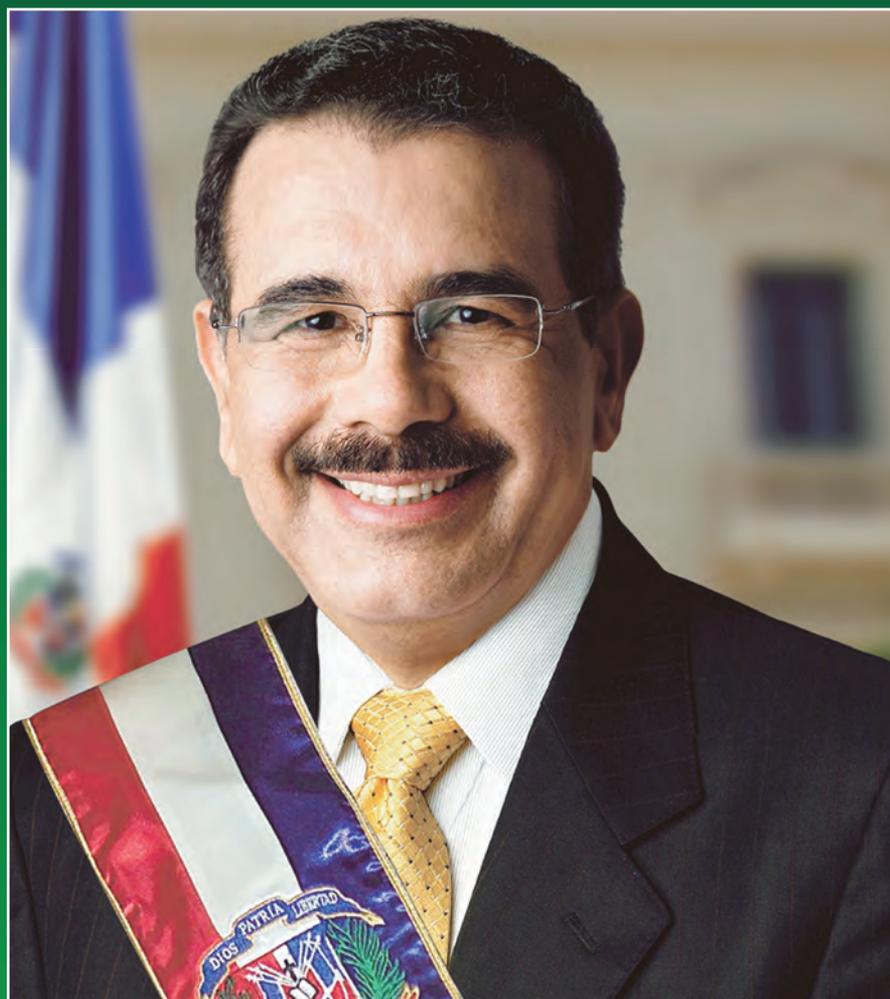




**Despacho Primera
Dama y Comedores**
firman acuerdo de cooperación



*“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
JOSÉ MENDEZ
FUENTES EXTERNAS

Dirección de Arte
Diseño Editorial
Tratamiento de Imágenes
EMILIO TERRERO & ASOCIADOS

Diseño Contraportada,
Artes Institucionales y Mapa
MARY GAUTREUX

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.

AÑO 2
7

JUNIO 2019

Contenido

10 **PERSONAL VALIOSO**
Producción, soporte principal de Comedores Económicos



ACCIONES

16 Brindamos apoyo alimentario a estudiantes de la UASD



18 Representante PMA destaca importante papel de Comedores Económicos

20 Operativo Semana Santa 2019
Miles de raciones de alimentos servidas a brigadistas

SINERGIA

22 Despacho Primera Dama y Comedores Económicos acuerdan suplir desayuno, comida, merienda y cena en actividades de programas



30 **TU VOZ (Testimonio)**
Municipes de SDN ven ahorro muy significativo con programa de cocinas móviles

33 **ÉTICA**
Comedores obtiene máxima puntuación en cumplimiento plan de trabajo Comisión de Ética Pública

37 **NUTRICIÓN**
Hortalizas esenciales para la dieta diaria

40 **RECETAS**
Pasta con Salami
Pastelón de Maduros, Vainitas y Queso

41 **DEPORTES**
Contribuimos con el fomento del deporte con el auspicio de eventos en diferentes disciplinas

42 **NOSOTROS**
Historia, Visión. Misión y Valores CEED

REPORTAJES



GRAN ENTUSIASMO

7 entre habitantes de Santa Bárbara (Batey 6) en Bahoruco por nuevo comedor



MILES DE PERSONAS SE BENEFICIAN

40 con programa gubernamental de asistencia alimentaria



COMEDORES ECONÓMICOS:

27 Vital en temporada ciclónica

Editorial

77 años ejecutando una política alimentaria en beneficio de una gran población

Desde hace 77 años, desde los Comedores Económicos del Estado, el Gobierno dominicano viene ejecutando políticas sociales que, en términos alimentario, benefician a miles de personas de escasos recursos en toda la geografía nacional.

Desde 1942 a la fecha, la institución cuenta con una estructura que abarca a toda la geografía nacional, que aunque no hay centro de producción de alimentos (comedores) en las 32 provincias, también disponemos de una florilla de cocinas móviles que bien pueden ser trasladadas a cualquier rincón del territorio nacional en el momento que se requiera.

Pese a la capacidad de respuesta para asistir a las personas que lo necesiten, continuamos haciendo esfuerzos para mejorar y ampliar nuestra capacidad de servicios.

Los esfuerzos por mejorar y ampliar la capacidad de Comedores Económicos no se detienen.

A esos esfuerzos se suman los dos nuevos centros productores de alimentos ya terminados, uno en la comunidad de Cristóbal, en Jimaní, provincia Independencia, y otro en Santa Bárbara (Batey 6), provincia Bahoruco, con capacidad para alimentar a más de 40 mil personas diariamente.

Estas dos nuevas iniciativas tendrán un significativo impacto en los residentes de ambas provincias, dada las características económicas de las mismas que, incluidas entre las provincias más pobres en el mapa de la pobreza.

También dentro de pocos meses estará listo el nuevo comedor que está siendo habilitado en el Centro de los Héroes, Distrito Nacional, en la sede del edificio que aloja La Lotería Nacional y, desde donde una veintena de barrios de los alrededores serán beneficiados.

Tenemos una gama de servicios ofrecidos a través de unos 40 comedores en todo el territorio nacional.

Además de nuestra logística, una parte vital en Comedores Económicos lo constituye el esfuerzo diario de cada uno de los colaboradores de la institución, quienes cada día se esfuerzan por brindar un mejor servicio a los miles de usuarios a nivel nacional.



NICOLÁS CALDERÓN
*Director general de los
Comedores Económicos
del Estado*



Gran entusiasmo entre habitantes de Santa Bárbara (Batey 6) en Bahoruco por nuevo comedor

— TEXTO: Marcos Lozano —

La construcción de este Comedor Económico era una necesidad sentida y demandada por la población de Bahoruco. Desde los años ochenta el siglo pasado, esta provincia había estado reclamando la instalación de este comedor año tras año sin ser escuchada.

El Gobierno dominicano construyó un nuevo Comedor Económico en Santa Bárbara (Batey 6) en la provincia Bahoruco, para satisfacer la demanda de alimentos de las familias de esta demarcación en la zona sur del país.

La nueva unidad de producción de alimentos está enclavada en una de las zonas más empobrecidas de la provincia, considerada la tercera en el mapa de pobreza de la República Dominicana.

El Comedor Económico construido y que será inaugurado próximamente por el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, satisface la demanda de su población, quienes han esperado casi cuarenta años para ver hecho realidad su sueño.

Hoy dan gracias que el presidente Medina, instruyera licenciado Nicolás Calderón, director general de Comedores Económicos del Estado, para que se construyera esta nueva unidad productora de alimentos y así poder tener un lugar donde ir cada día a adquirir alimentos preparados adecuadamente, de calidad y con los nutrientes necesarios para elevar su calidad de vida.

Rafael Cuevas Jiménez, gobernador de la provincia Bahoruco, manifestó que “en la provincia estamos esperando con mucho entusiasmo la inauguración de este nuevo comedor, que el director general de los Comedores Económicos, Nicolás Calderón, por instrucción del señor presidente de la República, ha instalado en nuestra zona”.

“Pero nosotros en materia de alimentación, realmente tenemos una gran precariedad, a pesar de una política social agresiva que está llevando a cabo el presidente en nuestra zona a través de las Visitas Sorpresas”, agregó.

Cuevas Jiménez resaltó que el director de Comedores Económicos desde hace tiempo viene interviniendo en comunidades de Bahoruco con la entrega de alimentos crudos y cocidos.

“Hemos sido impactados de manera permanente con este tipo de apoyo, que repercute positivamente en los bolsillos de las familias de nuestra región”, sostuvo.

