

División de Desarrollo de Productos



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
**INABIE**

# **POLÍTICA PROCESAMIENTO DE LAS FRUTAS**

DEL PROGRAMA DE  
ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)







Gobierno de la  
República Dominicana  
Ministerio de Educación  
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil  
**INABIE**

# **POLÍTICA PROCESAMIENTO DE LAS FRUTAS**

## DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)





# INDICE |



1. Objetivo .....	3
2. Alcance .....	3
3. Marco Legal .....	3
4. Términos y Definiciones .....	3
5. Documentos de Referencia .....	3
6. Responsables .....	4
7. Descripción de la Política .....	5
7.1 Lineamientos Generales .....	5
8. Control de Cambios .....	13

## ■ 1. Objetivo

Ofrecer una herramienta que permita conocer los lineamientos establecidos por el INABIE para el procesamiento de las frutas incorporadas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

## ■ 2. Alcance

El presente documento involucra a todo el personal responsable del seguimiento al procesamiento de las frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) desde la recepción hasta la entrega para consumo de los estudiantes.

## ■ 3. Marco Legal

**3.1** Ley General de Educación No. 66-97 del 4 de febrero del 1997.

### **3.2 Marco Internacional:**

La Comisión del Codex Alimentarius: Órgano intergubernamental en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

## ■ 4. Términos y Definiciones

**4.1 Alimentación:** Es la ingesta de alimentos por parte de los seres vivos para conseguir los nutrientes y la energía necesarios para vivir, logrando con ello un desarrollo equilibrado.

**4.2 Nutrición:** Es el proceso biológico en el que los organismos vivos absorben los nutrientes necesarios para la vida a partir de materia orgánica o inorgánica.

**4.3 Fruta:** Es el fruto comestible obtenido de ciertas plantas cultivadas o silvestres. Suele ser ingerida como postre (es decir, al final de la comida), ya sea fresca o cocinada. Por lo general la fruta se come cuando está madura.

## ■ 5. Documentos de Referencia

**5.1** Recetario para la preparación de la ración de frutas frescas cortadas y enteras.

**5.2 Fichas Técnicas:** FT-BPMAEF-001, FT-RFFC -001, FT-FF-GM-001 y FT-FF-M-001. (se establece una ficha para cada una de las frutas).

**5.3** Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003.

**5.4** Codex Alimentarius, Frutas y Hortalizas Frescas, primera edición.

**5.5** Normas Nacionales NORDOM.

## ■ 6. Responsables

### **6.1 Director Ejecutivo:**

**6.1.1** Aprobar la Política para el Procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) desde la recepción hasta su distribución y asegurar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en esta.

### **6.2 Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional:**

**6.2.1** Asegurar que se dé fiel cumplimiento a lo estipulado en la Política para el procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**6.2.2** Aplicar el contenido de la Política para el procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) acorde los lineamientos definidos.

**6.2.3** Actualizar la presente política en conjunto con el Departamento de Desarrollo Institucional haciendo una revisión anual o cuando sea necesario.

**6.2.4** Realizar todas las actividades necesarias para la difusión de la política para el procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**6.2.5** Garantizar que toda la información contenida en la presente política sea dada a conocer a los proveedores y todo el personal responsable.

### **6.3 El Proveedor:**

**6.3.1** Garantizar que el personal que participe en la preparación y manipulación de las frutas tome en consideración los siguientes requisitos:

- Cortar las frutas en el tamaño que ha sido establecido por el INABIE el cual esta especificado en el recetario;
- Excluir las frutas que se encuentren afectadas por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
- Servir la cantidad de frutas correspondiente según la tabla de equivalencia establecida;
- Verificar que los envases utilizados para el servicio de frutas sean de grado alimenticio y que estos se encuentren debidamente limpios y desinfectados y posteriormente deberán ser cerrados con tapa hermética.

### **6.4 Departamento de Desarrollo Institucional:**

**6.4.1** Asegurar que se realice la verificación y evaluación de la política para el Procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) desde la recepción hasta su distribución, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil y la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional.

### **6.5 Departamento de Calidad en la Gestión:**

**6.5.1** Verificar e impulsar el cumplimiento de la política para el Procesamiento de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) desde la recepción hasta su distribución, mediante las auditorias de gestión.

## 7. Descripción de la Política

### 7.1 Lineamientos Generales

**7.1.1** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá seleccionar y estandarizar el proceso para el manejo de las frutas que serán incorporadas en el menú del Programa de Alimentación Escolar.

