

Sobremesa

AÑO 01 | NÚMERO 04 | ABRIL 2018



GOBIERNO CONSTRUYE
COMEDORES DE ALTA PRODUCCIÓN EN
**INDEPENDENCIA
Y BAHORUCO**
P22

GERENCIA EFICIENTE
**CERO
DESPERDICIOS
DE ALIMENTOS
COCIDOS** **P8**

POBLADORES
DE REGIÓN ESTE
**RECIBEN 100,000
ALMUERZOS
MENSUALES EN
ESTABLECIMIENTOS
PRODUCTORES**
P13

DE LA FIRMA AL HECHO
**FORTALECIENDO
CAPACIDADES POR
ALIANZA PMA Y CEED**
P32

**FUERZA LABORAL
FEMENINA IMPULSA
NUESTRA ENTIDAD**
P5



*“Quiero ser el presidente de la
economía familiar”*

DANILO MEDINA
*Presidente Constitucional
de la República Dominicana
(2016 - 2020)*



**COMEDORES
ECONÓMICOS**
DEL ESTADO DOMINICANO



Carta Compromiso
al Ciudadano
Noviembre 2017 – Noviembre 2019



MAP
MINISTERIO DE
ADMINISTRACIÓN
PÚBLICA

Avanzamos para ti



CARTA COMPROMISO
AL CIUDADANO



Sobremesa



Administrador General de
Comedores Económicos del Estado
NICOLÁS CALDERÓN

Directora de Comunicación
FRANCIA VALDEZ

Asesora de Comunicación
MARÍA DE LOS ÁNGELES

Dirección Editorial
CONSULCOM

Redacción
FRANCIA VALDEZ

ARÍSTIDES VARGAS

MARÍA DE LOS ÁNGELES

MARCOS LOZANO

PAMELA SÁNCHEZ

CARLA REYES

XIOMARA MORA

AMELIA REYES

JOSEFINA MENDOZA

RUDCELY HERNÁNDEZ

Chef /Coordinador Operaciones
de Alimentos
WANDY ROBLES LAMOUTH

Fotografías
MARÍA PEÑA

FUENTES EXTERNAS

Dirección de Arte
Diseño Editorial
Tratamiento de Imágenes
ROBERTO CARLOS RODRÍGUEZ

Artes
Gráficos mapa
MARY GAUTREAU

CONTACTOS

SEDE CENTRAL

Ave. San Vicente de Paul #419 esq.
Presidente Estrella Ureña, Los Mina, SDE.
Telf.: 809-592-1819 Ext. 272

EMAIL

comedoreseconomicos72@gmail.com

Revista SOBREMESA es el órgano de
información oficial trimestral de Comedores
Económicos del Estado Dominicano.
©Todos los derechos reservados. La Oficina
de la Propiedad Industrial (ONAPI), asignó
el número de registro 243258, a la Revista
SOBREMESA, como medio de difusión.



P13

CONTENIDO

5

RESPALDO A LA MUJER
TRABAJADORA EN LA
INSTITUCIÓN

8

GESTIÓN EFICIENTE DE
ALIMENTOS PREPARADOS
LOGRA CERO DESPERDICIOS

13

100,000 RACIONES AL MES
ROBUSTA ESTRUCTURA EN EL
ESTE SATISFACE DEMANDA
ALIMENTICIA

TU VOZ

- 18 COMPROMETIDOS, CÁLIDOS Y CON VOCACIÓN DE SERVICIO: ASÍ SON NUESTROS SERVIDORES PÚBLICOS**

MEJORES PRÁCTICAS

- 34 ALIMENTACIÓN SALUDABLE: RESULTADO DEL RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD**

SINERGIA

- 36 132,539 RACIONES DESTINADAS A BRIGADISTAS EN JORNADA SEMANA SANTA 2018**

AVANCES

- 37 BANCO CENTRAL INCLUYE EL AHORRO EN LOS USUARIOS DE COMEDORES PARA ENCUESTA A HOGARES**

ACCIONES

- 38 LIGA DEPORTIVA DE CEED**
- 39 INTERNET WIFI GRATIS EN LOCALES FIJOS Y COCINAS MÓVILES**
- 39 ALIANZA PMA-CEED PLANIFICA MEJORAR LA NUTRICIÓN DE LOS VULNERABLES EN 2018**

NUTRICIÓN

- 40 LAS LEGUMBRES VERDADERO SUPERALIMENTO**

RECETARIO

- 43 APRENDE A PREPARAR DELICIOSOS CANELONES RELLENOS A LA DOMINICANA**

EJECUTORIAS

- 44 5.9% DE CRECIMIENTO EN LA AGROPECUARIA DOMINICANA**

No. 4

ABRIL

AÑO 1



P22

22 ALEGRÍA EN

Independencia y Bahoruco, tendrán los comedores que merecen

26 LA ALIMENTACIÓN EN EL mundo de cara a la meta "Hambre Cero"**30 COCINA SALUDABLE acciones implementadas por convenio PMA-CEED**

Por la seguridad alimentaria y nutricional de nuestra gente

EDITORIAL

El derecho de las personas vulnerables a ser protegidas contra el hambre es una de las políticas sociales de mayor interés en la gestión del Gobierno. Entre las acciones multidimensionales impulsadas a dichos efectos podemos mencionar: la Ley 589-16 que crea el Sistema Nacional para la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, y el Reglamento 120-18 para la aplicación de la misma; la soberanía alimentaria del país debido a la producción agropecuaria, el apoyo al desarrollo y asociatividad de los pequeños agricultores y ganaderos gracias a las «visitas sorpresa» del Primer Mandatario de la Nación, Danilo Medina; el alcance, soporte técnico y financiero hacia el cultivo, almacenamiento y comercialización —en la cadena de valor— para llevar productos inocuos, de calidad nutricional y sanos a los ciudadanos.

Destaca también el desarrollo de capacidades técnicas, intercambio de conocimientos, colaboración y financiación por instituciones nacionales, como el Instituto Agrario Dominicano (IAD), que facilita terrenos para construir comedores; y organismos internacionales, como el Programa Mundial de Alimentos, la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y otros actores, enfocados en lograr «Hambre Cero» en el país hacia el 2030; el Gabinete de Coordinación de Políticas Sociales y el Programa Progresando con Solidaridad (PROSOLI), dirigidos por la Vicepresidencia de la República, y de la cual CEED forma parte.

En tal sentido, CEED conlleva un compromiso en esta impostergable tarea que toca lo más sensible del ser humano: su derecho a consumir una dieta diaria basada en una sana y equilibrada nutrición. Y se torna aun más perentoria para grupos

sensibles de la sociedad compuestos por mujeres embarazadas, infantes menores de cinco años, preescolares y en edad preescolar; y envejecientes.

Comedores Económicos cuenta con una partida del Presupuesto General de la Nación de RD\$1,685,323,683, la cual se incrementa para hacer frente a fenómenos catastróficos; además, posee una estructura y una logística desplegadas en el país para ofrecer cada día asistencia alimentaria a la población carenciada, siguiendo las directrices del Poder Ejecutivo.

Una muestra de este compromiso es la política de construcción de Comedores Económicos, con una visión estratégica para afrontar y erradicar la subalimentación nacional, con énfasis en la zona fronteriza. Este año, contempla erigir seis comedores, como evidencia el inicio de la edificación de tres nuevos establecimientos en la región sur, específicamente en las comunidades Cristóbal y Tierra Nueva, provincia Independencia; y Batey 6, en Bahoruco. En su conjunto, pueden producir 40,000 raciones cocidas e incluso incrementar esa cifra para auxiliar en situaciones de emergencias.

Sus habitantes consumirán una comida de calidad e inocua, con los nutrientes necesarios en la dieta diaria, a precio subsidiado en 90% por el Estado, por lo tanto, solo pagarán RD\$10 por cada ración. Y aunque alguien no posea recursos recibirá sus alimentos. De igual manera, beneficiarán con donaciones a entidades de bien social y gubernamental.

Como se muestra, existe una férrea voluntad, desde la máxima autoridad estatal, de proteger a los dominicanos, garantizándoles la seguridad alimentaria y nutricional que mejore sus condiciones de vida. Y esta, también es nuestra Misión.



NICOLÁS CALDERÓN

Administrador general de los Comedores Económicos del Estado

PERSONAL VALIOSO

RECONOCIENDO EL ROL DE LA MUJER EN LA SOCIEDAD

Ocupa el 56% de la nómina en CEED

TEXTO Xiomara Mora



«La Población Económicamente Activa (PEA) representa el 56.52% de la población en edad de trabajar, esta se ha incrementado significativamente entre los últimos seis años pasando de 4,008,653 a 4,668,678 personas del año 2005 al 2012, el cual equivale a 16.47%. Este crecimiento con una magnitud se manifestó en los hombres y en las mujeres», indica el «Diagnóstico del Mercado Laboral 2005-2012», elaborado por el Observatorio del Mercado Laboral Dominicano (OMLAD), de la Dirección General de Empleo del Ministerio de Trabajo, en octubre del 2012.

La mujer dominicana ejerce una valerosa labor en el país. Estos esfuerzos continuos y marcados con el propósito de sentar las bases para un futuro mejor en términos personales y familiares, son también realzados y ponderados favorablemente en la actual administración de Comedores Económicos.

El mejor ejemplo lo representa la nómina institucional, donde las féminas abarcan el 56% del total de los colaboradores. Entre las múltiples virtudes que asume la mujer frente a sus compromisos laborales, destacan la capacidad de entrega y la alta responsabilidad.

VISTAZO A LA MUJER EN REPÚBLICA DOMINICANA

En la actualidad la mujer, tanto en la República Dominicana como a nivel mundial, realiza diversos roles: es madre, esposa y, al mismo tiempo, desempeña un importante papel en la esfera laboral e incursiona progresivamente en ámbitos no tradicionales para el género, como son las categorías ocupacionales de los sectores agropecuario, forestal y pesquero; en industrias extractivas y de la construcción, metalurgia, mecánicas, operaciones de equipos pesados móviles, minería, transporte, entre otros.

En el país, la mujer suma 4,706,243, representando el 49.87% del total de la población, según el «IX Censo Nacional de Población y Vivienda» del 2010, efectuado por la Oficina Nacional de Estadísticas (ONE). En el año 2014, este organismo estableció en 41.3% a las mayores de 18 años que habían completado al menos estudios secundarios.

Para el 2015, de los 480,103 matriculados en la Educación Superior, el sexo femenino contaba con 309,284 estudiantes (64.4%); mientras los hombres sumaban 170,819 (35.6%), de acuerdo con el «Informe general sobre estadísticas de Educación Superior 2015 y resumen histórico 2005-2015», del Ministerio de Educación Superior de República Dominicana (MES-CyT). El hecho de que la mujer decida formarse y trabajar ha crecido considerablemente desde los años noventa.

Como hemos señalado, en el año 2012 la PEA estaba conformada por 4,668,678 personas, de las cuales 1,837,725 eran hembras, representando el

39.36%; mientras que 2,830,953 eran varones, con un peso porcentual del 60.64%, según desglosa dicho informe.

El empoderamiento de la mujer sigue siendo un tema central en estos esfuerzos individuales y colectivos para afrontar los desafíos y sus causales, en todos los órdenes.

En ese sentido, la educación es la herramienta para insertarse en una sociedad cada vez más cambiante, impactada por los avances en el conocimiento. Cada año son más las mujeres que se esfuerzan por alcanzar sus metas de estudio, instruyéndose a través del Plan Nacional de Alfabetización «Quisqueya Aprende Contigo», del que solamente aún no se han beneficiado 90,000 iletrados a nivel nacional. (Cifras oficiales, tomadas del portal web «Quisqueya Aprende Contigo», Ministerio de la Presidencia).



Parte del equipo de las mujeres encargadas de los pueblos.

EN RESPALDO A LA MUJER

Debido al impacto transformador de la educación en la denominada «Era del Conocimiento», la institución, mediante su División de Capacitación, ofrece apoyo sistemático a todas sus colaboradoras en sus procesos de aprendizaje y crecimiento laboral, tanto para ser alfabetizadas como para realizar capacitaciones, cursos, talleres, diplomados y maestrías, a nivel nacional.

