

Sobremesa

AÑO 01 | NÚMERO 03 | DICIEMBRE 2017



COMEDORES
ECONÓMICOS
PRESENTÓ SU

**CARTA
COMPROMISO
AL CIUDADANO P27**

RD UNO DE LOS
PAÍSES MÁS RÁPIDOS EN
**SITUACIONES DE
EMERGENCIA P14**



DIRECTOR DE CEED
ANUNCIÓ LA
ENTREGA DEL
SUELDO 14 P41

LOS SERVICIOS
OFRECIDOS
POR EL PAM
CALIFICADOS DE
BUENA CALIDAD
P8

**BENEFICIO PARA
1,200,000
PERSONAS EN
TODO EL PAÍS P32**



*“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 los
Comedores Económicos del Estado
NICOLÁS CALDERÓN

Directora de Comunicación
FRANCIA VALDEZ

Asesora de Comunicación
MARÍA DE LOS ÁNGELES

Dirección Editorial
CONSULCOM

Redacción
FRANCIA VALDEZ

MARÍA DE LOS ÁNGELES

MARCOS LOZANO

PAMELA SÁNCHEZ

CARLA REYES

XIOMARA MORA

AMELIA REYES

JOSEFINA MENDOZA

RUDCELY HERNÁNDEZ

WANDY ROBLES LAMOUTH

Fotografías
MARÍA PEÑA

FUENTES EXTERNAS

Dirección deArte
Diseño Editorial
Tratamiento de Imágenes
ROBERTO CARLOS RODRÍGUEZ

Gráficos mapa
MARY GAUTREAUX

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 los 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.



P5

CONTENIDO

5

CHEF EVANGELISTA RAMÍREZ
«SI NO SE TRABAJA EN EQUIPO
LOS RESULTADOS NO LLEGAN»

14

**PROTECCION SOCIAL ANTE
EMERGENCIAS**

20

**LA FAMILIA, EJE CENTRAL DE
LA SOCIEDAD**

41

**EMPLEADOS DE CEED
DISFRUTARON DE SU
ESPLÉNDIDA FIESTA DE
NAVIDAD**



SECCIONES

TU VOZ

- 8 PAM BENEFICIA A DECENAS DE PERSONAS DE ESCASOS RECURSOS**

SINERGIA

- 12 ALIANZA ESTRATEGICA PERMITIRA AMPLIAR COBERTURA ALIMENTARIA**

TRANSPARENCIA

- 26 MÁXIMA CALIFICACIÓN POR GESTIÓN TRANSPARENTE**

ACCIONES

- 30 INSTALACIÓN DE COMEDOR EN SFM BENEFICIARÁ A MÁS DE 3,000 PERSONAS DIARIAS**

RECETARIO

- 34 CENA AL ESTILO DOMINICANO**

NUTRICIÓN

- 38 EL PAÍS CONSUME EL 97% DE LA PRODUCCIÓN DE ARROZ**

No. 3
ENERO

AÑO 1



P32

16 MÁS DE 1,000

servidores públicos han participado en jornadas de capacitación en distintas áreas técnicas

22 LAS EJECUTORIAS DE

Comedores Económicos del 2017

27 CARTA COMPROMISO

Garantía de transparencia, servicio oportuno y de calidad

32 ALEGRÍA EN LA

población dominicana con la celebración de 400 cenas populares

REPORTAJES

Nuestro compromiso con los dominicanos

EDITORIAL



NICOLÁS CALDERÓN
Administrador general de los Comedores Económicos del Estado

Nos complace presentar a la población dominicana nuestra Carta Compromiso al Ciudadano, documento que refuerza el profundo sentido de responsabilidad de los Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED) ante la prestación de los múltiples servicios alimentarios ofrecidos directamente a sus usuarios y a la sociedad en su conjunto.

La Carta Compromiso es el marco de referencia que orienta a las personas sobre los servicios ofrecidos por la entidad, la forma de cómo acceder a los mismos y la manera de recibir respuestas a sus necesidades, garantizándoles, en cada proceso, estándares de calidad debidamente establecidos, y, lo primordial: el respeto a sus derechos ciudadanos.

En tal sentido orienta sobre los siguientes ámbitos institucionales: Transparencia, Higiene, Calidad, Amabilidad y Servicio oportuno.

A la vez, brinda espacios para expresar sus sugerencias y definir medidas de subsanación.

Para alcanzar este nuevo hito, los CEED se embarcaron en un arduo proceso de reestructuración de sus procesos de trabajo

internos, teniendo como objetivo enfocarlos hacia los ciudadanos, en la búsqueda de que «contribuyan a satisfacer sus necesidades»; esto conllevó a que se generasen «condiciones para evaluar tanto el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos en la Carta como el nivel de satisfacción del ciudadano con relación a la forma en que está recibiendo el servicio», según establece el Ministerio de Administración Pública, órgano rector en la implementación de tan innovadora herramienta de gestión gubernamental, aplicada a nivel internacional.

Este nuevo logro en la mejora continua, vinculada al fortalecimiento institucional de los CEED, ha sido posible gracias al acompañamiento del equipo técnico del Ministerio de Administración Pública, y al empeño entusiasta de su ministro, Lic. Ramón Ventura Camejo, en cumplimiento del Decreto 211-10.

La Carta Compromiso al Ciudadano de los Comedores Económicos estará disponible en formato digital, en la página web.

PERSONAL VALIOSO

Jorge Evangelista Ramírez

UN CHEF QUE PREPARA EXQUISITOS PLATOS
AL SERVICIO DE LOS COMEDORES

TEXTO Rudcely Hernández



Jorge Evangelista Ramírez, siente que su trayectoria como chef le ha deparado gran satisfacción, porque en el desempeño de sus funciones ha podido preparar platos deliciosos que han sido degustados por un selecto grupo de personalidades, funcionarios y empleados de todos los niveles sociales, a los cuales les ha servido con amor.

En 1992 Jorge tuvo la oportunidad de cocinar para el papa Juan Pablo II, cuando este visitó el país con motivo de la celebración del Quinto centenario del descubrimiento de América; «servirle al Sumo Pontífice, fue una de las experiencias más gratas y maravillosas que he tenido en mi vida».

Evangelista Ramírez, en su narración, destaca que le ha preparado exquisitos platos a la vicepresidenta, Margarita Cedeño de Fernández; que preparó los postres para los atletas que participaron en Santiago 86, durante los Juegos Centroamericanos y del Caribe; y cómo asumió la responsabilidad del diverso menú servido en la inauguración de la casa del pelotero dominicano Sammy Sosa, jugador de Grandes Ligas.



Evangelista Ramírez expresó que se ha mantenido ofreciendo sus servicios durante diferentes gestiones y, hasta la fecha, continúa sirviéndole al pueblo humilde que se da cita a comer cada día, lo que representa una gran satisfacción para él.

“Me gusta el trabajo de preparar comida especial para el pueblo”



Desde el 2004, inicia su colaboración como chef en la cocina administrativa de los Comedores Económicos del Estado, institución a la que llega por recomendación del entonces presidente de la República Dominicana, Dr. Leonel Fernández Reyna.

Allí comienza a trabajar de la mano del administrador, que en ese momento era el Lic. César López Jiménez, donde permaneció por espacio de cuatro años.

Posteriormente, tras la designación del Lic. Nicolás Calderón como administrador, hacia agosto del año 2008, trabajó durante los cuatro años subsiguientes. Al producirse un tercer cambio de la máxima autoridad de la entidad, con la llegada del Lic. Ramón M. Rodríguez, continuó ejerciendo sus funciones como Chef por dos años y seis meses.

«Nunca pensé que llegaría a trabajar en una institución del Estado, pero me ha ido muy bien, porque me gusta el trabajo que hago de preparar alimentos con higiene y calidad; me siento contento de cocinarle a las comunidades; es satisfactorio preparar comida especial para el pueblo».

«Nosotros le damos comida a diferentes instituciones como [el Ministerio de] Educación; le proporcionamos el desayuno y el almuerzo los lunes y los viernes a personas invidentes, quienes asisten a clases de deportes en la Fundación que dirige la ingeniera Francina, que está incluida en el portafolio de servicios de Comedores».



UN MENÚ ESPECIAL PARA LA ÉPOCA DE NAVIDAD

Durante la Navidad, el Chef prepara un delicioso menú con exquisitos platos de la época, con los diferentes tipos de arroz (navideño, primaveral y amarillo; moro de gandules y moro de habichuelas negras). En cuanto a las carnes, la oferta gastronómica especial contempla pechugas a la Gordon Blue, salteadas con hongos, y pechugas salteadas con escabeche; también prepara el tradicional cerdo asado o con escabeche, al horno y cerdo relleno con ciruelas.

TRABAJAR CON ARMONÍA DENTRO DE LA COCINA LLEVA AL ÉXITO

Jorge indicó que tiene a su cargo un dinámico y excelente equipo de trabajo, que le ha permitido ser mejor cada día y manifestó que quisiera seguir trabajando con todos.

«Soy de los que dicen que si no se trabaja en equipo los resultados no llegan, ha sido una experiencia muy grande; estoy muy contento de trabajar con mis compañeros y si en algún momento me llegara la oportunidad de volver a trabajar con ellos, lo haría».

Para preparar los alimentos, Jorge toma provecho de cualquier pequeño detalle, ya que tiene a su cargo diferentes organismos públicos a los que regularmente les prepara arroz, habichuela y carne guisada.

«Es muy importante tener siempre un equipo dispuesto a ayudarte a preparar cualquier plato, porque si no hay armonía dentro de la cocina, pues no se llega al éxito».

Me gusta el trabajo de preparar comida especial para el pueblo



«Nosotros trabajamos de lunes a lunes. Cuando hay una persona a la que se le muere algún pariente, un sábado o domingo, lo ayudamos a través del administrador general, Lic. Calderón, quien generosamente le facilita los alimentos», cuenta Jorge, sobre sus exigentes jornadas laborales y sentido de servicio a la comunidad.