**7.1.2** En la preparación de las frutas se tomará en consideración la disponibilidad, estacionalidad y selección de las frutas de acuerdo con su aporte nutricional (vitaminas, minerales, fibras y alto contenido de agua), combinación adecuada de frutas para obtener el mix con la composición previamente establecida, especificación y estandarización de las recetas.

**7.1.3** El recetario vigente contiene un total 27 recetas de frutas enteras y cortadas, estas últimas se combinarán para obtener un mix de frutas con una composición regionalizada la cual será entregada en los centros educativos según su producción local.

**7.1.4** El mix de frutas se establecerá como un postre variado, elaborado con frutas tropicales de producción nacional.

**7.1.5** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos dará seguimiento a los proveedores en la preparación de las frutas, de acuerdo con lo descrito en el recetario.

**7.1.6** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de seguimiento a la alimentación dará seguimiento al correcto servicio y consumo de las frutas según las cantidades previamente establecidas.

**7.1.7** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá garantizar que las frutas que se adquieren a los productores locales cumplen con las fichas técnicas y el recetario que se ha diseñado para la preparación de la ración de frutas cortadas y enteras.

**7.1.8** Las raciones de frutas que forman parte del menú escolar deberán ser seleccionadas de acuerdo con los requisitos dispuesto por el INABIE

los cuales se encuentran establecidos en las Fichas Técnicas, asimismo, las raciones deberán ser preparadas según lo indicado en el recetario.

**7.1.9** Los proveedores del Programa de Alimentación Escolar deberán seleccionar los suplidores y/o productores de forma confiable.

**7.1.10** Los proveedores del Programa de Alimentación Escolar deberán realizar una evaluación en la recepción de las frutas con el objetivo de validar y garantizar que estas cumplan con los requisitos establecidos por el INABIE.

**7.1.11** Los requisitos de las frutas seleccionadas serán definidos de acuerdo con los aportes nutricionales, características físicas, inocuidad y las condiciones necesarias para la preparación y consumo.

**7.1.12** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con la División de Desarrollo de Productos y el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá asegurar que las frutas elegidas cumplan con los más altos estándares de calidad nutricional.

**7.1.13** La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en coordinación con la División de Desarrollo de Productos y el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos deberá asegurar que las frutas vienen de fuentes y/o de proveedores que cumplan las buenas prácticas agrícolas.

## **7.2 Requisitos para la recepción de las frutas**

**7.2.1** Toda fruta recibida deberá presentar un grado de madurez uniforme, olor dulce y delicado, donde su coloración natural sea predominante;

**7.2.2** Toda fruta recibida deberán estar en condiciones sanas, duras y firmes al tacto, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza, sin ácaros y sin espinas;

**7.2.3** Las frutas deben estar exenta de daños causados por ataque plagas;

**7.2.4** Las frutas no deben presentar golpes de sol ni daños ocasionados por enfermedades o por insectos;

**7.2.5** Las frutas deben estar limpias y exentas de materias extrañas visibles;

**7.2.6** Las frutas deben estar exenta de manchas pardas internas, daños causados por parásitos; magulladuras pronunciadas, daños causados por bajas temperaturas, asimismo, deben estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño;

**7.2.7** Las frutas no deben estar en estado de podredumbre producida por el hongo Thielaviopsis Paradoxa. Este hongo infecta algunas frutas tales como: La piña durante el desarrollo del fruto, aunque es común que la invada después de la cosecha, cuando se utilizan cuchillos sucios sin desinfectar;

**7.2.8** Las frutas no deben ser recibidas si estas presentan signos visibles de descomposición o cortezas dañadas;

**7.2.9** Las frutas dañadas o en descomposición deben descartarse de forma tal que no atraigan plagas ni produzcan una contaminación cruzada con otras frutas;

**7.2.10** La condición de las frutas debe estar acorde que les permita alcanzar el estado apropiado de madurez fisiológica correspondiente a las características particulares de cada variedad; para resistir el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino;

**7.2.11** Al momento de la recepción de las frutas estas no deben presentar, áreas dañadas o descoloridas, signos de deterioro y presencia de mal olor;

**7.2.12** Las frutas no deben presentar señales de moho; ni deben estar huecas pasadas de maduración; Algunas frutas cuando están rebanadas o en cubos tienen períodos muy cortos de calidad óptima. La pulpa se vuelve acuosa y harinosa, por tanto, ese tipo de frutas, como es el caso de la sandía la cual no debe presentar esas características;

**7.2.13** Las frutas no deben presentar daños por exceso de frío, ni síntomas que incluyan picado, pérdida de color de la pulpa; pérdida de sabor, sabores desagradables y mayor incidencia de pudriciones cuando se les transfiere a temperatura ambiente;

