

EDUCACIÓN Y SOCIEDAD. LA CALIDAD DEL ALMUERZO ESCOLAR SUMINISTRADO A LOS ESTUDIANTES. CASO REPÚBLICA DOMINICANA

Rafael Marte Espinal

Universidad Tecnológica de Santiago, República Dominicana
Director Departamento de Desarrollo Profesional
r_marte@utesa.edu

Candida María Domínguez Valerio

Universidad Tecnológica de Santiago, República Dominicana
Docente
candidadominguez1@docente.utesa.edu

Yaneris Reyes Gómez

Universidad Tecnológica de Santiago, República Dominicana
Estudiante de la Maestría Ciencias de la Educación
yanerisreyes.yr@gmail.com

RESUMEN:

El acceso a la alimentación saludable de calidad es un derecho fundamental del ser humano. Por lo que, la alimentación constituye una práctica fundamental en el mantenimiento de la vida y en el desarrollo de las actividades diarias de los seres humanos, unida a todos los procesos vitales, condicionando su salud y su calidad de vida.

El Ministerio de Educación de la República Dominicana, a través del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), ha venido implementando desde el año 2012, el programa de almuerzo escolar, el cual busca respetar las leyes referente a este sector y el bienestar de los niños, niñas y adolescente, dicho programa es de inversión social y tiene como propósito esencial garantizar la atención alimenticia y nutricional a la población de niños, adolescentes y jóvenes estudiantes del Sistema Educativo de la República Dominicana.

Enmarcada en una visión integral, éste programa cubre parte de las necesidades alimenticias diarias de los alumnos y los ayuda a reducir sus niveles de ausentismo y deserción escolar.

La presente investigación se realizó en el Politécnico Lisendra Eninia Germosén del municipio de Villa González, provincia Santiago de los caballeros, la cual labora bajo la modalidad de tanda extendida, del sector publico dominicano.

El diseño utilizado en esta investigación es de campo, debido a que se procedió a ir al lugar de los hechos reales, para recolectar los datos necesarios. De modos que, los estudios investigativos requieren de una clara selección y aplicación de las prácticas y métodos que puedan consolidar la razón científica de la misma, de esta forma se ajusta al planteamiento del problema, objetivos y teorías que respaldan la investigación. La técnica usada ha sido el cuestionario, el cual se aplicó a 76 estudiantes.

PALABRAS CLAVES:

Alimentación- educación- sociedad- calidad.

ABSTRACT:

Access to quality healthy food is a fundamental right of the human being. Therefore, eating food is a fundamental practice in the maintenance of life and in the development of the daily activities of human beings, together with all vital processes, conditioning people's health and quality of life.

The Ministry of Education of the Dominican Republic, through the National Institute of Student Well-being (INABIE), has been implementing since 2012 the school lunch program, which seeks to respect the laws relating to this sector and the welfare of the Children and adolescents, and the program is social investment and its main purpose is to ensure food and nutrition for the population of children, adolescents and young students of the Educational System of the Dominican Republic.

Framed in an integral vision, this program covers part of the daily nutritional needs of students and helps them reduce their levels of absenteeism and dropout.

The present investigation was carried out in the Polytechnic Lisendra Eninia Germosén of the municipality of Villa González, province of Santiago de los Caballeros, which works under the modality of extended batch of the Dominican public sector.

The design used in this research is in the field work, because it proceeded to go to the place of the actual facts, to collect the necessary data. Thus, research studies require a clear selection and application of practices and methods that can consolidate the scientific reason for it, in this way fits the problem, objectives and theories that support research. The technique used was the questionnaire, which was applied to 76 students.

KEY WORDS:

Food- education- society- quality.