El representante del Poder Ejecutivo en esa demarcación, manifestó que la instalación de este comedor en la comunidad más pobre de esa provincia, viene a traer una solución y una respuesta que va más allá de los operativos continuos

8 Sobremesa

que desarrollan los Comedores Económicos, porque será una asistencia sistemática, continua y permanente.

“Este nuevo Comedor Económico es una solución y apoyo a las familias de la provincia Bahoruco”, dijo el funcionario al tiempo que agradeció la construcción del mismo.

Más de 10 comunidades impactadas

Con la puesta en operación de este nuevo comedor serán impactadas más de diez comunidades, como lo son los bateyes 6, 5, 4, 3, 2 y 1. Además, El Palmar, Isabela, Mena Arriba, Mena Abajo y Los Robles, entre otras localidades, que recibirán de manera directa los beneficios de la política social del Gobierno.

Este nuevo comedor tiene una capacidad productora de 20,000 raciones cocidas diarias, con los más altos estándares de calidad e higiene.

Diariamente recibimos llamadas, contactamos personas, visitamos mucho la zona de Batey 6, y la gente nos pregunta cuándo se va abrir el módulo; la comunidad está ansiosa de tener abierto el Comedor que dará acceso a alimentos buenos y baratos y prácticamente una donación.

Ahorro significativo

Diariamente las familias de esta zona podrán adquirir estos alimentos. El costo que representa básicamente es una pequeña contribución en comparación al precio de un plato de comida en el mercado que ronda entre RD\$150 y RD\$200, y en los centros de Comedores Económicos con el subsidio del Gobierno es de solo 10 pesos, lo que representa un significativo ahorro para la economía familiar.

Si calculamos que una familia de cinco miembros compra cinco servicios a RD\$10, solo tendrá un costo total de RD\$50 para alimentarse cada día, que a la semana representará 250 pesos.

Mientras que en el mercado privado una compra similar tiene un costo de RD\$750, lo que implica que



Rafael Cuevas Jiménez,
Gobernador
de la provincia
Bahoruco

con el subsidio del Gobierno representa un ahorro de RD\$500 diarios y al mes RD\$2,500.

Nuevos empleos

Además, la operación de este comedor generará oportunidad de empleos directos e indirectos; emplear unas 15 o 20 personas será significativo para las familias de esa zona.



Romeo Figueroa

Destacó la importancia del nuevo Comedor por la situación difícil en que tienen que vivir las familias

hoy día; “lo que tiene que hacer el Gobierno es abrirlo ya, porque las comunidades que se beneficiarán lo necesitan”.



Ivelise Peña

Dice que la importancia que tiene este comedor es que la mayoría de personas que no tiene qué comer, al mediodía tendrá su comida caliente. “Muchas personas no trabajan y ahora tendrán donde alimentarse”, consideró. Dio las gracias al Gobierno y a todos los colaboradores por la construcción del centro de producción de alimentos y pidió su apertura.



Martire Matos Santana

Este profesor de Educación Física vive en la comunidad de Batey 6, y dijo que cuando el comedor se ponga en operación paliará la situación precaria de muchas personas que viven en la comunidad ya que tendrán acceso a comida buena y un precio que les permitirá un ahorro, porque con 50 pesos podrá comer una familia completa de cinco miembros.



Reyna Isabel.

Comerá con su familia todos los días en el Comedor, porque tendrá un ahorro mensual considerable. Desea que sea abierto lo más pronto posible, para combatir la miseria y el hambre que padecen muchas familias de Batoruco.



Ricardo Cuevas

“El comedor es un bienestar para la comunidad de Batey 6, porque no hay fuente de trabajo, si lo inauguran y se comienza con los servicios de comida, vendrán más de 1,000 personas cada día a comer, porque el pueblo se está muriendo de hambre”.

El señor Rufino Nova Ramírez opina lo siguiente: “El Comedor va a beneficiar a la comunidad porque la situación económica está difícil en Batey 6, aquí vendrá gran cantidad de gente porque tendrá comida barata”.



Rufino Nova Ramírez



Natanael de León

“La construcción de este comedor económico ha sido un logro del presidente Danilo Medina, porque aquí hay muchas personas que tenían problemas para alimentarse y a partir de su puesta en operación, “tendremos alimentación segura cada día”.

Personal valioso



Parte del equipo de la oficina del Departamento de Producción de los Comedores Económicos.

Producción, soporte principal de Comedores Económicos

TEXTO: Xiomara Mora

El Departamento de Producción es el eje central de los Comedores Económicos, ya que se encarga de la producción en general de las raciones de alimentos cocidos en todos los comedores distribuidos a nivel nacional.

En este recae la responsabilidad de que todas las dependencias tengan a su disposición los insumos necesarios para elaborar un menú que cumpla con los más altos estándares a nivel nutricional, con marcado interés en que el proceso y la elaboración de los alimentos cocidos fluyan de manera óptima para dar un servicio de calidad e higiene a todos aquellos que más lo necesitan.

Este departamento comienza sus labores desde muy tempranas horas de la mañana, su personal se prepara con esmero y dedicación para brindar con entusiasmo, entrega y compromiso al 100 %, lo mejor de cada uno de ellos.

Tal es el caso de cocina que a partir de las 5:30 de la mañana inicia la preparación de los alimentos cocidos los cuales se distribuirán durante el día, y están disponibles a las 11:30 a.m., que es cuando



Jorge Evangelista Ramirez. Encargado de la Cocina Administrativa.

empieza la venta al público en todos los comedores a nivel nacional.

De igual manera, en la sede central funcionan tres cocinas: Cocina Administrativa I, Cocina Administrativa II y Cocina al Público, las que tienen el compromiso de elaborar un variado menú para el disfrute de los encargados, el personal, de las instituciones y comensales en general.

Tenemos más de 111 instituciones que reciben diariamente nuestros servicios como son, el Ministerio de Económica, Planificación y Desarrollo; Fiscalía del Distrito Nacional; Dirección General de Embellecimiento; Ministerio de la Juventud; Alcaldía Santo Domingo Este; Ayuntamiento del Distrito Nacional; Ministerio de Obras Públicas, entre otras, siempre con el objetivo de elaborar un producto de calidad y a menos costo posible, de manera que sea asequible a nuestros comensales.

Otras funciones:

Dentro de las funciones que desempeña el Departamento de Producción se encuentran:

- Coordinar con cada comedor productor la producción diaria.
- La elaboración de menús semanal de acuerdo a los insumos existentes.
- Realizar el reporte de existencias de los insumos en los almacenes de cada dependencia, mediante la gestión de los inventarios.
- Velar por el cumplimiento del manejo adecuado en la manipulación de los alimentos.



Georgina Santos Encargada cocina Administrativa II.

- Asegurar que los alimentos sean servidos con calidad e higiene.
- Tener control del manejo de imprevistos y emergencias, entre otros.
- Supervisión de los comedores a nivel nacional.



Equipo del Departamento de Control de Calidad. realiza chequeo de control.

Personal valioso



Encargadas de los Comedores de los pueblos.

Labores en conjunto

Entre estas se encuentra la Subdivisión de Cocinas Móviles, con más de 40 unidades, las cuales realizan un eficiente trabajo en situaciones de emergencias, logrando ser un modelo para otras naciones del Caribe.

También está la Sección de Control de Calidad que se encarga, junto al equipo de producción, de verificar la calidad de la materia prima con la que se realiza la producción diaria.

Al final de cada entrega de servicios a los comensales, se realizan diferentes encuestas con el objetivo de valorar: Calidad en la comida, limpieza de utensilio, calidad en el servicio, facilidad de acceso a nuestro servicio, amabilidad del personal, entre otros puntos.

Para lograr con éxito que todo el proceso y las funciones que desarrolla el Departamento de Producción se ejecuten de manera eficiente, es necesario contar con un equipo lleno de amor y pasión por lo que hacen, como es este grupo de mujeres y hombres que se esfuerzan para llevar a nuestros usuarios una alimentación con los más altos estándares de calidad.

Este grupo es dirigido por la licenciada Ana Teresa Cuevas, encargada del Departamento de Producción, mujer luchadora incansable, quien nos cuenta su experiencia.



Mirelis Vaez, Encargada de Cocina al Público, en el comedor de la sede central.

Conociendo a Ana Teresa

RSM.- ¿Cuál es el mayor reto para usted, en esta posición?

AC.- El reto que enfrento cada día en el departamento de producción es lograr la mayor satisfacción entre nuestros usuarios; que estos reciban una alimentación sana con los mayores niveles de calidad y por ende obtener el mayor porcentaje en cuanto a la complacencia de los servicios que ofrecemos.

RSM.- ¿Y para su personal, cuál es el mayor reto?

AC.- El mayor reto que afronta nuestro personal, es cuando se presentan las situaciones de emergencias, en las que muchos de ellos han dejado sus casas en peligro, si así se pudiera decir, para trasladarse a una determinada provincia a socorrer, y ofrecer la alimentación a los habitantes en alguna zona afectada.

RSM.- ¿Cómo se siente al finalizar su jornada diaria?