En tal sentido, actualmente el 84% de los comedores productores y de expendios, en todo el país, son dirigidos por las mujeres, y 14 féminas cumplen funciones como encargadas departamentales y de divisiones en la Sede Central.

Como parte de las acciones de reconocimiento hacia las mujeres de la entidad, cada Día Internacional de la Mujer y Día de las Madres la máxima autoridad de Comedores, Nicolás Calderón, junto a directores y encargados de áreas, felicitan y resaltan la gran labor que realiza diariamente el género femenino, recibéndolas con flores en un acto organizado por el encargado de Recursos Humanos, Ignacio Pérez.



Parte del equipo Departamento de Contabilidad.

CONOCIENDO A EDUARDA DURÁN, EJEMPLO DE SUPERACIÓN

En representación de las damas que son ejemplo de fortaleza y trabajo en la institución, hablamos con la licenciada Eduarda Durán, encargada del Departamento de Contabilidad, para conocer su vida y sus logros profesionales.

RSM.- ¿Cuál ha sido su trayectoria profesional y cómo llegó al cargo que hoy ostenta?

ED.- Hace 24 años egresé de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD), de la carrera Contabilidad. Desde mis primeros años de estudiante, y por más de 18 años, trabajé como auxiliar de Contabilidad, de Cuentas por Cobrar y encargada de Nómina en diferentes empresas privadas. En el 2008 recibo la llamada de una persona muy especial, que me invita a ir a una entrevista de trabajo en Comedores Económicos, donde recientemente el licenciado Nicolás Calderón había asumido la dirección general; luego de la entrevista me integré a su equipo, ocupando mi actual posición en las gestiones 2008-2012 y en la que transcurre.

RSM.- ¿Podría comentarnos sobre su experiencia al dirigir a tantas mujeres en su área?

ED.- Ha sido muy buena experiencia. He obtenido conocimientos de todas ellas, a nivel profesional y personal. Son 18 las mujeres con quienes diariamente compartimos los conocimientos obtenidos como servidoras públicas desde hace tanto años, hemos aplicado significativas mejoras a muchos procesos usando esas experiencias y, en ese mismo sentido, hemos adquirido nuevos aprendizajes. Estos procesos han venido a reforzar y actualizar los existentes, y a priorizar una gestión transparente y con calidad.

A nivel personal, compartimos vivencias, nos apoyamos, y de paso, nos divertimos con las ocurrencias de cualquiera de ellas. Aprovechamos cualquier momento para celebrar la vida, para compartir y reírnos; cada día es una oportunidad de aprender a trabajar y a disfrutar de nuestro lugar de trabajo. En esta ocasión, les agradezco la oportunidad que me han dado de participar en sus vidas.

RSM.- Partiendo de su propia vivencia y desafíos superados, ¿cómo podría alentar a sus

congéneres para tomar acciones y control de sus vidas?

ED.- Bueno, mi consejo es que no desmayen nunca. Que luchen por ser cada vez mejor, que estén siempre dispuestas a aprender, para que con esa base puedan defender su trabajo en todo momento y lugar donde se encuentren. También las exhorto a que se esfuercen para que su trabajo hable de una manera muy especial de cada una de ellas, porque si haces un buen trabajo, así te conocerán, te valorarán y respetarán; de lo contrario, nunca te tomarán en cuenta. Siempre las aliento para que hagan un buen trabajo, y a ser profesionales éticas y competentes.

RSM.- ¿Cómo evalúa los esfuerzos sociales por lograr la igualdad de género para las mujeres?

ED.- No creo que se goce de igualdad de género. Y no creo que exista ni deba existir tal igualdad; somos hombres y mujeres con roles y funciones muy bien definidos que, si los cumplimos con responsabilidad, respeto y amor, nos convertiríamos en un equipo, y cuando se trabaja en equipo, el triunfo está garantizado.

RSM.- Finalmente comparta un mensaje para las mujeres de este tiempo

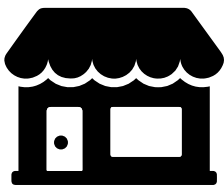
ED.- Profesionalmente es sencillo: aprender, aprender y aprender todos los días, para que nunca queden desfasadas en sus áreas de competencia laboral, sino que vayan actualizándose de acuerdo con los tiempos.

Y a nivel personal, que siempre actúen bien en la vida, pues Dios nos recompensa grandemente cuando actuamos con buen corazón. Que cuiden y dirijan de manera positiva a su familia, porque ese es el aporte más valioso que le haremos a nuestra sociedad. Aportemos ese granito de arena y obtendremos un mundo mejor.

APLICANDO PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN

Efectiva política de cero desperdicio de comestibles

TEXTO Francia Valdez



150

**MIL
USUARIOS**

37

**COMEDORES A
NIVEL NACIONAL**

40

**UNIDADES DE
COCINAS MÓVILES**

«En Comedores Económicos no reciclamos alimentos», con estas firmes palabras la encargada del Departamento de Producción deja claro de que no hay desperdicio ni pérdida de comestibles y que los usuarios reciben almuerzos frescos, recién preparados.

LA PRODUCCIÓN DIARIA ES SUFICIENTE, NUNCA HAY EXCEDENTE

La institución cuenta con un parámetro de producción, seguido rigurosamente a nivel nacional, para garantizar que los productos utilizados en la elaboración diaria de los alimentos sean los suficientes para los usuarios de nuestro servicio.

Para los gobiernos y los organismos internacionales es motivo de preocupación el gran volumen de alimentos que se desperdicia y se pierde diariamente.

Pese al elevado volumen de alimentos que se prepara tanto en los centros productores fijos como en las unidades de cocinas móviles, el excedente de alimentos es relativamente nulo.



Personal de la institución sirven las raciones para los comensales del Comedor ubicado en la sede central.

Esto se reviste de vital importancia, porque sería paradójico el desperdicio de alimentos mientras desde el Gobierno se toman acciones gubernamentales tendientes a reducir el hambre para cumplir con uno de los «Objetivos del Milenio» de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

Nuestra cantidad de usuarios diarios es de unos 150,000. Contamos con 37 comedores productores a nivel nacional y 40 unidades de cocinas móviles.

Pese al elevado volumen de alimentos que se prepara tanto en los centros productores fijos como en las unidades de cocinas móviles, el excedente de alimentos es relativamente nulo

ACCIONES SIMPLES YEFICACES

Teresa Cuevas e Isaura Espino, encargadas del Departamento de Producción y del programa de Cocinas Móviles, respectivamente, coincidieron en afirmar que cuando suele haber un excedente de alimentos preparados, se distribuye entre las personas que diariamente acuden a adquirir su comida.

En el caso del comedor productor de Los Mina, sede de la institución, cuando hay algún excedente, se dona a las personas que pernoctan en los alrededores, que suelen ser parqueadores, lavadores de autos, limpiabotas, chiriperros e indigentes.

En ocasiones también estos alimentos se entregan, en calidad de donación, a fundaciones.

En cuanto a las cocinas donde se prepara el almuerzo para los empleados de la institución, el excedente es transferido al área de venta al público.

Esto explica por qué en ninguna de nuestras áreas ni se recicla ni se desperdicia alimentos.

Este procedimiento riguroso en el manejo y manipulación de los alimentos se debe que, a casi 76 años de funcionamiento de este programa estatal de asistencia alimentaria, nunca se ha reportado ninguna novedad por ingesta.

«Tenemos un cuerpo de Inspectores, Control de Calidad y Chef que son muy celosos con lo que sale de Comedores Económicos. Somos muy rigurosos con la calidad y el buen manejo para garantizar la inocuidad de los alimentos», afirmó el director general, Nicolás Calderón.

Además del control en la cantidad de los productos que se utilizan, también el procedimiento diario se rige por la receta del día, lo cual da garantía a los usuarios de nuestro servicio, de que no se les sirve alimentos reciclados o del día anterior.



Tenemos un cuerpo de Inspectores, Control de Calidad y Chef muy celosos con lo que sale de Comedores Económicos

«La práctica y la experiencia que hemos acumulado, nos permite saber cuál menú tiene más demanda entre nuestros usuarios, y eso garantiza el control de la cantidad de alimentos que debemos producir por día», explica Cuevas.

Para seguir reforzando los procedimientos de producción de alimentos, el Chef de la institución, Wandy Robles, trabaja en la elaboración de 75 recetas para abarcar un lapso de ocho semanas de servicio.



FAO: CERCA DE 1,300 MILLONES DE TONELADAS SE PIERDEN AL AÑO

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1,300 millones de toneladas al año.

Los alimentos se pierden o se desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares.

Las pérdidas de alimentos representan un desperdicio de los recursos e insumos utilizados en la producción, como tierra, agua y energía, incrementando inútilmente las emisiones de gases de efecto invernadero (FAO, 2011).

La reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, atrae un creciente interés y suscita actuaciones a nivel mundial.

CUIDADO DE LAS PROVISIONES ALIMENTICIAS

Con relación a los productos perecederos como las carnes, vegetales y legumbres, en su sede principal la institución dispone de tres grandes cuartos fríos o frigoríficos, que garantizan la preservación y la calidad de estos alimentos.

Una de las principales exigencias a las empresas, al momento de licitar para adquirir los productos, es que estos sean frescos y de muy buena calidad.

En la relación contractual entre la institución y los suplidores se ha establecido un procedimiento para la entrega de los productos, lo que permite no tener un gran volumen en almacenamiento porque son entregados de manera paulatina, acorde con la demanda.



“Somos muy rigurosos con la calidad y el buen manejo para garantizar la inocuidad de los alimentos”, afirmó el director general, Nicolás Calderón.



PÉRDIDAS ALIMENTOS EN RD

Según un sondeo de la FAO, realizado en 2014 por solicitud del Banco de Alimentos y la Vicepresidencia de la República, en cuanto a los comestibles procesados, las categorías que más se descartan son los alimentos cocinados, productos lácteos y bebidas.

Se estima que la pérdida total de alimentos, según la muestra analizada, es de 1,127,468 kilogramos semanales.

Dicha encuesta plantea que, en solamente 130 empresas, 2,500,000 libras de alimentos se van a la basura.

Los alimentos cocinados representan el 42% del total de las pérdidas de los procesados, que se estiman en 21,398 kilogramos semanales.



El padre Domingo Legua, vicario episcopal de Pastoral Social de la Arquidiócesis de Santo Domingo se inspiró, para crear el Banco de Alimentos, en los modelos de España y Colombia.

ACCIONES EN EL PAÍS PARA REDUCIR PERDIDAS

En el 2010 se crea el Banco de Alimentos de República Dominicana, que el pasado año obtuvo la certificación de la Red Global de Bancos de Alimentos.

The Global FoodBanking Network (GFN) es un organismo internacional sin fines de lucro que trabaja para lograr un mundo sin hambre, creando, sosteniendo y fortaleciendo bancos de alimentos en todos los continentes.

El padre Domingo Legua, vicario episcopal de Pastoral Social de la Arquidiócesis de Santo Domingo se inspiró, para crear el Banco de Alimentos, en los modelos de España y Colombia.

A esta iniciativa se ha unido, con apoyo económico, la Vicepresidencia de la República, a través del programa Progresando con Solidaridad (PROSOLI).

Recibe donaciones, principalmente de empresas que donan productos no aptos para la venta, por razones que no afectan la inocuidad de los mismos.

ESTRUCTURAS Y LOGÍSTICA INSTITUCIONAL EN REGIÓN ESTE

Producen más de 100,000 almuerzos mensuales PARA SATISFACER DEMANDA ALIMENTICIA



de esta zona, desde las seis de la mañana hasta las tres de la tarde.

Cada comedor ofrece un servicio óptimo y un trato humano, para que quienes asistan a sus instalaciones se sientan como en sus casas, por las buenas atenciones que reciben, avalando la política trazada por la actual gestión del licenciado Nicolás Calderón. Estos siete comedores producen más de 100,000 raciones cocidas de alimentos en condiciones normales, sin embargo, esta cifra aumenta de manera considerable en situaciones de emergencia.

Comedor productor ubicado en San Pedro de Macorís.-

El licenciado en Derecho Luis Caraballo, con 14 años de servicio en la institución, funge como encargado desde hace tres años, dirigiendo a 42 empleados que desde las seis de la mañana tienen la misión de preparar los alimentos. Caraballo señala que «para realizar una buena labor en Comedores, hay que tener vocación de servicio, porque todo se hace con amor y entrega hacia una población compuesta por niños, mujeres, discapacitados y envejecientes».