FORMACIÓN Y FAMILIA

Su formación comenzó a muy corta edad, cuando tenía apenas 13 años inició los primeros pasos en el arte culinario en una panadería-repostería con Mike Mercedes, luego estudió cocina especializada en el restaurante originalmente llamado Delicia Jiménez, que luego operó con el nombre comercial «Lo Mejor de Mike».

Al llegar a este punto de la conversación, reflexionó sobre el desempeño de la actual gestión institucional, y aseguró que «uno de los mejores superiores al mando ha sido el Lic. Nicolás Calderón, a quien le agradezco la oportunidad de continuar en esta labor que realmente me apasiona. El Lic. Calderón, también ha instalado cocinas móviles que eran necesarias en diferentes sectores empobrecidos».

El chef Jorge es padre abnegado de seis hijos, tres hembras y tres varones, a quienes cuida junto a su familia.

Los Comedores Económicos aprovechan la publicación del tercer número de su revista institucional **SOBREMESA**, para hacer este reconocimiento a Jorge Evangelista, por realizar sus funciones con alta calidad, compromiso y sentido oportuno, mostrando siempre una especial calidez hacia sus semejantes.

MORADORES DE LA VICTORIA DESTACAN

Calidad en asistencia alimentaria recibida

TEXTO Carla Reyes



Cada vez que una persona se dispone a solicitar algún servicio en la unidad móvil de Comedores Económicos, ubicada en el municipio de La Victoria, se encuentra con el carisma de un equipo humano de trabajo, lleno de entusiasmo y debidamente entrenado, que ofrece lo mejor en su desempeño.

Tal afirmación resulta evidente en la satisfacción que expresan los asiduos comensales que de lunes a viernes se presentan en la unidad productora de alimentos, situada en esta comunidad, quienes al ser consultados, coinciden en resaltar, entre otras cosas, la calidad en los alimentos, la higiene y las buenas atenciones que reciben.

«Productos frescos, preparados y servidos con mucha higiene»

De su lado, el Licenciado Diógenes Schowoyer, encargado de la Dirección de Asistencia Social de la Junta Municipal de La Victoria, Santo Domingo Norte, y quien funge como enlace entre esta institución y el Programa de Alimento Móvil (PAM) de los Comedores Económicos, describe los servicios recibidos desde esta unidad móvil, como muy eficientes.

Manifestó que «como munícipe y funcionario agradece la ayuda y el aporte de Comedores Económicos al suplir alimentos de calidad y a bajo costo, al tiempo que corrobora la satisfacción de los usuarios, que consideran que la comida es muy buena, hecha con productos frescos, preparados y servidos con mucha higiene».

Asegura que desarrollar este programa ha causado un impacto favorable en un 100% para los residentes de este poblado, debido a la asistencia diaria de cientos de munícipes que adquieren los alimentos a precios asequibles para todos, a través de la cocina móvil.

Este modelo de servicio extiende sus beneficios a empleados de diversas instituciones públicas y privadas, amas de casas, obreros, trabajadores independientes y comunitarios de escasos recursos económicos, que habitan en zonas vulnerables de la comunidad.

SERVICIO CON INCLUSIÓN SOCIAL

Schowoyer explicó que decenas de adultos mayores, de escasos recursos, y personas enfermas,



Licenciado Diógenes Schowoyer, encargado de la Dirección de Asistencia Social de la Junta Municipal de La Victoria, Santo Domingo Norte.

«Como munícipe y funcionario agradece la ayuda y el aporte de Comedores Económicos al suplir alimentos de calidad y a bajo costo, al tiempo que corrobora la satisfacción de los usuarios, que consideran que la comida es muy buena, hecha con productos frescos, preparados y servidos con mucha higiene».

reciben cada día sus almuerzos, entregados directamente en sus casas. Este servicio es ofrecido a los integrantes registrados en el proyecto de asistencia social que desarrolla el ayuntamiento, conjuntamente con la Junta de Vecinos de la zona, llamado Programa de Alimentos a Envejecientes (PAE).

A este conjunto de acciones sociales se añaden las raciones de alimentos donadas a los internos con padecimientos de salud, reclusos en la celda-dispensario de la Penitenciaría de La Victoria, destinada a brindarles asistencia médica.

Asimismo, durante la temporada ciclónica recién concluida, esta cocina móvil ofreció asistencia alimenticia a los damnificados que pernoctaron durante varios días en los siete refugios habilitados. Ante las circunstancias adversas, resalta la entrega a tiempo y las condiciones inocuas de los alimentos.



DRA. GUILLÉN: «TODO EN CONDICIONES ÓPTIMAS PARA SER CONSUMIDO»

De su lado, la doctora Juana Clase Guillén, médico-epidemióloga, subdirectora del Hospital Municipal de La Victoria, considera que la instalación de esta cocina móvil, «ha sido un aporte magnífico para esta comunidad, ya que Comedores Económicos ha venido a satisfacer una necesidad enorme de nuestra población; los servicios son de muy buena calidad, óptimos para ser consumidos».

La galena indica que son muchas las personas necesitadas que resultan beneficiarias al suplírseles alimentos de calidad

para el consumo, lo que por ende aporta a mantener su salud, debido a que la mayoría de los habitantes de esta población cuentan con escasos recursos económicos.

«Las raciones de alimentos cocidos que ofrecen están equilibradas en su contenido, con las combinaciones y los aportes de nutrientes correspondientes para ingerir en un almuerzo; son manipuladas con mucha higiene, bien servidas, bien tapadas, bien presentadas, todo en condiciones adecuadas para su consumo».

A la vez, resalta lo beneficioso que ha resultado para el centro de salud la instalación de esta cocina móvil: «Para nosotros ha sido un impacto positivo, utilizamos los servicios de Comedores

Económicos cuando desarrollamos promociones, operativos, jornadas de vacunación, a solicitud de los empleados del hospital y/o de acompañantes de enfermos, y nos atienden de manera muy amable».

Respuestas como «Esto para mí es una ayuda»; «Yo me ahorro hasta 200 pesos solo en comida»; «Una vaina bien, me encanta»; «Yo compro cuatro pa' mí»; «No he visto una comida mejor en La Victoria, ni la que uno cocina»; «Yo ahorro el gas de la casa, ahora solo preparo cena, tengo mi almuerzo seguro», son algunas de las frases que describen los beneficios destacados por los comensales, al hablar del impacto que tiene en sus vidas la labor de los Comedores Económicos.



«Podemos comer saludable, muy buena y calientica, como si fuera hecha en casa»



SANTA ACEVEDO

Quien a diario compra el almuerzo para siete miembros de su familia, señala que si va a pasar más tarde pide que se lo guarden, «porque con esto uno se ayuda mucho», enfatizó al recibir sus alimentos.



JERÓNIMO HERNÁNDEZ

Vive solo, y considera importantísimo el servicio de alimentación brindado; así lo expresa con satisfacción: «no tengo que cocinar, la comida es buena y me ahorro bastante dinero, pues yo como con 20 pesitos».



FABREL LAUREANO

Labora como recepcionista, dice con alegría que para él significa un ahorro en su economía personal. «Después que pusieron este servicio ya los empleados no tenemos que salir a gastar tanto en comida, aquí podemos comer saludable, muy buena y calientica, como si fuera hecha en casa».



«Yo compro cuatro pa' mí»; «No he visto una comida mejor en La Victoria, ni la que uno cocina»; «Yo aborro el gas de la casa, ahora solo preparo cena, tengo mi almuerzo seguro»

Dentro de las comunidades impactadas con los servicios ofrecidos desde la unidad móvil productora, se encuentran los habitantes del sector San Pablo, Los Mañones, Los Redimidos, el paraje San Joaquín, entre otros aledaños a La Victoria. La cocina fue instalada hace varios meses en las inmediaciones de la Alcaldía de este distrito municipal, por el administrador general de CEED, Nicolás Calderón, en presencia del director José Ramón Hernández, y el gobernador Juan Frías, a fin de garantizar alimentos para las miles de familias que actualmente demandan sus servicios, y permanecerá allí hasta que culmine la construcción del comedor productor de la zona.



SINERGIA

**ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE
COMEDORES ECONÓMICOS Y EL IAD
PERMITIRÁ AMPLIAR
COBERTURA ALIMENTARIA**

TEXTO Amelia Reyes

Con el objetivo de dar cumplimiento a las instrucciones del presidente de la República, Danilo Medina, de instalar un comedor productor de alimentos en el municipio Cristóbal, provincia Independencia, los Comedores Económicos del Estado y el Instituto Agrario Dominicano (IAD), firmaron un acuerdo de cooperación interinstitucional.

Mediante este convenio, rubricado por los directores generales de los Comedores Económicos, Nicolás Calderón; y del Instituto Agrario Dominicano (IAD), Emilio Antonio Toribio Olivo, el IAD se compromete a gestionar la localización de terrenos disponibles y aptos dentro de los asentamientos agrarios en todo el país, para que sean cedidos, inicialmente, en calidad de usufructo a la entidad de carácter social.

Este acuerdo de carácter general, permitirá la construcción no solo del comedor de Cristóbal, sino que se ampliará hacia otras comunidades que necesiten los servicios de los Comedores, y donde el IAD tenga propiedades.

Por su parte, Comedores Económicos se compromete a levantar y equipar obras de infraestructuras destinadas al acopio, procesamiento y distribución de alimentos con altos estándares de calidad, en beneficio de las personas de escasos recursos económicos y de las comunidades vulnerables.

Tras la firma de esta alianza estratégica, Calderón manifestó que el presidente Medina, luego de realizar la visita 178 a la zona, le dio las instrucciones de realizar las

gestiones pertinentes a los fines de que los terrenos donde se edificará la nueva estructura alimentaria sean donados por el IAD.