AC.- Es un aprendizaje continuo y más aún, al trabajar de la mano del licenciado Nicolás Calderón, tanto en lo profesional como lo personal, es un crecimiento constante, pues tengo la oportunidad de mantener día a día un diálogo y contacto directo con los diferentes usuarios, puedo escuchar sus necesidades, así como también, el bienestar de recibir nuestros servicios; lo que me hace reflexionar, que muchas veces no le damos valor a las cosas que nos rodean.

RSM.- ¿Su mayor satisfacción dentro la institución?

AC.- Mi gran satisfacción es ver la cara de un usuario satisfecho.

RSM.- ¿Cómo se divide las múltiples responsabilidades?

AC.- ¡Wao! Eso es con la colaboración de un gran y valioso equipo (sonríe), que a su vez tiene



Lic. Ana Teresa Cuevas, Encargada del Departamento de Producción

sus responsabilidades, te cuento; en los comedores productores cada uno tiene una encargada, igual que en la Subdivisión de Cocinas Móviles, mientras que en la sección de Control y Calidad se encargan de verificar la calidad de la materia prima y el proceso para que se cumplan con las normas establecidas. De su lado, la sección de Nutrición, tiene la encomienda de que nuestro menú cumpla con los niveles de calorías necesarios para una alimentación sana y adecuada.

RSM.- Y para finalizar ¿Cuál es su motivación para continuar ejerciendo tan loable labor en Comedores Económicos?

AC.- Ver que estamos como institución por encima del 90 % del nivel de satisfacción de nuestros servicios a los usuarios, tal como lo evidencian las encuestas que se realizan diariamente; eso nos llena de motivación para seguir desarrollando esta digna labor para la población.

Personal valioso



Encargadas de los Comedores de los pueblos.



Personal del Departamento de Calidad realizando la encuesta sobre los servicios en el Comedor de Los Mina.



Encuesta sobre el servicio que ofrece el Comedor de Los Mina

Nombre del Servicio VENTA DE RACIONES COCIDAS

Fecha **01/05/2019-30/05/2019**
Comedor **LOS MINA**

Género		Edad		Con qué frecuencia visita nuestro comedor	
Hombre	203	Menor de 18	33	3 veces por semana	95
Mujer	399	18-30	186	1 ó 2 veces por semana	35
	603	30-40	105	Quincenalmente	119
		40-50	132	Mensualmente	236
		Mas de 50	147	Otros	118
			603		603

1. La Comida	Malo	Regular	Buena	Muy Buena	Excelente	TOTAL
A. Variedad en la comida	11	26	124	204	238	603
B. Temperatura de la comida	1	3	25	120	454	603
C. Calidad de la comida	31	23	92	139	318	603
D. Relación calidad/precio	1	3	11	39	549	603

2. Instalaciones	Malo	Regular	Buena	Muy Buena	Excelente	TOTAL
A. Limpieza del comedor	1	14	61	141	404	603
B. Limpieza de mesas	1	3	39	159	401	603
C. Limpieza de utensilios	1	3	18	122	459	603
D. Facilidad de acceso a los ciudadanos	1	7	21	117	457	603

3. Atención y dedicación del personal	Malo	Regular	Buena	Muy Buena	Excelente	TOTAL
A. Atención rápida	4	13	64	137	385	603
B. Amabilidad del personal	4	5	62	149	383	603

Cantidad de raciones compradas **523**

Días no laborables	
24/5/19	Jornada de Fumigación

Folder	Fecha
I	01/05/2019-30/05/2019
II	
III	

Servicios principales de los Comedores E.	
Calidad de la comida	91%
Limpieza del comedor	100%
Facilidad de acceso a los ciudadanos	99%
Atencion rápida	97%
Amabilidad del personal	99%

◆◆◆ Acciones ◆◆◆



El licenciado Nicolás Calderón reunido con la rectora, doctora Emma Polanco, junto al vicerrector docente, maestro Alejandro Ozuna, y el maestro Jesús Bueno.

Brindamos apoyo alimentario a estudiantes de la UASD

Dentro de nuestro compromiso social y la misión de suplir alimentos a los diferentes sectores de la sociedad dominicana que así lo requieran, también apoyamos a los estudiantes de la estatal Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD) de escasos recursos, quienes serán los profesionales del mañana.

Tenemos presencia en los centros regionales de la UASD de San Juan y Puerto Plata. En el caso del Centro Regional Oeste UASD de San Juan se sirven más de (OJO CON ESTA CIFRA 1,20 raciones) de alimentos cocidos diarios desde los jueves a los sábados.

Al centro de San Juan asisten estudiantes de Azua, Elías Piña y otras provincias del sur. Varios estudiantes de este centro consultados valoraron la calidad de los alimentos, así como el beneficio económico que representa para ellos.



El más reciente compromiso asumido fue el de apoyar con el suministro de alimentos, a los estudiantes del Curso Intensivo de Verano (junio-julio), impartido por la casa de altos estudios.

El director general del organismo, licenciado Nicolás Calderón, asumió el compromiso en el marco de una reunión con la rectora de la UASD, doctora Emma Polanco, en la sede de la academia, quien también abogó para que Comedores Económicos siga brindando apoyo con raciones alimenticias a otros centros regionales de la UASD.

En atención al llamado de la doctora Polanco, Calderón manifestó su total respaldo a este centro de altos estudios, “que acoge a los futuros profesionales del país”.

“Estamos llamados, como institución de ayuda social, a lograr que la alimentación subsidiada por el Gobierno dominicano llegue a todos los sectores de manera justa, sostenible y humana, distribu-

yendo raciones crudas y cocidas con los más altos estándares de calidad e inocuidad”, afirmó el funcionario.

Mediante acuerdos interinstitucionales, Comedores Económicos ha brindado apoyo alimentario a los estudiantes de esa academia; en la actualidad tenemos presencia en los centros regionales de Puerto Plata y San Juan.

El director general de Comedores Económicos también expresó su respaldo a la gestión de Polanco al frente de la academia estatal.

Con un variado menú y un servicio con los más altos estándares de calidad, los Comedores Económicos del Estado, garantizaron el almuerzo a los estudiantes del Curso de Verano de la UASD.

Además de la rectora Polanco, el licenciado Calderón fue recibido por el vicerrector docente, maestro Alejandro Ozuna, y el maestro Jesús Bueno.



Acciones

Representante PMA

destaca importante papel de Comedores Económicos

Cree debe ser replicado en la región

El representante del Programa Mundial de Alimentos en el país (PMA), William Vigil, calificó de ejemplar el trabajo de Comedores Económicos del Estado a favor de las personas en condición de vulnerabilidad, lo cual dijo debe ser replicado por otros países de la región.

El máximo representante de ese organismo, miembro de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el país, definió a los Comedores Económicos como una institución muy importante en la lucha para lograr la seguridad alimentaria en República Dominicana, de cara al programa hambre cero.

“Una alimentación balanceada es muy importante y muchas personas no tienen acceso a estos alimentos porque no cuentan con los recursos y, es por esto, el papel tan



El licenciado Nicolás Calderón recibe reconocimiento de manos del representante del PMA, William Vigil.

importante de los Comedores Económicos en la contribución a las personas más marginadas, supliendo comida abundante y nutritiva a un precio subsidiado; es una institución ejemplar para el Estado



El encargado de Recursos Humanos de Comedores, licenciado Ignacio Pérez, habla durante el acto. Observan, Nicolás Calderón y William Vigil.



Funcionarios de Comedores y del PMA, junto a los colaboradores certificados.

y para toda América Latina”, significó Vigil.

El diplomático se pronunció en esos términos al entregar un reconocimiento al director de los Comedores Económicos, licenciado Nicolás Calderón, por la labor que realiza en favor de la seguridad alimentaria en República Dominicana, en el marco del cierre de la jornada de capacitación de los empleados de la institución sobre “Cocina Saludable”.

Al recibir la distinción, Calderón agradeció el apoyo del PMA y resaltó que Comedores Económicos viene ejecutando un proceso de expansión, lo que ha permitido que la asistencia alimentaria del Gobierno del presidente Danilo Medina tenga presencia en casi todas las provincias del país.

“Hemos innovado y ampliado nuestra red, de tener 17 comedores con los que contábamos a nivel nacional, ahora tenemos 37 y, Dios mediante, este año tendremos 40. Ya tenemos dos listos para su puesta en operación, como es el caso del comedor de Cristóbal y el de Batey 6, en las provincias Independencia y Bahoruco, respectivamente, y estamos muy avanzados en el proceso de construcción de un comedor en el Centro de los Héroes, que servirá alimentos a los miles de personas que

habitan la zona, así como a los residentes de los barrios aledaños”, precisó Calderón.

En ese sentido, el funcionario afirmó que el fin es llevar el Comedor a la puerta de las casas de las personas con necesidades, para lo cual también disponemos de las cocinas móviles, garantizando así que las personas de escasos recursos puedan tener una alimentación adecuada con los macro y micronutrientes que, más que tener un plato de comida, les permita tener salud.

“Junto con la ampliación de la red de servicios, también vamos de la mano con el PMA con la capacitación de nuestro personal, para que este sea certificado por este organismo con el objetivo de estandarizar el manejo y la producción de los alimentos, y el servicio brindado a la población”, manifestó el titular de Comedores Económicos.