TEXTO Marcos Lozano



Comedores Económicos del Estado Dominicano dispone de estructuras y logística en la región este del país que le permiten producir más de 100,000 raciones de alimentos cocidos mensuales, para satisfacer la necesidad básica de cada ser humano: comer sano y saludable.

La entidad de carácter social cuenta con siete comedores productores ubicados de manera estratégica en toda la región, con el fin de preparar alimentos cocidos para la población de escasos recursos y dar respuesta inmediata con planes de contingencia ante el azote de fenómenos y desastres naturales.

El organismo gubernamental, además de estar equipado con las mencionadas estructuras para la elaboración de alimentos con los nutrientes indispensables, bajo los más altos estándares de calidad e higiene, para elevar la calidad de vida de sus usuarios, también cuenta con una eficiente y sólida administración, y el buen desempeño del personal que labora en toda la parte este del país.

Las unidades de San Pedro de Macorís, Quisqueya, La Romana, El Seibo, Bayaguana, Monte Plata y Sabana Grande de Boya, tienen un personal que ofrece servicios con entrega y amor a la población

Explícate que por instrucciones del señor administrador, Nicolás Calderón, ninguna persona en condición de vulnerabilidad debe salir sin comer del comedor, aún cuando no tenga dinero para pagar. Comenta que en San Pedro de Macorís, se contempla establecer dos expendios en la zona franca, dos en el municipio de Consuelo y la zona sur, donde hay barrios con pobreza extrema. Relata que el Comedor de San Pedro de Macorís, sirve como centro de acopio de productos en inventario del este, para facilitar la distribución de alimentos crudos hacia los demás centros productores en situaciones de emergencia.

Este encargado, cuyo comedor produce cada día unas 400 ó 450 raciones, para un total de entre 8,000 y 10,000 raciones mensuales, considera fundamental tener una logística para dar respuesta rápida y eficiente en caso de que se presenten fenómenos naturales durante la temporada ciclónica, que inicia el primero de junio y termina el 30 de noviembre.

«La posición de encargado te hace crecer como ser humano, porque vemos de manera directa las carencias que tiene la población. Para realizar una buena labor a favor de la población vulnerable y atender con todo el amor posible a quienes necesitan alimentos, hay que tener una gran responsabilidad social, estar dotado de sensibilidad y poseer real vocación de servicio».

Comedor productor ubicado en el municipio de Quisqueya. Inicia sus operaciones a partir de las siete de la mañana, para producir unas 1,200 raciones diarias, 6,000 semanales y unas 24,000 mensuales. 700 raciones son compradas cada día por el Grupo



Personal Comedor de San Pedro.

Lic. Luis Caraballo,
Encargado Comedor
San Pedro de Macorís



«La posición de encargado te hace crecer como ser humano, porque vemos de manera directa las carencias que tiene la población. Para realizar una buena labor a favor de la población vulnerable y atender con todo el amor posible a quienes necesitan alimentos, hay que tener una gran responsabilidad social, estar dotado de sensibilidad y poseer real vocación de servicio».



Ruth Pérez,
Encargada Comedor
La Romana



Estos siete comedores producen más de 100,000 raciones cocidas de alimentos en condiciones normales.

Comedor productor ubicado en La Romana.

Enclavado en el barrio Villa Verde, con la señora Ruth Pérez como encargada desde hace dos años, y 20 colaboradores (15 mujeres y 5 hombres), responde a los requerimientos y volúmenes de alimentos, en horario de ocho de la mañana a tres de la tarde. Es responsable de elaborar unas 6,500 raciones a la semana, para una producción de 26,000 mensuales. Al Ayuntamiento de este municipio, que cuenta con un crédito, se le suplen 75 raciones diarias. Dona unas 150 raciones cada día: 30 a la Policía Nacional, 30 a la Asociación de Ciegos, 30 a la Cárcel Preventiva, siete a la Gobernación, y 10 al INVI y a indigentes.

En situación de emergencia, satisface la demanda de alimentos de los sectores vulnerables, tanto de la provincia como de Villa Hermosa, El Diez, Cumayasa y otras comunidades. Este Comedor trabajó los días Viernes Santo, Sábado Santo y Domingo de Resurrección, del asueto de la Semana Mayor, produciendo 500 raciones diarias, para alimentar a empleados de la Gobernación y suplir alimentos a los organismos de socorro que se encontraban realizando labores de prevención.

Isabel Candelario,
Encargada Comedor
Quisqueña



Vicini, para alimentar a sus obreros en el ingenio Colón.

Un menú a base de arroz, habichuelas y espaguetis con pollo fue degustado por los usuarios el día de nuestra visita. La comunidad expresa su satisfacción al disponer de alimentos a bajo costo para alimentar a sus hijos, y agradecen a Comedores Económicos por elevar su calidad de vida.

La encargada Isabel Candelario, con 22 años de labor, 10 como encargada, junto con un personal de 16 integrantes (14

mujeres y dos hombres), trabajan diariamente y con esmero en la elaboración de los alimentos. Este comedor, en situaciones de emergencia, alimenta a la población vulnerable y a organismos de socorro como la Defensa Civil y personal del Ayuntamiento. Cada día dona 30 raciones al Cuerpo de Bomberos, 35 al asilo «Ancianos de Canutillo», y cinco a personas de la calle. La comunidad lo ha reconocido por varios años con el premio «Caña de Oro», como institución de servicio.



Personal en limpieza del cereal.



Personal en labor de cocción de alimentos en Bayaguana.

CEED reconoció al comedor de Bayaguana con el segundo lugar de entre sus pares por el buen desempeño administrativo, preparación de los alimentos, la higiene y el excelente servicio a sus usuarios.



Sirviendo alimentos en Comedor Quisquella.



Marlenín de la Rosa, Encargada Comedor de Bayaguana

Comedor productor ubicado en el municipio de Bayaguana. Construido para la celebración de los VII Juegos Deportivos Nacionales Monte Plata 2006, con capacidad para producir 3,000 raciones diarias, tiene como encargada a Marlenín de la Rosa, con seis años de servicio. Cuenta con un personal de 13 servidores públicos (11 mujeres y dos hombres), para preparar 1,500 raciones a la semana y 6,000 mensuales.

Marlennin señala que «en este comedor de Bayaguana ofrecemos un buen servicio al cliente y comida de calidad». Esta unidad productora

alimenta a los participantes de eventos deportivos como la «Copa Rudy Zapata», a los que durante 13 días de competencias les donó desayuno, almuerzo, merienda y cena. Esta actividad es coordinada por el senador Charli Marioti y el gobernador de la provincia Monte Plata, Nilson Emilio Rosario.

Comedor productor ubicado en Sabana Grande de Boya. Prepara alimentos en una edificación modesta y confortable, con impecable higiene y excelente atención a los usuarios. La encargada Bienvenida Romero, celosa

en la administración para que todo salga bien, se mantiene al frente de sus operaciones y predica con buenas acciones. Esta unidad ofrece apoyo con servicios de buffets en las actividades tanto del senador Charli Marioti y la Gobernación provincial, como de la Iglesia y la comunidad. Dona unas 63 raciones cada día: 20 al señor Lama, 20 al Cuerpo de Bomberos, 15 al municipio de Gonzalo, y otras ocho a personas mayores y minusválidas.



“Para realizar una buena labor en Comedores, hay que tener vocación de servicio, porque todo se hace con amor y entrega hacia una población compuesta por niños, mujeres, discapacitados y envejecientes”.



Isabel Montes de Oca,
Encargada Comedor
de Monte Plata

En este comedor se producen unos 2,500 almuerzos en la semana y unos 10,000 al mes, sin embargo, la producción de alimentos se incrementa cuando hay docencia en los centros escolares del municipio. El año pasado, la Administración General y el Departamento de Recursos Humanos de CEED, reconoció al comedor de Bayaguana con el segundo lugar y un premio de RD\$30,000.00, al destacarse entre sus pares por el buen desempeño administrativo, la forma de preparar los alimentos, la higiene y el excelente servicio que brinda a sus usuarios.

Comedor productor ubicado en Monte Plata.

Elabora y sirve alimentos en una unidad construida para los VII Juegos Deportivos Nacionales Monte Plata 2006. Isabel Montes de Oca, con dos años como encargada, explica que produce unos 500 almuerzos a la semana, para unas 10,000 raciones mensuales. Este centro de alimentos apoya las actividades del senador Charli Marioti, de la Gobernación, la Iglesia y la comunidad, preparando buffets de 500 raciones.

Comedor productor ubicado en el municipio de El Seibo.

Tiene como encargada a Florangel Cipriano Constanzo de Sánchez, quien cuenta con un personal de 10 mujeres, para producir unas 400 raciones diarias, 2,000 a la semana y 8,000 mensuales, cifras que se incrementan cuando se imparte docencia en los centros de enseñanza, a los cuales dona unas 50 raciones diariamente.



Personal Comedor Económico de Sabana Grande de Boyá.

PARTE VITAL DE LAS COCINAS MÓVILES

Un equipo apasionado e identificado con su trabajo

TEXTO Carla Reyes

«Escoge un trabajo que te guste y nunca tendrás que trabajar ni un solo día de tu vida».
Confucio

Esta frase describe un equipo de personas valiosas que laboran en

Comedores Económicos, dispuestos y 100% motivados a servir donde la institución lo requiera.

Independientemente del día y la hora, desarrollan su trabajo con pasión, dedicación, entrega y vocación de servicio. Nos referimos al personal de las Cocinas Móviles, quienes destacan que la colaboración y el compañerismo existentes juegan un papel de primer orden, pues hace que se les pase el tiempo, no como un trabajo sino como un compartir familiar.



«Nos gusta lo que hacemos, por eso no se siente como un trabajo»,
Milagros Ramírez.

A pesar de que en sus labores no cuentan con un horario establecido, y de lo difícil que emocionalmente pueda llegar a ser apartarse de sus seres queridos por varios días, semanas y meses, muchas veces sin fecha de retorno determinada, los miembros que integran la gran «familia» que es el Departamento de Cocina Móvil, están en la mejor disposición de servir en cualquier momento; sobre todo, en caso de actividades multitudinarias, de eventos catastróficos o de emergencias, son los primeros en tener sus bultos preparados para ir donde se les necesite y cumplir de manera responsable.



Director con personal en Cocinas Móviles



«Es a trabajar que salimos; eso es ¡vámonos!, y todos nos integramos a la preparación, comenzamos desde que llegamos al lugar de destino», señala *Soveida Peña (Máma)*.

Definen a sus compañeros y el ambiente laboral en el que se desenvuelven como un entorno familiar, donde trabajan en conjunto para lograr un objetivo en común.



«Yo me siento muy bien, con mi personal, con mi jefa, con todos mis compañeros, a veces hay inquietudes y lo resolvemos nosotros mismos; pero cuando le servimos a la gente y nos dicen, ¡Wao, esa comida si está buena, gracias, Dios!, eso uno lo toma como algo personal y nos satisface más que el dinero, pues siento orgullo del buen trabajo que se realiza», declara *Aneury Morales*.

Formar parte de este gran personal, para algunos ha significado un paso de superación, ya que han aprendido y adquirido conocimientos sobre muchas cosas que antes no sabían, por lo que agradecen la oportunidad.



«A veces es difícil separarse de la casa y, sobre todo, dejar a los niños, pero tenemos el deber de cumplir, el trabajo que nosotros hacemos es la adrenalina que nos motiva, es como el motor que nos da vida», expresa *Sheyelin María Shanlate*.

Se sienten más que comprometidos e identificados con la misión que desarrolla Comedores Económicos, conscientes de la importante y gran labor que ejecutan al dar asistencia alimentaria con calidad a la población. Comprenden que en la correcta ejecución de su tarea representan el compromiso del Director, la institución, del Presidente de la República y del país.

«Desde que nos avisan la asignación que nos toca hacer estamos disponibles, no importa la cantidad de alimentos, ni la hora en que nos indiquen, amanecemos activos, bromeando, animándonos y motivándonos unos con otros, hasta alcanzar la meta, se le escucha comúnmente al equipo mientras conversa entre sí.