«A través de esta alianza interinstitucional, el Gobierno busca dar un duro golpe a la situación de carencia de las familias de esa zona, con la ampliación de la cobertura alimentaria para llegar hasta las comunidades más carenciadas», expresó el funcionario.

La nueva infraestructura, junto a los comedores que se construirán en Batey 5 y Galván, de la provincia Bahoruco, tendrán una inversión de 22,000,000 millones de pesos.

Dispondrán de una capacidad productora superior a las 20,000 raciones cocidas diarias, y se espera estén listos el primer trimestre del próximo año.

La rúbrica de este convenio, además de contribuir con el desarrollo de la producción agrícola nacional y generar empleos directos en las comunidades rurales, es un paso firme para alcanzar las metas planteadas en los Objetivos del Milenio, de lograr Hambre Cero hacia el 2030.

De su lado, el director del IAD, Emilio Toribio Olivo, destacó la trascendencia del acuerdo por el beneficio que ofrecerá tanto a las familias de escasos recursos económicos como a los productores agrícolas de las distintas comunidades.

«El presidente Danilo Medina sigue trabajando para los más pobres y los más necesitados, y fruto de una visita sorpresa se planteó la necesidad de construir este comedor en el municipio de Cristóbal y con



este acuerdo estamos dando fiel cumplimiento», manifestó Toribio Olivo.

Entre las partes existe un espíritu de cooperación mutua que contribuirá al fortalecimiento del Estado dominicano, a través de los programas de alimentación para beneficio de la población a nivel nacional.

ESPECIFICACIONES PARCELA DE CRISTÓBAL

La parcela cedida para levantar la unidad productora de alimentos es 17, ubicada en el asentamiento 227, Cristóbal II, del Distrito Catastral No. 02, del municipio Cristóbal, en la provincia Independencia.

El inmueble, con una extensión de 729.48 metros cuadrados, tiene los siguientes linderos: al norte, calle; al sur, parcela; al este, parcela y al oeste, parcela. Esta donación se efectúa amparada en el título provisional de solar, de fecha 29 de septiembre del 2017.

REPÚBLICA DOMINICANA PARTICIPA
EN PRIMER ENCUENTRO REGIONAL SOBRE

Protección Social ante Emergencias

TEXTO María de los Ángeles

El objetivo del encuentro fue fomentar el intercambio entre países, incentivar el diálogo regional y presentar estudios de la región sobre el papel de los sistemas nacionales de protección social reactiva en respuesta ante emergencias, realizados por el PMA y Oxford Policy Management (OPM), para contribuir a su financiación.

Fomentar, además, el involucramiento de expertos internacionales para el debate, y asegurar un apoyo en la temática para el desarrollo de las políticas públicas de las diferentes instituciones participantes y contribuir a una visión regional compartida sobre este tema emergente, reconociendo los diferentes contextos en cada país.

Cada año países de Latinoamérica y el Caribe son golpeados por huracanes, tormentas, vaguadas y terremotos, es por ello que el intercambio de buenas prácticas entre instituciones especializadas en dar respuestas a tales casos de desastres naturales, busca incentivar el mejoramiento de las estrategias y las técnicas aplicadas en las áreas afectadas. El encuentro busca elaborar un Protocolo Internacional de Emergencias.

Este espacio persigue establecer cooperación multilateral

República Dominicana, a través de los Comedores Económicos, participó en el primer Seminario Regional sobre «Protección Social Reactiva ante Emergencias». El cónclave se desarrolló los días 30 y 31 de octubre, organizado por el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA), en conjunto con el Ministerio de Relaciones Exteriores (MRE) y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) del gobierno de Perú.

para fortalecer las capacidades técnicas, operativas y de recursos humanos en aquellas entidades que muestren rezago, mediante el intercambio y transferencia de conocimientos y acompañamiento por organismos experimentados en dichas capacidades.

En ese sentido, el administrador de los Comedores Económicos, Nicolás Calderón, como representante de República Dominicana, afirmó que para el país es de gran importancia participar en foros de esta naturaleza, porque le permite compartir a nivel internacional las acciones que en materia de protección social ha implementado de forma exitosa el Gobierno encabezado por el presidente Danilo Medina, en aras de garantizar la seguridad alimentaria a las familias en condición de vulnerabilidad

y, especialmente, ante eventos naturales.

«Estos debates siempre son importantes, porque además de que podemos compartir nuestras experiencias con naciones hermanas y hacer valiosos aportes, también podemos retroalimentarnos y enriquecer nuestras políticas sociales», afirmó el funcionario.

El titular de Comedores Económicos fue invitado por el director Regional del Programa Mundial de Alimentos, Oficina Regional para América Latina y el Caribe, Miguel Barreto.

El equipo reunió a importantes exponentes como los «Topos» de México y parte del personal técnico que participó en el rescate de los mineros que quedaron atrapados en una mina en Chile.

Más de 100 representantes de

países de la región asistieron a este cónclave, donde el intercambio de experiencias fue el punto central.

RESPUESTA A DESASTRES POR RD

Para el Administrador General de los Comedores Económicos, el Seminario fue un encuentro muy fructífero, desde donde pudo comprobar que la República Dominicana es uno de los países que más ha avanzado en materia de respuesta a emergencias.

«Nuestra estructura preventiva de acción y respuesta inmediata es muy efectiva, los dominicanos deben sentirse orgullosos, satisfechos y tranquilos de contar con

autoridades que se han preparado para enfrentar cualquier situación», afirmó Calderón.

Resaltó que países como Chile, Argentina, México y Perú no cuentan con la logística alimentaria y de respuesta inmediata que posee el país.

«En la pasada temporada ciclónica pudimos ver que Cuba, que siempre fue un país modelo, resultó muy afectado, y diez personas fallecieron; lo mismo ocurrió en varios territorios de los Estados Unidos, como Miami, y Puerto Rico, donde las secuelas del Huracán María causaron fuertes daños».

A pesar de República Dominicana haber sufrido la embestida de varios fenómenos atmosféricos, en pocos meses pudo retornar a su esplendor. Esto se debió a que el Estado se ha preparado y ha invertido en equipos y recursos humanos con la capacidad de combatir y mitigar las necesidades surgidas ante las emergencias.

ENCUENTRO EN RD

Un importante encuentro se llevó a cabo el pasado 6 de diciembre en la República Dominicana con todos los organismos que forman parte del Centro de Operaciones de Emergencias, con el objetivo de aplicar al contexto nacional,



«Nuestra estructura preventiva de acción y respuesta inmediata es muy efectiva, los dominicanos deben sentirse orgullosos, satisfechos y tranquilos de contar con autoridades que se han preparado para enfrentar cualquier situación», afirmó Calderón.

de manera adecuada, las experiencias internacionales, como una forma de enriquecer al país en sus tareas de respuestas ante desastres naturales.

«Buscamos ser más rápidos, más proactivos, alcanzar un tiempo record, para que cuando el país sea afectado por un fenómeno natural podamos, con la mayor eficiencia posible, preservar sobremanera las vidas humanas», sostuvo Calderón.

LA CAPACITACIÓN

Eje fundamental para la eficiencia laboral

TEXTO Xiomara Mora

Para los Comedores Económicos del Estado Dominicano la gestión del conocimiento es el eje fundamental para alcanzar la eficiencia laboral, entendiendo a los servidores públicos como el Capital Humano imprescindible, capaz de concretizar el fortalecimiento institucional y el afianzamiento de una cultura de gestión de calidad, alineados a los preceptos de la administración pública moderna con sostenibilidad a través del tiempo.

Asumiendo este reto, y sustentándose en el Plan Operativo Anual (POA), el administrador general de la entidad, Lic. Nicolás Calderón, empoderó al Departamento de Recursos Humanos (Talento Humano) para implementar durante el año 2017, bajo la responsabilidad de la División de Capacitación, un ambicioso programa de formación a nivel nacional.

FORMACIÓN DEL CAPITAL HUMANO EN CIFRAS

Al final del año, se reporta un balance favorable de 1,127 servidores públicos participantes en 37 jornadas de capacitación en distintas áreas técnicas del saber y realizadas en todo el territorio nacional. Al desagregar y profundizar sobre estas cifras, se muestra la asistencia de 993 empleados a 35 capacitaciones; así como 134 servidores que cursaron cinco capacitaciones especiales.

Los egresados pertenecen a los distintos grupos ocupacionales: administrativos, profesionales, técnicos y servicios generales. Según los grupos, se instruyeron mediante entrenamientos, cursos, talleres, diplomados, maestrías y alfabetización.

ASCENDER POR MÉRITOS PROPIOS

La meritocracia es un valor arraigado en la institución. Como parte de los beneficios dirigidos al personal capacitado se encuentra la posibilidad de «ser ascendidos por sus méritos, a cargos de mayor nivel y remuneración, de acuerdo con las necesidades y posibilidades de la administración pública», tal como reza en el acápite 6 del artículo 59, contenido en el Capítulo I que aborda los derechos individuales, de la Ley de Función Pública 41-08.

