



Sobremesa

AÑO 01 | NÚMERO 05 | JUNIO 2018

ANIVERSARIO

76
AÑOS

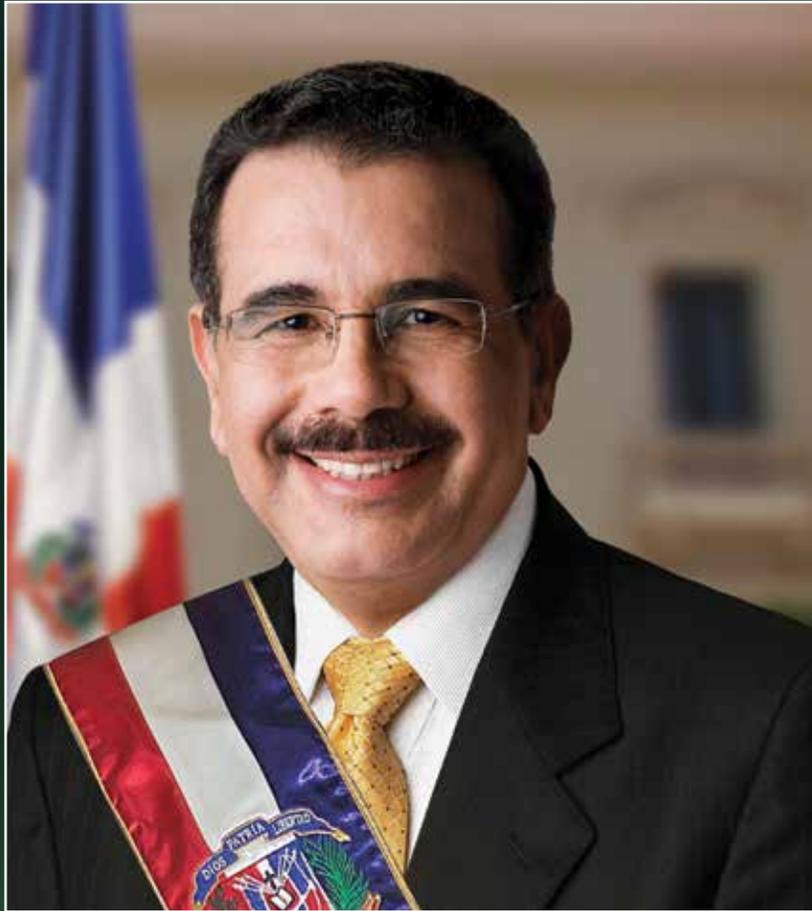
**ALIMENTANDO
A LA POBLACIÓN**
P24

COMEDORES EN
CRISTÓBAL Y BATEY 6
GENERAN ESPERANZAS **P13**

ACTUACIÓN
RÁPIDA Y OPORTUNA
EN TEMPORADA
CICLÓNICA **P3**

CEED
RINDE CUENTAS
DE GESTIÓN
EFECTIVA
P20





*“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



Director 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

TYREL WILSON AQUINO

PAMELA SÁNCHEZ

CARLA REYES

XIOMARA MORA

AMELIA REYES

JOSEFINA MENDOZA

RUDCELY HERNÁNDEZ

Chef /Coordinador Operaciones
de Alimentos
WANDY ROBLES LAMOUTH

Fotografías
MARÍA PEÑA

FUENTES EXTERNAS

Dirección de Arte
Diseño Editorial
Tratamiento de Imágenes
ROBERTO CARLOS RODRÍGUEZ

Artes
Gráficos mapa
MARY GAUTREAU

CONTACTOS
SEDE CENTRAL

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

EMAIL

comedoreseconomicos72@gmail.com

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



P13

CONTENIDO

5

**GESTIONES DURANTE Y
DESPUÉS DEL PASO DE LOS
FENÓMENOS NATURALES**

10

**TRANSPORTACIÓN PROCESO
VITAL EN LA RESPUESTA DE
CEED AL PUEBLO**

MEJORES PRÁCTICAS

- 18 IMPULSANDO LOS VALORES POSITIVOS**

EJECUTORIAS

- 20 CEED AFIANZA INSTITUCIONALIDAD Y AMPLÍA LA COBERTURA ALIMENTARIA**

TU VOZ

- 36 BRIGADISTAS DE LA DIRECCIÓN DE EMBELLECIMIENTO CUENTAN CON EL APOYO DE CEED**

ACCIONES

- 38 OPTIC OTORGA CERTIFICACIÓN POR EL BUEN MANEJO DE LA WEB**
- 38 CEED CELEBRA PRIMER TORNEO DE SOFTBALL CONFRATERNIDAD**
- 39 IMPARTEN TALLER DE COCINA SALUDABLE EN PEKÍN, SANTIAGO**

NUTRICIÓN

- 40 LAS CARNES PROTAGONISTAS DE NUESTRAS MESAS**

RECETARIO

- 42 EL MAÍZ**
- 42 SOUFFLÉ DE MAÍZ**
- 43 MAJARETE**

SINERGIA

- 44 ACUERDO COMEDORES Y LA LOTERÍA NACIONAL**

No. 5
JUNIO

AÑO 1



REPORTAJES

13 INAUGURACIÓN DE
Comedores en Cristóbal, Jimaní crea esperanzas

24 COMEDORES 76 AÑOS
sirviendo al pueblo

28 CEED DESPIERTA EL
interés de Gobiernos y organismos internacionales

32 PADRE ALEGRÍA
CEED apoyo de nuestra labor social

76 años con renovado compromiso alimentario

EDITORIAL



NICOLÁS CALDERÓN

Administrador general de los Comedores Económicos del Estado

Arribamos a la celebración del septuagésimo sexto aniversario de la fundación de Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED). Tan relevante fecha para nosotros llega colmada de avances, logros y fortalecimiento institucional, manteniendo el objetivo supremo de garantizar la alimentación sana de las poblaciones vulnerables del país.

En tal sentido, recogemos una exhortación formulada por el director general de la FAO, Graziano da Silva, quien expresó: «La región no puede quitar el apoyo que ha dado a los más vulnerables en los últimos años». Esta solicitud de carácter humano fue lanzada en el marco de la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, efectuada en el mes de marzo en Montego Bay, para tratar el tema de «Hambre Cero», teniendo como contexto el incremento del hambre en la región.

Las poblaciones sensibles, identificadas en el referido encuentro, son las que radican en zonas rurales, que necesitan políticas de protección social para reducir el hambre y erradicar la desnutrición crónica. En su conjunto, más de 42,000,000 de personas se encuentran afectadas por esta triste realidad.

En República Dominicana, el Gobierno del presidente Danilo Medina ha mostrado un genuino interés en la implementación de programas, planes y acciones sociales, puntuales y sostenibles a través de CEED, tendentes a lograr «Hambre Cero» en los habitantes carenciados.

Por tanto, a manera de breve recuento sobre el reciente año de gestión institucional, cabe destacar la inauguración del Comedor Boca de Cachón, en la provincia Independencia; y próximamente los comedores productores en La Nueva Barquita, Santo Domingo Norte; Cristóbal, en provincia Independencia; y Batey 6, en Bahoruco. Simultáneamente, se continuó

reforzando el Programa de Alimentación Móvil (PAM), las Cocinas Móviles y el Programa de Educación Nutricional.

Además, se creó la Comisión de Ética Pública (CEP) y la Carta Compromiso al Ciudadano; se obtuvo la máxima calificación por gestión transparente, una efectiva implementación de Normas Básicas de Control Interno (NOBACI), el apego estricto a los procesos de compras y contrataciones públicas, así como el apoyo a las Pymes y una política interna de formación continua al capital humano.

Recientemente fue adquirida una nueva flotilla con una inversión de 19,500,000 de pesos, para sumar 108 vehículos.

Se firmaron múltiples convenios interinstitucionales con entidades nacionales e internacionales, a saber: rubrica con el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el Instituto Agrario Dominicano (IAD), el Centro de Capacitación en Política y Gestión Fiscal del Ministerio de Hacienda (CAPGEFI), el Hospital Marcelino Vélez, entre otros.

En un estudio sobre los niveles de satisfacción del cliente, el 80% de nuestros usuarios indicó una alta valoración en la calidad de los alimentos, la higiene y la calidez de las atenciones.

En términos de alcance internacional, CEED recibió la visita de la ministra de Protección Social de Pakistán, Marvi Meemon, quien conoció el funcionamiento y la logística operativa de la entidad. Entretanto, el Gobierno de Argentina tramitó una invitación al organismo para conocer el funcionamiento del mismo.

En apretada síntesis, hemos anunciado algunas acciones del actual año de gestión, y le extendemos la invitación para que conozca en profundidad las continuas labores de afianzamiento institucional de CEED, hojeando las páginas de la presente edición.

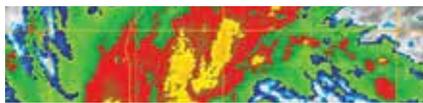
Comedores en temporadas ciclónicas

LAS ACCIONES SON IMPLEMENTADAS ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL PASO DE LOS FENÓMENOS ATMOSFÉRICOS

TEXTO Francia Valdez

Comedores Económicos, como una de las instituciones del sistema de protección y asistencia social del Gobierno, se ha convertido en un elemento vital en relación con la asistencia alimentaria que brinda tras los efectos de algún fenómeno climático.

Tan pronto inicia la temporada para la formación de ciclones tropicales en el océano Atlántico, oficializada desde el 1ro de junio hasta el 30 de noviembre, comienzan los aprestos de las autoridades, dado que República Dominicana se encuentra en la “ruta de los huracanes” por su condición geográfica.



Aunque estas fechas delimitan convencionalmente el período en que cada año se forman la mayor cantidad de ciclones tropicales en el océano Atlántico, la emergencia de fenómenos es posible en cualquier tiempo, lo que hace que el país sea vulnerable a eventuales efectos como inundaciones y deslizamientos de tierra por consecuencia de las precipitaciones.