Equipo Cocina Móvil



Tal es el caso de José Miguel de la Cruz, quien expresa con gran sonrisa que «pertenecer al equipo de Cocina Móvil, ha sido un honor porque aquí además de cocinar, he aprendido a reír, llorar, dormir, comer, madrugar; a compartir y convivir juntos».

«Si pasa algo o alguno se enferma, estamos ahí todos juntos como hermanos», expresa Mayra Cordero.

Resaltan que desde la creación del Programa de Alimentación Móvil (PAM), son infinitas las anécdotas que han vivido juntos en diversas ocasiones, algunas de las

cuales al recordarlas les causan risas. Otras experiencias, en cambio, les han producido un gran impacto, como fue el caso de dar asistencia alimentaria a la vecina nación de Haití, luego de ocurrido el terremoto en enero del 2010, donde fueron testigos de desgarradoras escenas de dolor; además, vivieron la incertidumbre de que pudiera repetirse otro fuerte sismo, debido a que a cada instante temblaba la tierra.



«Fueron momentos desagradables, pero al ver el servicio que estábamos ofreciendo, me sentí bien», relata Gabriela Morillo al hablar de su primera experiencia como parte de este equipo.



EN EL CALOR DE UNA COCINA MÓVIL CUPIDO FLECHÓ A ISABEL

Para Isabel Aybar ha sido de gran bendición, pues gracias a que se encontraba prestando servicio desde una Cocina Móvil, en la comunidad de Piedra Blanca, Bonaó, luego de los efectos causados tras el paso de una tormenta por el país, tuvo la oportunidad de conocer a Victoriano Ramos, quien hoy es su prometido y en los próximos meses se convertirá en su esposo.

BUEN TRATO DEL DIRECTOR

Mientras que José Ogando, concluye que las razones de trabajar con orgullo y llevarse bien, tienen que ver con el buen trato que les da el director Nicolás Calderón, quien les ayuda, se mantiene pendiente de ellos, les da la oportunidad de superarse y capacitarse mediante cursos. Señala, además, que siempre están en contacto con doña Isaura, quien coordina la agenda de trabajo de las Cocinas Móviles y del personal.



«Cuando trabajamos con amor y unión, todo sale bien; si alguno de nosotros flaquea, el otro está ahí para ayudarlo y sustituirlo, porque por eso somos un equipo», indica Ogando.

Por su parte la encargada de Cocina Móvil, a quien todos consideran y respetan como su madre, la señora Isaura Jiménez Espino, expresa con gran ánimo el profundo orgullo que siente por cada uno de los miembros de este equipo; revela el secreto para lograr una cohesión entre los colaboradores que concluye en excelentes resultados: motivar un desempeño caracterizado por la responsabilidad, la calidad de los alimentos, y ofrecer un buen servicio a los comensales.



«El amor y la dedicación hacia el trabajo, hacen posible la reconocida calidad de la comida de *Cocina Móvil*», comenta Jiménez.

De su lado, el titular del organismo, al referirse a este equipo, dijo que está complacido con la labor eficiente, impecable y encomiable que realiza. La apreciación generalizada, y validada en un reciente estudio, sobre el desempeño de las Cocinas Móviles en las comunidades a las cuales auxilian, es valorada como muy positiva.

Calderón destacó que han sabido responder a la altura de las circunstancias, y a la vez reconoce el valor y los niveles de entrega que cada integrante aporta para lograr los objetivos de la institución.



Parte del equipo de Cocina Móvil

Gobierno construye dos comedores en las provincias Independencia y Bahoruco

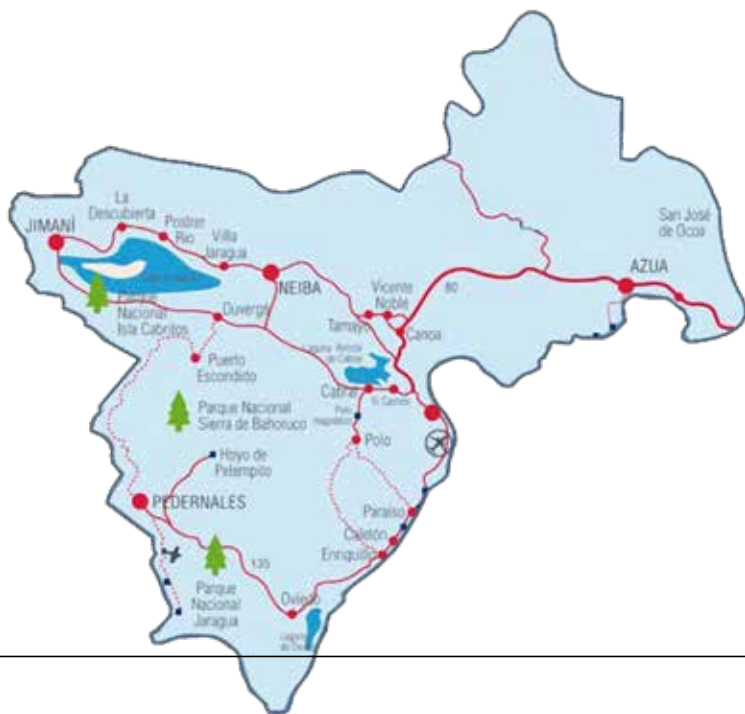
TEXTO Francia Valdez



Dentro del programa de ampliación de la cobertura alimentaria del Gobierno, Comedores Económicos del Estado se encuentra trabajando en la construcción de dos comedores productores de alimentos, en las comunidades de Cristóbal y Batey 6, de las provincias Independencia y Bahoruco.

El director general de Comedores Económicos, licenciado Nicolás Calderón, en un acto celebrado en la comunidad de Cristóbal, del municipio Duvergé, provincia Independencia, al dar el primer picazo

Al centro, el Lic. Nicolás Calderón, director general de Comedores Económicos (CEED), junto a la Gobernadora de la provincia Independencia, Altagracia González Heredia; la comunitaria Lenny Plata; el sub-administrador de CEED, Lic. Ramón Jiménez, y el contratista a cargo de la obra, Ing. Miguel Ángel Núñez, entre otras personas, dejan iniciados los trabajos de construcción del comedor de Cristóbal.



para el inicio simultáneo de los trabajos de estas importantes obras, dijo que el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, está sumamente interesado en que las familias de escasos recursos económicos de estas comunidades tengan garantizada una adecuada alimentación diaria. Se trabaja para que estos centros productores de alimentos entren en operación en los meses de julio o agosto.



Captura del momento en el cual se realizó el primer picazo para dar inicio a la construcción de los Comedores Económicos en las provincias Independencia y Bahoruco, por el Lic. Nicolás Calderón, administrador general de CEED y la Sra. Altigracia González Heredia, gobernadora de la provincia Independencia.

40

MIL

**RACIONES
DIARIAS DE
ALIMENTOS
PRODUCIRÁN
ESTAS
UNIDADES**

Los comunitarios acogieron con júbilo la instalación de estos comedores, y expresaron su agradecimiento al presidente Medina.

Este es el segundo comedor que el Gobierno construye en la provincia Independencia, el primero fue el de la comunidad de Boca de Cachón.

«Con esta obra el Gobierno continúa avanzando para mantener los logros alcanzados en 2013, cuando República Dominicana cumplió el «Reto del Hambre Cero», primer «Objetivo del Milenio», impulsado por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)», afirmó el funcionario.

Producirán más de 40,000 raciones diarias

Calderón informó que estas nuevas unidades tendrán una capacidad productora de 20,000 raciones diarias de alimentos cada una, para un total de 40,000.

«Con estos comedores el Gobierno busca garantizar una adecuada alimentación, con los más altos estándares de calidad, para las familias de escasos recursos que habitan en esta demarcación del sur profundo».

La construcción de este comedor es el resultado de la

«visita sorpresa» 178 que hizo el Presidente de la República a dicha comunidad en agosto del pasado año 2017, cuando prometió esta importante obra, «que hoy estamos haciendo realidad, cumpliendo con la palabra empeñada».

«Luego de su visita, el presidente Medina nos dio instrucciones para que iniciáramos de inmediato las gestiones para la construcción de un comedor en esta comunidad de Cristóbal y, a raíz de esto, firmamos un acuerdo con el Instituto Agrario

13
MILLONES

CRISTÓBAL
LA INVERSIÓN DE
ESTE COMEDOR

Ampliación cobertura alimentaria

El administrador explicó que con la construcción de estos comedores y otros que se levantarán en la zona fronteriza, el Gobierno amplía la cobertura alimentaria en aras de dar un duro golpe a la situación de carencia de las familias que habitan en esas demarcaciones.

Además de garantizar los alimentos, estas obras generarán empleos directos en estas comunidades.

Calderón recordó que desde el pasado año permanece instalada una cocina móvil en Batey 7, de donde se suplen más de 1,500 raciones cocidas diarias.

«Con esta acción, el Gobierno del presidente Danilo Medina contribuye a apalar la situación de carencia de los habitantes de esta comunidad, que viven en condición de vulnerabilidad», aseguró el funcionario.

Asistieron al acto los gobernadores Rafael Cuevas Jiménez, de Bahoruco; y Altagracia González Herrera, de Independencia.

Centro de expendio en Tierra Nueva

Asimismo, fue habilitado un centro de expendio de alimentos cocidos en la comunidad de Tierra Nueva, provincia Independencia, para atender la demanda alimentaria de esa demarcación.

Este centro de expendio es producto de la «visita sorpresa» 198 del presidente Danilo Medina a los habitantes de esa comunidad.



Nicolás Calderón, administrador general de CEED y Altagracia González H., gobernadora de la provincia Independencia, entregan un cheque simbólico con el 20% del costo total de la obra al Ingeniero Miguel Ángel Núñez, de la Constructora Sergeco, ganador de una de las licitaciones.

Dominicano (IAD), para obtener los terrenos en los cuales levantar esta edificación», puntualizó Calderón.

Al dejar iniciados los trabajos, el titular de la entidad de carácter social también hizo entrega simbólica de un cheque equivalente al 20% del monto de inversión del comedor de Cristóbal, al ingeniero que obtuvo la adjudicación a través de un procedimiento de comparación de precios.

La inversión de este comedor es de RD\$13,000,000; mientras que la unidad productora de Batey 6 se hará con una inversión de RD\$6,047,123.16

6
MILLONES

BATEY 6
LA INVERSIÓN DE
ESTE COMEDOR

La alimentación en el mundo

TEXTO Arístides Reyes V.



Con esas palabras retrata el ilustre autor de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote*

de la Mancha, la relación tierra-hombre a principios del siglo XVII, hace cuatrocientos años. Se pensará que tal descripción correspondería a toda la geografía mundial de la época, pero, si no lo era, debió ser el paisaje dominante.

En su génesis, ya homo sapiens, el homínido hombre, cual hoy se le conoce, fue recolector; una generosa naturaleza prodigaba todo cuanto le pudiera hartar y producir algún deleite.

En su tortuoso devenir, enfrentando un medio que en ocasiones lo abatía, el hombre, llevado por el instinto de conservación, se agenció medios e ingenios con los cuales venció las adversidades en la

«Todo era paz entonces, todo amistad, todo concordia: aún no se había atrevido la pesada reja del corvo arado a abrir ni visitar las entrañas piadosas de nuestra primera madre, que ella, sin ser forzada, ofrecía por todas partes de su fértil y espacioso seno, lo que pudiese hartar, sustentar y deleitar a los que entonces la poseían».