MATRIZ DE CAPACITACIÓN 2017

| TÍTULO O CURSO | INSTITUCIÓN | CANTIDAD DE PARTICIPANTES A NIVEL NACIONAL |
|--|--|--|
| 1 Sistema de Información de la Gestión Financiera | SIGET/ Compras | 03 Participantes |
| 2 Taller Ley de Función Pública 41-08 | Ministerio de Administración Pública (MAP) | 60 Participantes |
| 3 Diplomado en Hacienda Pública | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 06 Participantes |
| 4 Procedimientos y Controles de Compras y Contrataciones | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 05 Participantes |
| 5 Especialización Técnica de Tesorería | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 01 Participantes |
| 6 Diplomado Fundamentos de Planificación de la Inversión Pública | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 06 Participantes |
| 7 Curso de Ortografía y Redacción | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 09 Participantes |
| 8 Taller de Mujeres Emprendedoras | Ministerio de Hacienda, Centro de Capacitación en Políticas y Gestión Fiscal (CAPGEFI) | 07 Participantes |
| 9 Diplomado Ética Profesional | Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo | 01 Participantes |
| 10 Alfabetización | Plan Nacional de Alfabetización Quisqueya Aprende Contigo | 17 Participantes |
| 11 Mecánica Automotriz | Dirección General de Escuelas Vocacionales de la FF. AA. | 03 Participantes |
| 12 Electricidad Automotriz | Dirección General de Escuelas Vocacionales de la FF. AA. | 02 Participantes |
| 13 Reparación de Computadoras e Instalación de Redes | Dirección General de Escuelas Vocacionales de la FF. AA. | 03 Participantes |
| 14 Instalación y Reparación de Líneas Telefónicas | Dirección General de Escuelas Vocacionales de la FF. AA. | 03 Participantes |
| 15 Secretariado Ejecutivo | Centro de Capacitación Laboral Santo Domingo Este (INFOTEP) | 7 Participantes |
| 16 Servicio al Cliente | Centro de Capacitación Laboral Santo Domingo Este (INFOTEP) | 109 Participantes |
| 17 Inteligencia Emocional | Centro de Capacitación Laboral Santo Domingo Este (INFOTEP) | 134 Participantes |
| 18 Imagen Corporal | Centro de Capacitación Laboral Santo Domingo Este (INFOTEP) | 28 Participantes |
| 19 Programa de Internet | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 06 Participantes |
| 20 Curso Contabilidad Básica | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 03 Participantes |
| 21 Taller de Servicio al Cliente | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 109 Participantes |
| 22 Formación Metodológica para Facilitadores | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 02 Participantes |
| 23 Relaciones Humanas | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 127 Participantes |
| 24 Salud Ocupacional | Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional (INFOTEP) | 127 Participantes |

Esta estrategia educativa incluye impartir una especialización técnica de tesorería, sensibilización sobre el decreto 15-17 de procedimiento y controles de compras y contrataciones, curso de SIGEL, procedimiento para el control de gastos y pago a proveedores.

Asimismo, cursos sobre la reforma de la administración financiera, ética del servidor público, inteligencia emocional, manejo de programas e internet, servicio al cliente e imágenes de restaurantes, contabilidad básica y salud ocupacional. También se impartió un diplomado en desarrollo de habilidades gerenciales.

APOSTANDO A LA CAPACITACIÓN A TRAVÉS DE ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Cabe destacar las alianzas asumidas por la entidad con instituciones y organismos estatales encargados de ofrecer los distintos cursos, talleres y diplomados. Entre los convenios firmados con entidades estatales figuran los Ministerios de Administración Pública (MAP) y de Hacienda, junto al Centro de Capacitación en Política y Gestión Fiscal (CAPGEFI), el Instituto de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) e INFOTEP Región Norte, la Autoridad Metropolitana de Transporte (AMET) y la Escuela Vocacional de las Fuerzas Armadas.

Recientemente, los CEED rubricaron un convenio con el Programa Mundial de Alimentos (PMA), para la realización de varios talleres en el transcurso de los años 2017 y 2018. Actualmente se han realizado dos talleres, uno en Santo Domingo, sobre planificación estratégica en el marco de la Hoja de Ruta OD2; y otro en Boca de Cachón y San Juan, cuyo programa de capacitación trató los temas de manipulación de alimentos, nutrición y conceptos básicos de cocina, por el chef instructor Wandy Roble y las analistas técnicas del PMA, Altagracia Fulcar y Lucila Ramón.

Con estos encuentros formativos han sido impactados los empleados de los comedores productores de Las Caobas, Cristo Rey, los Alcarrizos y la sede principal en Santo Domingo; y en el interior del país, los empleados radicados en las provincias Santiago, La Romana, Navarrete, Montecristi, La Vega, San Francisco de Macorís, Mao Valverde y San Cristóbal.

ERRADICAR EL ANALFABETISMO

Una de las metas principales del plan de formación y capacitación de la entidad, es la erradicación del analfabetismo en el personal. Hasta el día de hoy, han sido alfabetizados más del 90% del segmento de servidores públicos necesitados de estos vitales aprendizajes, ubicados tanto en la sede central como en los distintos comedores productores del país. Para cumplir con la meta, se efectuaron capacitaciones para alfabetizadores.



**ALGUNOS EJEMPLOS DE SUPERACIÓN
ESMERALDA SÁNCHEZ**

Esmeralda Sánchez, quien a la sazón ingresó a la institución asignada en el departamento de Carnicería, hoy se desempeña como parte del equipo de Limpieza Administrativa. Revela que tenía 15 años sin estudiar, y decidió dar el paso dada la motivación impregnada por Elizabeth Vásquez, analista del departamento de Capacitación y sus compañeras.

«Yo comencé en Prepara (alfabetización para adultos) en séptimo curso, luego me inscribí en el Liceo Ramón Emilio para hacer el octavo. Tomé las pruebas nacionales. No me fue muy bien porque se me quedó matemática

en la primera convocatoria, pero seguí hacia adelante, yo soy de las que digo que nunca se debe decir que no se puede, no importa lo que pase hay que seguir adelante. Me esforcé mas, la tomé en la segunda (convocatoria de exámenes) y la pasé. Desde el año 1998 no estudiaba. Tengo dos hijos y me siento muy bien cuando ven que su madre quiere aprender, eso los motiva; yo soy su ejemplo a seguir», comentó.

Esmeralda seguirá estudiando hasta graduarse en Psicología Industrial. Sus pilares para lograrlo son su esposo y su familia, quienes siempre la motivan a continuar.

MATRIZ DE CAPACITACIÓN 2017

| TÍTULO O CURSO | INSTITUCIÓN | CANTIDAD DE PARTICIPANTES A NIVEL NACIONAL |
|----------------|---|--|
| 25 | Introducción a la Administración Pública Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) | 32 Participantes |
| 26 | Taller sobre Pensión y Jubilación Ministerio de Hacienda | 25 Participantes |
| 27 | Taller del servidor público Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) | 11 Participantes |
| 28 | Taller de Cocina Saludable PMA y Comedores Económicos | 80 Participantes |
| 29 | Charla la Reforma Financiera del Estado, Actualidad y Próximos Pasos Centro de Capacitación en Política y Gestión Fiscal | 8 participantes |
| 30 | Introducción a la Administración Pública Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) | 23 participantes |
| 31 | Ética, Deberes y Derechos del Servidor Público Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) | 23 participantes |
| 32 | Gestión de Calidad en la Administración Pública Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) | 23 participantes |
| Total | | 993 Participantes |

ESMERALDA seguirá estudiando hasta graduarse en Psicología Industrial. Sus pilares para lograrlo son su esposo y su familia, quienes siempre la motivan a continuar.

CAPACITACIÓN ESPECIAL

| TÍTULO O CURSO | INSTITUCIÓN | CANTIDAD PARTICIPANTES A NIVEL NACIONAL |
|---|--|---|
| 1 Taller Cocina Saludable | Programa Mundial de Alimentación (PMA) | 35 Participantes |
| 2 Curso Taller Técnica de Documentación de Procedimientos Institucionales | Vicepresidencia de la República Dominicana | 38 Participantes |
| 3 Curso Taller Educación Vial | Autoridad Metropolitana de Transporte (AMET) | 55 Participantes |
| 4 Técnicas Básicas de Controles Internos | Contraloría General de la República | 05 Participantes |
| 5 Curso Auto Líder en Calidad | INDOCAL | 01 Participantes |
| Total: | | 134 Participantes |
| Total General: | | 1 ,127 Participantes |



ELIZABETH VÁSQUEZ

Analista de Recursos Humanos.

RIVAS, quien es madre soltera con dos niños, se siente orgullosa de haber superado múltiples obstáculos hasta acumular sus logros actuales.



MARLENIS RIVAS



Labora en el área de Limpieza Administrativa. Expresa con entusiasmo el deseo de convertirse en veterinaria. Para alcanzarlo, cursó el octavo grado en el programa «Quisqueya Aprende Contigo», junto a otros compañeros de trabajo, y desde entonces ha realizado múltiples cursos, como Informática, Secretariado Ejecutivo y Servicio al Cliente. Agradece al departamento de Capacitación de la institución, por brindarle oportunidades y facilidades para ampliar sus conocimientos y en-

caminarse hacia la consecución de sus aspiraciones.

Rivas, quien es madre soltera con dos niños, se siente orgullosa de haber superado múltiples obstáculos hasta acumular sus logros actuales. Y revela su motivación: «Mis hijos me dan mucho apoyo al ver el esfuerzo que hago, porque yo soy su guía; la representación de ellos, soy yo. Cuando me ven realizar mis tareas me preguntan si me dejaron muchas y se ríen», expresó mientras su voz se quebrantaba.

LA FAMILIA ESPACIO DESDE DONDE SE FORMA UNA SOCIEDAD EN VALORES

TEXTO Josefina Mendoza

La familia es un regalo que nos hace la vida y el mejor refugio que puede encontrar una persona ante las adversidades.



No hay nada más hermoso que la sonrisa que comunica el rostro de los miembros de una familia feliz; sin embargo, la falta de valores que impera en muchos hogares ha hecho que el respeto se pierda, por eso, hoy más que nunca, se hace urgente rescatar esos valores.

El hogar se debe estructurar con amor, comprensión, dedicación y paciencia para poder vivir en armonía.

Rosa Elizabeth Olivero, supervisora del Departamento de Control y Calidad de los Comedores Económicos del Estado, es un vivo ejemplo de que cuando hay amor no hay nada que pueda hacer sucumbir a una familia.

Olivero, quien también es contadora y educadora de profesión, asegura que a pesar de haberse

separado de su esposo ha podido mantener una relación de amistad con él, lo que ha beneficiado la salud mental y el bienestar de sus hijos.