Además de Calderón, el PMA entregó certificados a varios colaboradores de Comedores Económicos en reconocimiento por su entusiasta participación en la jornada de capacitación sobre “Cocina Saludable”, la cual impactó a más de 700 empleados a nivel nacional, en un acto realizado el pasado 21 de febrero en la sede del organismo mundial.



Acciones



Operativo Semana Santa 2019

Miles de raciones de alimentos servidas a brigadistas

Unas diez unidades de cocinas móviles fueron desplazadas hasta los peajes de las tres principales autopistas y otras zonas del país, desde donde se suplió alimentos a los miles de socorristas que trabajaron en las labores preventivas durante el operativo “Semana Santa 2019, un Pacto por la Vida”.

El director general de Comedores Económicos del Estado, licenciado Nicolás Calderón, dispuso de toda la logística y el personal de la institución, que desde el jueves 18 hasta el domingo 21 de marzo, estuvo brindando el apoyo, en términos alimentarios, a los socorristas que estuvieron trabajando bajo la coordinación del Centro de Operaciones de Emergencias (COE).

Calderón aseguró que, como cada año, desde Comedores Económicos “estaremos apoyando a las 45,521 personas, entre brigadistas, médicos, paramédicos, militares y policías que estuvieron apostados en los puestos preestablecidos por el COE.



“Cada año en Comedores Económicos tenemos la gran responsabilidad de proporcionar los alimentos a todo el personal que trabaja en las labores de prevención de accidentes y protección de la vida humana durante el asueto de la Semana Mayor, dando cumplimiento a las directrices del presidente de la República, licenciado Danilo Medina”, manifestó el funcionario.

En ese sentido, el titular del organismo estatal explicó que las unidades de cocinas móviles y un personal de la institución, fueron apostados en los peajes de las autopistas Las Américas, Duarte y 6 de Noviembre.

También, fueron instaladas cocinas en Boca Chica, Baní, y en algunas zonas del sur profundo, en coordinación con el Cuerpo Especializado de Seguridad Turística (CESTUR) y las Gobernaciones de las distintas provincias.





La primera dama Cándida Montilla de Medina y Nicolás Calderón estampan sus firmas.

Despacho Primera Dama y Comedores acuerdan suplir desayuno, comida, merienda y cena en actividades de programas

“Queremos felicitar a doña Candy por esa labor que ha venido desarrollando y que ha ayudado a que miles de familias y de hogares puedan sentir la solidaridad, el afecto y el amor por parte del gobierno dominicano”.

Nicolás Calderón

El Despacho de la Primera Dama y los Comedores Económicos del Estado Dominicano firmaron un acuerdo de cooperación interinstitucional mediante el cual se benefician con alimentos crudos y cocidos a los usuarios de los programas que desarrolla el Despacho.

El acuerdo fue rubricado por la primera dama Cándida Montilla de Medina y el administrador general de los Comedores Económicos del Estado, Nicolás Calderón.

Con la alianza estratégica los Comedores Económicos suplirán los alimentos (desayuno, almuerzo, merienda y cena) en las actividades realizadas por el Despacho de la Primera Dama a través de sus programas Centro de Rehabilitación Sicosocial y

Desarrollo Humano (RESIDE) y el Centro de Atención Integral para la Discapacidad (CAID).

También, Centro de Atención Sicosocial a Internos (CENASI); Servicio al Ciudadano; Cuenta Conmigo; Mujeres Saludables; Tamiz Neonatal y de Alto Riesgo; Ángeles de la Cultura; Comunidades Inteligentes y Niñez Primero.

Obra de amor en beneficio de los más necesitados

Durante la firma, Calderón consideró que desde su llegada al Despacho, Montilla de Medina, no ha hecho otra cosa que trabajar por el prójimo y ha desarrollado una obra de amor en beneficio de las personas que realmente han necesitado de la mano solidaria del Estado.

“Queremos felicitar a doña Candy por esa labor que ha venido desarrollando y que ha ayudado a que miles de familias y de hogares puedan sentir la solidaridad, el afecto y el amor por parte del Gobierno dominicano”, manifestó.

Calderón definió los programas del Despacho de la Primera Dama como exitosos e incluyentes.

Democratización de servicios de salud mental

En representación del Despacho de la Primera Dama, habló el director médico de RESIDE, José López Mena, quien indicó que con el acuerdo ambas instituciones trabajarán juntas para fortalecer las atenciones que ofrece el Estado dominicano en beneficio de los ciudadanos y ciudadanas más vulnerables del país.

“Agradecemos el gran espíritu de colaboración y solidaridad que caracteriza a todo el equipo de Comedores Económicos del Estado dominicano, y confiamos que este convenio marcará el inicio de una estrecha y provechosa relación para el beneficio de todos los dominicanos”, expresó López Mena.

Destacó que desde el Despacho de la Primera Dama continuarán trabajando sin descanso para democratizar los servicios de salud mental y garantizar que todos los ciudadanos que reciben atenciones en RESIDE completen su proceso de rehabilitación y reinserción sicosocial.

Asistentes a la firma

Al acto, realizado en el Salón Galerías de Primeras Damas del Despacho el 10 de junio pasado, asistieron por los Comedores Económicos Teresa Cuevas, encargada de Producción; Isaura Jiménez Espino, encargada de Cocinas Móviles, y el consultor jurídico, Julio César Gómez Altamirano.

En tanto que por el Despacho de la Primera Dama estuvieron presentes, la coordinadora técnica, Martha Rodríguez de Báez y la encargada jurídica, Rosa Batlle, así como el analista jurídico, Ronny Leyba, mientras que por el programa RESIDE, estuvo su coordinador, César Mella; el director médico, José López Mena, y las encargadas, Administrativa, Esperanza Lapaix y de Jurídica, Luisa Cocco.



Miles de personas se benefician *con programa gubernamental de asistencia alimentaria*

— TEXTO: Francia Valdez —

SANTO DOMINGO.- Miles de personas se benefician anualmente con los diferentes programas que ejecuta el Gobierno a través de los Comedores Económicos, con la entrega de raciones crudas y cocidas, para lo cual son utilizados productos de primera y de producción nacional.

Estos programas se inscriben dentro de la política social diseñada por el Gobierno del presidente Danilo Medina para contribuir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), de alcanzar el hambre cero para el año 2030 en la República Dominicana.

El mecanismo de entrega de los alimentos, tanto crudos como cocidos, se realiza de distintas formas, ya sea directa o vía instituciones sociales como fundaciones, iglesias, clubes deportivos; así como a instituciones públicas civiles y militares, gubernaciones o a personas individuales.

De acuerdo a nuestros reportes, durante los últimos tres años y hasta el mes de abril de 2019, fueron donadas 3,505,755 raciones o combos de alimentos crudas a personas individuales y a través de instituciones públicas o privadas.





Mientras que en igual período nuestra producción alcanzó, entre vendidas y donadas, un promedio de 40, 464, 046 raciones de alimentos cocidos.

Estos datos corresponden a los años 2016, 2017, 2018 y hasta el mes de abril de este 2019.

Donación de raciones o combos de alimentos crudos

Según se detalla a continuación, durante 2016 fueron distribuidas a personas individuales 874,793 raciones; mientras que a instituciones públicas o privadas fueron donadas 307 mil 360 raciones, para un total de 1,182,153 raciones.

En el año 2017 fueron donadas a personas individuales 1 millón 046 mil 609 raciones o combos de alimentos crudos; a instituciones públicas o privadas 210 mil 634, para un total de 1 millón 257 mil 243 raciones.

En tanto, el año pasado a personas individuales fueron donadas 805,966 raciones, y a instituciones públicas o privadas fueron entregadas 145 mil 362 raciones, para un total de 951 mil 328 raciones.

Continuando con la implementación de nuestro programa de asistencia alimentaria, hasta el 29 de marzo de 2019, habían sido donadas a personas individuales 116 mil 279 raciones, y a instituciones públicas o privadas 22 mil 759 raciones, para un total de 139 mil 031 raciones.



Las raciones o combos de alimentos crudos contienen productos de la canasta básica como: arroz, habichuelas y/o guandules enlatados, pastas, pica pica, harinas de maíz y/o avena, aceite, pasta de tomate, ajo en pasta y sazón líquido o en polvo.

Producción en raciones cocidas

Nuestra producción de alimentos cocidos para la venta subsidiada al público durante el año 2016 fue de 4 millones 595 mil 603 raciones; mientras fueron donadas 13 millones 617 mil 457, para un total de 18 millones 213 060 raciones.

En el año 2017 fueron vendidas en todos nuestros centros de producción a nivel nacional 7 millones 647 mil 244 raciones; mientras fueron donadas 3 millones, 162 mil 875 raciones, para un total de 10 millones 810 mil 119 raciones.

En tanto, en 2018 la producción para la venta fue de 6 millones 362 mil 971 raciones; donadas 2 millones 551 mil 318 raciones, para un total de 8 millones 924 mil 289 raciones.