**7.2.14** Las frutas no deben presentar cicatrices, quemaduras de sol, abrasiones por el tránsito, áreas sucias u otros defectos de la superficie. Tampoco evidencias de magullamiento;

**7.2.15** Las frutas deben estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;

**7.2.16** Las frutas deben estar dotadas de un pedúnculo o tallo con una longitud comprendida entre los 15 y 25 mm;

**7.2.17** Las áreas donde permanecen las frutas deben mantenerse limpias y libres de desechos;

**7.2.18** Todas las frutas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido;

**7.2.19** Las frutas deberán ser empacadas en envases adecuados que se ajusten al código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas tropicales frescas;

**7.2.20** El proveedor deberá garantizar que su equipo de trabajo cuente con la experiencia y conocimiento en el transporte de frutas, para que estas no sufran daños en su almacenamiento ni durante el proceso de transporte y se conserven en perfectas condiciones hasta su destino.

### **7.3 Frutas Cortadas y troceadas**

**7.3.1** Previo el inicio del proceso de preparación de las frutas cortadas, se deberá tomar en consideración las combinaciones y las porciones establecidas en el recetario.

**7.3.2** En la ejecución del proceso de preparación de las raciones de frutas cortadas es necesario cumplir con acciones fundamentales las cuales se definen en las siguientes etapas: Selección de la fruta, lavado y desinfección, enjuague final, pelado de las frutas, corte y envasado. Las etapas agregadas al proceso de preparación de las frutas cortadas y troceadas se encuentran definidas en el Manual que establece los criterios de buenas prácticas para el manejo de las frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003.

### **7.4 Distribución de las frutas cortadas a los Centros Educativos**

**7.4.1** La empresa deberá ser responsable de coordinar la distribución y el servicio de las raciones de frutas cortadas en el centro educativo, junto con el almuerzo escolar. El proceso deberá realizarse de forma ágil, en el menor tiempo posible para evitar la pérdida de la frescura de las frutas.

**7.4.2** Las frutas entregadas deberán estar en coherencia con el menú y la cantidad de la porción establecida por el INABIE para el día correspondiente.

**7.4.3** Las frutas deberán estar en los conservadores adecuados en una temperatura entre 18-20 grados antes de ser transportadas al centro educativo.

**7.4.4** El tiempo de vida máxima de la fruta recién cortada y conservada a temperatura adecuada es de 5 horas por lo que se deberá respetar el plazo de tiempo indicado para su distribución.

**7.4.5** El suplidor deberá colocar y refrigerar las frutas en neveras portables para transportar los envases en la temperatura adecuada para evitar su oxidación.

**7.4.6** El vehículo que transportará las frutas deberá ser de uso exclusivo para estos fines alimentarios. Con un compartimento cerrado, limpio, ordenado y en buenas condiciones.

**7.4.7** El horario de entrega de las frutas será determinado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Educación.

**7.4.8** Las cantidades de raciones entregadas se deben corresponder a la matrícula establecida para el centro educativo.

**7.4.9** Luego de que el comité de recepción verifique las condiciones en las cuales será transportadas las frutas, y con la aprobación del director del Centro Educativo, se firmará el conduce y será entregado al proveedor como garantía de la aceptación de las frutas.

**7.4.10** Las frutas deberán ser entregadas después del almuerzo a fin de que estas sean consumidas como un postre.

**7.4.11** La decisión de aceptar o rechazar las frutas deberá estar fundamentada en los lineamientos establecidos por el INABIE sobre la inocuidad de estas.

**7.4.12** Los casos de rechazo de las frutas deberán ser comunicados de manera formal y por escrito al proveedor, quien deberá retirar las frutas del centro educativo.

**7.4.13** El director del centro deberá Informar de inmediato al INABIE, dirección y técnico distritales, sobre situaciones anormales que afecten la recepción de las frutas. Deberá llevar un registro de casos detectados en la admisión de estas.

**7.4.14** Con el objetivo de impulsar el fortaleciendo del Programa Escuela Ambientalmente Sostenible y Cultura 3Rs, luego de haber consumido las frutas, se establece que el suplidor deberá retirar los envases del centro educativo e higienizarlos en las instalaciones de su empresa para que estos puedan ser reutilizados en la siguiente entrega de frutas cortadas.

**7.4.15** Durante el proceso de preparación de las raciones de las frutas cortadas se deberá tomar en consideración: Que el proceso sea riguroso, asegurar la calidad e inocuidad de las frutas; incluir las etapas de selección y recepción, lavado y cepillado, desinfección, enjuague final, secado, pelado y cortado, conservación de las frutas cortadas, envasado con tapa hermética, conservación de las frutas para su transportación, hasta su distribución en los centros educativos.