Para esta mujer de valor, que lleva ya cinco años laborando en los Comedores Económicos, su hogar lo es todo y sus hijos Willmis Lisbeth Reyes Olivero, de 16 años; Wesley Reyes Olivero, de ocho; y Willy Pinales Díaz, de 23, representan el tesoro más valioso, que le motiva a dar lo mejor de sí misma cada día, pues sabe que ellos la toman como modelo y como tal siguen sus pasos.

Rosa Elizabeth sostiene que sí es posible mantener una relación armoniosa con el padre de sus hijos a pesar de estar separados, y confiesa que este nunca le ha dado la espalda, por el contrario, le ha

ayudado a sacar a su familia adelante sin permitir que su situación afecte a la familia que formaron.

Elizabeth, quien entra a su trabajo a las 7:15 de la mañana y sale a las 3:00 de la tarde, cuenta que hace todo lo posible para no perder el control de su familia, manteniendo la comunicación como el medio por excelencia para solucionar cualquier circunstancia adversa que pueda surgir y como la llave maestra para mantener la unión.

Divorciados desde hace ocho años, han podido sacar a su familia adelante, porque reina el amor por sus hijos, vínculo suficiente para mantener la paz en su entorno, a pesar de estar separados como pareja.



UNIDAD FAMILIAR: UN BÁLSAMO CONTRA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR

Manteniendo la unidad familiar podemos contribuir con la eliminación de la violencia intrafamiliar, flagelo que últimamente está lacerando a la sociedad dominicana.

Este año el número de víctimas continúa aumentando, hasta noviembre se ha registrado una cifra significativa de mujeres víctimas de sus parejas o exparejas.

Como consecuencia de los constantes feminicidios, los sectores públicos y de la sociedad civil han alzado sus voces de alerta, realizando campañas orientadas a contrarrestar estas situaciones. Desde el Ministerio de la Mujer se organizó una caminata, en la que los hombres marcharon contra la violencia hacia las mujeres, denominada «También es cosa de hombres».

Dicha caminata fue encabezada por la ministra de la Mujer, Janet Camilo, y hombres de las distintas instituciones gubernamentales y de entidades de la sociedad civil.

Una amplia delegación de hom-

bres, empleados de los Comedores Económicos, también se unió a la campaña y realizó la caminata. Para la ocasión, los hombres vistieron camisetas color naranja y portaron una rosa blanca, como símbolo de amor y respeto a la mujer.

Mientras, desde la Procuraduría General de la República (PGR), el Gobierno lanzó recientemente el Plan Nacional Contra la Violencia de Género, un plan multisectorial orientado a la acción con prevenciones específicas y con una visión general.

Con este Plan el Ministerio Público busca crear consciencia contra la violencia de género y reducir agresiones hacia las mujeres a manos de los hombres.

«Ni una sola», es una campaña que la PGR ha venido promoviendo a través de las redes, involucrando diversas personalidades del ámbito artístico y otras personas. Esta tiene el propósito de sensibilizar a la ciudadanía sobre la urgencia de detener la violencia contra las mujeres.

La campaña, puesta en marcha en el marco del Plan Nacional contra la Violencia de Género, consiste en piezas creativas para su difusión a través de los medios escritos, televisivos, radiales y las redes sociales, con distintos contenidos orientados a ponerle fin a las diferentes modalidades de agresión contra las mujeres y los feminicidios.

La campaña «Ni una sola» es una de las 22 acciones del Plan Nacional Contra la Violencia de Género, focalizada en la solución del problema, siendo esta la primera campaña que se realiza luego de evaluaciones y análisis técnicos de las diferentes modalidades de ese delito.

La más reciente campaña la ideó la Vicepresidencia de la República, escenificando un episodio de celos de un hombre con su mujer. La discusión surgió en el partido de béisbol entre Tigres del Licey y Leones del Escogido, y se transmitió en vivo en pantalla gigante en el Estadio Quisqueya Juan Marichal.

Ejecutorias del 2017

TEXTO Francia Valdez

Comedores Económicos del Estado, como una de las instituciones que compone el Gabinete de Coordinación de Políticas Sociales del Gobierno Central, bajo la coordinación de la Vicepresidencia de la República, al concluir este 2017 exhibe logros tangibles.

Comedores Económicos del Estado, una de las instituciones que compone el Gabinete de Políticas Sociales del Gobierno Central, bajo la coordinación de la Vicepresidencia de la República, al concluir este 2017 exhibe logros tangibles. En esta edición presentaremos una panorámica resumida de la ardua y fructífera gestión institucional a favor de la población dominicana, que ampliaremos en próximas publicaciones.

Durante la gestión del licenciado Nicolás Calderón como director general, la institución se encuentra en un continuo proceso de fortalecimiento, tanto institucional como de los programas que ejecuta, dirigidos a beneficiar a la población de escasos recursos económicos en todo el territorio nacional.

- ◆ Al principio del mes de diciembre, Comedores Económicos había ejecutado casi la totalidad de su presupuesto general por un monto de RD\$1,535,095,346.
- ◆ En cuanto a la producción de alimentos cocidos, este año el organismo registró un total de 785,183,528 raciones.
- ◆ Mientras que de raciones crudas fueron distribuidas 832,130,142.
- ◆ Durante el año 2017, Comedores Económicos ha contribuido con los objetivos y líneas de acción de la END.
La Ley 1-12 orgánica de la

Estrategia Nacional de Desarrollo, nos indica una visión a largo plazo, la cual expresa lo siguiente:

«República Dominicana es un país próspero, donde las personas viven dignamente, apegadas a valores éticos y en el marco de una democracia participativa que garantiza el Estado social y democrático de derecho y promueve la equidad, la igualdad de oportunidades y la justicia social, que gestiona y aprovecha sus recursos para desarrollarse de forma innovadora, sostenible y territorialmente equilibrada e integrada y se inserta competitivamente en la economía global».

La institución está trabajando arduamente en coordinación con los Ministerios de Economía, Planificación y Desarrollo (MEPyD) y de la Presidencia, para llevar a cabo un incremento de la cobertura social.

Con la ampliación de los programas y proyectos, se espera mejorar los indicadores de desarrollo económico y social, entre lo que citamos: Pobreza Extrema, Hambre, Desnutrición Global, Desnutrición Infantil, Salud Materna, y Desigualdad Social.

PROGRAMAS

La institución ha dado continuidad a los programas implementados durante todo el año 2017. Estos son:

- ◆ Asistencia Alimentaria a Envejecientes.



La institución está trabajando arduamente en coordinación con los ministerios de Economía, Planificación y Desarrollo (MPEyD) y de la Presidencia, para llevar a cabo la ampliación de la cobertura social.

- ◆ Operativos de Intervención Comunitaria.
- ◆ Programa de Ventas Populares.
- ◆ Programa de Alimentación Móvil (PAM), entre otros, ampliando su cobertura con el fin de beneficiar a más personas de escasos recursos en todos los sectores marginados del país.

OTROS LOGROS

- ◆ La adquisición de una flotilla vehicular, que ha estado contribuyendo al mejor desenvolvimiento de los Comedores Económicos. (Este año se adquirió una flotilla de autobuses para transportar a los empleados).
- ◆ El nuevo comedor de Boca de Cachón, que se ha constituido en modelo en la República Dominicana.

PROGRAMAS Y PROYECTOS

A) PROYECCIÓN DE PLANES HACIA EL PRÓXIMO AÑO

Para el año 2018 la institución tiene en agenda una serie de acciones para continuar contribuyendo con los objetivos del Plan Estratégico Institucional (PEI), entre las que se destacan:

- ◆ Actualización de la infraestructura tecnológica, para desarrollar los sistemas internos de comunicación efectiva.
- ◆ Mayor cobertura de los programas vigentes.
- ◆ Ampliar la infraestructura o planta física de la Sede Central
- ◆ Desarrollar un sistema de gestión de calidad.
- ◆ Inclusión de la valoración de riesgos en los planes operativos departamentales.
- ◆ Estudios y encuestas de percepción de la calidad de los servicios ofrecidos.

CONTRIBUCIÓN A LOS OBJETIVOS DEL MILENIO

La República Dominicana cumple el primero de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM-1), alcanzando el reto de «Hambre Cero», una iniciativa impulsada por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), que desde Comedores Económicos del Estado se ha estado cumpliendo a cabalidad.

La pobreza se redujo en un 6%, del año 2012 al 2014, miles de dominicanos han salido de esta condición.

PROGRAMAS

- ◆ Programa de Ventas Populares (PVP)
- ◆ Programa de Ventas Virtuales
- ◆ Ampliación del Programa de Alimentación Móvil (Cocina Móvil)

PROYECTOS

CONSTRUCCIÓN DE COMEDORES

- 1 Comedor de Cristóbal, en el Municipio de Cristóbal, Provincia Independencia, Región Enriquillo, tendrá con una capacidad instalada para 10,000 raciones diarias y beneficiará a una población de 6,431 habitantes, abarcando a Batey 8 y 9.



Además del aumento que se hizo este año a casi el 50% de la empleomanía, Calderón también tiene en proyecto hacer efectivo ese aumento al 100% de la nómina de la institución.



2 Comedor de Galván, en el Municipio de Galván, Provincia Bahoruco, Región Enriquillo, con una capacidad instalada de 2,000 raciones diarias, este comedor se instalará en un local donado por el Instituto Postal Dominicano (Inposdom).

3 Comedor de Batey 6, en el Distrito Municipal de Santa Barbará (Batey 6) Municipio de Tamayo, Provincia Bahoruco, Región Enriquillo, con una capacidad instalada de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 26,772, habitantes.

4 Comedor de La Victoria, en el Distrito Municipal La Victoria, municipio Santo Domingo Norte, provincia Santo Domingo, con una capacidad instalada de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 60,922 habitantes.

5 Comedor de Bohechío, en el Municipio de Bohechío, provincia San Juan, con una capacidad instalada de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 2,394 habitantes.