Continuando con la implementación de nuestro programa de asistencia alimentaria, hasta el 30 de abril de este 2019, habían sido producidas para la venta a nuestros usuarios 1 millón 214 mil 938 raciones; en tanto fueron donadas 1 millón 301 mil 640 raciones, para un total de 2,516,578 raciones.

Este alto volumen de producción de alimentos en cantidad industrial, es posible gracias a una infraestructura compuesta por 36 comedores productores o fijos que disponemos en casi todo el territorio nacional, así como de una flotilla de 37 unidades de cocinas móviles.

Las raciones de alimentos cocidos se venden a la población de escasos recursos y a vendedores informales que, de lunes a viernes, acuden a nuestros locales a nivel nacional con un subsidio de más de un 90 por ciento.

Para degustar de uno de nuestros platos, en cualquiera de nuestros centros, solo hay que pagar 5 pesos, y a quien no tenga el dinero para pagar, se le dona.



“En Comedores Económicos del Estado no se discrimina a nadie, ni por bandera política o nacionalidad”, ha reiterado en varias ocasiones el director general de la institución, licenciado Nicolás Calderón.

Nuestros alimentos son elaborados con los más altos estándares de calidad y con productos de buena calidad, en gran proporción de producción nacional. Además, disponemos de un variado y estandarizado menú.



Comedores Económicos: Vital en temporada ciclónica

*Implementa sus acciones
antes, durante y después*

TEXTO: Francia Valdez

Los Comedores Económicos del Estado, como una de las instituciones del sistema de protección y asistencia social del Gobierno, se han convertido en un elemento vital, en términos de asistencia alimentaria tras los efectos de algún fenómeno atmosférico.

Tan pronto inicia la temporada de huracanes en el océano Atlántico, el 1 de junio y hasta el 30 de noviembre, de igual forma comienzan los aprestos por parte de las autoridades nacionales, dado que la República Dominicana se encuentra en la “ruta de los huracanes” por su condición geográfica.

Aunque estas fechas delimitan convencionalmente el período de cada año cuando la mayor parte de los ciclones tropicales se forman en Atlántico, el surgimiento de estos fenómenos es posible en cualquier período del año, lo que hace que el país sea vulnerable a eventuales efectos como inundaciones y deslizamientos de tierra como consecuencia de las lluvias.



“Comedores sirve de válvula a la presión social que se genera tras las lluvias”

NICOLÁS CALDERÓN

República Dominicana está ubicada en la zona central de las Antillas, en los dos tercios orientales de la isla La Española. Es uno de los trece (13) países que forman la América Insular, Antillas o Islas del mar Caribe y uno de los treinta y cinco (35) del continente americano.

El país cuenta con un sistema gubernamental de seguimiento a los fenómenos atmosféricos integrado por unas 20 instituciones estatales, articulados en el Comité de Operaciones de Emergencias (COE), siendo una de ellas los Comedores Económicos del Estado, que no solo lo garantiza alimentación a las familias que se ven afectadas como consecuencia de las lluvias, sino que, también, colabora para suplir alimentos a los socorristas y/o organismos de protección civil.

En por ello que Comedores Económicos, ante la eventual incidencia de algún fenómeno atmosférico, de inmediato pone en marcha su plan de acción que abarca las etapas antes, durante y después, para el suministro de alimentos crudos y cocidos.

La institución cuenta con un Comité de Seguridad y Emergencia, cuya composición está definida de la siguiente forma:



- 1.- Encargado del Departamento de Recursos Humanos.
- 2.- Encargado de la División de Servicios Generales
- 3.- Encargado de la Seguridad Militar
- 4.- Encargado de Transportación
- 5.- Encargado de Departamento de Inspectoría

Este Comité asesora a la Máxima Autoridad (MAE) en asuntos relacionados con la seguridad ocupacional y física, y casos de emergencias. Detecta situaciones relacionadas a este aspecto que ameritan atención y hace recomendaciones preventivas y correctivas.

Para el director general de la institución, licenciado Nicolás Calderón, es de suma importancia que en tiempos de lluvias las familias en condición de vulnerabilidad no pasen ninguna precariedad por falta de alimentos.

Es por ello, que de inmediato, pone en acción el protocolo de la institución pero, lo principal, es el monitoreo constante sobre el avance del fenómeno.

Calderón da garantías a la población de que Comedores Económicos está preparado para enfrentar y mitigar cualquier situación adversa, en términos de asistencia alimentaria.



Protocolo

Para implementar ante la eventual incidencia de un fenómeno atmosférico en el país:

Antes:

- ✓ Tan pronto inicia la temporada ciclónica se activa el Comité de Emergencias
- ✓ Dar seguimiento continuo a los informes meteorológicos
- ✓ Designar un enlace con el COE
- ✓ Abastecer almacenes con los productos no perecederos que pudieran demandarse
- ✓ Mantener vehículos en condiciones óptimas
- ✓ Identificar las zonas vulnerables
- ✓ Desplazar Cocinas Móviles y alimentos a las provincias en alerta, para reforzar el suministro de los comedores fijos.
- ✓ Disponer del personal y toda la logística necesaria

Durante:

- ✓ Suplir alimentos cocidos de calidad y en condiciones óptimas a las familias cuyas viviendas resulten inundadas.
- ✓ Garantizar alimentos cocidos a las personas que sean desplazadas a albergues oficiales.
- ✓ Apoyar con la entrega de raciones de alimentos crudos y cocidos a los organismos de protección civil.

Después:

- ✓ Mantener el suministro de alimentos cocidos a las familias en las comunidades más afectadas durante el tiempo que permanezcan en los albergues
- ✓ Distribuir alimentos crudos los días posteriores, una vez las familias regresan a sus hogares, hasta que las comunidades que pudieran verse afectadas recobren la normalidad y las personas vuelvan a la cotidianidad.
- ✓ Pasar balance y hacer una evaluación del impacto de la intervención
- ✓ Elaborar un informe final.



“Nosotros esperamos la notificación del COE para actuar de inmediato, pero, de antemano, estamos preparados para cualquier eventualidad”, afirma Calderón.

Destacó que en estos casos el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, reúne a los representantes de las demás instituciones gubernamentales y de protección civil que conforman el COE, a las que instruye adoptar todas las acciones que sean necesarias para proteger a las familias.

“Nosotros como institución planificamos cualquier pico que se pueda necesitar en términos de alimentos. Son seis meses de temporada ciclónica y, entonces como cada año, es normal que estos fenómenos puedan afectar a la República Dominicana, ya sea de manera directa e indirecta provocando inundaciones y desplazamientos de personas”, precisó el titular del organismo.

Septiembre es el período que, regularmente, más afecta al país los fenómenos meteorológicos al territorio dominicano.

Hay una mecánica de trabajo durante la ocurrencia de cualquier situación anómala en determinada provincia que, aunque los encargados de los comedores ya establecidos tienen libertad para actuar, también involucra a las gobernaciones pro-

vinciales y el COE que se comunican para poner en acción la logística y dar asistencia de manera inmediata.

En estos casos, también interactuamos con las autoridades provinciales, los líderes comunitarios y las iglesias, que son entes que están en contacto directo con las comunidades y conocen de primera mano sus necesidades.

“Lo fundamental es tomar las previsiones, y en Comedores Económicos tenemos un Comité de Emergencia muy activo. Los Comedores sirven de válvula a esa presión social que se genera tras las lluvias, debido a que los padres de familia dependen del trabajo informal”, significó Calderón.

En Comedores Económicos de inmediato tomamos las medidas adecuadas y en el momento oportuno, reforzamos los almacenes, especialmente en el último trimestre.

Como parte del COE, señaló el funcionario, “a nosotros lo que nos compete es la parte que tiene que ver con la alimentación, y eso tratamos de garantizarlo, que las personas que pudieran verse afectadas puedan contar con una ración de alimento de calidad y los nutrientes suficientes”.

Para ello, Comedores Económicos cuenta con un personal con experiencia y que sabe manejar situaciones que se presenten.

Municipes de SDN ven ahorro muy significativo con programa de cocinas móviles

TEXTO: Josefina Mendoza

Desde Comedores Económicos del Estado trabajamos para garantizar la seguridad alimentaria de los dominicanos que así lo requieran, brindando un servicio de calidad a las personas residentes en cualquier punto del país con el Programa de Alimentación Móvil (PAM) con nuestras unidades de cocinas móviles, algunas comunidades la tienen fijas. En situación de desastre se garantiza el suministro de comida caliente y de calidad con las cocinas móviles.

Santo Domingo Norte es uno de los municipios que se beneficia con este programa social del Gobierno, con dos unidades instaladas en Sabana Perdida y el distrito municipal de La Victoria, lo que contribuye con la economía de sus municipes, ya que su precio es subsidiado impactando positivamente en la economía familiar de esta zona.

Con esta acción comunitaria, debidamente supervisada por un personal de Control y Calidad, en este municipio se benefician miles de familias de escasos recursos económicos, así como quienes buscan ahorrar el peso.