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 13 países que forman la América Insular, Antillas o Islas del mar Caribe y uno de los 35 del continente americano.

El país cuenta con un sistema gubernamental de seguimiento a los fenómenos atmosféricos, liderado por el Comité Nacional de Emergencias (COE) e integrado por unas 20 instituciones estatales. Una de ellas es Comedores Económicos del Estado, que no solo garantiza la alimentación de las familias afectadas a causa de las lluvias, sino que además colabora para suplir alimentos a los socorristas y/u organismos de protección civil.

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

Nicolás Calderón



En el caso de Comedores Económicos, ante la eventual incidencia de algún fenómeno atmosférico, de inmediato se pone en marcha el 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 MAE en asuntos relacionados con la seguridad ocupacional y física, y en casos de emergencias detecta las situaciones que ameritan su atención respecto a este aspecto, con la finalidad de emitir las recomendaciones preventivas y correctivas.



TEMPORADA CICLÓNICA

1 JUNIO

30 NOVIEMBRE

ACCIONES ADOPTADAS ANTE LA EVENTUAL INCIDENCIA DE UN FENÓMENO ATMOSFÉRICO EN EL PAÍS

ANTES

- › Tan pronto el COE establece la condición de Emergencia, por instrucciones del director general del organismo, se activa el Comité de Emergencia;
- › Dar seguimiento continuo a los informes meteorológicos;
- › Designar un enlace con el COE;
- › Abastecer los almacenes con los productos (no perecederos) a utilizar;
- › Mantener en condiciones óptimas los vehículos;
- › 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 necesario.

DURANTE

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

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 estas comunidades recobren la normalidad y las personas vuelvan a la cotidianidad;
- › Pasar balance y hacer una evaluación del impacto de la intervención;
- › Hacer un informe final.

Para el director general de la institución, 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, se pone en acción la estrategia de la institución, en la cual lo principal es el constante monitoreo para saber cómo avanza el fenómeno.

Calderón da garantías a la población de que Comedores Económicos está preparado para enfrentar cualquier mitigación, en términos de asistencia alimentaria. “Nosotros esperamos la notificación del COE para actuar de inmediato, pero estamos preparados de ante mano para cualquier eventualidad”.

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

SEPTIEMBRE MES QUE MÁS AFECTAN LOS FENÓMENOS METEOROLÓGICOS REPÚBLICA DOMINICANA



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

Septiembre es el mes en que regularmente los fenómenos meteorológicos afectan más al territorio dominicano.

La mecánica de trabajo durante cualquier situación anómala que se presente en una determinada provincia, prevé que los encargados de los comedores ya establecidos tengan libertad para actuar. A la vez, las gobernaciones provinciales y el COE se ponen en contacto para accionar la logística y dar asistencia de manera inmediata.



En estos casos, también se interactúa con las autoridades provinciales, los líderes comunitarios y las iglesias, que son entes que están en contacto 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 inmediatamente se toman las medidas adecuadas y en el momento oportuno se refuerzan los almacenes, especialmente en el último trimestre del año. Como parte del COE, señaló el funcionario, “a nosotros lo que nos compete es lo que tiene que ver con la alimentación, y eso tratamos de garantizarlo, para que las personas afectadas puedan contar con una ración de alimentos de calidad y los nutrientes necesarios”. Para ello, Comedores Económicos cuenta con un personal experimentado, que sabe manejar las diversas situaciones que se presentan.

Transportación

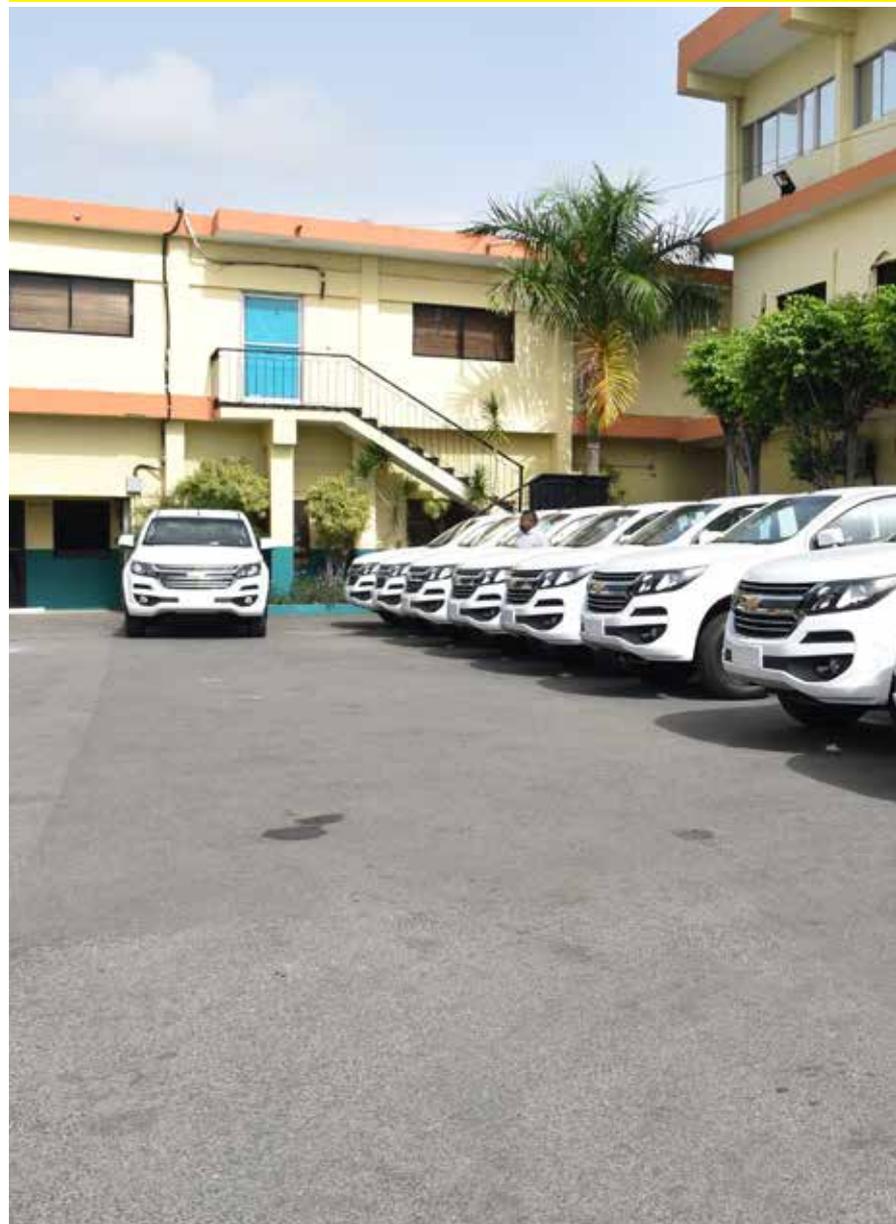
PROCESO INTERNO VITAL PARA GARANTIZAR RESPUESTA EFECTIVA A LA POBLACIÓN

TEXTO: Xiomara Mora

La combinación del trabajo en equipo y las buenas herramientas son las claves para que una institución tenga éxito y sobreviva en el tiempo. Tal es el caso de la Sección de Transportación de Comedores Económicos del Estado, un equipo integrado por 72 empleados comprometidos en llevar a cabo un buen desempeño en su trabajo. Diariamente asumen al 100% la responsabilidad de trasladar al personal, las materias primas, mercancías e insumos a diferentes puntos del país.

Su labor es de gran importancia para el cumplimiento de la misión de la entidad, pues el envío de los productos a tiempo, sin daños y en condiciones adecuadas, facilita el desarrollo para la elaboración de los alimentos cocidos que son ofrecidos diariamente a los comensales que visitan sus instalaciones, dispersas geográficamente en todo el territorio nacional.

**NUEVA FLOTILLA
10 CAMIONETAS**
Inversión total de
19,500,000 PESOS



PERSONAL VALIOSO



LA FLOTILLA DE CEED 108 VEHÍCULOS

Camionetas, camiones, minibuses, patanas, vehículos articulados y dos motocicletas.

Para lograr una administración efectiva del sistema de transporte es necesario contar con personal capacitado, herramientas y flotillas vehiculares en condiciones adecuadas, y tener implementada la asignación de rutas, todo esto enfocado en optimizar el proceso de distribución del personal y las mercancías, con el propósito principal de minimizar los tiempos de entrega.

Estos servidores se encuentran facultados en diferentes categorías para manejar las distintas unidades vehiculares con que cuenta el organismo de ayuda social, además, constantemente son capacitados con cursos y talleres coordinados por la Sección de Evaluación del Desempeño y Capacitación de Recursos Humanos.

Flotilla de vehículos

El parque vehicular de la institución está compuesto por un total de 108 vehículos que incluyen camionetas, camiones, minibuses, patanas, vehículos articulados y dos motocicletas.

Recientemente, en el mes de agosto, el director general Nicolás Calderón realizó la entrega a Jorge Veras, encargado de Transportación, de las llaves de la nueva flotilla (10 camionetas), con una inversión total de 19,500,000 pesos. De igual manera Caderón aseguró que, para los próximos meses, se estarán adquiriendo nuevos autobuses para la ejecución de rutas alternas a fin de proveer transporte de forma segura, desde la institución hacia sus hogares, para la mayor cantidad de empleados, contribuyendo con su ahorro en el gasto destinado al pago diario de transporte.



CHEQUEO PARA PREVENIR ACCIDENTES

Luces, frenos, gomas, aceite, desabolladora y pintura



LIC. JORGE VERAS

Enc. Sección de Transportación

Mantenimiento vehicular

Con el objetivo de mantener la flotilla vehicular en buen estado, periódicamente esta es sometida a revisión y mantenimiento, lo cual se realiza en el taller de la institución, donde empleados expertos del área, verifican y certifican que las unidades están en óptimas condiciones para su uso.