Cervantes

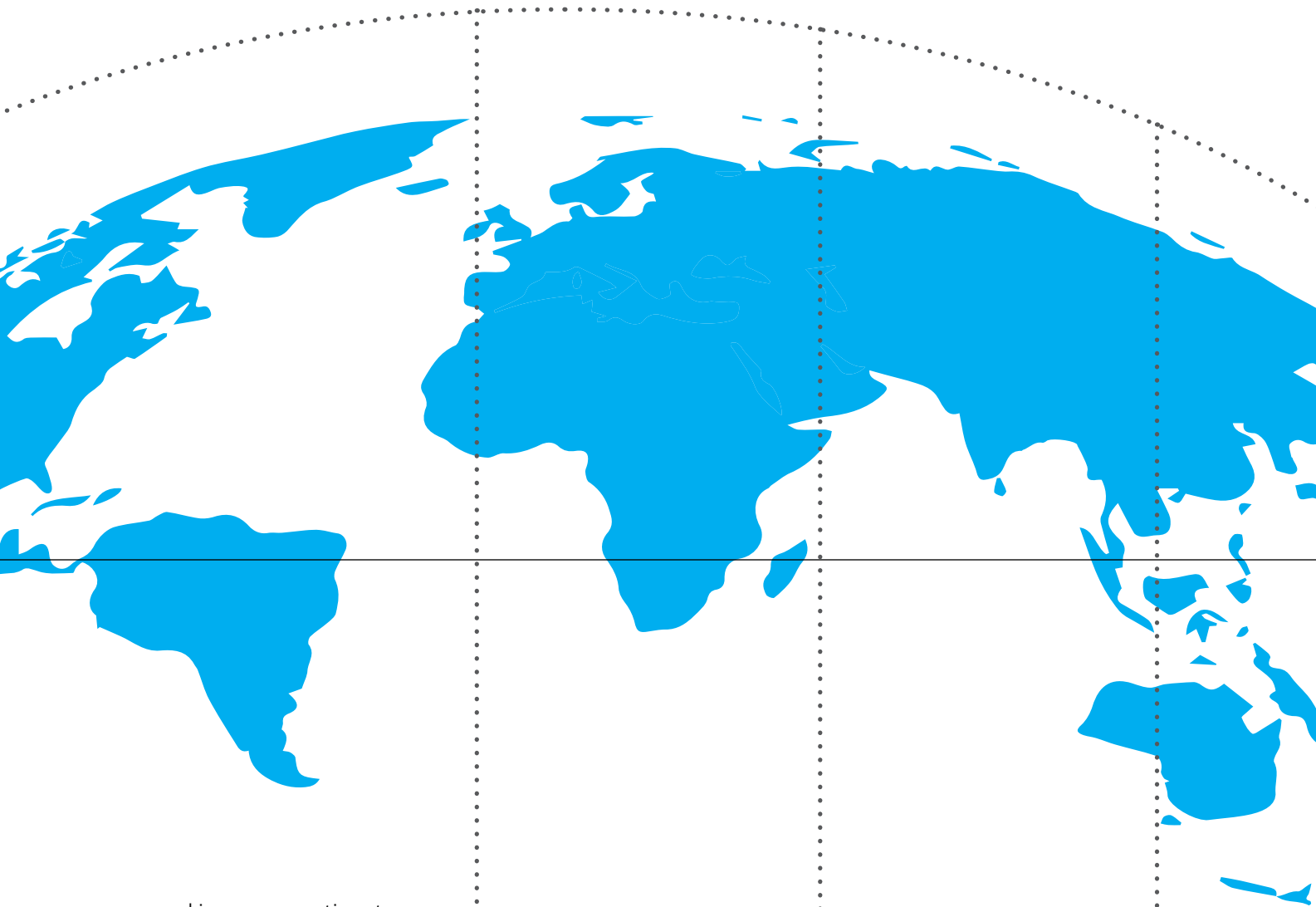
necesaria tarea de alimentarse. El ensanchamiento de la población humana no tardó, y con ella, la necesidad de apelar a nuevas formas de acceder a los alimentos.

Comienzan a aparecer nuevas ideas en las tareas del hombre alzarse con qué comer y cada vez en mayor cantidad. Surgen, por tanto, los primeros rudimentos que terminarían siendo lo que se dio en llamar agricultura.

El tiempo, en su discurrir, trajo consigo un inicialmente ralentizado crecimiento demográfico, y, ya en la era actual, un planeta de una elevada demografía, una realidad que, junto a otros factores, presiona

hacia la aparición de medianas y grandes hambrunas que hoy laceran una buena parte de la humanidad.

África subsahariana es, y parece que por mucho tiempo seguirá siendo, la región del globo más azotada por el flagelo de la subalimentación y la subsecuente desnutrición en adultos y lastimosamente entre los infantes menores de cinco años. Es aquella un hambre originada, sin temor a yerro, en la postración que trae consigo la ignorancia que va de la mano con el fanatismo y de toda una madeja de religiones, mismas que se acoplan con una babélica conjunción de lenguas y dialectos existentes



en el inmenso continente.

Son diversas las causas que concurren en la aparición de las hambrunas en algunas regiones del planeta. Sobresalen la existencia de conflictos, las sequías prolongadas y las grandes inundaciones. A ello se une la desaceleración económica y la inestabilidad política. Pero es el mantenimiento de una paz duradera que permita un desarrollo sostenible, la panacea en la desaparición del hambre y la desnutrición en el mundo.

Cinco agencias de Naciones Unidas, a saber, FAO, UNICEF, PMA, FIDA y OMS han propuesto a la

comunidad internacional lo que han denominado «Objetivos de Desarrollo Sostenible» (ODS), en virtud de los cuales no habrá (o no deberá haber) hambre ni manifestación alguna de desnutrición en 2030 en ninguna parte del mundo. Un quijotesco desafío, si tomamos en cuenta lo convulsa que se manifiesta la humanidad en no pocos lugares de la faz terrestre.

Este llamado surge ante la justificada preocupación que representan tan desgarradoras estadísticas como las que señalan que para 2016 el hambre aumentó en

el mundo afectando a 815,000,000 de personas. A todo ello se suma la declaratoria de hambruna en países como Sudán y las alertas sobre riesgo en Nigeria, Somalia y Yemén. De igual forma la seguridad alimentaria empeoró seriamente en el África subsahariana y Asia sudoriental y occidental, fenómeno que se ve agravado por situaciones de conflicto y los desplazamientos de la población

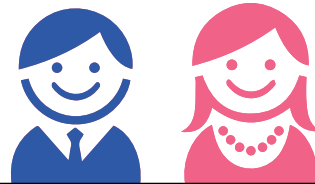
más vulnerable.

En sus palabras introductorias, el informe de la FAO de 2017 «El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo», señala: «La incapacidad para reducir el hambre en el mundo está estrechamente relacionada con el aumento de los conflictos y la violencia. En la Parte 2 del informe se intenta facilitar una comprensión más clara de este nexo entre las situaciones de conflicto y la seguridad alimentaria y la nutrición, y demostrar las razones por las cuales las iniciativas para combatir el hambre deben ir de mano de las que están encaminadas a mantener la paz».

Se destaca la prevalencia de 155,000,000 de niños que padecen retraso del crecimiento y unos 52,000,000 de estos sufre desnutrición crónica (8% de ellos, menores de cinco años de edad). Con estas elevadas cifras negativas, resultaría demasiado optimista pensar que la meta de los «Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)», llegasen a ser alcanzados hacia el 2030

Es ostensible la presión que se ejerce sobre los recursos naturales ante la procura de seguridad alimentaria, los cuales peligran ante tal realidad. Se advierten cambios medioambientales a resultados de los avances logrados en materia de producción de alimentos con la desaparición de más de la mitad de los bosques que cubrían el planeta. La biodiversidad ha sido seriamente dañada.

Para 2050 la población mundial rozará los 10,000,000,000 de habitantes lo que implicaría, en el mejor de los casos, una demanda de alimentos no menor del 50% más sobre la actual. Deben ser profundas las transformaciones



Para 2050 la población mundial rozará los 10,000,000,000 de habitantes lo que implicaría, en el mejor de los casos, una demanda de alimentos no menor del 50% más sobre la actual.

en los sistemas agrícolas y alimentarios de cara a las necesidades de una creciente población mundial. Sin esta garantía, demasiadas personas seguirán pasando hambre en 2030, año tomado por los nuevos «Objetivos de Desarrollo Sostenible» para poner fin a la inseguridad alimentaria y la malnutrición crónica. Unos 600,000,000 de personas podrían seguir amenazados de muerte para este año y, al ritmo actual, todavía en 2050 no se habrá erradicado el hambre en el planeta.

Se observa un escaso margen para seguir expandiendo el uso de más tierras con vocación agrícola para atender la creciente demanda de alimentos, lo cual obliga a mejorar la productividad y la eficiencia de los recursos.

Como contraparte se registra una estabilización en los procedimientos para el rendimiento o productividad en los principales cultivos, tales como el arroz, el maíz y el trigo. Sus niveles en tal sentido se sitúan en el 1% anual.

El escenario planteado nos hace evocar al economista británico Thomas R. Malthus, quien sentó cátedra con su teoría sobre la necesidad de ajustar el crecimiento de la población a las limitadas posibilidades de producir alimentos en el futuro. Su teoría sostiene que la población aumenta en proporción geométrica, en tanto que los recursos disponibles para la

Insiste el estudio que la gobernanza y la coordinación interinstitucional son claves en la tarea de erradicar el hambre; es cuestión de política al más alto nivel. Tan importante como lo señalado hasta aquí es que República Dominicana, junto a naciones como Nicaragua, Honduras y Guatemala, ha sido provista de leyes de Seguridad Alimentaria y Nutricional.



subsistencia crecen solo en proporción aritmética. No en vano hoy se abraza el malthusianismo en su versión neo.

Los temores que se albergan tienen bases ciertas. Todavía encontramos al bosquimano africano —persona que subsiste como recolector de alimentos—, ello así por cuanto nos toca un planeta con una población que acusa enormes diferencias de una franja a otra de sus 510,000,000 de kilómetros cuadrados de superficie.

Ante algunos vaticinios pesimistas sobre la potencial imposibilidad de alimentar a la humanidad presente y futura, tiene sentido afirmar, tal cual lo dijera Malthus, que este fenómeno solo puede contenerlo el hombre, la guerra y la peste.

LO QUE NOS ATAÑE

Mesoamérica registra cifras un tanto más alentadoras que la panorámica vista precedentemente. Esta subregión, constituida básicamente por México, Centroamérica, Cuba y República Dominicana ha logrado reducir el número de personas subalimentadas de 15,700,000 en 1990, a 12,700,000 en 2016, de acuerdo a cifras presentadas por la FAO. Sugiere esta agencia redoblar los esfuerzos a fin de que la zona pueda satisfacer el «Objetivo 2»: «Hambre Cero».

La FAO indica en el referido informe que tales avances han sido posibles gracias a que los países mesoamericanos disponen de marcos normativos y de políticas públicas para la seguridad alimentaria y nutricional con los cuales enfrentar la problemática del

hambre, y añade la necesidad de acompañar estos pasos de avances con esquemas inclusivos y de gobernanza que garanticen los mejores resultados en un futuro tan próximo como el año 2030.

República Dominicana, junto a Costa Rica, Cuba y México, ha reducido su porcentaje de subalimentación a menos del 5% de su población, según el estudio; y a la vez, junto a Nicaragua y Panamá, redujo a menos de la mitad el porcentaje de la población que padece hambre. Otros países de la región citados en el informe llegan a superar y hasta a doblar el porcentaje de inseguridad alimentaria del promedio de América Latina y el Caribe.

Insiste el estudio que la gobernanza y la coordinación interinstitucional son claves en la tarea de erradicar el hambre; es cuestión de política al más alto nivel.

Tan importante como lo señalado hasta aquí es que República Dominicana, junto a naciones como Nicaragua, Honduras y Guatemala, ha sido provista de leyes de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

El Informe FAO señala una fuerte caída del hambre en el país, pasando de 24.4% en 2006 a 13.5% en 2016. La gobernanza y la sostenibilidad en el tiempo de las políticas que el actual gobierno aplica, serán la única garantía para el cumplimiento, en el territorio nacional, de los «Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)» proyectados para 2030.

Fortalece capacidades y mejora la estrategia comunicativa

TEXTO Rudcely Hernández

Expertos en nutrición, manejo y manipulación de alimentos adiestran en cursos y talleres al personal de CEED, con la finalidad de dotarlo de los conocimientos y destrezas que le permita ofrecer un servicio óptimo a los usuarios con el aval del organismo internacional de la ONU.

Otro de sus objetivos es promover la alimentación saludable como parte integral de la política alimenticia que ejecuta CEED, mediante contenidos que aborden la educación nutricional de una manera entretenida, atractiva, práctica y amigable, en el sentido de generar cambios de comportamiento, hábitos y costumbres de alimentación, de manera que las personas comprendan el valor nutritivo de lo que comen, y se transformen en multiplicadores

Tras la firma del acuerdo entre Comedores Económicos del Estado y el Programa Mundial de Alimentos rubricado en agosto del pasado año, se han desarrollado una serie de acciones tendentes a lograr los objetivos y metas propuestos en el convenio.

y promotores, en sus hogares o comunidades, de los conocimientos adquiridos. Aquí reside la clave fundamental de la alianza estratégica.