## **7.5 Frutas enteras, recepción y evaluación**

**7.5.6** Antes de dar inicio a la preparación de las frutas enteras, se deberá tomar en consideración las características definidas en las fichas técnicas y en el recetario elaborado previamente por la División de Desarrollo de Productos del INABIE, en el cual se plasman los detalles referentes al manejo de las frutas enteras.

**7.5.7** La distribución las frutas enteras está destinada a ser entregada únicamente por miembros del personal del proveedor a los centros educativos.

**7.5.8** Las frutas enteras deberán ser entregadas en los centros educativos para consumo directo de los estudiantes, deberán ser adquiridas a las asociaciones de productores de la fruta en la localidad, que hayan sido reconocidas por el INABIE.

**7.5.9** Los productores deberán facilitar las frutas a los proveedores un día antes de la entrega en los centros educativos, con un grado de madurez menor al establecido para la entrega, con la finalidad de que la fruta alcance el grado de madurez requerido en el almacén del proveedor. Las frutas enteras deberán estar lavadas e higienizadas y empacadas correctamente. La conservación de las frutas entera deberá ser en canastos plásticos.

**7.5.10** El proveedor deberá evaluar las frutas entera al momento de la recepción para verificar el cumplimiento de sus características de calidad con la ficha técnica establecida por el INABIE.

**7.5.11** El proveedor deberá trasladar las frutas en los canastos o cajas a los centros educativos, en vehículos cerrados con el espacio y la temperatura adecuada y que se encuentren en buenas condiciones de higiene.

**7.5.12** Una vez las frutas sean entregadas a los centros educativos y sean recibidas conformes, se procederá a su distribución a los estudiantes al momento de servir el almuerzo. Luego de la entrega, los proveedores deberán retirar los canastos para ser entregados a los productores.

## 7.6 Conservación de las frutas entera hasta completar la maduración

**7.6.1 Guineos maduros:** Para conservar el guineo maduro de modo que cumpla con los requisitos establecidos por el INABIE, el proveedor debe disponer de un área acondicionada para la conservación de los guineos a una temperatura de 16-18 ° C, durante 24 horas, para permitir que la fruta alcance su nivel óptimo de maduración.

**7.6.2 Mandarina:** La conservación de la mandarina se puede mantener utilizando los envases originales a temperatura ambiente. De acuerdo con el grado de maduración que presente al momento de la recepción, se pueden entregar al día siguiente o un día o dos días después.

## 7.7 Tabla de equivalencia para el servicio de fruta

**7.7.1** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil ha establecido un control que especifica la cantidad de frutas que requieren los estudiantes según sus necesidades y su edad por lo que se ha diseñado la siguiente la tabla de equivalencia la cual permitirá entender cuál es la ración adecuada para un consumo mínimo diario de frutas:

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 3-19 AÑOS		PREPARA		OPORTUNIDAD 14-24	
	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
Fruta entera (guineo maduro y mandarina)	1	unidad	1	unidad	1	unidad
Fruta cortada ( <i>mix</i> de frutas)	4	onzas	4	onzas	4	onzas

## **7.8 Aspectos no permitidos para el manejo de las frutas**

**7.8.1** Se prohíbe utilizar productos químicos (jabón comercial, cloro comercial) para la higienización de las frutas que no hayan sido establecidos por el INABIE.

**7.8.2** Se prohíbe agregar edulcorante, azúcar o miel de abeja a las frutas o cualquier otro ingrediente (melaza, leche, yogurt, granola etc.) que no esté establecido por el INABIE.

**7.8.3** Las frutas no se deben servir en envases que no sean los permitidos por el INABIE.

**7.8.4** Las frutas no deben ser entregadas al consumidor final en mal estado ni con cáscaras, ni espinas.

**7.8.5** Se prohíbe entregar frutas licuadas (puré o concentrados de frutas).

**7.8.6** Se prohíbe incorporar otro tipo de frutas que no sean las que están especificadas por el INABIE.

## **7.9 Deberes del Proveedor en situaciones no definidas en el contrato**

**7.9.1** El proveedor es responsable de reponer los envases que se utilicen para servir los mix de frutas suministrados por el INABIE que sean perdidos o maltratados.

**7.9.2** El proveedor es responsable de recolectar e higienizar los envases.

**7.9.3** El proveedor es el único responsable ante la entidad contratante de cumplir con el suministro de los servicios alimentarios, de acuerdo con los centros que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones específicas.