Mediante la ficha asignada a cada vehículo, en la que se especifica la marca, color, chasis y placa, se registran las fechas de cada mantenimiento, algunos de los cuales son: chequeo de luces, de frenos, cambio de gomas, de aceite, desabolladora y pintura, entre otros. Estos procedimientos son realizados según los lineamientos determinados por los representantes, a fin de prevenir y reducir al máximo la posibilidad de accidentes.



Distribución de rutas

Semanalmente se realiza un plan de rutas de entrega hacia los diferentes Comedores ubicados en las zonas este, norte, noroeste, sur, el Distrito Nacional y el Gran Santo Domingo, con el objetivo de abastecerlos de los insumos que se requiera en cada uno de ellos, luego de ser previamente solicitados al Departamento de Producción, que emite una solicitud a la Sección de Almacén General y Suministros, coordinada con las divisiones de Carnicería, Inspección, y Seguridad. Este proceso queda plasmado en lo que se denomina, “ruta de transporte de provisiones hacia diferentes comedores”.

Mercancías y materias primas

Regularmente se realiza la distribución de varios productos como son: arroz, habichuelas, carnes, pastas, salsa de tomate, aceite, sazón, ajo, sal, productos perecederos, de limpieza, entre otros.

Vale destacar que los logros de una organización son los resultados del esfuerzo combinado de un equipo de trabajo y sus herramientas, como pasa con los servidores de la Sección de Transportación de Comedores Económicos.



INAUGURACIÓN PRÓXIMA

Expectativas en Cristóbal, Jimaní

COMEDORES PRODUCTORES

COMIDA DE CALIDAD, AHORRO FAMILIAR, GENERACIÓN DE EMPLEOS, BIENESTAR SOCIAL Y ECONÓMICO, SATISFACER NECESIDAD ALIMENTARIA Y MEJORAR CALIDAD DE VIDA

TEXTO: Marcos Lozano

La situación crítica en materia alimentaria quedará satisfecha en los bateyes 7, 8, 9 y el municipio de Cristóbal, Jimaní, de la provincia Independencia. El hambre y la falta de alimentos será cosa del pasado en estas comunidades, con la inauguración de un comedor productor que, construido por instrucciones del presidente Danilo Medina al director general de Comedores Económicos, Nicolás Calderón, tendrá capacidad de producir unas 25,000 raciones diarias.

Esta obra, demandada por los comunitarios durante la Visita Sorpresa No. 178 realizada por la Presidencia a dicha región, contó con la respuesta inmediata del Primer Mandatario de la Nación. La población está feliz y agradecida por la pronta terminación de su construcción, y espera que comience a funcionar próximamente para saciar sus necesidades alimenticias, pues desde ese momento los pobres tendrán comida segura.

Gran parte de los habitantes de esta demarcación no tienen empleo fijo y dependen de las actividades informales.



A

Itagracia González, gobernadora de la provincia Independencia, espera

que con este nuevo comedor de Cristóbal, el Gobierno disponga de centros de expendios en dichos bateyes, ya que son zonas vulnerables y necesitan la mano amiga de Comedores Económicos del Estado.

La representante del Poder Ejecutivo, manifestó que el Presidente de la República es un hombre preocupado por los pobres y ha visitado las comunidades de la provincia.

Destacó, de igual manera, la mano amiga del licenciado Nicolás Calderón, al expresar que con la apertura del comedor habrá mucha comida, y barata, la cual se podrá obtener con diez pesos.

«La gente de Cristóbal lo necesita, así como los envejecientes y los que tienen alguna discapacidad; a esas personas hay que darles todo. Ellos están alegres y contentos porque este comedor va a cambiar su situación», adujo la funcionaria.



50

PESOS

**UNA FAMILIA
COMPUESTA POR CINCO
PERSONAS PODRÁ ALIMENTARSE**



González expresó que una familia compuesta por cinco personas podrá alimentarse con 50 pesos, lo que cambiará positivamente su situación con relación al ahorro diario. Asimismo, se espera que el municipio sea favorecido con entre 20 y 25 empleos, para trabajadores que ofrecerán sus servicios en este comedor.

En cuanto al aspecto operativo, valoró las facilidades con que contará el comedor para dar respuestas a situaciones de emergencia, expresando que se podrán usar unidades móviles para alimentar a los necesitados en temporada ciclónica.



Sobre la capacidad del comedor para producir 25,000 raciones, dijo que con esa cantidad se satisface la demanda alimentaria del municipio y sus bateyes. Agradeció a Dios, al Presidente y a Calderón, porque siempre han tomado en cuenta a la provincia Independencia en la aplicación de la política social del Gobierno.

El Jefe de Estado, durante su mencionada visita, se comprometió a elevar la calidad de vida en esa región, para lo cual dispuso una serie de obras, entre las que priorizó construir un comedor económico que ofreciera alimentos de calidad a sus pobladores, aspecto fundamental de la política social de su administración.

La labor de este comedor será notable porque beneficiará a las miles de personas de la comunidad que necesitan una alimentación sana y nutritiva. Esta acción del Presidente ha sido tomada muy en cuenta por los habitantes de esa región que no tienen suficiente dinero para comprar sus alimentos, y esta opción les permitirá un ahorro semanal y mensual.



VISITA No.

178

SORPRESA

**LAS FAMILIAS DE
ESCASOS RECURSOS
TENDRÁN ALIMENTOS SEGUROS
Y A BAJO COSTO GRACIAS AL
GESTO DEL PRESIDENTE
DANILO MEDINA**

Para Felicita Cuevas, vicealcaldesa del Ayuntamiento de Cristóbal, el centro de expendio es una obra valiosa a favor de los pobres e infelices que necesitan alimentarse, y espera una buena gestión de los miembros de la comunidad que presten sus servicios en el comedor.

Francisco Peña, encargado de Planificación Urbana del Ayuntamiento, expresó que la comunidad está muy contenta con la construcción del comedor, cuyo objetivo es garantizar una mejor calidad de vida para sus pobladores; consideró muy atinada la decisión porque la obra viene a paliar la necesidad más sentida, que es el hambre de las personas que menos tienen.



González expresó que una familia compuesta por cinco personas podrá alimentarse con 50 pesos, lo que cambiará cambiar positivamente su situación con relación al ahorro diario. Asimismo, se espera que el municipio sea favorecido con entre 20 y 25 empleos, para trabajadores que ofrecerán sus servicios en este comedor.

Por su parte, la profesora Esperanza Lila Ramírez Ruiz espera que este comedor, construido por voluntad del Presidente, sea una obra de bienestar social y comunitario, porque Cristóbal es una comunidad pobre, y batey 7, 8 y 9, lo necesitan.

Significó que muchas personas no cuentan con ingresos fijos porque no tienen empleo, pero con un plato de comida diario pueden satisfacer su necesidad básica de alimentación. La educadora expresó que en el ámbito social, económico y comunitario la obra es importante, porque las familias comprarán su comida en el comedor, gracias al esfuerzo del Gobierno.

COMISIÓN DE ÉTICA PÚBLICA CEED

Fomentando valores positivos en la administración de gobierno

TEXTO Carla Reyes

“No se enseña ética para saber qué es la virtud, sino para ser virtuosos”

Aristóteles

Con una masiva participación de los servidores públicos y funcionarios de la institución, la Comisión de Ética Pública (CEP) de Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED) desarrolló, la tarde del martes 24 de abril, una jornada de capacitación con el objetivo de fomentar un clima de sensibilización respecto a la importancia de sostener una conducta transparente cimentada en valores éticos y morales positivos de cara a la administración pública.

En consonancia con estos propósitos, el encuentro formativo estuvo enfocado en tratar los temas de Ética en la Gestión Pública, Régimen Ético y Disciplinario, así como Deberes y Derechos del Servidor Público.

Con los tópicos tratados, la actividad efectuada en la sede principal por los miembros de la Comisión, se propuso además concienciar y dotar al personal de conocimientos y principios éticos indispensables para lograr altos niveles de productividad en sus funciones públicas, independientemente de la jerarquía ejercida en la institución, al tiempo de contribuir con la transparencia y la protección de los bienes estatales.

Entretanto, fue presentado el video promocional con el objetivo de dar a conocer los medios disponibles para establecer contacto con la CEP y su



ubicación física, al tiempo de orientar sobre la importancia de usar adecuadamente el buzón de denuncias dispuesto por la institución.

Asimismo, las autoridades de la Comisión de Ética distribuyeron materiales informativos alusivos a la celebración del Día Nacional de la Ética Ciudadana, como herramientas y mecanismos comunicacionales idóneos para la divulgación y fomento de una cultura ética del bien hacer en la sociedad Dominicana, y de manera particular propiciar dicha cultura en el quehacer institucional de Comedores Económicos.

En este sentido, un ejemplo de ello ha sido el uso de diversos medios, como las publicaciones en los murales, las redes sociales y los correos electrónicos, desde donde la CEP brindó apoyo a la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG)

para promocionar en Comedores Económicos, durante el mes de abril, el valor de la honradez con el lema: “La honradez nos hace mejores personas”.

En adición a tales esfuerzos, fueron repartidos a los servidores públicos folletos con informaciones relacionadas a las disposiciones del Decreto 252-05, de abril de 2005, que institucionaliza el día 29 de dicho mes como Día Nacional de la Ética Ciudadana, en honor a Ulises Francisco Espaillat, figura emblemática dominicana, ejemplo de disciplina, integridad y honorabilidad.

UNA SOSTENIDA AGENDA DE SENSIBILIZACIÓN ÉTICA

Durante el segundo trimestre del corriente año, la CEP efectuó múltiples acciones de concienciación, como la distribución de folletos enfocados en el tratamiento de los temas Régimen Ético y Disciplinario; la divulgación de la campaña correspondiente a los valores “Trabajo en Equipo” y “El Respeto”; el desarrollo de estrategias para difundir y posicionar los lineamientos de la filosofía institucional que rigen el ser y quehacer de la Comisión, como son su Misión, Visión y Valores.