Además, el convenio establece el desarrollo de acciones de colaboración conjunta en materia de nutrición y respuestas ante situaciones de emergencias y desastres, apoyo para fortalecer objetivos nutricionales del Gobierno para mejorar la calidad e impacto nutricional, y facilitar la atención a niños menores de dos años, niños en edad preescolar y escolar, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, así como a grupos vulnerables.



El convenio establece el desarrollo de acciones de colaboración conjunta en materia de nutrición y respuestas ante situaciones de emergencias y desastres, apoyo para fortalecer objetivos nutricionales del Gobierno para mejorar la calidad e impacto nutricional, y facilitar la atención a niños menores de dos años, niños en edad preescolar y escolar, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, así como a grupos vulnerables.



«COCINA SALUDABLE», DE LA FIRMA AL HECHO

El sur profundo recibió el primer taller de capacitación planificado con el título «Cocina Saludable», donde se impartieron conocimientos y destrezas bajo los tópicos de Manipulación de Alimentos, Nutrición y Conceptos Básicos de Cocina. La sede elegida fue el comedor Boca de Cachón, de Jimaní, su personal se unió a

los servidores públicos pertenecientes a los establecimientos productores de las provincias Barahona, Neyba y Pedernales, el 30 de octubre del año 2017, para una participación de 31 colaboradores.

Altagracia Fulcar y Lucila Ramón, nutricionistas del PMA, y el chef Wandy Robles, fueron los responsables de desarrollar el adiestramiento, en coordinación con Elizabeth Vásquez, analista de Capacitación del Departamento de Recursos Humanos de CEED.



Para la ocasión, estuvieron presentes Teresa Cuevas, encargada de Producción; Margeril Cedeño, supervisora de Control y Calidad; y Jonathan Concepción, de Servicios Generales; así como las encargadas de los respectivos comedores.

El director general de la entidad gubernamental, Nicolás Calderón, encabezó, el día 20 de noviembre del 2017, el inicio del segundo taller, que benefició a las 30 personas que conforman el staff de los establecimientos ubicados en las provincias Elías Piña y San Juan de la Maguana, esta última, sede del entrenamiento. La convocatoria se extendió al personal de las cocinas móviles de Arroyo Cano, El Yaque y Bohechío.

Para esta jornada, el pleno de los participantes tuvo el apoyo de Ramón Jiménez, subadministrador; Ignacio Pérez, encargado de Recursos Humanos; Teresa Cuevas Solís, encargada de Producción; Isaura Jiménez, encargada del Programa de Cocinas Móviles; además, Celina Rodríguez, esposa del director general y su hija, Niceidy Calderón.

Un tercer taller se efectuó, el 18 de febrero del corriente año, en el comedor productor de San Cristóbal, en el que participaron 33 servidores públicos que prestan servicios en los expendedores localizados en las provincias de Azua, San José de Ocoa y San Cristóbal.

El cuarto taller de capacitación tuvo lugar el día 18 de marzo del año en curso, en el comedor productor de la provincia Montecristi, donde cursaron 31 empleados de los establecimientos localizados en las provincias y demarcaciones de Dajabón, Manzanillo y Montecristi.



125

PERSONAS HAN PARTICIPADO EN LOS 4 TALLERES



UN 2018 PROMISORIO

La Administración de CEED y el PMA conocieron el Plan de Acción del corriente año, con el renovado compromiso de realizar más entrenamientos como los desglosados. Asimismo, identificaron nuevas potenciales áreas de trabajo con impacto directo en la población de escasos recursos.

En este tenor, Nicolás Calderón informó la realización de pruebas tendientes a la adquisición de arroz fortificado destinado a los centros de expendio de algunas provincias del sur, como forma de contrarrestar los niveles de desnutrición y subalimentación; mientras William Vigil, representante del PMA en el país, evocó la importancia de CEED para garantizar a los ciudadanos vulnerables una alimentación adecuada.

Las jornadas educativas enfatizan las destrezas que han de asumir para la adecuada manipulación de alimentos y mejorar la calidad del servicio hacia los usuarios en la institución del Estado. Además de los tópicos señalados anteriormente, la jornada de capacitación abarca temas como el valor nutricional de los alimentos, los productos de mi región, y recetas saludables, momento en que se prepara un plato típico de la región a manos del Chef, con la intervención entusiasta de los beneficiarios.



CEED y el PMA conocieron el Plan de Acción del corriente año, con el renovado compromiso de realizar más entrenamientos.

TALLERES “COCINA SALUDABLE” OFRECIDOS EN EL PAÍS POR ALIANZA PMA-CEED

NO. DE CAPACITACIÓN	FECHA DE REALIZACIÓN	SEDE PROVINCIA	PROVINCIAS Y DEMARCACIONES IMPACTADAS	PARTICIPANTES
1er taller	Octubre 30, 2017	Comedor productor en Jimaní	Jimaní, Barahora, Neyba, Pedernales	31 personas
2do taller	Noviembre 20, 2017	Comedor productor en San Juan de la Maguana	Elías Piña, San Juan de la Maguana; y cocinas móviles ubicadas en Arroyo Cano, El Yaque y Bohechío	30 personas
3er taller	Febrero 18, 2018	Comedor productor en San Cristóbal	Azua, San José de Ocoa y San Cristóbal	33 personas
4to taller	Marzo 18, 2018	Comedor productor en Montecristi	Dajabón y Montecristi; Manzanillo	31 personas



CONTROL Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS GARANTIZAN SANA NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN

TEXTO Josefina Mendoza Paulino

Control y calidad son las principales acciones realizadas por Comedores Económicos del Estado con el propósito de detectar alguna anomalía en los alimentos y en su preparación, para de esta forma brindar a la población un servicio eficiente.

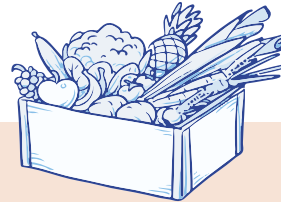
Para cumplir con los estándares de calidad y ofertarles alimentos aceptables a los consumidores, esta institución realiza un trabajo día por día, a cargo del Departamento de Control y Calidad, integrado por un grupo de inspectores internos de Calidad de más de 12 personas, dirigido por Ismael García.

Este departamento se asegura de que los productos, alimentos procesados y el servicio brindado en los establecimientos de Comedores, ubicados en todo el país, cumplan a cabalidad los estándares de control de calidad.

Antes de adquirir los productos, se lleva a cabo un proceso de licitación, para escoger a los suplidores con las mercancías más idóneas, bajo la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

Es obligatorio cumplir las reglas estipuladas por este Departamento, porque de esta manera se protege al consumidor y se garantiza que los alimentos en sus procesos de almacenamiento, manipulación y elaboración sean inocuos, es decir, que no representen peligro para el consumo humano.

En esta área también es verificada la fecha de vencimiento de los productos, y que los enlatados estén en buen estado. De ser necesario, un personal se traslada a las instalaciones de los proveedores



¿CÓMO SON ALMACENADOS LOS ALIMENTOS?

- Los de alto riesgo, como las carnes y los pescados, se conservan a una temperatura máxima de 4°C y se almacenan separados, para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Las frutas y verduras, cuando no hayan sido lavadas, se recomienda guardarlas en los cajones de la nevera, donde se concentra mayor humedad, para que se conserven por más tiempo.
- Los condimentos no requieren una temperatura especial, por lo que pueden estar en un lugar fresco.
- Los lácteos y huevos, se recomienda mantenerlos en los estantes medios del refrigerador, debido a que requieren temperatura media para su preservación.

para realizar una supervisión in situ del arroz, las habichuelas y los quesos que serán adquiridos, acorde a situaciones puntuales establecidas por CEED.

Posteriormente, los productos pasan al área de almacén para ser conservados, donde el Supervisor de Recepción de Mercancía verifica la calidad, se asegura de recibir lo solicitado y mantiene actualizado el inventario de todos los comestibles. Entretanto, el Supervisor de Cocina se cerciora sobre la calidad, sanidad e inocuidad relacionada a la cocción de los alimentos, sustentado en rigurosos procesos internos y, junto a inspectores, mantiene un estricto control en la recepción y despacho de los alimentos requeridos.

PLANIFICACIÓN CADA SEMANA

Cada semana se surten las despensas, a partir de una reunión de trabajo realizada entre el Departamento de Almacén y un equipo de nutriólogos, quienes previamente eligen el menú que será servido diariamente.

Esta planificación permite múltiples ventajas, a saber: mayor control de inventario, tanto para los artículos alimenticios descritos, como para los ingredientes perecederos; proyectar el consumo y, por ende, disminuir los desperdicios y gastos superfluos para la entidad; contemplar, con una visión puesta hacia el usuario, que el menú tenga los micro y macro nutrientes esenciales para el consumo humano;



5 PASOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONOCIMIENTO = PREVENCIÓN



ofrecer platos distintos y deliciosos, respetando gustos y preferencias gastronómicas, entre otros aspectos.

FUNCIONES DEL PERSONAL Y ÁREAS DE TRABAJO

Para que conozcan cómo funciona el Departamento de Control y Calidad en las cocinas, le explicaremos la labor del comedor central ubicado en el sector Los Mina, de Santo Domingo Este, el cual cuenta con tres cocinas: la cocina administrativa se encuentra a cargo del chef Jorge Evangelista Ramírez, quien tiene bajo su responsabilidad a nueve ayudantes y dos auxiliares; en esta área también funciona la cocina administrativa dos, en donde laboran 17 personas, dirigidas por María de los Santos Silvestres Galván; y

la cocina general, que cuenta con 70 colaboradores, dirigidos por Mirelys Báez Macea.

Este personal conoce bien su función y los procesos a ejecutar, un ejemplo de ello es la selección y organización de los productos que se cocinarán al día siguiente, con el interés de incrementar la productividad durante el horario laboral: limpian los vegetales, separan los ingredientes según las cantidades que se usarán, y los conservan adecuadamente.

En ese mismo orden, el Supervisor de Higiene asegura la limpieza en el proceso de almacenaje y en la cocción de los alimentos, cuida que los empleados usen sus uniformes y respeten las normas de pulcritud.

El Supervisor de Ventas, verifica que el personal ofrezca al usuario

un trato cálido, digno y humanizado, además de asegurarse de que no ocurra ninguna eventualidad. Esta área suele ser visitada con regularidad por el propio director de Comedores Económicos, Nicolás Calderón.

Conjuntamente, este equipo cuida la inocuidad (higienización) de los alimentos que los usuarios adquieren para llevarse a sus hogares. Con esta medida se busca proteger y evitar la contaminación exterior de las raciones, pues el envase de la comida es fundamental para conservar su calidad, su sabor y reducir la posibilidad de su deterioro por contaminación de microorganismos.

CAMPAÑA SOBRE CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Como parte de la política de calidad institucional, la concienciación, sensibilización e instrucción estricta que implica la selección de productos sanos, así como la conservación y manipulación inocua de los mismos, son de vital importancia en la cotidianidad de la institución de cara a sus ciudadanos.

Por lo expuesto, periódicamente son efectuadas campañas internas de concienciación y capacitación, dirigidas a los servidores públicos claves, con el propósito de que les ayuden a identificarse con los valores determinantes en la cultura de calidad institucional basada en el respeto, equidad, transparencia, eficiencia y trabajo en equipo.



SINERGIA

**OPERATIVO DE SEMANA SANTA:
MISIÓN PROTEGER A LOS DOMINICANOS**

132,539 RACIONES DE ALIMENTOS SERVIDOS A BRIGADISTAS

TEXTO Francia Valdez



Cada año Comedores Económicos forma parte activa en los trabajos preventivos desplegados en todo el territorio nacional durante el asueto de Semana Santa. En esta ocasión, participó dentro del operativo «Unión Santa por tu Seguridad y los Valores, Semana Santa 2018», coordinado por el Centro de Operaciones de Emergencias (COE).

Más de 43,000 hombres y mujeres que se desempeñaron como socorristas, brigadistas, médicos y paramédicos pertenecientes a la Defensa Civil, las Fuerzas Armadas y la Policía Nacional, el Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones, con su programa de Asistencia Vial, el Cuerpo Especializado de Seguridad Turística

(CESTUR) y otras instituciones, trabajaron en el operativo del largo feriado, bajo las directrices del COE.