Además, esta alternativa alimentaria representa una mejoría para este municipio, porque con estas unidades móviles se puede ayudar de manera más directa y efectiva a las familias de más escasos recursos y de esta manera se les garantiza una buena nutrición a quienes más la necesitan.





“Muchas familias ya no tienen el dolor de cabeza de donde van a comer”. ALCALDE RENÉ POLANCO

Para el alcalde de este municipio, René Polanco, las cocinas móviles han tenido un impacto económico positivo debido a que hay una serie de familias que ya no tienen el dolor de cabeza de dónde van a comer, “pues ahora solo es buscar el sustento a otro nivel debido a que tienen prácticamente cubierto lo que es la comida”.

El funcionario municipal explicó que de estas cocinas se benefician personas de escasos recursos y trabajadores informales como limpiavidrios, limpiabotas, tricicleros, así como padres de familias que llegan a diario con sus envases a buscar la comida para toda su familia.

“Para traer las cocinas móviles nos centramos en la necesidad del municipio y en la pasada gestión del licenciado Nicolás Calderón en los Comedores Económicos, realizamos un ejercicio exitoso en términos de beneficios a esta población y, hoy por hoy, podemos decir que miles de munícipes se han beneficiado de este servicio que da los Comedores, y que en el caso que nos concierne como Ayuntamiento es totalmente gratis”, manifestó Polanco.

Dijo que los munícipes están satisfechos con este programa social, por lo que agradeció al presidente de la República, Danilo Medina, por el apoyo que ha venido dando al director de los Comedores, lo que ha permitido seguir implementando este programa, beneficiando realmente a los más necesitados.

“La gente está tan satisfecha que lo que quiere, que solicita la colocación de más cocinas móviles, mientras otros sectores también la han solicitado”, manifestó el edil.

“He visitado y he comido en las cocinas móviles, recientemente comí allá un ‘locrito’ de arenque con una habichuelita bien hecha que hacen ahí; no hay restaurante de cierto nivel que la preparen así, aquí se cocina



René Polanco, alcalde de Santo Domingo Norte

diariamente” explicó Polanco, al resaltar la calidad de los alimentos.

Afirmó que la higiene de las cocinas móviles es de un 100 %, el personal siempre está con su cabeza cubierta, y de una vez terminan le dan aseo muy bien a todos los utensilios; “es una operación confiable”.

Explicó que tienen una logística en la parte que le corresponde de ayudar como Ayuntamiento, ya que disponen de un minibús que se encarga de distribuir la comida que se prepara en las cocinas móviles, debido a que hay sectores que por el tema de la distancia no pueden pasar a buscarla.

“Lo digo con honestidad, para mí sería un dolor de cabeza pensar que en un momento determinado se puedan llevar este comedor móvil de Santo Domingo Norte”, dijo Polanco.

Entre los sectores donde se traslada el almuerzo están, El Manguito en Sabana Perdida y La Vieja Barquita.

José Ramón Hernández, alcalde La Victoria

El alcalde del distrito municipal de La Victoria, José Ramón Hernández, dijo que la comunidad está muy satisfecha y agradecida con las cocinas móviles de Comedores Económicos, por el excelente servicio que brinda su personal.

Un promedio de 800 a 900 personas almuerzan diariamente de esta cocina que ha sido de gran ayuda para el Ayuntamiento, que ha venido trabajando con la comunidad para mejorar las condiciones de vida de sus munícipes.

De entre 200 hasta 400 pesos que tendrían que gastar diarios, con esta unidad móvil de Comedores Económicos solo gastan 10 pesos por servicio, “es un ahorro muy significativo”, agregó.

Hernández afirmó que el distrito municipal de La Victoria agradece la acción del Gobierno que a través de Comedores Económicos, que ha colocado esta cocina móvil en un punto estratégico de Santo Domingo Norte.



José Ramón Hernández, alcalde La Victoria



Josefina Tavares

Santo Domingo Norte es uno de los municipios que se beneficia con este programa social del Gobierno, con dos unidades instaladas en Sabana Perdida y el distrito municipal de La Victoria.

Josefina Tavares (Directora cultural de Mata Los Indios de Villa Mella)

“Esta cocina móvil es una buena iniciativa, porque es un apoyo para la comunidad, es maravilloso porque están bien organizados, la comida está buena, ojalá la sigan haciendo en más sectores de SDN”.

Juana de los Santos

“Esta cocina está bien, es una ayuda porque muchos no tenemos dinero. Nos sentimos bien porque tenemos esta cocina móvil en La Victoria”.

La habitante del lugar, agregó: “La comida está muy buena. A veces vienen personas de diferentes partes por las fiestas patronales o porque vienen a visitar un familiar a la cárcel (Penitenciaría de La Victoria) que no tienen mucho dinero y comen gracias a esta cocina móvil”.



Juana de los Santos



Robert Hidalgo

Robert Hidalgo

“Gracias a esta cocina móvil me donan 10 comidas todos los días para llevárselas a personas necesitadas que no tienen cómo alimentarse”.

Explicó que esos alimentos son donados a un hombre que perdió sus brazos producto de un corto circuito, a una señora no vidente, a una mujer con problemas mentales y que tiene 3 niñas, así como a otras personas con enfermedades de alto costo.

Ética



Lic. Joaquin Hernandez disertando.

Comedores obtiene máxima puntuación en cumplimiento plan de trabajo Comisión de Ética Pública

TEXTO: Carla Reyes

Los Comedores Económicos del Estado obtuvo la máxima puntuación de 100 % en la evaluación final de la ejecución del Plan de Trabajo para promover la transparencia ética durante 2018, valoración otorgada por la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG).

El director general de la DIGEIG, licenciado Lidio Cadet, felicitó mediante una misiva al director general del organismo de asistencia social, licenciado Nicolás Calderón, junto a los miembros de la Comisión de Ética Pública de la institución, por cumplir con sus responsabilidades como promotores de la ética, la transparencia y la integridad.

Cadet reiteró la mejor disposición de asistirle en la consecución de los objetivos de cara al año 2019.

Con el fin de mantener activo el ejercicio de una cultura ética en el desempeño de la gestión pública, la Comisión de Ética Pública (CEP) de Comedores Económicos, puso en marcha el Plan de Trabajo 2019, con el desarrollo efectivo de diversas actividades.

Durante los primeros meses del año fueron realizadas varias acciones con la





Servidores Participantes en Sensibilización.

participación de los servidores públicos de la sede principal de la entidad, tales como: la aplicación de encuestas para medir el conocimiento de los mismos sobre temas relacionados a la ética, integridad, transparencia y prácticas anti-corrupción, la cual fue tabulada y los resultados remitidos a la DIGEIG.

De igual manera, fue distribuido entre los empleados el Código de Ética Institucional, (de manera física y a través de correos electrónicos), a fin de que tengan a su disposición y hagan de su conocimiento las importantes informaciones contenidas en el mismo.

Fueron desarrollados varios encuentros de sensibilización a los servidores, donde se expusieron y socializaron temas como: Ética en la Gestión Pública; Conflictos de Intereses; Delitos de Corrupción tipificados en la ley dominicana (Ej.: Cohecho, soborno, nepotismo, abuso de confianza, etc.), con las disertaciones a cargo de las licenciadas Luz Emperatriz Frías, coordinadora general; Patricia Tejada, secretaria, y Joaquín G. Hernández, suplente de la Comisión, respectivamente.

Además, se realizaron diversas actividades en conmemoración del Día Nacional de la Ética Ciudadana en República



Distribución de Brochure del Día Nacional de la Ética.

Dominicana, (en abril pasado), tales como: la distribución de material informativo (brochures, afiches, y otros) alusivos a la figura de Ulises Francisco Espaillat, en honor a quien fue establecida la fecha, a fin de promover una conducta pulcra y honesta a partir de nuestra vocación de servicio.

Asimismo, se mantuvo la promoción de la filosofía institucional, y sobre las formas en las que los empleados pueden acceder a solicitar asesorías o realizar denuncias y los medios de contactos disponibles.

Así como también, la actualización de los registros de casos, dependencias, base de datos, entre otros asuntos, concernientes a la gestión de la CEP.

Estas actividades fueron coordinadas por la Comisión y gestionadas con la anuencia y supervisión de la DIGEIG, mediante permanente contacto y activa participación en las acciones programadas con el fin de concienciar y dotar al personal del organismo estatal, de conocimientos y principios éticos indispensables en beneficio social.



Presidencia de la República



Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG)

Creada mediante el Decreto 486-12, de fecha 21 de agosto del año 2012
RNC 430032069

Comisión de Ética Pública (CEP) de los Comedores Económicos del Estado

A continuación se presentan los resultados del proceso de evaluación del plan de trabajo de las CEP correspondientes al cuarto (4to.) trimestre del 2018:

RESUMEN DE RESULTADOS

NO.	ACTIVIDADES	NIVEL DE CUMPLIMIENTO					PUNTAJON
	Referencia	CUMPLIDAS	PARCIALES	PENDIENTES	NO CUMPLIDAS	N/A	
1	1-5	8	0	0	0	0	100.00 Penalizada por tardanza
2	6-8	3	0	0	0	0	
3	9-15	10	0	0	0	3	
4	16-20	5	0	0	0	0	
TOTALES POR PONDERACIONES		26	0	0	0	3	29
TOTAL PORCENTAJES		90%	0%	0%	0%	10%	100%
TOTAL PUNTOS ACUMULADOS							100.00

ESTAS PONDERACIONES CONTEMPLAN LOS LITERALES DE CADA ACTIVIDAD

Filosofía Institucional

SOPA DE VALORES-CEED

Encuentra los valores en esta sopa de letras...