En similar vertiente, la CEP mantuvo contacto y participación permanente en las actividades realizadas por la DIGEIG, órgano rector ante el Estado. Entre los eventos organizados se encuentran las capacitaciones, charlas, talleres, reuniones, y la celebración de la “Conferencia Magistral sobre Ética e Integridad”.

Estas y otras acciones son desarrolladas en cumplimiento a la programación establecida en el Plan de Trabajo 2018 de la CEP, afianzando así el propósito de promover y conservar entre los servidores de Comedores Económicos el enfoque de un desempeño laboral ético, que implica contribuir cada día con su

accionar al fortalecimiento de una administración pública con actores comprometidos con el interés común, porque vivir con valores forja mejores personas y beneficia a la colectividad.

COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN DE ÉTICA PÚBLICA

El organismo se encuentra integrado por Carla Reyes, coordinadora general; Cándido Rafael Serra, coordinador de Educación; Alexandra Melgen, coordinadora de Controles Administrativos; Luz Emperatriz Frías, coordinadora de Educación; Patricia Tejada, secretaria;

Edwin Citrón y Ramona Reyes, miembros de Asesoría y Apoyo; así como por los suplentes, Delia Méndez, Joaquín Gerda y Amelia Reyes, quien estuvo a cargo de la disertación de los temas inicialmente descritos.

SERVIDOR PÚBLICO DE

COMEDORES ECONÓMICOS:

¡Tu Comisión de Ética Pública, está para escucharte! Recuerda, están a tu disposición los correos electrónicos: denunciaseticas@comedoreseconomicos.gob.do comisionetica@comedoreseconomicos.gob.do



EN PRIMER SEMESTRE 2018 COMEDORES AFIANZA FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL Y EXPANDE COBERTURA ALIMENTARIA

TEXTO División de Comunicación

De manera sostenida las autoridades de Comedores Económicos del Estado implementan acciones pertinentes para seguir afianzando el fortalecimiento de la institución, así como la expansión de la cobertura de la asistencia alimentaria en favor de los sectores más necesitados.

En el transcurso del primer semestre de este 2018 la producción y la calidad de los alimentos se han acentuado, superando en más de 120,000 las raciones diarias de alimentos cocidos.

A su vez, se desarrollaron operativos de entrega de alimentos crudos y cocidos, beneficiando a miles de personas en gran parte del territorio nacional.

Asimismo, Comedores participó del tradicional Operativo de Semana Santa, coordinado por el Centro de Operaciones de Emergencias (COE), estacionando cocinas móviles en los distintos peajes de las principales autopistas, desde donde se suplió el almuerzo para los socorristas, y se distribuyó habichuelas con dulce para los vacacionistas.

En relación con el fortalecimiento institucional se continuaron aplicando las leyes y normativas previstas, como el procedimiento de Compras y Contrataciones de Bienes y Servicios.

En este primer semestre, la administración también adquirió una nueva flotilla de vehículos compuesta por diez camionetas, lo que permite que la institución pueda responder en el menor tiempo posible.



EJECUTORIAS

AMPLIACIÓN COBERTURA

En concordancia con la política del

Gobierno del presidente de la República, licenciado Danilo Medina, de paliar la situación económica de las familias de escasos recursos, próximamente será inaugurado un comedor productor en el municipio de Cristóbal, provincia Independencia.

La obra, que tendrá una capacidad productora de más de 25,000 raciones de alimentos cocidos diarios, fue iniciada en el mes de febrero.

Este centro productor de alimentos es resultado de la Visita Sorpresa No. 178, en agosto de 2017, cuando el mandatario se comprometió con los residentes de Cristóbal, al manifestar que instruiría su construcción, en el interés de que las familias de escasos recursos económicos de esta zona tuvieran garantizada una adecuada alimentación diaria.

Igualmente avanzan los trabajos de construcción del Comedor de Batey 6, en Bahoruco, para su pronta puesta en operación.

Este año, se iniciaron las gestiones para la instalación de un comedor en la Nueva Barquita, con el que se beneficiarán las miles de familias que allí residen, así como los habitantes de los sectores aledaños al municipio de Santo Domingo Norte.

El anuncio lo hizo el director general de la institución, licenciado Nicolás Calderón, en su discurso en el marco de la eucaristía por la celebración del 76 aniversario de la fundación del organismo de carácter social, en la parroquia San Vicente de Paúl.

El funcionario explicó que se ha estado trabajando en toda la logística para dejar habilitado este comedor en la Nueva Barquita, sitio hacia el que, por disposición del gobierno, fueron trasladadas las familias que residían en la Vieja Barquita, ubicada en la margen del río Ozama, en Santo Domingo Este.



COCINAS MÓVILES DISEMINADAS EN VARIAS ZONAS

En el mes de julio, unas 15 cocinas móviles fueron instaladas en varios sectores estratégicos del Gran Santo Domingo y otras provincias, desde donde se distribuían más de 11,400 raciones de alimentos cocidos diarios.

Calderón explicó que con esta medida, el Gobierno busca garantizar que las familias en condición de vulnerabilidad tengan asegurados alimentos con lo más altos estándares de calidad.

CAPACITADOS
1,813
Empleados
A NIVEL NACIONAL

ALMUERZO A PRESOS PREVENTIVOS CÁRCEL SAN LUIS

Desde el mes de enero, se comenzó a suplir alimentos a las personas que permanezcan detenidas de manera preventiva en la cárcel de San Luis, en el municipio Santo Domingo Este.

La decisión de asumir la asistencia alimentaria de los reclusos preventivos fue acordada tras una reunión entre el titular Calderón y la procuradora fiscal de la provincia de Santo Domingo, Olga Dina Llaverías.

CAPACITACIÓN

Recientemente, unos 146 empleados recibieron sus certificados por haberse capacitado en diversos campos del saber.

A la fecha, unos 1,813 empleados a nivel nacional se han capacitado en diversas aéreas. Los certificados fueron avalados por el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP), el Centro de Capacitación en Política y Gestión Fiscal (CAPGEFI) y la Vicepresidencia de la República.

Además, continuaron realizándose los cursos de capacitación sobre “Cocina Saludable”, que se desarrollan en coordinación con el Programa Mundial de Alimentos (PMA).

ACUERDO INTERINSTITUCIONAL

Las administraciones generales de Comedores Económicos y Lotería Nacional, firmaron un acuerdo de colaboración interinstitucional para trabajar de manera conjunta en la habilitación y operación de un nuevo comedor modelo (tipo restaurante), en la primera planta de la institución.

El acuerdo fue firmado por el licenciado Nicolás Calderón, director general de Comedores Económicos del Estado y el doctor José Francisco Peña Tavárez, administrador general de la Lotería Nacional.



Este comedor atenderá las necesidades alimentarias de miles de empleados públicos y privados que trabajan en las instituciones del Centro de los Héroes (La Feria), lo que permitirá un ahorro significativo de su presupuesto mensual dedicado al almuerzo.

También fue firmado un acuerdo similar con el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), con la finalidad de fortalecer la calidad e inocuidad de los alimentos brindados a la población.

El acuerdo fue suscrito por la directora ejecutiva del IIBI, Agripina Ramírez, y el director de Comedores Económicos, quienes se comprometieron a velar por el cumplimiento de este convenio, que tendrá una duración de dos años.

Mediante el acuerdo se estará realizando, de manera periódica, un monitoreo constante y riguroso del proceso de manipulación y preparación de los alimentos.

CERTIFICACIÓN

En el mes de mayo el organismo fue certificado por el cumplimiento de las directrices establecidas por la Norma para el Desarrollo de Gestión de los Medios Web del Estado Dominicano (NORTIC A2:2016); y por el cumplimiento de la Norma sobre Publicación de Datos Abiertos del Gobierno Dominicano (NORTIC A3:2014).

Las certificaciones, que validan el efectivo cumplimiento de lo establecido en las referidas normas, fueron entregadas por la Oficina Presidencial de Tecnologías de la Información y Comunicación (OPTIC).

Tras recibir la certificación de la OPTIC, Nicolás Calderón reafirmó el compromiso de la institución en el manejo transparente de sus procesos.



AUMENTO SALARIAL 1,100 EMPLEADOS

MÁXIMA PUNTUACIÓN EN SUB-PORTAL TRANSPARENCIA

En el mes de febrero, el organismo obtuvo la máxima puntuación por su buen manejo y desempeño en el Sub-Portal de Transparencia, según la evaluación correspondiente al mes de enero, realizada por la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG).

Además, recibió una calificación de 100%, por sus resultados positivos en el manejo eficiente para evidenciar sus procesos, a través de la Oficina de Libre Acceso a la Información (OAI).

El titular de la entidad, consideró que estos resultados constituyen un reconocimiento al trabajo ético y transparente, apegado a los lineamientos del Gobierno que encabeza el presidente Danilo Medina.

REAJUSTE SALARIAL

El 26 de abril, en el marco del agasajo a las secretarías en su día, el director general de Comedores Económicos dispuso un reajuste salarial que oscila desde un 30 a un 50%, el cual también incluyó a todos los encargados de cada uno de los comedores productores a nivel nacional, en una proporción de un 75%.

«Este aumento es un reconocimiento del presidente Medina a la ardua labor que realiza este personal, y que redundará en la población que recibe nuestros servicios, a quienes cada día el Gobierno supe alimentos de calidad y con un subsidio de más de un 90 %», sostuvo Calderón.

Con ese aumento, se ha alcanzado a más de 1,100 empleados dentro del plan de mejora salarial de la institución, lo que representa el 65%. Los planes son abarcar al 100% de la empleomanía de la entidad.

VISITA

Por el posicionamiento que ha logrado Comedores Económicos, y el reconocimiento de países y organismos internacionales, en el mes de recibimos a la ministra de Protección Social de Pakistán, Marvi Memon, quien se mostró impresionada con la estructura de la institución, e interpretó que el presidente de la República, Danilo Medina, se identifica con las necesidades de la gente a través de esta entidad.