La función de Comedores consistió en garantizar el suministro de los alimentos a estos 43,000 brigadistas, congregados en la amplia jornada desarrollada desde el jueves 29 de marzo hasta el domingo 1 de abril. Durante los cuatro días del operativo, la institución les suplió unas 132,539 raciones de alimentos cocidos.

SINERGIA EN CIFRAS

- Total de socorristas 43,000

DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA

El Jueves Santo, día que inició el operativo, la producción por raciones de alimentos fue de 31,491 unidades;

- El Viernes Santo, de 33,933 raciones;

- El Sábado Santo, aumentó a 34,075;
- El Domingo de Resurrección, fueron distribuidas 33,040;
- Producción total: 132,539 raciones

El administrador general de Comedores Económicos, Nicolás Calderón, supervisó las labores del equipo de trabajo para certificar la entrega a tiempo de los alimentos a los socorristas. En ese sentido, explicó que en puntos estratégicos, como los principales peajes de Santo Domingo, se instalaron cocinas móviles para una efectiva distribución de las raciones. Además, el municipio de Boca Chica y la provincia de Puerto Plata tuvieron cocinas móviles, con el apoyo del Cuerpo Especializado de Seguridad Turística (CESTUR).

CEED INCLUIDO POR BCRD PARA LA ENCUESTA DE GASTOS E INGRESOS DE LOS HOGARES 2018

TEXTO Francia Valdez

Los resultados de la encuesta piloto (pruebas preliminares) que precede a la Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares 2018 (ENGIH), del Banco Central de la República Dominicana (BCRD), arrojó un consumo significativo del plato del día preparado por Comedores Económicos, por parte de la población a nivel nacional.

A raíz de esos resultados, Comedores Económicos ha sido incluido por el BCRD para la encuesta ENGIH, que se realizará este año; a tales fines, ambas dependencias trabajan en el intercambio de informaciones.

Con los referidos datos suministrados por los especialistas de Comedores Económicos, los técnicos del Ministerio de Salud Pública, conjuntamente con los del Banco Central, efectuarán mediciones sobre la calidad de los macro y micro nutrientes de los alimentos preparados en los centros de expendio y en las cocinas móviles.

La ENGIH se realizará cada diez años, en una gran cantidad de países, siguiendo las recomendaciones de organismos internacionales.

Esta encuesta es el insumo fundamental para actualizar la canasta típica de consumo de los hogares dominicanos, utilizada en el cálculo de los Índices de Precios al Consumidor (IPC) y el seguimiento de la inflación.

Esto permitirá, según el BCRD, una mejor definición de la canasta básica alimentaria y del valor monetario de la nueva



Carmen García Berigüete, por el Banco Central; Carolina Tavares, Valdez, por Ministerio de Salud Pública. Por Comedores Económicos, el chef Wandy Robles; Ismael García y Francia Valdez.

línea de pobreza en el contexto del novedoso Sistema Nacional para la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINASSAN) de República Dominicana, creado mediante la Ley No. 589-16, promulgada por el presidente de la República, licenciado Danilo Medina.

En similar vertiente, busca aportar la información correspondiente al sector industrial de los hogares en el mercado del Sistema de Cuentas Nacionales (SCN), definir la canasta básica alimentaria y el valor monetario de la línea de pobreza, y estimar las transferencias en especie y monetarias del Gobierno a la

población, entre otros usos.

Una comisión del Banco Central visitó la sede de Comedores Económicos para sostener una reunión de trabajo; la integraron Betty B. Bello Cuesta, coordinadora técnica del Departamento Cuentas Nacionales y Estadísticas Económicas; Carmen García Berigüete, asistente técnico del BCRD; y Carolina Tavares Valdez, tecnóloga superior de Alimentos del Ministerio de Salud Pública. Por Comedores Económicos participaron el chef Wandy Robles; Ismael García, encargado de Control de Calidad; y Francia Valdez, encargada de Comunicación.

HABICHUELAS CON DULCE EL POSTRE INSIGNIA DE LOS DOMINICANOS EN SEMANA SANTA

La institución brindó más de 200,000 porciones de habichuelas con dulce a vacacionistas y a usuarios habituales de los centros de expendio, durante la Semana Mayor, quienes recibieron con sorpresa el dulce y agradable detalle.

Tanto los comensales habituales, a nivel nacional, como los vacacionistas, tuvieron el placer de disfrutar su postre especial en forma gratuita. A los primeros se les sirvió junto con el

almuerzo el día Miércoles Santo, mientras que a los segundos se les distribuyó el Jueves Santo, en los puntos de peajes, y a la vez, se hizo un llamado a la reflexión con el mensaje «Celebremos la Pascua con corazones sinceros, con fe y alegría».

Para la efectiva entrega de las habichuelas a los vacacionistas, fue apostado un personal de la institución y unidades de cocinas móviles en los principales peajes.



NUEVO EQUIPO DE SÓFTBOL ENTRE EMPLEADOS

Comedores Económicos integra en su carpeta de programas de Integración Laboral de la institución, actividades deportivas como juegos de softball, donde participan empleados de diferentes departamentos.

La liga deportiva es organizada con el objetivo de propiciar un ambiente saludable y de hermandad entre los colaboradores de la institución.

Los equipos quedaron oficializados en un partido en el que el director licenciado Nicolás Calderón, entregó sus uniformes a cada equipo y lanzó la

primera bola, portando una camiseta con el número 1.

Los grupos son formados por los departamentos de Seguridad, Transportación y Almacén, identificándose por los colores rojo, verde y azul.

El licenciado Nicolás Calderón expresó su apoyo y colaboración a este tipo de actividades entre empleados, ya que esto crea cohesión y una buena relación entre ellos.

Los empleados tienen la oportunidad de practicar cada viernes luego de su jornada laboral.





CEED Y PMA PRESENTAN PLAN DE ACCIÓN CONJUNTA PARA EL 2018



En una sesión de trabajo encabezada por los directores de Comedores Económicos, Nicolás Calderón, y del Programa Mundial de Alimentos (PMA), William Vigil, fue presentado el Plan de Acción de potenciales áreas de trabajo conjunto para beneficiar a los dominicanos vulnerables durante el 2018. Estas acciones se inscriben en el acuerdo de colaboración firmado entre ambas instituciones en agosto de 2017.

Contempla realizar un diagnóstico o levantamiento sobre las condiciones nutricionales de la población de las comunidades donde se abrirán nuevos centros de producción de alimentos, crear un Manual de Procedimientos que permita mantener una rigurosa y directa inspección de la preparación alimenticia, y diseñar programas educativos para orientar a la población sobre la importancia de una sana alimentación.

Calderón reafirmó el compromiso del Gobierno y del presidente de la República, Danilo Medina, de continuar ampliando

la cobertura alimentaria, para avanzar en la ruta de lograr «Hambre Cero» en el país, e indicó que la alianza estratégica afianza ese compromiso.

«Tenemos una gran agenda para este año, durante el primer semestre proyectamos abrir seis comedores productores en zonas muy deprimidas económicamente, como son las comunidades de Cristóbal, Batey Seis, Galván y San José de los Llanos, entre otras».

También informó sobre la realización de pruebas para usar arroz fortificado en algunas provincias ubicadas al sur del país, con la finalidad de elevar sensiblemente los niveles de nutrición en sus habitantes.

Mientras, el representante del PMA valoró las acciones de Comedores al ofrecer alimentación adecuada a los ciudadanos más necesitados, y ponderó que esa tarea requiere un esfuerzo conjunto de todos los sectores de la sociedad para alcanzar la anhelada meta de «Hambre Cero».



INSTALAN INTERNET WIFI EN COCINAS MÓVILES Y COMEDORES FIJOS

En consonancia con la iniciativa presidencial República Digital, la administración de Comedores Económicos del Estado tiene proyectado instalar internet Wifi en los centros productores fijo y en las cocinas móviles, para beneficiar a las comunidades donde sean llevadas estas unidades y a sus usuarios.

Esta iniciativa, además de que se inscribe dentro del proceso de innovación, busca contribuir a reducir la brecha digital, ya que las personas del entorno donde se ubiquen las cocinas móviles y sus consumidores podrán hacer uso de esta herramienta tecnológica.

En una primera etapa, este programa inició con la instalación del internet en nueve cocinas móviles, y de manera paulatina se les irá instalando a las otras, hasta completar las 40 unidades.

De estas nueve cocinas móviles, cuatro están ofreciendo servicio alimenticio en los sectores Sabana Perdida y El Dique (ribera del Ozama), de la provincia Santo Domingo, y en instituciones como la Marina de Guerra y el Vacacional de Haina.

Mientras, las otras cinco unidades son movidas hacia los puntos donde sean requeridas, ya sea a sectores de la provincia Santo Domingo y el interior, o para apoyar alguna actividad de una institución o entidad social.

VERDADERO SUPERALIMENTO

Las Legumbres

ALIMENTO BÁSICO EN EL MENÚ DIARIO DE COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO

TEXTO Pamela Sánchez

La legumbre es la semilla seca en la vaina de las plantas leguminosas, de ahí su nombre. Este alimento es muy utilizado en el mundo para combatir el hambre y la desnutrición, convirtiéndose en un verdadero superalimento.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las legumbres constituyen uno de los alimentos más nutritivos del planeta, pues resultan extraordinariamente beneficiosas para la salud en general.

Son plantas muy eficientes para ayudar a contrarrestar el cambio climático, ya que contribuyen a reducir los gases de efecto invernadero y propician una mayor absorción de carbono, mejoran la fertilidad de los suelos y nutren a los cultivos que se siembran junto a ellas, favoreciendo la biodiversidad, lo cual redundará en beneficios para el planeta.

En adición a las ventajas citadas, la producción de legumbres requiere un coste bajo para los agricultores, porque pueden ser cultivadas en tierras secas y tienen un tiempo de conservación prolongado, garantizando la seguridad alimentaria.

Debido a su versatilidad gastronómica, se pueden preparar de diferentes maneras: en moro, guisadas, en salcochos, asopados o dulces. Son fáciles de encontrar en mercados, colmados o



Dado el bajo índice glucémico que poseen, previenen el desarrollo de la diabetes.



supermercados y se conservan en perfectas condiciones por un largo periodo. Por estas y otras razones, forman parte importante de la comida cotidiana del dominicano.

Para la cocción de este alimento, en el país la costumbre suele ser dejarlo en remojo con agua y posteriormente cocinarlo. Y, qué más decir... si las legumbres forman parte importante en los platos típicos de nuestro país, además, los padres dominicanos se empeñan en que sus hijos las consuman desde la temprana infancia. Entre las variedades más populares en la gastronomía nacional se pueden citar: las habichuelas en todas sus variantes, los gandules, las lentejas, vainitas, maní, garbanzos, habas y arvejas.

¿POR QUÉ HAY QUE CONSUMIR LEGUMBRES?

Este alimento a veces menospreciado por quienes desconocen sus innumerables beneficios, tiene un bajo contenido en grasas y en sodio; es una excelente fuente de hierro y tiene un alto contenido de potasio y de proteína vegetal de calidad; cuenta con una gran fuente de fibra; es rico en vitaminas A, C, D, E, K, ácido fólico y antioxidantes esenciales para la salud; está libre de gluten y no contiene colesterol; además, dado el bajo índice glucémico que posee, previene el desarrollo de la diabetes.

La nutrióloga clínica Jeanet Díaz, nos comenta que en algunas ocasiones las legumbres deben ser consumidas con precaución, debido a que



la cubierta fibrosa de las mismas está formada por celulosa, hemicelulosas y pectinas. Estas fibras son difíciles de digerir, y junto a ciertos oligosacáridos del interior del grano suelen provocar meteorismo o flatulencia. A pesar de esta intolerancia, la fibra hidrosoluble de las legumbres (galactomananos) es aconsejable en la dieta diaria de individuos con ciertas condiciones de salud,

como son los casos de pacientes diabéticos o afectados por hipocolesterolemias.

