.

En los casos de centros con matrícula alta, la dirección del mismo deberá designar personal de apoyo para colaborar con el servicio.

El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de los alimentos y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.