La funcionaria pakistaní, que giró una visita de cortesía al director general de la institución, Nicolás Calderón, dijo sentirse impresionada por los tiempos de preparación de la comida, y valoró la administración y operación del programa de cocinas móviles.



COMEDORES ECONÓMICOS

76

años realizando una labor de amor

TEXTO Josefina Mendoza

El pasado 23 de junio, Comedores Económicos del Estado conmemoró el 76o aniversario de su fundación, afianzando la cobertura de asistencia alimentaria a través de un servicio de calidad para las personas en condición de vulnerabilidad, convirtiéndose durante estos largos años en una institución modelo, no solo para República Dominicana, sino para países hermanos.

La celebración encabezada por el director de la institución, licenciado Nicolás Calderón, junto a su esposa Celina Rodríguez y la participación de sus colaboradores, inició con el izamiento de la bandera y la entonación del Himno Nacional, interpretado por la banda de música de la Policía Nacional.

Acto seguido, el director del organismo se trasladó junto a su esposa y empleados

a la parroquia San Vicente de Paul, donde el párroco Gregorio Alegría celebró una eucaristía por motivo del 76 aniversario de los Comedores Económicos del Estado al servicio del pueblo dominicano.

Una labor de amor

El padre Alegría en su prédica del evangelio, resaltó el esfuerzo y trabajo que realizan la administración y el personal de la institución, y los exhortó a seguir con ese mismo entusiasmo de responsabilidad familiar.

“Desde Comedores Económicos se está realizando una labor de amor, donde se trabaja para que no haya sufrimiento por falta de alimentos”, expresó el sacerdote.

También el religioso resaltó el sentido de familiaridad con que la administración y todos los colaboradores de Comedores Económicos ayudan al prójimo.



“Desde Comedores Económicos se está realizando una labor de amor, donde se trabaja para que no haya sufrimiento por falta de alimentos”

Padre Gregorio Alegría



C alderón resaltó en su discurso los 76 años de la institución. Manifestó que los comedores han venido siendo una “tabla de salvación” para los más necesitados y que gracias al apoyo que siempre ha brindado el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, el organismo ha logrado establecer presencia en lugares sumamente necesitados y carenciados.

“Gracias a Comedores Económicos, miles de familias en toda la geografía nacional tienen asegurada diariamente una alimentación sana, balanceada y con todos los estándares de calidad”, sostuvo el director.

Ponderó además el arduo trabajo que realiza el personal de la institución a diario, para llegar a todo el país. Gracias a los Comedores, miles de dominicanos carentes de recursos económicos y numerosas limitaciones tienen diariamente la oportunidad de saciar una de las principales necesidades de los seres humanos que es la alimentación, reafirmando que Comedores Económicos han venido a ser “una tabla de salvación para los más necesitados”.





Próximamente serán inaugurados los comedores de Cristóbal y Batey 6, en las provincias Independencia y Bahoruco.

Nuevos comedores

Calderón anunció que el Gobierno instalará un comedor en la Nueva Barquita, con el que se beneficiarán miles de familias que residen allí, así como los sectores aledaños del municipio de Santo Domingo Norte.

El funcionario dijo que se ha estado trabajando en toda la logística para dejar habilitado, el nuevo comedor en la mencionada demarcación, cuyas familias fueron trasladadas por el Gobierno desde la Vieja Barquita, ubicada en el margen del río Ozama.

Expresó que próximamente serán inaugurados los comedores de Cristóbal y Batey 6, en las provincias Independencia y Bahoruco.

Con estas políticas implementadas desde la dirección del país, se sigue contribuyendo a la reducción de la pobreza y la erradicación del hambre, por tanto Comedores Económicos se ha convertido en una de las instituciones modelo del Gobierno, y esto se debe en gran medida al trabajo de cada uno de sus empleados.

Momento emotivo

Durante la celebración de la eucaristía, los presentes quedaron sorprendidos al escuchar cantar al gerente financiero de Comedores, José Torres, faceta del funcionario que desconocían.



La entidad implementó en el 2012 un Programa de Educación Nutricional con el interés de educar a la población dominicana sobre cómo comer de forma equilibrada y balanceada para el cuidado de su salud.

Datos históricos

El 09 de junio del año 1942, mediante la Ley 16, emitida por el expresidente Rafael Leónidas Trujillo Molina, fue creado Comedores Económicos del Estado Dominicano, con el objetivo de brindar a la población pan, chocolate, leche y otros comestibles por la necesidad de mercancías, productos y vegetales.

En el 2009, la institución experimentó un gran cambio con el reforzamiento de su Programa de Alimentación Móvil (PAM), para el cual fueron anunciadas las unidades de cocina móvil industrial, para ofrecer asistencia en casos de emergencias en toda la geografía nacional.

En la actualidad la institución asiste diariamente a miles de personas.

Al igual que en gestiones anteriores, Nicolás Calderón continúa experimentando cambios positivos desde el área administrativa y de producción, con la creación de nuevos programas y estrategias de acercamiento a la población, garantizando productos y alimentos de calidad e inocuos.

Dentro de estos cambios se destacan los servicios de entrega de raciones crudas y cocidas; ayuda a envejecientes, niños y embarazadas; elaboración de cenas navideñas populares; y colaboración con algunas organizaciones de béisbol.

La entidad implementó en el 2012 un Programa de Educación Nutricional con el interés de educar a la población dominicana sobre cómo comer de forma equilibrada y balanceada para el cuidado de su salud, tanto así, que la administración de Nicolás Calderón ha seguido reforzando ese Programa firmando una alianza en el 2017 con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) en República Dominicana.

Comedores Económicos

TEXTO Francia Valdez

MODELO DE ASISTENCIA SOCIAL QUE DESPIERTA INTERÉS DE GOBIERNOS Y ORGANISMOS INTERNACIONALES

La eficacia con que el Gobierno dominicano puede hacer frente a situaciones de emergencia, en términos de asistencia alimentaria a las familias en condición de vulnerabilidad, ha convertido a Comedores Económicos en un modelo no solo para el país, sino que incluso despierta el interés y el reconocimiento de organismos y gobiernos internacionales.

Esta logística también le ha permitido a República Dominicana acudir en auxilio de los habitantes de la vecina nación de Haití en dos ocasiones: primera, tras la catástrofe del terremoto de 2010; y segunda, tras los estragos causados por el huracán Matthew, en el 2016.

Debido a esa intervención, la Organización de las Naciones Unidas (ONU), reconoció la ayuda ofrecida por el Gobierno de República Dominicana hacia el vecino país.

MARVI MEMON

MINISTRA DE PROTECCIÓN SOCIAL DE PAKISTÁN

Quedó impresionada con la estructura de Comedores Económicos del Estado.

Asimismo, el presidente de Haití, Jocelerme Privert, agradeció a las autoridades dominicanas y de manera especial al presidente Danilo Medina, por la ayuda humanitaria en favor del pueblo haitiano tras el devastador evento climático.

Una muestra de ello ha sido el interés mostrado por el Programa Mundial de Alimentos (PMA), organismo con el que se ha establecido una alianza estratégica para el fortalecimiento de las capacidades de la institución.

Recientemente recibimos la visita de la ministra de Protección Social de Pakistán, Marvi Memon, quien



REUNIÓN PERÚ: El director Nicolás Calderón, junto al representante del PMA en el país, William Vigil, así como los delegados de la Vicepresidencia de la República y el COE, tras participar en Lima, Perú, en el Primer Seminario Regional sobre "Protección Social Reactiva ante Emergencias", en octubre del 2017.

vino al país por medio del PMA, y se mostró impresionada con la estructura de Comedores Económicos del Estado.

Después de un recorrido por las áreas de producción y despacho de los alimentos, la funcionaria manifestó que el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, se identifica con las necesidades de la gente a través de este organismo.

Tras recibir las explicaciones sobre las características y el funcionamiento de la institución por parte del director general, Nicolás Calderón, Memon dijo sentirse impresionada por los tiempos de preparación de la comida.

También valoró la administración y operación del Programa de Cocinas Móviles, luego de observar cómo opera este sistema.

“Todo está muy organizado, desde la administración hasta la operación de los alimentos”, manifestó la ministra pakistaní, al tiempo de mostrar satisfacción al observar cómo el país garantiza una buena nutrición a la gente con alimentos frescos.

La ministra Memon, sintió especial interés en la infraestructura de los Comedores Económicos, se animó a servir el almuerzo a los usuarios y conversó con varios de ellos.

La delegación que visitó Comedores Económicos estuvo integrada, además, por la nutricionista del PMA, María Altagracia Fulcar; Claudio Ramos, Néstor Asencio y Marcelle Rodríguez.



Participación del director Nicolás Calderón en el Seminario “Protección Social ante Emergencias en República Dominicana”, junto al PMA, la Vicepresidencia de la República y el COE.

El director Nicolás Calderón junto a la ministra Marvi Memon, el chef Wandy Robles, y la nutrióloga del PMA, Altagracia Fulcar, conversan con uno de los comensales.



Presencia de RD en seminario regional

En representación del Gobierno de República Dominicana, Nicolás Calderón participó en el Primer Seminario Regional sobre “Protección Social Reactiva ante Emergencias”, efectuado en Lima, Perú, durante el mes de octubre del 2017.

El cónclave, organizado por el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA), conjuntamente con los Ministerios de Relaciones Exteriores (MRE) y de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) del gobierno de Perú, tuvo como propósito fomentar un intercambio entre países e incentivar el diálogo regional en relación con el papel de los sistemas nacionales de protección social en respuesta ante emergencias, así como presentar hallazgos y estudios sobre “Protección Social Reactiva ante Emergencias” en la región, realizado por el PMA y Oxford Policy Management (OPM), para contribuir a su financiación.

Mientras, en abril del 2018, Comedores Económicos participó junto al PMA, la Vicepresidencia de la República y el Centro de Operaciones de Emergencias (COE), en el Seminario “Protección Social ante Emergencias en República Dominicana”, en un hotel de la capital dominicana.





La ministra Marvi Memon, mientras servía alimentos a los comensales en el comedor sede de Los Mina.