Y P C B X H Z X B D S O U P S B F P H F
X N L F J O Y S T F F O W P H Z N O S V
U C F R I F N P O Q H X X M G B L H Y B
A H Q E F O T N E Y A X R X F F J Y B M
I G B E V P R F F X J P O W Y U C G I U
C H T T S I A A I M W H C H U O L W A C
N O P S Y U N S C B O F F U N S W A T Z
A W N H N Q S G I U K O V Y E W L S V O
R K J Q D E P P E I N D B Q N L N K E T
E B P J A N A D N O N A Y B I A E D T K
L S Y G D E R S C J B D A X D G Z P M F
O A X C I O E F I Z E I L K W X X N D G
T W T I T J N G A Y Q R F S C K F Q O L
H Z Z N S A C V I R U A P R O X K T J Z
E D K F E B I O Y H I D K E D P E U V F
J Z C B N A A P M B D I Y W N P O L O I
Z D Z G O R T S B C A L M C S G H L G Z
B T M G H T B Q N E D O C E M M E X Q D
V W G C Y S H N J Y S S R N S W C B Z J
P D A D I L I B A S N O P S E R U O B P

- EFICIENCIA
- EQUIDAD
- RESPECTO
- TRANSPARENCIA
- TRABAJO EN EQUIPO
- RESPONSABILIDAD
- TOLERANCIA
- SOLIDARIDAD
- HONESTIDAD



Nutrición



Hortalizas esenciales para la dieta diaria

— **TEXTO:** Pamela Sánchez —

Las hortalizas son de mucha importancia para la alimentación y buena nutrición del ser humano, sus hojas, frutos, tubérculos, bulbos, raíces, tallos y flores son consumidos para satisfacer las necesidades de nuestro organismo, por su alto contenido de vitaminas, proteínas, minerales, fibra y, en menor medida, almidón y azúcares. Son también una fuente indiscutible de sustancias de acción antioxidante. Por todo ello se consideran fundamentales para mantener la buena salud e indispensables dentro del concepto de dieta equilibrada.

Estas se definen como el conjunto de plantas cultivadas generalmente en huer-

tas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparadas culinariamente, y que incluye las verduras y las legumbres verdes.

Las verduras son una clase especial de hortalizas caracterizadas por su color verde. Popularmente, el término verduras se usa como sinónimo de hortalizas o vegetales.

Las principales hortalizas son: acelga, ajo, alcachofa, apio, berenjena, brócoli, calabacín, auyama, cebolla, chícharo, col, coliflor, champiñón, espárrago, espinaca, haba, lechuga, nabo, papa, pepino, perejil, ají, rábano, tomate y zanahoria. Estos alimentos contienen agua, carbohidratos, proteínas, lípidos, sustancias volátiles, vitaminas y minerales.



¿Cuáles son las ventajas del consumo de hortalizas y verduras?



Mineralizantes: En general, todas las verduras de hoja y los tallos son ricas en minerales formadores de hueso (magnesio, fósforo y calcio), por eso, estos alimentos son recomendables ante casos de osteoporosis y descalcificación.

Antianémicos: Debido a su alto contenido en hierro, como así también en oligoelementos y clorofila, favorecen la producción de glóbulos rojos.

Diuréticas: Gracias a su contenido en potasio, favorece la producción de orina y así disminuyen también la tensión arterial.

Reguladoras del tránsito intestinal: Del 2 al 10 % del peso de las hortalizas es fibra alimentaria.

Anticancerígenas: En especial las crucíferas (coles) y liliáceas (ajo, cebolla, etc.) contienen elementos capaces de neutralizar la acción de sustancias cancerígenas y detener el crecimiento de estas células una vez que el cáncer se ha instalado. Su acción resulta eficaz tanto en la prevención como en el tratamiento de esta enfermedad.

Útiles en dietas de adelgazamiento: Con un aporte calórico muy bajo, sin aporte de grasas y con una sensación de saciedad importante, consumir una ensalada como primer plato de la comida principal, facilita la digestión de los siguientes alimentos, evita la inflamación del intestino que se produce al comenzar la comida con alimentos cocidos y produce esa sensación de saciedad tan necesaria a la hora de realizar dietas bajas en calorías.

El aporte vitamínico de los vegetales y hortalizas tiene efectos muy beneficiosos para el organismo. Por ejemplo, las vitaminas A y C mantienen fuertes nuestras defensas contra las infecciones, al tiempo que fortalecen nuestro sistema inmunológico, mientras que las vitaminas del grupo B favorecen nuestro sistema nervioso y combaten el estrés. Los antioxidantes reducen considerablemente el envejecimiento y los radicales libres que previenen la aparición de determinados tumores y células cancerosas.

Por ello es muy recomendable comer todos los días unos pocos vegetales crudos, porque se potencian sus beneficios al no perderse en la cocción ninguna de las vitaminas, nutrientes, minerales y antioxidantes.



Hortalizas en CEED

A la hora de adquirir hortalizas en Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED), se hace de manera responsable para reducir pérdidas y desperdicios, ya que la mayoría de estos productos son perecederos, por esta razón, se licitan cada tres meses y el proveedor sufre los almacenes los lunes de cada semana, para ser despachados posteriormente los martes a todos los comedores productores del país.

Las hortalizas que son licitadas en la institución son: Ají cubanela, morrón y gustoso, apio, ajo en pasta, berenjena, cebolla, cilantro ancho, repollo, verdura, zanahoria, tayota, tomate y papa.

En el menú diario que degustan nuestros comensales en los 38 comedores productores y 40 unidades de cocinas móviles distribuidos a nivel nacional no pueden faltar las hortalizas, por sus grandes beneficios para la salud, bajo nivel calórico, sabor y gran versatilidad a la hora de preparar los platos, estas son ofrecidas en ensaladas o mezcladas con otros alimentos para resaltar el sabor de carnes y arroces.

Berenjenas con carne, carne con zanahoria y tayotas, ensaladas hervidas y crudas, son algunas de las diferentes formas en las que se ofrecen las hortalizas en nuestros platos, tratando siempre de ofrecer a nuestros usuarios los macro y micros nutrientes que el cuerpo necesita diariamente en su justa medida.

Recetas



Por: Chef Wandy Robles Lamouth MSC

Pasta con Salami

Ingredientes:

- 1.- Libra de espagueti hervidos con sal
- 2.- Dientes de ajo, majados
- 2.- Cucharadas de Aceite
- 1.- Taza de cebolla picadita
- ½.- Libra de salami picadito
- ½.- Taza de pasta de tomate
- 2.- Tazas de agua caliente
- 1.- Taza de ají cubanela picadito
- 1.- Cucharadita de orégano
- 1.- Cucharada de aceitunas picaditas
- ¼.- Taza de queso parmesano rallado (Opcional)



Preparación:

- 1.- En el aceite sofríe el ajo, la cebolla, el salami y la pasta de tomate, vierte el agua.
- 2.- Cocina por cinco minutos, los demás ingredientes deja cocinar por tres minutos más.
- 3.- Agrega los espaguetis, mezcla bien y servir con el queso rallado por encima.

Pastelón de Maduros, Vainitas y Queso

Ingredientes:

- 12.- Unidades de plátanos maduros fritos en lonjas
- 1.- Paquete de vainitas hervidas
- 2.- Tazas de leche
- 2.- Cucharadas de harina de trigo
- ½.- Libra de queso amarillo rallado
- 2.- Cucharadas de margarina
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- 1.- Preparar la salsa bechamel con la leche, mantequilla y harina. Mover bien y dejar cocer hasta que espese.
- 2.- En un envase, colocar la lonjas de plátanos maduros y vainitas, ponerle salsa y queso hasta completar hasta arriba.
- 3.- Llevar al horno por 15 minutos a 180° C. y servir bien caliente.





Contribuimos con el fomento del deporte con el auspicio de eventos en diferentes disciplinas

Consiente de la contribución del deporte para el desarrollo de las personas, así como para generar sociedades más sanas, para el director general de Comedores Económicos del Estado, licenciado Nicolás Calderón, es de sumo interés apoyar los eventos deportivos.

De manera regular, decenas de eventos deportivos de las diferentes disciplinas, reciben nuestro patrocinio con el suministro de los alimentos, tanto para los atletas, directivos, así como al personal de apoyo que se involucre en los mismos.

Además, algunas ligas, clubes y asociaciones deportivas retiran sus almuerzos diarios desde uno de nuestros cen-

tros de producción de alimentos más cercano.

Las actividades deportivas y recreativas reciben nuestro apoyo sin importar la provincia donde se vayan a realizar.