6 Comedor de Arroyo Cano, en el Distrito Municipal Arroyo Cano, municipio de Bohechío, provincia San Juan, con una producción de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 3,109 habitantes.

7 Comedor de Arroyo Cano, en el Distrito Municipal Arroyo Cano, municipio de Bohechío, Provincia San Juan, con una capacidad instalada de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 3,109 habitantes.

8 Comedor de Los Llanos, en el Municipio de Los Llanos, provincia San Pedro de Macorís, con una capacidad instalada de 10,000 raciones diarias, beneficiará a una población de 14,901 habitantes.

BENEFICIOS PARA LOS EMPLEADOS

Además del aumento salarial que se hizo este año a casi el 50% de la empleomanía, Calderón tiene en proyecto hacer efectivo ese aumento al 100% de la nómina de la institución. También serán beneficiados con el incremento de su salario unos 106 servidores que serán pensionados.

Como resultado del manejo pulcro de los recursos, la gestión de Calderón ha podido beneficiar a sus colaboradores con un bono o salario 14, para fin de año.

LA ADMINISTRACIÓN DE COMEDORES TRABAJA EN LA MEJORA CONTINUA DE SUS PROCESOS

TEXTO Francia Valdez

Desde la administración de los Comedores Económicos (CEED), las máximas autoridades siguen dando pasos firmes para una gestión apegada a la transparencia y optimizar los recursos públicos, lo que se refleja en más y mejores beneficios para los sectores vulnerables del país.

Avanzando hacia esa dirección, se adhirió a los lineamientos trazados desde el Gobierno central que encabeza el presidente de la República, Danilo Medina, cuyo resultado ha sido la identificación e implementación de procedimientos y herramientas modernas a fin de fortalecer los procesos institucionales existentes en los CEED, y la adopción de nuevas formas gerenciales dirigidas a la administración de entidades estatales.

En el marco de los esfuerzos que realiza la institución para promover la oportuna integración de herramientas que permitan ofrecer mejoras continuas del servicio a la ciudadanía, el director general de los CEED presentó la primera Carta Compromiso al Ciudadano.

100% POR LAS NORMAS BÁSICAS DE CONTROL INTERNO

La institución obtuvo el 100% en el levantamiento del cumplimiento de los requerimientos para la aplicación de la Norma Básica



de Control Interno (NOBACI), por parte de la Contraloría General de la República.

De acuerdo al seguimiento cuatrimestral de la Contraloría, el organismo implementó los cinco componentes del Control Interno: Ambiente de Control, Valoración y Administración de Riesgos, Actividades de Control, Información y Comunicación, y Monitoreo y Evaluación.

Respecto a los procesos de compra de alimentos destinados a personas de escasos recursos económicos, estos son adquiridos mediante licitación.

El más reciente fue el procedimiento de urgencia, con la referencia CEE-PU-002-2017, para la

adquisición de alimentos y bebidas, desechables, limpieza, higiene y otros.

En cuanto a evidencias, todos los procesos y ejecutorias son publicados en su plataforma digital, compuesta por el portal y las redes sociales de Facebook, Twitter, YouTube e Instagram.

Asimismo, nuestra Comisión de Ética, conformada recientemente, ha realizado cursos y talleres sobre ética en la administración.

Actualmente se trabaja en la definición de herramientas y procesos para lograr la Certificación NORTIC, de la Oficina Presidencial de Tecnologías de la Información y Comunicación (OPTIC).

Nuestra Carta Compromiso al Ciudadano

**GARANTÍA DE TRANSPARENCIA, SERVICIO OPORTUNO
Y DE CALIDAD**

TEXTO Francia Valdez

La administración de Comedores Económicos presentó su Carta Compromiso al Ciudadano, documento en el que se puede encontrar información relativa a los servicios que presta la institución, la forma de acceder a ellos y cómo reportar alguna queja u ofrecer sugerencias.



El administrador general de la institución, Nicolás Calderón, junto al ministro de Administración Pública (MAP), Ramón Ventura Camejo, puso el documento a disposición del público, cumpliendo con el Decreto 211-10, que ordena su elaboración con el objetivo de garantizar que el usuario reciba un servicio oportuno, así como para fomentar la mejora continua.

Al pronunciar las palabras del acto, donde agradeció el acompañamiento del MAP, el



funcionario explicó que uno de los objetivos de este instrumento es lograr altos niveles de eficiencia operativa, de apoyo y asistencia a los sectores más vulnerables del país.

Desarrollar una gestión administrativa eficiente como soporte a los planes sociales de la Presidencia de la República para que lleguen a los más necesitados, haciendo énfasis en su ejecución y en el control de riesgos y gastos.

Mejorar la productividad en todos los procesos y sus tiempos de respuestas en las operaciones, especialmente en situaciones de emergencia e incidencia de fenómenos naturales, entre otros aspectos.

De su lado, Camejo valoró el hecho de que los Comedores Económicos asuma la Carta Compromiso, por constituirse en una herramienta con estándares de calidad internacional.

«La Carta Compromiso es un instrumento para garantizar transparencia, eficacia, servicios de calidad de alto nivel, así como una mayor participación del ciudadano en el diseño de políticas públicas», sostuvo el funcionario, al tiempo que manifestó que la Carta genera confianza y credibilidad en las instituciones.



Tras felicitar a Calderón por su gestión innovadora al frente de Comedores Económicos, el ministro Camejo ofreció su colaboración para que la institución logre la Certificación ISO.

La Carta Compromiso al Ciudadano estará disponible en formato digital, en la página de internet de CEED, y orienta a usuarios y población en general sobre los siguientes ámbitos institucionales:

- Transparencia
- Higiene
- Calidad
- Amabilidad
- Servicio oportuno



DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS E INSTALACIÓN COMEDOR EN SAN JOSÉ DE LOS LLANOS DE SPM

TEXTO Depto. de Comunicación

El Gobierno, a través de los Comedores Económicos del Estado (CEED), instalará un Comedor productor en el sector Las Palmas, municipio San José de Los Llanos, provincia San Pedro de Macorís, para beneficiar de forma directa a más de 3,000 personas cada día.

El anuncio lo hizo el administrador general del organismo, Nicolás Calderón, quien manifestó el interés del primer mandatario de la Nación, Danilo Medina, de acudir en auxilio de los habitantes residentes en el municipio Los Llanos, mediante acciones inmediatas para mejorar sus condiciones de vida.

La nueva infraestructura y la distribución alimenticia han sido posibles gracias a una alianza estratégica con la alcaldía de este municipio, unida al respaldo de sus líderes comunitarios. El Comedor funcionará en un centro facilitado por la Asociación de Mujeres en Acción, ONG que trabaja por el bienestar de su comunidad, que agradeció el apoyo gubernamental, junto a las autoridades de la mencionada demarcación.

En las próximas dos o tres semanas la obra estará terminada y podrá ser entregada a la comunidad, para producir diariamente más de 5,000 raciones de comidas, con un aumento progresivo en la elaboración de raciones cocidas



en proporción al incremento de los sectores adyacentes que requieran sus servicios.

Calderón destacó que el Gobierno está concentrando todos sus esfuerzos para garantizar que a ningún dominicano le falte una alimentación adecuada a través de los CEED, e indicó que «este Comedor es de suma importancia, ya que viene a contribuir con la lucha frontal del Gobierno contra el hambre en República Dominicana; la meta es alcanzar el Hambre Cero, que es uno de los principales Objetivos del Milenio».

ENTREGA DE ALIMENTOS CRUDOS

Como parte de las acciones sociales, Nicolás Calderón organizó en este municipio un operativo en el que se entregaron miles de combos con los productos básicos de la canasta familiar, para garantizar la alimentación en los hogares de escasos recursos económicos.

La distribución realizada, casa por casa, se desarrolló en los sectores Las Palmas, Las Palomas, Yaguada y Los Coquitos.

También les fueron entregados chalecos reflectores a motoristas, de esa demarcación, para que estén debidamente identificados durante su jornada laboral.

LOS MINAS

Como siempre ocurre los primeros sábados de cada mes, cientos de personas recibieron las raciones de alimentos crudos correspondientes a noviembre, dentro del programa especial para envejecientes, embarazadas, madres solteras invidentes o con otra discapacidad, en el sector de Los Mina, Santo Domingo Este.

Fueron distribuidas unas 5,000 raciones de alimentos crudos a residentes de varios sectores de dicho municipio.

Los combos contienen 15 libras de arroz, una libra de aceite, dos libras de habichuelas, espaguetis, salsa de tomate, sazón en polvo, ajo en pasta, harina y sardina, entre otros productos.

En representación del titular del organismo, encabezaron el operativo el gerente Financiero, José Torres; y los encargados Daniel Casilla, de Almacén; Víctor M. Hurtado, de Donaciones; e Ismael S. García, de Control de Calidad.

LA NUEVA INFRAESTRUCTURA Y LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA HAN SIDO POSIBLES GRACIAS A UNA ALIANZA ESTRATÉGICA CON LA ALCALDÍA DE ESTE MUNICIPIO, UNIDA AL RESPALDO DE SUS LÍDERES COMUNITARIOS.



Más de un millón de personas disfrutarán de las 400 cenas populares en Navidad

TEXTO División de Comunicaciones



Como cada año, el Gobierno llevará alegría a la población dominicana con la celebración de unas 400 cenas populares, con motivo de las festividades navideñas, que abarcarán barrios de la capital y la totalidad de las provincias.

Con estas cenas populares, que se realizarán a través de los Comedores Económicos del Estado (CEED), y la entrega de alimentos crudos, serán beneficiadas alrededor de 1,200,000 personas en todo el territorio nacional, para lo cual se han invertido unos 200 millones de pesos.

El director general de los Comedores Económicos, Nicolás Calderón, informó que en estas festividades también participan el Ministerio de Interior y Policía, las gobernaciones y las alcaldías.



Vistas panorámicas de fiestas navideñas realizadas en diversas zonas del país.