A raíz de este evento, la institución fue incluida, junto con el Ministerio de Salud Pública y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), en el Comité Nacional de Nutrición en Emergencias, cuyo objetivo radica en identificar las necesidades alimentarias de los segmentos poblacionales en situación de catástrofe.

Debido a que CEED sule alimentos en grandes cantidades, el chef de la entidad, Wandy Robles, participó en un Seminario de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS). En este espacio, fueron presentadas las directrices para la reducción del uso de sal y sodio con miras a disminuir las Enfermedades No Transmisibles (ENT), tales como el colesterol, los padecimientos cardiovasculares, diabetes, obesidad, entre otras.

ABRIL 2018

COMEDORES ECONÓMICOS
PARTICIPÓ EN EL SEMINARIO

PROTECCIÓN SOCIAL
ANTE EMERGENCIAS EN
REPÚBLICA DOMINICANA

Países de la región interesados en el modelo de Comedores Económicos

La efectiva gestión de la institución en la meta de reducir la subalimentación de las poblaciones vulnerables dominicanas ha trascendido las fronteras, como se evidencia en el interés expresado por los gobiernos de Venezuela y Argentina para conocer de este programa de asistencia social.

En su momento, el gobierno de Venezuela, con el entonces presidente Hugo Rafael Chávez, quiso replicar un programa similar en su país.

Mientras que el Gobierno de Argentina ha tramitado una invitación al licenciado Calderón, para que visite el país sudamericano y comparta información sobre cómo funciona la institución.

Alegría Padre

HEMOS CONTADO CON EL APOYO DE COMEDORES ECONÓMICOS PARA REALIZAR NUESTRA LABOR SOCIAL



TEXTO Tyrell Wilson Aquino

“esta institución ha desarrollado una política de solidaridad continua, sobre todo en los momentos de catástrofes”.



Solidaridad, respeto, dignidad y ayuda social, son algunas palabras con las que el padre Gregorio Alegre Armendáris define la labor que desarrolla Comedores Económicos a favor de los más necesitados.

“Tengo 38 años residiendo en el país y he visto que Comedores Económicos ha tenido muchos cambios de manera positiva, y no me refiero solo al área administrativa sino a cómo su personal ha venido desempeñando el ejercicio laboral, mejorando la infraestructura y hasta la forma en que maneja a los visitantes que acuden a sus instalaciones para adquirir sus alimentos”, así inicia sus valoraciones el padre Alegre.

El religioso continúa narrando que “esta institución ha desarrollado una política de solidaridad continua, sobre todo en los momentos de catástrofes

(tormentas, inundaciones, incendios) y otras situaciones difíciles, para favorecer a las personas que se han visto afectadas por estos fenómenos, pues ha acudido a socorrerlas de manera inmediata”.

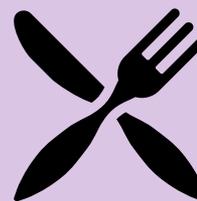
Destaca cómo en momentos de emergencias y urgencias atmosféricas y de desastres provocados por la naturaleza, uno de los programas más efectivos de este organismo del Estado es el Programa de Cocinas Móviles (PAM), para garantizar la eficiencia y rapidez con que se ofrece asistencia alimentaria a los comunitarios afectados, en cualquier zona geográfica de República Dominicana, e incluso en el país vecino, como de hecho ya posee tales experiencias de solidaridad.

Además, Alegre Armendáris se refirió a la multiplicación de los expendios, consistentes en pequeños establecimientos cuya función radica en la venta de comida a módicos precios (RD\$10.00) por ración servida.

*“Tengo 38 años
residiendo en el país y
he visto que Comedores
Económicos ha tenido
muchos cambios de
manera positiva, y no
me refiero solo al área
administrativa sino
a cómo su personal ha
venido desempeñando
el ejercicio laboral,
mejorando la
infraestructura y
hasta la forma en que
maneja a los visitantes
que acuden a sus
instalaciones para
adquirir sus alimentos”.*

Padre Alegría

Las unidades móviles se encuentran estratégicamente desplegadas y ubicadas en diferentes comunidades y zonas geográficas apartadas, caracterizadas por las condiciones de vulnerabilidad y subalimentación de sus pobladores, con énfasis en todos los niños y prioridad para los menores de cinco años, envejecientes, mujeres embarazadas y personas con discapacidad.

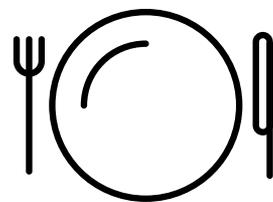




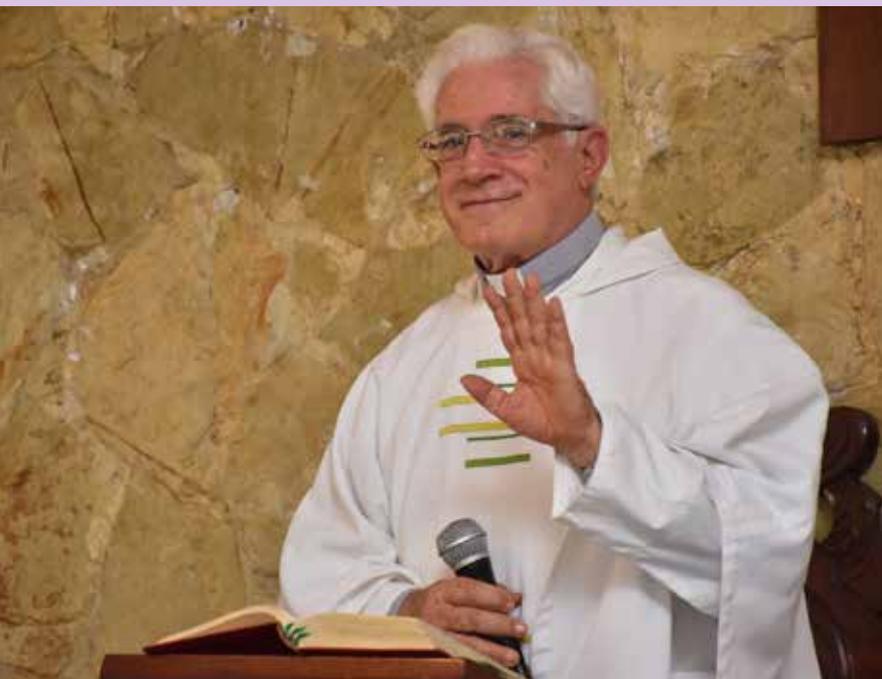
Tyrell Wilson mientras conversa con el padre Alegría Armendáris

El padre Alegría, como cariñosamente es conocido en la comunidad, es una de las personalidades eclesásticas que goza de gran respeto y reconocimiento en la sociedad, y quien cuenta con mayor tiempo visitando y recibiendo el apoyo de CEED. Desde 1980, cuando es designado en la parroquia San Vicente de Paul ubicada en el sector Los Mina, hasta la fecha, ha llevado a cabo múltiples programas, planes y acciones de carácter social en beneficio de los residentes de la zona.

Con casi cuatro décadas de servicio pastoral ininterrumpido, el padre Alegría resaltó el gran sentido de solidaridad y ayuda que posee el personal de Comedores,



“la institución conoce la necesidad de muchos niños, envejecientes y otras personas con alguna discapacidad que no pueden trabajar, y a las cuales constituye un deber social y humano brindarles ayuda”.



“el esfuerzo y trabajo que realizan la administración y el personal de la institución, al tiempo que los exhorta a seguir con ese mismo entusiasmo y responsabilidad en el desempeño de su trabajo”

desde el director Lic. Nicolás Calderón, hasta sus ejecutores de menor jerarquía. Y lo manifiesta al externar su agradecimiento, pues a su juicio, “la institución conoce la necesidad de muchos niños, envejecientes y otras personas con alguna discapacidad que no pueden trabajar, y a las cuales constituye un deber social y humano brindarles ayuda”.

“En Comedores Económicos he tenido las puertas abiertas permanentemente no solo a mi persona, como párroco de la iglesia, sino también para mis inquietudes y solicitudes en favor de la gente empobrecida. Siempre ha dicho presente con las asignaciones fijas de alimentos. Estamos muy agradecidos de los integrantes de esta institución por su

colaboración y, sobre todo, por su espíritu de apertura ante cualquier necesidad que solicitamos”, significó el religioso.

A manera de retrospectiva, el padre Alegría recuerda que “en el año 1980, a mí llegada al país, y motivado en servir a la gente, me interesó el trabajo de esta institución, porque con su apoyo podría desarrollar diversos programas y actividades de ayuda social con el objetivo de beneficiar los moradores del sector Los Minas.

San Vicente de Paul y otras parroquias han sido consideradas por parte de Comedores Económicos, debido a que reciben mensualmente aportaciones que benefician a las personas necesitadas que forman parte o están relacionadas con programas sociales, como son unos veinte Comités de Promoción y Caridad, la Residencia Bethania, la escuela San Vicente de Paul, las escuelitas del barrio y el personal de Auxilio Mutuo, entidad sin fines de lucro mediante la cual se asiste a la gente dentro del espíritu caritativo”, indicó el sacerdote.

Asegura que los residentes del sector Los Minas gozan de un comedor donde pueden acudir con su familia a disfrutar de una comida nutritiva, de calidad, saludable y servida con respeto en un ambiente acogedor a precio asequible.

El padre Alegría resalta “el esfuerzo y trabajo que realizan la administración y el personal de la institución, al tiempo que los exhorta a seguir con ese mismo entusiasmo y responsabilidad en el desempeño de su trabajo”.

“Desde Comedores Económicos se está realizando una labor de amor, donde se trabaja para que no haya sufrimiento por falta de alimentos”, concluye nuestro entrevistado.