Hasta el mes de julio de 2019, unas 27 instituciones deportivas habían recibido la colaboración de Comedores Económicos.

Disciplinas deportivas:

Entre las actividades en las que como institución estatal hemos asistido con el suministro de alimentos están en las disciplinas de; softball, baloncestos, boxeo, pony baseball/softball, ciclismo, voleibol y lucha olímpica, entre otras.



PARA RECORDAR



Recordar la gran misión cumplida de suplir, durante 22 días, más de 190, 500 raciones de alimentos durante la celebración de los XIV Juegos Nacionales Hermanas Mirabal, en diciembre de 2018.

Durante el evento miles de atletas, técnicos, entrenadores, voluntarios y personal de Ministerio de Deportes y Re-

creación (MIDEREC), recibieron los servicios de alimentación, para lo cual se dispuso de un equipo multidisciplinario compuesto por 80 personas.

Unas seis (6) cocinas móviles fueron instaladas en un campamento, desde donde se preparaba diariamente desayuno, almuerzo y la cena para las miles de personas involucradas en esta fiesta deportiva.



COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

¿Quiénes Somos?

Comedores Económicos del Estado es una dependencia de la Presidencia de la República Dominicana, que asiste a los sectores más vulnerables proporcionando alimentos crudos y/o cocidos, con los más altos estándares de calidad de manera eficiente y permanente, para lo cual nos mantenemos en constante innovación.

Misión

Distribuir alimentos cocidos y crudos, con los más altos estándares de calidad a precios asequibles y / o donados a la población.

Visión

Ser la más efectiva institución de la República Dominicana, en desarrollar programas de alimentación y nutrición en beneficio de la población, promoviendo que la misma se aplique de forma digna, equitativa y transparente.

Valores

- Equidad
- Respeto
- Eficiencia
- Transparencia
- Trabajo en equipo

Reseña Histórica

A partir de la declaración de la Segunda Guerra Mundial en el 1942, anunciada por varias potencias, se afectó la entrada de mercancías por vía marítima a nuestro territorio, así como vegetales y otros productos, por lo que el país se vio prácticamente desabastecido y aislado por las acciones bélicas de las naciones en conflicto.

Unido a esto, la nación fue azotada por una sequía que afectó el territorio nacional, causando la más terrible hambruna de todos los tiempos la llamada: "Crisis Centenaria", al coincidir esta con el Primer Centenario de la República.

Ante esa situación de crisis, el 23 de junio del mismo año, el Gobierno del dictador Rafael Leónidas Trujillo Molina, publica la Ley No. 16 que crea Comedores Económicos del Estado y el 17 de julio de 1944, emite el decreto 2052 que lo regula, funcionando en los destacamentos militares y policiales, y luego en esquinas o locales del partido en el poder, brindando a la población pan, chocolate, leche y otros comestibles.

Pero, es a partir de principios de la década de los años 70s cuando se instala la primera estructura logística y operativa a nivel nacional, siendo administrada por oficiales de las Fuerzas Armadas, como dependencia de acción cívica, según la ley No. 856 del 19 de julio 1978.

Al señor Ignacio Martínez se le reconoce como el propulsor de este esquema de asistencia alimentaria gubernamental, quien en junio del 1971 pronunció el discurso de inauguración del primer comedor en el sector capitalino de Los Mina, cuya edificación era una pequeña casa de madera con techo de zinc. Es aquí donde opera la sede central.

Paulatinamente, fue transformándose tanto en su estructura física y recursos humanos, como en la adquisición de modernos equipos de cocina para la expansión de la cobertura de sus servicios.

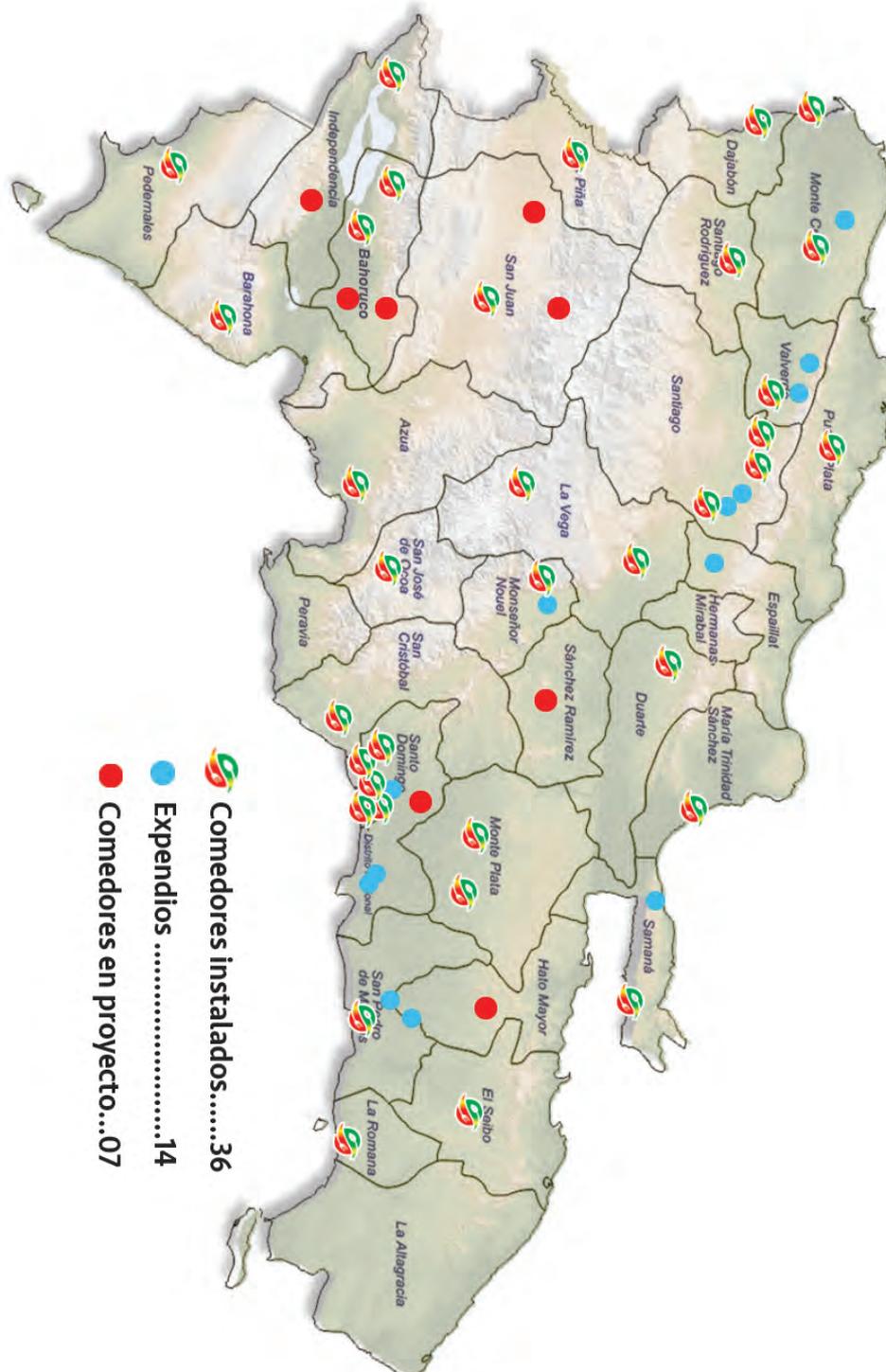
En la actualidad, a la sede central de Comedores Económicos del Estado acuden a diario miles de personas a adquirir sus alimentos, los cuales les proporcionan entre un 50 y un 55 % de los nutrientes necesarios en un almuerzo.

Luego, con el Decreto 1082-04, Comedores pasa a ser una institución adscrita al Gabinete de Coordinación de Políticas Sociales del Gobierno, bajo la coordinación de la Vicepresidencia de la República.

A partir de 2009, Comedores Económicos experimenta grandes cambios con la introducción de una flota de modernas cocinas móviles industriales, una novedosa iniciativa del director de entonces, Nicolás Calderón, en su primera gestión. Surgió así el Programa de Alimentación Móvil (PAM), lo que ha permitido la rápida y efectiva asistencia en caso de emergencias.

Esta logística para la asistencia alimentaria permitió a República Dominicana, en un gesto solidario del Gobierno, ir en auxilio de Haití tras el terremoto de 2010, evidenciando que la misión de Comedores Económicos trasciende nuestras fronteras.

Los Comedores Económicos en la Geografía Nacional



Oficina Principal

Ave. San Vicente de Paul No. 419, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina, Santo Domingo Este, R.D.

Contactos:

Teléfono: (809) 592-1819 • Fax: (809) 597-7416

Correo electrónico: www.comedoreseconomicos.gob.do

Libre acceso a la información: libreaccesoalainformacion@comedoreseconomicos.gob.do





COMEDORES ECONÓMICOS
DEL ESTADO DOMINICANO
Santa Barbara

Entusiamos en
BAHORUCO
por nuevo comedor.



¡Tres cuarto de siglo sirviendo al país!