Los comensales disfrutarán de una rica cena navideña, compuesta del tradicional moro de gandules, pollo al vino, cerdo asado, ensalada rusa, pan telera, manzanas y uvas.

Anunció que el 23 de diciembre se servirá un almuerzo navideño gratis en todos los comedores, a nivel nacional, como cierre de las actividades ordinarias de fin de año.

Al igual que las demás entidades participantes en estas festividades, los CEED incluirán presentaciones artísticas, y cuentan con la debida planificación, logística y organización de las amenidades.

En el caso de los Comedores Económicos, se licitaron los productos que

serán utilizados en la preparación de las cenas.

«El Gobierno está impulsando medidas para que la población tenga una Navidad segura. Serán actividades abiertas para que toda la población, sin ninguna distinción, participe en familia. El Gobierno está muy empeñado en hacer estas festividades para las familias en esta época navideña», reveló el titular.

La dirección del país también entregará alimentos crudos para que las familias preparen en sus casas las cenas de Nochebuena y Navidad. Estos alimentos se entregarán a través del Programa Seguro, que coordina el Ministerio de Interior y Policía.

La utilización de la flotilla de cocinas móviles es de vital importancia en esta época,

ya que las unidades son diseminadas en toda la geografía nacional para la preparación de las cenas.

«Estas navidades serán muy alegres porque el Gobierno está trabajando en garantizar seguridad, además de las fiestas y cenas populares a través de las gobernaciones, Comedores Económicos y otras autoridades provinciales».

El director de la institución exhortó a la población a disfrutar al máximo de las festividades navideñas, «que sepan que hay un Gobierno trabajando para que así sea, tomando todas las medidas en cuando a la seguridad y todas las facilidades».

Llamó a la ciudadanía a no cometer excesos y a actuar con prudencia para que «ten-gamos unas felices pascuas y prospero año nuevo».



La Navidad es una de las épocas que esperamos con mayor expectación cada año. Los preparativos para celebrar sus tradicionales festejos, nos generan sentimientos de alegría, nostalgia y solidaridad que, junto a la felicidad de compartir y reencontrarnos con familiares, amigos, compañeros de trabajo y de estudios, alimentan nuestra espiritualidad.

Este tiempo mágico, en el que vivimos momentos sutiles e inolvidables matizados por las sonrisas espontáneas es, además, la ocasión propicia para disfrutar al máximo de las delicias gastronómicas de la cocina dominicana, en la cena de Nochebuena. Y es que el banquete del 24 de diciembre engalana las mesas de las familias dominicanas, que preparan un menú cargado de sabores característicos de las cocinas criollas.

¿Cuáles platos se sirven en las mesas dominicanas esta noche especial? ¿Cómo se preparan? En esta edición, le presentamos las delicias tradicionales, para que ofrezca a los suyos la mejor cena de estas fiestas decembrinas.

DELICIOSA

Cena de Navidad

ESTILO DOMINICANO

CHEF Wandy Robles Lamouth, MSC / Isaura Jiménez Espino



MORO DE GUANDULES

INGREDIENTES

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| 3 Tazas Arroz | 1 Unid. Cebolla |
| 4 Tazas agua caliente | 1 Taza Pasas (opcional) |
| 1 Lata Guandules | Sal |
| 2 Cdas. Ajo | Cilantro picadito |

PREPARACIÓN

- 1 Poner en una sartén el aceite, el ajo y la cebolla. Dejar sofreír, añadir los guandules y dejar que sofrían por dos minutos. Añadir el arroz y moverlo con la mezcla anterior.
- 2 Luego añadir el agua y dejar que seque, y tapar por 20 minutos a fuego lento. Ajustar la sal.
- 3 Antes de servir, agregar el cilantro picado y revolver.
- 4 Servir y disfrutar.

PIERNA DE CERDO A LA DOMINICANA

INGREDIENTES

| | |
|--|------------------------------|
| 1 Unid. Pierna de cerdo (mínimo 18 libras) | ¼ Taza jugo de naranja agria |
| 2 Paqt. Cilantro | 3 Cdas. Aceite de oliva |
| 3 Cdas. Mostaza | Sal y pimienta al gusto |
| ¼ Taza Ajo | |

PREPARACIÓN

- 1 Quitarle toda la piel a la pierna de cerdo y reservar.
- 2 Mezclar y triturar el cilantro, mostaza, ajo y aceite de oliva. Ajustar la sal y la pimienta.
- 3 Hacerle huecos a toda la pierna y sazonar con la mezcla anterior. Procure que quede untada de la sazón en todas partes.
- 4 Sazonar un poco la piel y ponerle el jugo de la naranja por ambas partes, y colocarla sobre la pierna ya sazonada (esto es para que el cuerito se ponga duro y crocante).
- 5 Llevar al horno a 350° c., de 3 a 4 horas, o hasta que la pierna esté bien cocida.





ENSALADA VERDE CON TOMATES Y UVAS

INGREDIENTES

6 Unid. Tomates de ensalada

1 Paqt. Lechuga romana criolla

½ Libra Uvas cortadas por la mitad

2 Cdas. Vinagre

1 Cda. Salsa de soya

1 Cda. Azúcar

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Cortar las uvas por la mitad y los tomates en lonjas. Lavar bien la lechuga y ponerla en un platón. Colocar las ruedas de tomate y las uvas sobre la lechuga.
- 2 Hacer un aderezo con los demás ingredientes y verterlo sobre la ensalada al momento de servir.

AGUINALDO NAVIDEÑO

*Alegre vengo de la montaña,
de mi cabaña que alegre está.*

*Y a mis amigos les traigo flores
de las mejores de mi rosal.*

*Y a mis amigos les traigo flores
de las mejores de mi rosal*



MANZANAS GLASEADAS

INGREDIENTES

4 Unid. Manzanas

6 Tazas agua

2 Unid. Limón

4 Hojas menta

4 Bolas helado o crema

PARA EL ALMÍBAR

1 Taza agua

2 Tazas azúcar

1 Cda. Canela

3 Cdas. Licor de granadina

1 Pizca Sal

PREPARACIÓN

- 1 Quitar el corazón de las manzanas, y ponerlas a hervir en agua y jugo de limón hasta que se ablanden completamente. Retirar del agua y reservar en un platón para servir.
- 2 Preparar el almíbar con todos los ingredientes.
- 3 Cuando esté listo el almíbar, verterlo sobre las manzanas y servir con el helado o crema. Decorar con una hoja de menta. Puede servir las manzanas frías o calientes, como prefiera.





EL ARROZ

REY DE LA MESA DE LOS DOMINICANOS

TEXTO Pamela Sánchez

El arroz es usado en la alimentación básica de más de 3,000 millones de personas alrededor del mundo, convirtiéndose en el segundo alimento de mayor importancia, ya sea por su textura, sabor o su versatilidad para elaborar diferentes platos.

En República Dominicana el arroz no puede faltar en la mesa, siendo el preferido de los dominicanos, forma parte importante de la canasta básica familiar, con una producción de más de doce millones de quintales en lo que va del año, se convierte en un rubro que contribuye significativamente con el Producto Interno Bruto (PIB).

Cabe destacar que el país es autosuficiente en la producción de este cereal, consumiendo el 97%

de su producción y exportándose tan solo el 3%. Las regiones con mayor porcentaje en la producción de este grano son la nordeste, noroeste, norcentral y suroeste. Moviliza más de RD\$ 25,000 millones en los diferentes eslabones de la cadena de comercialización, favoreciendo a más de 30,000 productores de manera directa y otras 250,000 personas de forma indirecta.

El arroz es cultivado bajo el sistema de riego (aproximadamente el 98% del área sembrada), y existen dos épocas principales



de siembra que abarcan desde diciembre a abril y de junio a agosto. En la región sur, es sembrado básicamente una vez al año, debido a la escasa disponibilidad del agua de riego.

La producción de arroz en nuestro país ha tenido grandes avances con las mejoras de semillas, nuevas técnicas de sembrado y el desarrollo tecnológico para ayudar a la fortaleza de los cultivos.

«UNA COMIDA SIN ARROZ NO ES COMIDA»

Comedores Económicos ha licitado más de 50,000 quintales en el año 2017, por ser un grano de consumo masivo para los más de diez millones de dominicanos y, asimismo, parte importante del menú diario que degustan los más de 120,000 usuarios que visitan sus 37 comedores productores y 40 unidades de cocinas móviles distribuidos a nivel nacional. También forma parte de los artículos de las bolsas alimentarias que contienen los productos

básicos de la canasta familiar y que son entregadas en forma de ayuda a cientos de ciudadanos.

«Una comida sin arroz no es comida», «si no he comido arroz siento que no he comido», son algunas de las expresiones de los comensales que visitan diariamente la institución.

Inspección del arroz en Comedores Económicos

El arroz utilizado en Comedores Económicos es del tipo grado A, súper selecto, seleccionado mediante licitación pública, en sujeción a la Ley de Compras y Contrataciones. El departamento de Control de Calidad toma una muestra, para fines de someterla a los análisis de rigor y verificar que el producto cumpla con los estándares establecidos. Este exhaustivo procedimiento se realiza para cada saco del cereal que llega a los almacenes, calándose el 0.5% de cada saco.





PRINCIPALES VARIEDADES DE ARROZ QUE SE CULTIVAN EN EL PAÍS

| | |
|----------------|-------------|
| PROSEQUISA-4 Y | YOCAHU |
| 5 JUMA 57 Y 67 | PUITA |
| IDIAF-1 | CRISTAL 100 |
| JARAGUA | ESMERALDA |

Variedades

El género *Oryza* incluye varias plantas silvestres y dos especies cultivadas: la *Oryza sativa* de origen asiático y la *Oryza glaberrima*, originaria del delta del río Níger en África.