DESTACAN MEJORÍA EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Una década garantizando almuerzos a brigadistas de la Dirección Embellecimiento

TEXTO Carla Reyes



Comedores Económicos ha distribuido durante 10 años, de lunes a viernes, cientos de raciones de alimentos cocidos para los obreros que componen las brigadas de la Dirección General de Embellecimiento de Carreteras y Avenidas de Circunvalación (DIGECAC). Estos servidores, con el desempeño de su trabajo, asumen cada día el compromiso de embellecer y mantener la limpieza del entorno en las principales calles, avenidas y circunvalaciones del país.

A media mañana, los alimentos cocidos son trasladados desde la sede principal de Comedores Económicos, hacia la sede central de la DIGECAC, conocida como “Embellecimiento”, donde son recibidos por la encargada y supervisora de Alimentos, Rosa María Hilario, quien junto a Albanelis Pérez, Susana Mercedes y Argelis Santana, forman el equipo de trabajo que de inmediato se dispone a servir en porciones, empacar y despachar las raciones de alimentos.

Hilario, quien desde hace 10 años realiza esta labor, señala, según su vasta experiencia, que los alimentos son despachados temprano, destacando además que ha mejorado la calidad de la comida que se recibe.

Así se expresan los usuarios

Después de empacados, los alimentos se colocan en el vehículo asignado para realizar la distribución hacia el lugar donde se encuentre ofreciendo servicios el personal que conforma las brigadas.

Mientras que Fernando Melo, supervisor y ayudante de Mantenimiento, considera “la comida súper buena, ha superado la calidad, está sabrosísima”.

Diariamente, 500 servidores de la mencionada institución tienen garantizados sus almuerzos, y degustan los platos preparados por CEED con los más altos estándares de calidad y eficiencia.



ALBANELIS PÉREZ

Expresa satisfacción por el servicio que brinda Comedores y agradece el ahorro económico que representa para los empleados. En ese sentido manifestó que “Muchos de estos trabajadores no cuentan con los recursos para comprar comida, pero gracias a este servicio, se logra que a la hora del almuerzo todos tengan una carita feliz”.



ROSA MARÍA HILARIO

La comida que recibimos es muy buena, y ahora está mejor”, indica Hilario, mientras agradece en nombre de sus compañeros el impacto favorable reflejado en las condiciones óptimas de salud del conjunto de empleados beneficiados. Estas acciones han dejado en el pasado situaciones personales de carencia para quienes a veces se presentaban en su lugar de trabajo sin haber ingerido alimentos.

Sobre la Dirección General de Embellecimiento de Carreteras y Avenidas de Circunvalación

Fue creada por el Poder Ejecutivo mediante el Decreto No. 2654, emitido el 23 de julio del 1968. Tiene el objetivo de embellecer, mantener y mejorar el ornato en las carreteras, avenidas, circunvalaciones y ciertas zonas turísticas del país. Así como de recuperar áreas verdes a fin de mitigar las actividades destructivas o que deterioran el entorno natural en todos los sectores.

Actualmente es dirigida por el Sr. César López, quien junto a un equipo de servidores públicos, está comprometido con el desarrollo de ejecutorias y proyectos para el mejoramiento de la entidad, y la creación de espacios

a favor de la sociedad que posibiliten la integración de los comunitarios con la educación, el conocimiento, la cultura, el medio ambiente, la recreación y el esparcimiento, como es la construcción del Parque Ecológico.

Las oficinas administrativas están ubicadas en Santo Domingo Este, donde han plantado un vivero en el cual tienen disponibles una gran variedad de plantas frutales y ornamentales.

El equipo de trabajo está integrado por brigadas de obreros capacitados, operativos de limpieza, poda y siembra de plantas, así como por paisajistas.



ANTONIO HERNÁNDEZ

En relación con la calidad de los alimentos recibidos, Antonio Hernández, quien trabaja como obrero, indicó con certeza que “la comida es muy sabrosa; la berenjena, la carne, los espaguetis... todo viene bueno... realmente está riquísima limpia, apetitosa y sana”.



LOGRO INSTITUCIONAL

CERTIFICACIONES POR CUMPLIMIENTO NORMAS EN MANEJO WEB



Comedores Económicos del Estado, fue certificado por el cumplimiento de las directrices establecidas por la Norma para el Desarrollo de Gestión de los Medios Web del Estado Dominicano (NORTIC A2: 2016).

Además, por la integración de la Norma sobre Publicación de Datos Abiertos del Gobierno Dominicano (NORTIC A3: 2014).

Las certificaciones que validan la efectiva implementación de lo establecido en las referidas normativas, fueron entregadas por la Oficina Presidencial de Tecnologías de la Información y Comunicación (OPTIC), que dirige Armando García, quien felicitó a CEED por el logro obtenido.

LIGA DE SOFTBOL REALIZA PRIMER TORNEO CONFRATERNIDAD 76 ANIVERSARIO DE CEED

Dentro de los actos conmemorativos del 76 aniversario de CEED, la liga de softbol de la institución celebró el “Primer Torneo Confraternidad 76 Aniversario”.

La justa se desarrolló del 11 de mayo al 22 de junio, con la participación de tres equipos conformados por los Departamentos de Seguridad, Transportación y Almacén.

El trofeo recayó en el equipo del Departamento de Seguridad, que obtuvo una victoria de 9-5 contra el equipo de Transportación, que quedó como subcampeón.

El acto de apertura del evento deportivo fue encabezado por el presidente de la liga, gerente Financiero, licenciado José Torres; del Comité de Disciplina, encargado de Recursos Humanos, licenciado Ignacio Pérez; y el Comisionado de Deportes, señor Ramón Javier Díaz.

Torres, al pronunciar las palabras de bienvenida en nombre del director general de Comedores Económicos, licenciado Nicolás Calderón, motivó a los participantes y asistentes a compartir en hermandad.





EN COMEDOR PEKÍN, DE SANTIAGO

TALLER DE CAPACITACIÓN SOBRE COCINA SALUDABLE



El séptimo curso taller de capacitación sobre cocina saludable, coordinado por la dirección general de Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA), se llevó a cabo en el comedor de Pekín, en Santiago de los Caballeros.

La licenciada Lucila Ramón, nutricionista del Programa Mundial de Alimentos, y el chef Wandy Robles, coordinador de producción de Comedores Económicos, impartieron el adiestramiento a 35 empleados procedentes de los establecimientos de Puerto Plata, La Vega, Moca, Bonao y Constanza.

El taller brindó información sobre temas de nutrición,

manipulación de alimentos y cocina saludable con la finalidad de que todo el personal que elabora la comida en CEED se actualice en las mejores prácticas y ofrezca un servicio superior a los usuarios.

Las acciones descritas se inscriben dentro del acuerdo firmado el 30 de agosto del 2017, entre CEED y el PMA, para fortalecer la capacidad operativa y logística, así como mejorar la calidad e higiene, y que sus servicios sean más eficientes.

Tras sellar la alianza estratégica se han realizado siete talleres: el *1ero* fue efectuado en Boca de Cachón, el *2do* en San Juan, el *3ro* en San Cristóbal, el *4to* en Montecristi, el

5to en Mao, el *6to* y *7mo* en Santiago de los Caballeros.

Este séptimo curso taller contó con la asistencia de las licenciadas Teresa Solís Cuevas, encargada de producción; Elizabeth Vásquez, analista de Capacitación del Departamento de Recursos Humanos; así como Ana Delia Acosa, encargada del Comedor de Puerto Plata; Bienvenida Díaz, del Comedor de La Vega; Adalgisa Almánzar, del Comedor de Moca; Leónidas García, del Comedor de Bonao; y Norma Reynoso, encargada del Comedor de Constanza.

LAS CARNES



TEXTO Pamela Sánchez

Una comida sin carne para los dominicanos es un plato incompleto. Nos encanta consumirla diariamente y constituye una de las principales fuentes de proteínas de las que dispone el ser humano, además de que posee un excelente sabor y gran versatilidad a la hora de prepararla.

La carne se define como la parte blanda entre piel, huesos y vísceras de animales (mamíferos, reptiles, anfibios y aves). Se suele subdividir en roja (vacunos, cabras, ovejas, etc.) y en blanca (en especial las aves de corral).

En Comedores Económicos es un producto básico en la preparación diaria de los alimentos. Debido a sus grandes beneficios no puede faltar en el menú, por lo que en todos los establecimientos a nivel nacional se sirven raciones de carne de res (tanto entera como molida), pollo y cerdo, gozando todas de gran preferencia entre los comensales, quienes dicen a viva voz “échame arroz que carne hay”, refiriéndose a que mientras tengan carne seguirán comiendo.

ALIMENTO BÁSICO PARA NUESTROS USUARIOS

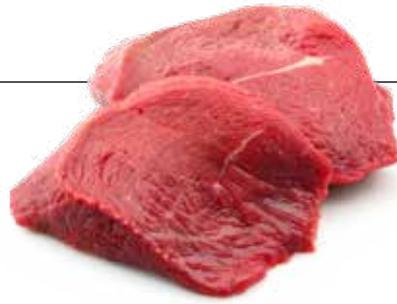
Anualmente Comedores licita grandes cantidades de carnes. El Departamento de Control de Calidad, dirigido por Ismael García, se encarga de evaluar rigurosamente la calidad del producto en varios renglones, a saber:

Malo (0) Regular (1) Excelente (2)

Para esto se llena un formulario de recepción de carnes donde se califican los siguientes aspectos:

- ◆ Producto;
- ◆ Almacén;
- ◆ Presentación;
- ◆ Calidad del producto: malo, regular y excelente;
- ◆ Higiene del medio de transporte: presentación del producto, presencia de líquidos (sangre, agua, aceite), plagas, inspección del thermoking;
- ◆ Condiciones del empaque del producto: ficha de vacunación;
- ◆ Verificación del estado del producto: se evalúa la fecha de vencimiento, presencia de escarcha, espesor de grasa, temperatura, olor, textura y color.