**7.9.4** Cuando el proveedor reponga envases este deberá notificar al INABIE la cantidad repuesta y el INABIE deberá verificar que éstos cumplen con los requisitos previamente mencionados.

## **A7.10 Evaluación del Desempeño a los Proveedores**

**7.10.1** Con el propósito de medir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato del servicio de alimentación, los representantes del INABIE deberán llevar a cabo el proceso de evaluación del desempeño, de manera continua a los proveedores contratados, a fin de conocer su desempeño en cuanto a: Condiciones de la preparación, calidad de los alimentos condiciones de entrega a los centros educativos, cumplimiento con el menú, las recetas definidas, cantidad de alimentos y los horarios establecidos.

**7.10.2** El seguimiento al proceso de evaluación del desempeño a los proveedores se realizará mediante la ejecución las acciones que se encuentran definidas en el Manual que establece los criterios de buenas prácticas para el manejo de las frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003.

## **7.11 Incumplimientos y faltas por parte del proveedor**

**7.11.1** El incumplimiento, falta o cualquier acción contraria a lo establecido en estos lineamientos y que sea ejecutada por el proveedor sin el conocimiento y consentimiento del INABIE. Se considerarán faltas e incumplimientos a:

- a.** Cambio de frutas no permitidas, sin notificar a las autoridades correspondientes del INABIE y directores de centros educativos.
- b.** Tardanza en la entrega de las frutas a los Centros Educativos.
- c.** Entrega de frutas con magulladuras en la superficie y presencia de daños por insectos.
- d.** La entrega de frutas en descomposición con la ocurrencia o no de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- e.** No entregar frutas al centro educativo sin previa notificación al INABIE y al director del centro educativo correspondiente.
- f.** Cantidad de raciones incompletas.
- g.** Servicio de cantidad menor a la establecida en la tabla de equivalencia.
- h.** Entrega de frutas en envases distintos a los entregados por el INABIE.

- i. Entregar frutas en mal estado, con insectos o gusanos.
- j. Transportar las frutas en vehículos con riesgo de contaminación.

## **7.12 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

**7.12.1** Las buenas prácticas de manufactura (BPM) se implementarán cumpliendo con los siguientes aspectos:

- a. Las instalaciones deben tener disponible abastecimiento de agua, baños, servicios de higiene y salud.
- b. Capacitación del personal.
- c. Equipos y utensilios adecuados.
- d. Programas específicos (control de plagas, limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo).
- e. Control del procesamiento de las frutas (recepción, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de las frutas).

## **7.13 Personas manipuladoras de alimentos**

**7.13.1** El personal responsable de manipular y trocear la fruta debe conocer y aplicar las prácticas correctas de higiene alimentaria.

**7.13.2** El personal manipulador de fruta no debe olvidar las normas básicas generales de higiene y manipulación de alimentos necesarios para minimizar el riesgo de contaminación del producto.

**7.13.3** Todo manipulador de alimentos debe usar mascarilla, realizar el correcto lavado de manos cada vez que sea necesario antes del uso de guantes, luego de usar el baño, después de haber manipulado desperdicios y luego de realizar la limpieza y desinfección de superficies.

## **7.14 Instrumentos permitidos para en el manejo de las frutas incorporadas en el PAE**

**7.14.1** Los utensilios que se utilizarán para servir las frutas cortadas deberán ser de fácil manejo que no afecte la higiene e inocuidad del producto y que

los mismos contengan la medida de 4 onzas o ½ taza, según lo establecido por el INABIE.

**7.14.2** El tipo de envase que se utilizará para servir las frutas será suministrado a los proveedores por el INABIE y el mismo deberá cumplir con las características de higiene previamente establecidas.

**7.14.3** Los envases que contienen las frutas deberán ser transportados al centro educativo en neveras portátiles de hielo con aislamiento adecuado y tapas con cierres herméticos para mantener el frío.

### **7.15 Indumentaria permitida para la manipulación de las frutas del PAE**

**7.15.1** El uso del uniforme deberá ser obligatorio para el personal que trabaja en el procesamiento de las frutas y es una de las condiciones indispensables para el mantenimiento de una correcta higiene y presentación.

**7.15.2** El uniforme deberá estar limpio o cambiarlo cada vez que se ensucie con una frecuencia diaria para lo cual es necesario tener un uniforme adicional. Los colores de la vestimenta utilizada por los manipuladores de las frutas deben ser claros, tales como: blanco, azul cielo, crema o amarillo claro.

**Nota importante:** La presente política se realizó en base a lo que establece el Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las frutas en el Programa de Alimentación Escolar **(PAE) INABIE-DFEN-M-003, Versión 1.**







*Beneficiando al  
Presente y Futuro*