ALMACENAMIENTO

Los expertos recomiendan que sean conservadas en lugares secos, ya que la humedad acelera la respiración de los granos y semillas, favoreciendo el desarrollo de insectos y hongos. Por lo general, se preparan hirviéndolas, de manera que no

existen riesgos de intoxicación si se cocinan y comen de inmediato o se conservan refrigeradas después de sus cocciones. Si están guisadas y son expuestas por un largo tiempo a temperaturas cálidas, pueden fermentarse, contaminarse y hacerle daño al organismo.

LAS LEGUMBRES EN COMEDORES ECONÓMICOS

Como hemos expresado, las legumbres son consideradas un superalimento, por esta razón forma parte esencial de los componentes del menú servido en los distintos centros de expendio y cocinas móviles, donde los comensales las disfrutan guisadas o en moro.

Comedores Económicos ofrece una nutrición equilibrada, basada en los macro y micro nutrientes, en su justa medida, para garantizar una ingesta diaria nutritiva a sus usuarios.

Para satisfacer la alta demanda del producto agrícola, la entidad licita cada año las habichuelas negras, rojas y gandules de calidad superior, frescos y en buen estado.

Este año, en el incesante compromiso por mejorar la calidad alimenticia de la población, desde la administración general se implementará un menú más variado y equilibrado, que incluirá las judías blancas, pintas o giras, y las lentejas.

LEGUMBRES EN REPÚBLICA DOMINICANA

La reina de las legumbres en el país es la habichuela. Su mayor producción se encuentra en la región suroeste, específicamente en el valle de San Juan, donde hoy día existen unas 131,842 tareas sembradas, de las que se estima una producción de 35 quintales por cada una durante este año.

Este crecimiento se ha logrado con la inserción de semillas de alta calidad para la siembra, asistencia técnica a los productores y aportes económicos del Gobierno, a través del Ministerio de Agricultura.

Cuentan con una gran fuente de fibra; son ricas en vitaminas A, C, D, E, K, ácido fólico y antioxidantes, son libres de gluten, no contienen colesterol.



CEED ofrecerá un menú más variado que incluirá las judías blancas, pintas o giras, y las lentejas.



Tradición que endulza la Semana Santa

HABICHUELAS CON DULCE

Texto Chef Wandy Robles Lamouth

¿CÓMO LAS PREPARAMOS?

Aquí te compartimos la receta

Comedores Económicos es sinónimo de pueblo, es por ello que durante la celebración de la Semana Mayor, la institución distribuyó, tanto a sus comensales habituales como a los vacacionistas, el tradicional e irremplazable postre de los dominicanos: unas ricas habichuelas con dulce.



HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 2 Libras habichuelas rojas ablandadas con una astilla de canela
- 2 Latas leche evaporada
- 2 Latas leche condensada
- 2 Libras batatas cortadas en cuadritos, hervidas sin sal y escurridas
- 1 Lata leche de coco
- 1 Taza azúcar (si es necesario)
- 3 Astillas canela
- 1 Cucharada clavos dulces
- 1 Taza pasas
- 1 Cucharada vainilla
- 1/4 Cucharadita sal

PREPARACIÓN

- 1 Licúa las habichuelas con su líquido y cuélalas.
- 2 Agrega la leche evaporada, la leche condensada y la leche de coco.
- 3 Vierte la mezcla en una olla de fondo grueso.
- 4 Llévala al fuego por 5 minutos, añade las especias.
- 5 Cocina a fuego lento por 15 minutos y agrega la batata, las pasas, la sal y la vainilla.
- 6 Si es necesario añade un poco más de azúcar.
- 7 Cocina a fuego lento de 15 a 30 minutos, moviendo de vez en cuando para que no se pegue al fondo.
- 8 Sírvelas y disfrútalas frías o calientes con galletitas.





Deliciosos

CANELONES A LA DOMINICANA

Texto Chef Wandy Robles Lamouth

Los canelones son una de las recetas típicas de las abuelas y las madres, por lo regular siempre son apetecibles un domingo en familia. Es un plato muy completo y lo ideal es acompañarlos con una ensalada ligera. Suele ser una receta complicada para muchas personas, pero luego del resultado final, nos damos cuenta que vale la pena todo el proceso de elaboración de este plato tan exquisito de origen Italiano.

CANELONES A LA DOMINICANA

INGREDIENTES

- 1 Paquete de canelones
- 1 Libra carne de res molida
- 1 Unidad cebolla
- 1 Unidad ají verde
- 3 Dientes ajo
- 2 Unidades ají gustoso
- ½ Paqt cilantrico
- ½ Taza salsa de tomate
- 1 Cda. azúcar
- 2 Cdas. aceitunas
- 1 Cda. pasas
- ¼ Libra queso parmesano
- ½ Libra queso amarillo
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Cocer la carne con las aceitunas y pasas. Esperar que refresque.
- 2 Rellenar los canelones crudos con la carne.
- 3 Hacer salsa con la cebolla, ajíes, ajo, cilantrico, salsa de tomate, azúcar y sal y pimienta.
- 4 Verter la salsa sobre los canelones y ponerle los quesos por encima, llevar al horno a 200° C por 25 minutos. Dejar refrescar antes de servir.



AGROPECUARIA NACIONAL ALCANZA CRECIMIENTO DE UN 5.9% EN 2017

TEXTO Francia Valdez



La producción agropecuaria nacional experimentó un importante crecimiento del 5.9% el pasado año 2017, atribuido principalmente a importantes inversiones realizadas en el sector, por el Gobierno del presidente Danilo Medina, a través de las distintas dependencias del Estado.

Una muestra es el modelo único de «visitas sorpresa», efectuadas cada semana por el Primer Mandatario, para interactuar con los hombres y mujeres responsables de sembrar la tierra, a fin de conocer sus inquietudes y necesidades, y establecer políticas públicas más acertadas para este renglón productivo.

IAD INTERVIENE 58 PROYECTOS AGRARIOS

Durante el año 2017, el Instituto Agrario Dominicano (IAD) intervino 58 proyectos agrícolas en distintas zonas del país. Estas acciones estatales permitieron



beneficiar a 12,737 productores; entre los impactos favorables experimentados, destaca la generación de 2,941 empleos directos.

Los referidos proyectos se encuentran en las regiones suroeste, norte y sureste del país. En la actualidad producen diversos rubros alimenticios.

A mediados del mes de marzo, durante un «Encuentro con los Medios y Ciudadanos», desde el Palacio Nacional, los funcionarios del ramo dieron a conocer las cifras sobre el desempeño el pasado año; a saber, los rubros de mayor crecimiento fueron el arroz, al pasar de 12,200,000 quintales

en 2016, a 12,900,000 en 2017, lo que significó un 5.7%; y el plátano, que de 2,399,000,000 de unidades, incrementó su producción a 2,530,000,000 en el mismo período, para un crecimiento del 5.4%.

Cabe destacar que el arroz y las legumbres son los principales productos del menú que cada día se sirve en Comedores Económicos del Estado, destinado a la población de escasos recursos económicos, con un subsidio promedio en las ventas de las raciones cocidas de un 90%.

En tanto, la producción de leche creció 10.58%, al pasar de 755,000,000 de litros en 2016, a 835,000,000 en 2017; y la producción de huevos aumentó de 1,714,000,000 de unidades, a 1,867,000,000 de unidades, con un 8.8% de crecimiento.

La producción de pollo subió un 3.84%, al pasar de 199,500,000 de unidades en 2016, a 208,000,000 en 2017, apunta un comunicado de la Presidencia.

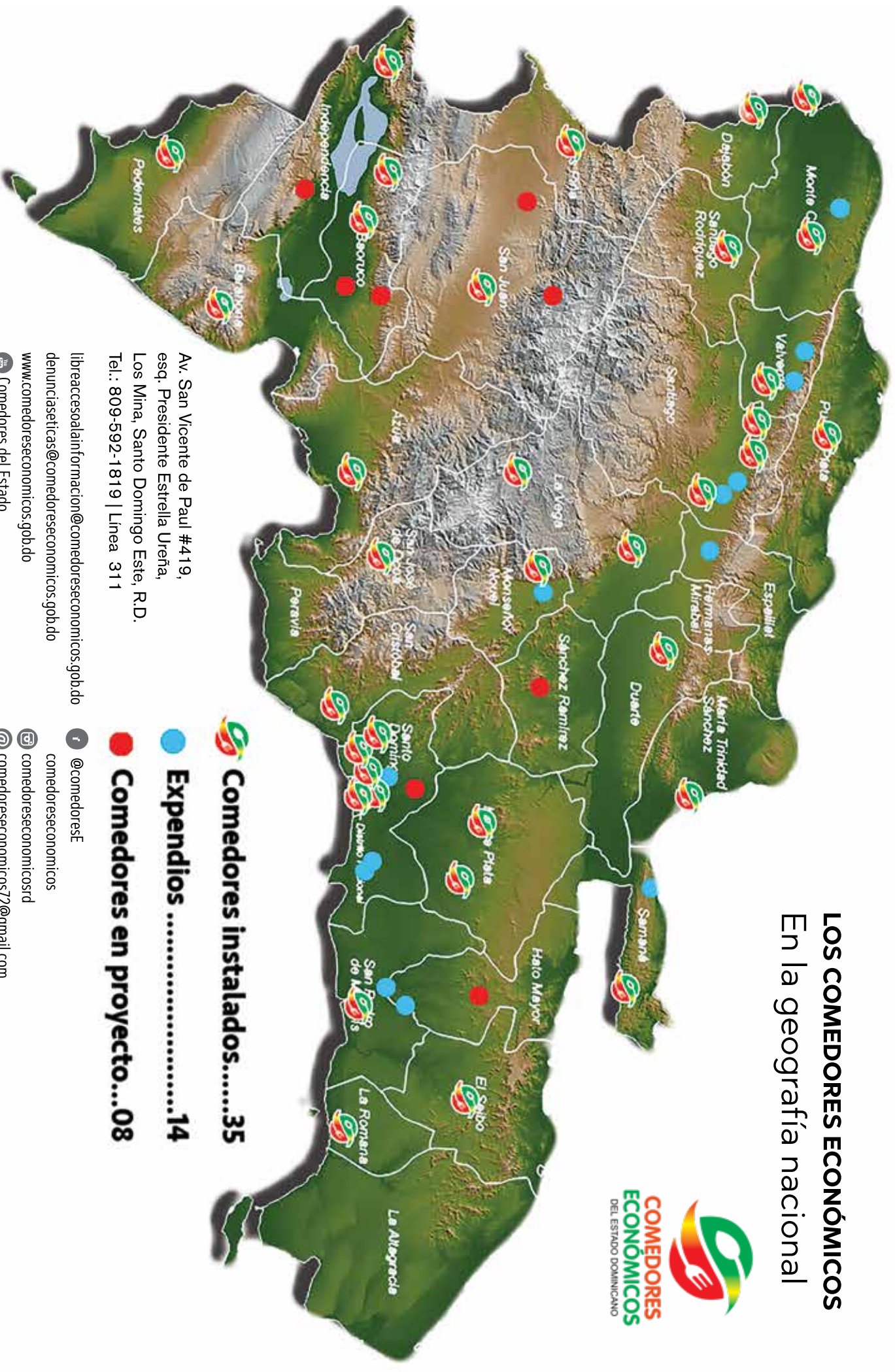
INCREMENTO DEL SECTOR REFLEJADO EN LAS VENTAS

Durante el 2017, Mercados Dominicanos de Abasto Agropecuario (Mercadom) mantuvo un crecimiento en sus operaciones, reflejándose en varias vertientes.

Los comercializadores de la institución vendieron RD\$4,700,000,000, reflejando un incremento de RD\$946,000,000 más que en 2016.

LOS COMEDORES ECONÓMICOS

En la geografía nacional



Av. San Vicente de Paul #419,
esq. Presidente Estrella Ureña,
Los Mina, Santo Domingo Este, R.D.
Tel.: 809-592-1819 | Línea 311

libreaccesoalainformacion@comedoreseconomicos.gob.do

denunciaseitcas@comedoreseconomicos.gob.do

www.comedoreseconomicos.gob.do

Comedores del Estado

@comedorese

comedoreseconomicos

comedoreseconomicosrd

comedoreseconomicos72@gmail.com



COMEDORES ECONÓMICOS
DEL ESTADO DOMINICANO

CEED
comprometido
con la
sostenibilidad
alimenticia de los
sectores más
vulnerables



¡Tres cuarto de siglo sirviendo al país!