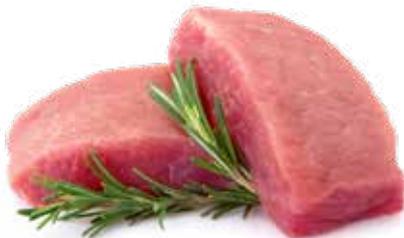
Se califican todos estos aspectos para determinar la calidad y el estado del producto. Si no pasa la evaluación es devuelto al suplidor hasta que cumpla con los requerimientos de la institución.



BENEFICIOS DEL CONSUMO DE CARNES

Aporta hierro: este mineral permite al cuerpo producir hemoglobina y mioglobina, que son proteínas esenciales para suministrar y asimilar el oxígeno a las células. Este nutrimento se obtiene a través de las carnes magras de res y pavo.

Aumenta la masa muscular: la carne contiene proteínas de alta calidad, como la creatina, esencial para aumentar los músculos; mientras que el zinc ayuda a su reparación, siempre que no se exceda la cantidad diaria recomendada.



Aporta proteínas esenciales: es una excelente fuente de proteínas que aporta los nueve aminoácidos que el cuerpo necesita y no produce naturalmente. La mayoría de las proteínas vegetales carecen de estos aminoácidos.

Beneficia la salud ósea: el consumo de proteínas, especialmente de origen animal, se asocia con un aumento de la densidad ósea, representa menor riesgo de fracturas en mujeres posmenopáusicas y es beneficiosa para prevenir la osteoporosis.

Vitamina B12: este nutriente ayuda al cuerpo a librarse de la anemia, favoreciendo el óptimo funcionamiento del sistema nervioso. El hígado de res es una de las mejores fuentes de vitamina B12.

RECOMENDACIONES PARA INGERIR LAS CARNES

- ◆ Se recomienda consumir carne roja máximo tres veces por semana.
- ◆ En el caso de los pollos, quitarles el pellejo.
- ◆ Limitar el consumo de carne procesada.

Lo que varía en los diferentes tipos de carnes es la calidad de la grasa; mientras mayor es el contenido de grasas saturadas, menos saludables se consideran.



ALMACENAMIENTO

Las carnes crudas deben almacenarse en perfectas condiciones de higiene y, por supuesto, sin romper en ningún momento la cadena de frío. Por esta razón, en Comedores Económicos se utiliza una cámara frigorífica donde se almacenan grandes cantidades de carnes para poder suplir diariamente la demanda de preparación de alimentos.

Para cumplir con las normas de manejo e inocuidad de los alimentos se siguen las siguientes pautas:

Evitar que los productos estén en contacto directo con el suelo;

No almacenar las carnes frescas junto con otros productos (productos curados, frutas y verduras, etc.);

Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras;

No superar los tiempos de almacenamiento recomendados;

Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales;

Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura exigida.

La institución vela porque el almuerzo servido a los más de 120,000 usuarios a nivel nacional, tenga los micro y macro nutrientes que el cuerpo necesita diariamente en su justa medida.

Versátil y delicioso cereal que seduce el paladar

EL MAÍZ

Texto Chef Wandy Robles Lamouth

El maíz es considerado un cereal de amplio consumo en la dieta cotidiana de los hogares de América y en grandes zonas de África por razones diversas, entre estas por ser generoso en su rendimiento, porque es cultivado con relativa facilidad, con una pronta maduración, y por la resistencia a los potenciales daños que ocasionan las aves, según plantea la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO).

Conjuntamente con el trigo y el arroz, el maíz, es el cereal más importante en el mundo y un suministro de nutrientes a humanos y animales, con múltiples usos que se extienden desde la producción de proteínas, aceites y almidón, edulcorantes para alimentos, bebidas alcohólicas y forraje para las industrias lácteas y cárnicas, hasta ser usado como materia prima para la elaboración de combustible. Sus residuos se utilizan para extraer químicos (furfural y xilosa), y para el mejoramiento de los suelos.

SOUFFLÉ DE MAÍZ

INGREDIENTES

1 lata maíz

1 lata crema de maíz

1 paquete tocineta

1 taza leche

1 cdas margarina

2 cdas harina

2 unidades cebolla

4 tallos apio

1/2 libra queso cheddar o amarillo

2 cdas aceite

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Sofría bien picaditos la tocineta, la cebolla y el apio en el aceite. Luego, añada el maíz y deje reposar.
- 2 Prepare la salsa bechamel bien espesa con leche, mantequilla y nuez moscada. Déjela Reposar.
- 3 Mezcle en un tazón todos los ingredientes y lleve a un molde engrasado. Ajuste la sal y la pimienta al gusto.
- 4 Lleve al horno durante 35 minutos a 180 grados Celsius. Deje refrescar para luego cortar.





EL MAÍZ

es muy versátil a la hora de preparar variados platillos, desde sopas hasta postres, para regalar al comensal una experiencia de sabores delirantes, como se muestra en estas dos deliciosas recetas.

MAJARETE

INGREDIENTES

- 2 latas maíz
- ¼ taza maicena
- 1 lata leche evaporada
- ½ lata leche de coco
- 1 pizca sal
- 1 lata leche condensada
- Azúcar
- Canela entera y en polvo
- Clavo dulce

PREPARACIÓN

- 1** Licúe el maíz y la leche evaporada. Cuele esa mezcla y llévela a una olla de fondo grueso.
- 2** Añada la canela entera, la maicena, la leche de coco, la leche condensada y el clavo dulce.
- 3** Mueva a fuego mediano por 15 minutos o hasta que espese, utilizando una cuchara de madera.
- 4** Sirva en recipientes individuales y decórelos con canela en polvo.



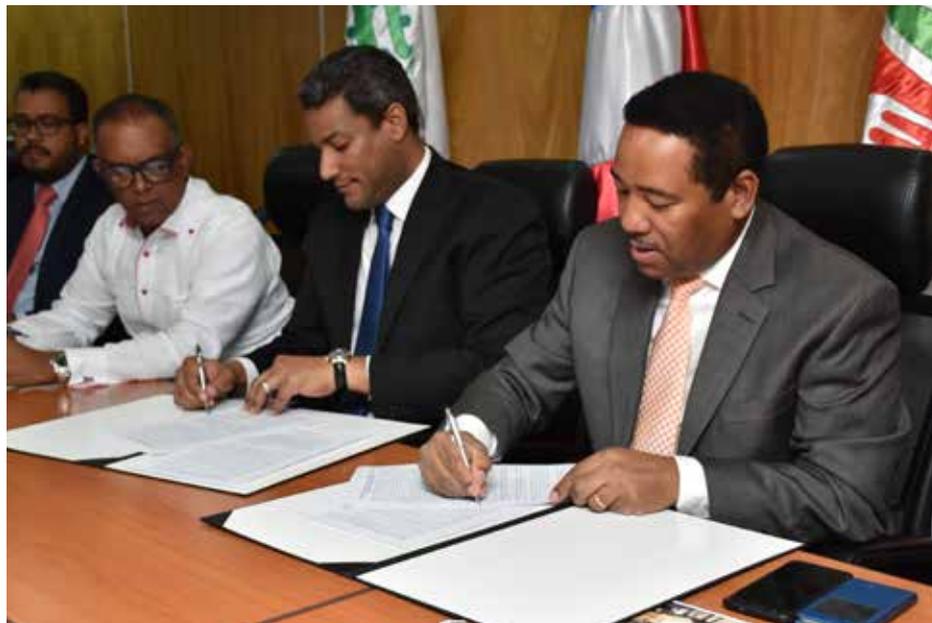
COMEDORES ECONÓMICOS Y LOTERÍA NACIONAL FIRMAN ALIANZA ESTRATÉGICA PARA HABILITAR COMEDOR MODELO

TEXTO Francia Valdez

Las administraciones generales de Comedores Económicos del Estado Dominicano y La Lotería Nacional firmaron un acuerdo de colaboración interinstitucional, para trabajar de manera conjunta en la habilitación y operación de un nuevo comedor modelo que atenderá las necesidades alimenticias de los empleados públicos y de los sectores de las inmediaciones del Centro de los Héroes (La Feria).

El acuerdo fue rubricado por el licenciado Nicolás Calderón, director general de Comedores Económicos del Estado Dominicano y el doctor José Francisco Peña Tavarez, administrador general de La Lotería Nacional.

Calderón sostuvo que esta alianza estratégica entre ambas instituciones estatales se inscribe dentro de la política social del Gobierno que encabeza el presidente de la República, licenciado Danilo Medina, de ampliar la cobertura alimentaria con el objetivo de lograr hacia el 2030 la



erradicación del hambre en República Dominicana.

El funcionario explicó que mediante este acuerdo será ampliada el área de la cafetería de la sede de la Lotería Nacional para establecer un comedor modelo, con una capacidad productora de 25,000 raciones cocidas diarias, con los más altos estándares de calidad y a un precio de 10 pesos la ración.

Manifestó que, además de los servidores, empleados públicos y los usuarios de los servicios de las instituciones de la zona, también se beneficiarán con este nuevo centro de producción de alimentos los sectores del entorno como Mata Hambre, Los Manguitos y Los Kilómetros, entre otros.

Sobre el acuerdo

El nuevo comedor funcionará en el área de la primera planta, donde opera la cafetería del edificio sede,

la cual será sometida a una ampliación estructural.

Mediante el acuerdo, Comedores Económicos del Estado se compromete con la designación del personal necesario para la operación de este nuevo centro de expendio de alimentos, y de vender las raciones alimenticias que consuma el personal de la Lotería Nacional.

Asimismo, aportará raciones crudas que serán distribuidas entre el personal de menor ingresos, para mejorar sus condiciones de vida.

Esta nueva estructura con acondicionador de aire central y confortable mobiliario, operará con las mismas características de los Comedores Económicos del Estado; manteniendo calidad e higiene en la preparación de los alimentos y el precio (10 pesos) que se expende en todas las instalaciones de CEED a nivel nacional.



COMEDORES ECONÓMICOS
DEL ESTADO DOMINICANO

CEED
comprometido
con la
sostenibilidad
alimenticia de los
sectores más
vulnerables

¡Tres cuarto de siglo sirviendo al país!