En cuanto a las variedades, las principales son: el arroz blanco, de grano alargado, al que se le ha retirado la cáscara y el afrechillo; el arroz integral, que conserva la mayor parte de la cutícula que cubre al grano, lo que le proporciona un cierto tono marrón; el arroz rojo, de procedencia asiática, llamado así porque los granos tienen una capa de cáscara roja; y el arroz negro, también de origen asiático, rico en vitamina B y oligoelementos, el cual se caracteriza por una delgada capa de afrecho negro, que encierra un grano blanco. El arroz integral contiene una cantidad importante de fibra alimenticia.

Almacenamiento

Se conserva en lugares secos y frescos y no es recomendable preservarlo en el frigorífico.

Valores Nutricionales

Es una fuente de carbohidratos en forma de almidones, aporta pequeñas cantidades de proteínas y algo de grasa; también vitaminas y minerales, especialmente fósforo y vitamina B3. Es una fuente muy limitada de minerales, especialmente hierro, calcio y zinc.

Arroz fortificado

El arroz, a pesar de ser un alimento básico en muchos países de bajos ingresos, es una fuente baja en micronutrientes, lo cual afecta a millones de personas en el mundo que basan su ingesta diaria fundamentalmente con el cereal, y por tanto se subalimentan.

Como forma de erradicar esta problemática eficazmente, algunos países de Asia, y América Latina y el Caribe, han implementado el fortalecimiento vitamínico del arroz para mejorar la nutrición de la población.

En República Dominicana, como una manera de generar políticas públicas dirigidas a buscar una solución a este tema, desde la Vicepresidencia de la República, en coordinación con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Ministerio de Salud Pública, se está creando una ley que establezca como obligatorio que los productores nacionales fortifiquen el arroz en su producción, con el objetivo de contrarrestar, con esta medida, los niveles de desnutrición.

Cabe resaltar que el proceso de fortificación no afecta el cereal, ni altera el sabor, la textura ni el precio final hacia el consumidor.



COMO UNA GRAN FAMILIA

Empleados disfrutaron de su fiesta de Navidad

TEXTO Marcos Lozano



En un ambiente de gran algarabía los empleados de Comedores Económicos del Estado a nivel nacional disfrutaron de un esplendido agasajo que, con motivo de las festividades navideñas, fue celebrado en el Salón Independencia del Club del Ministerio de Defensa.

Los más de 1,000 colaboradores de la institución degustaron de un rico buffet preparado en casa y disfrutaron una amplia cartelera de artistas e intérpretes de varios géneros musicales. El director general de Comedores, licenciado Nicolás Calderón, quien estuvo acompañado de su esposa, la licenciada Celina Rodríguez de Calderón e hijos, así como de otros miembros de su familia, dispuso la entrega de 3,500,000 pesos de premios en bonos para el personal.



BENEFICIOS PARA LOS COLABORADORES

Al pronunciar las palabras de bienvenidas del encuentro festivo, Calderón hizo importantes anuncios para beneficio de los empleados y enumeró algunas de las ejecutorias de este año que casi termina.

Asimismo, el funcionario destacó y agradeció la dedicación de los colaboradores de la institución durante todo el año a favor de los sectores más vulnerables del país.

Como parte de las acciones en beneficio de los empleados, anunció la entrega del sueldo 14, por segundo año consecutivo, así como concederles libre el día de su cumpleaños, lo que generó el intenso plauso de un público eufórico.

«Ustedes se lo merecen porque son personas sacrificadas durante todo el año, que diariamente se levantan de madrugada y cada día se entregan a la mejor causa que puede haber en la vida... servir al prójimo», manifestó Calderón en reconocimiento del trabajo de cada uno de sus colaboradores.



*Fueron sorteados
ciento ocho premios de 25,000
seis por valor de 50,000
cinco con un valor de 100,000
para un total de 3,500,000 pesos*





CON SUS PREMIOS EN MANOS

Entre los intervalos de cada presentación artística, en un ambiente muy animado, se fue realizando el sorteo para todos los empleados, cuyos ganadores regresaron a casa con su dinero en bonos en sus manos.

Fueron sorteados 108 premios de 25,000 pesos, seis por valor de 50,000, así como cinco premios con un valor de 100,000 pesos, para un total de 3,500,000 pesos.

El sorteo estuvo a cargo del gerente Financiero, José Torres; el encargado de Recursos Humanos, Ignacio Pérez; y la encargada de Contabilidad, Eduarda Durán.

La institución cada año organiza un encuentro en diciembre junto a todos sus empleados, con el fin de celebrar la Navidad y compartir con cada uno de ellos, estableciendo lazos de fraternidad y compañerismo.

Orquestas como Johnny Ventura, Toño Rosario, Sergio Vargas, Krissy, Joe Veras, El Mayor, Yiyo Sarante y The New York Band, pusieron a bailar a todos los colaboradores de Comedores Económicos.



Como parte de las acciones en beneficio de los empleados, anunció la entrega del sueldo 14, por segundo año consecutivo, así como concederles libre el día de su cumpleaños, lo que generó el intenso plauso de un público eufórico.



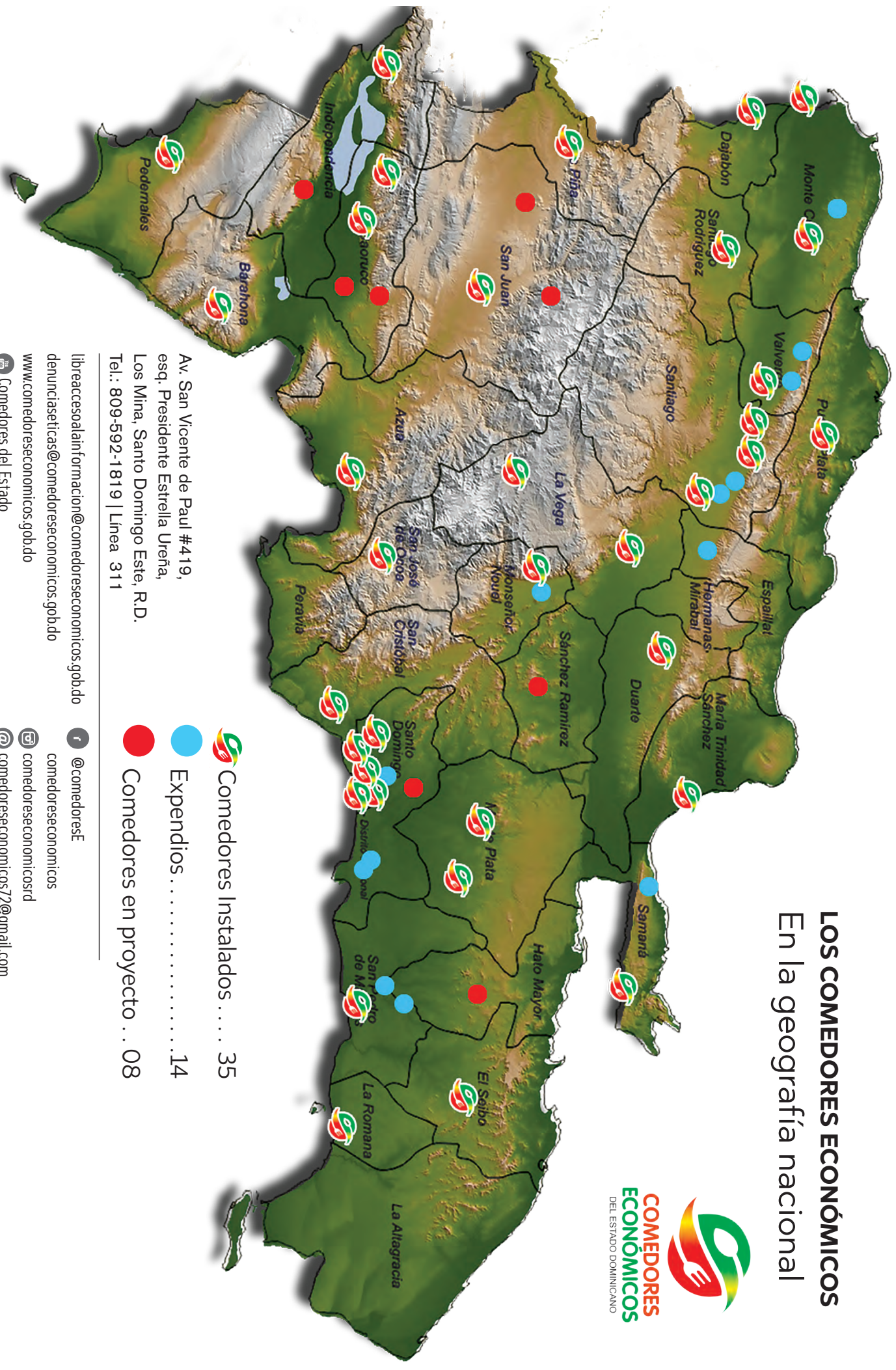
RECONOCIMIENTO

En reconocimiento a su trato afable y su preocupación por el bienestar de quienes más lo necesitan, desde la posición al frente de la institución, Nicolás Calderón fue sorprendido con la entrega de dos placas.

Un reconocimiento le fue entregado por parte del personal del Comedor de Las Caobas y el otro por parte del equipo de la División de Comunicación.

LOS COMEDORES ECONÓMICOS

En la geografía nacional



Comedores Instalados 35

Expendios 14

Comedores en proyecto . . . 08

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

libraccesoalainformacion@comedoreseconomicos.gob.do

denunciasecticas@comedoreseconomicos.gob.do

www.comedoreseconomicos.gob.do

Comedores del Estado

@comedorese

comedoreseconomicos

comedoreseconomicosrd

comedoreseconomicos72@gmail.com



**COMEDORES
ECONÓMICOS**
DEL ESTADO DOMINICANO

**El Gobierno, a través de CEED,
comprometido con la
alimentación de los sectores
vulnerables del país.**

COMEDORES ECONÓMICOS
DEL ESTADO DOMINICANO



¡Tres cuarto de siglo sirviendo al país!