INTRODUCCIÓN

La educación ha sido uno de los temas que más se está investigando en el campo de las ciencias sociales y humanidades en la República Dominicana. En este sentido, se han realizado estudios sobre planificación de competencias (Marte Espinal *et al.*, 2016a), sobre las fortalezas y debilidades (Marte Espinal *et al.*, 2016b) o sobre el clima organizacional (Domínguez Valerio *et al.*, 2017), si bien, el proceso alimenticio en los estudiantes no ha sido ampliamente analizado. Una alimentación saludable es la base para una adecuada calidad de vida, por lo que, el desarrollo de una dieta sana permite un adecuado crecimiento y desarrollo en niños, niñas y adolescentes, un mejor rendimiento en la etapa escolar y una forma de prevenir patologías crónicas de origen nutricional. De manera que, una alimentación sana deberá ser completa, adecuada, inocua y equilibrada a las necesidades nutritivas de una persona.

En este sentido, la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2009) refiere que una dieta saludable es uno de los principales factores de promoción y mantenimiento de un buen estado de salud durante el ciclo vital. Por consiguiente, el equipo investigador decidió estudiar la calidad del almuerzo escolar suministrado a los estudiantes de 4to. del nivel secundario, en el Politécnico Lisendra Germosén del municipio de Villa González (República Dominicana), con el propósito de evaluar la calidad del almuerzo que se le suministra a la población bajo estudio.

La estructura de este artículo ha consistido en una breve introducción, seguida del marco teórico del estudio. Posteriormente, se citó la metodología de la investigación empleada. La cuarta parte ha consistido en el análisis de los resultados. Por último, se han elaborado las conclusiones de la investigación. El artículo finaliza con las referencias bibliográficas utilizadas.

MARCO TEÓRICO

La alimentación constituye una práctica fundamental en el mantenimiento de la vida y en el desarrollo de las actividades diarias de los seres humanos, unida a todos los procesos vitales, condicionando su salud y su calidad de vida, por lo que está ligada al cuidado de enfermería en la cotidianidad. Particularmente en los adolescentes, la alimentación constituye un tema de interés para la disciplina debido al efecto de las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad que se pueden realizar durante esta etapa, y al impacto que tienen en la salud actual y futura de estos jóvenes.

Según Osorio y Amaya (2010), en la adolescencia se adquieren y se afianzan comportamientos alimentarios que resultan de la interacción con el contexto sociocultural, de la familia, los amigos, el colegio y, últimamente, los medios de comunicación, todos los cuales influyen en las

prácticas relacionadas con la alimentación de los adolescentes, por lo que en esta etapa de la vida, la familia constituye una gran influencia en las creencias, en las prácticas alimentarias, la selección y consumo de alimentos.

En referencia al planteamiento anterior, resulta evidente que la selección de alimentos en los adolescentes se produce en una red de significados sociales donde los padres tienen gran influencia; el adolescente, en su búsqueda de identidad, adopta prácticas que buscan pertenencia a los grupos y que se alejan de las de su familia. De modo que, el comedor escolar puede y debe ser, por tanto, un marco en el que día a día se adquieran unos hábitos alimentarios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida. Además las prácticas alimentarias dependen de las costumbres arraigadas en cada cultura.

Siguiendo a Jáuregui (2010), la escuela tiene incidencia directa en la alimentación de los niños debido a que refaccionan en la institución educativa. Algunos estudios pretenden influir desde allí a la familia al convencerles de comer alimentos nuevos que sean económicos y nutritivos. De esta forma pretenden aprovechar a los niños de edad escolar que pueden ser importantes agentes de cambio debido a que sus gustos y predilecciones están en formación.

Los modelos que incluyen tanto los nutrientes por estimular su consumo y los sustentos por limitar su consumo, son un reflejo más de la calidad de los alimentos. En este sentido, Maillot *et al.* (2007), definieron el perfil nutricional como la ciencia de la clasificación o la clasificación de alimentos según su contenido en nutrientes. Un alimento tiene calidad nutricional si cubre las necesidades de nutrientes y energía de quienes los absorben (Gil, 2010). Referente al tema, Lutz y León (2009: 26), indican que “la calidad se asocia a garantizar la cobertura de las necesidades mínimas de nutrientes recomendadas para la población”. Una dieta excelente es la que deja el espacio para abarcar la escasez de un nutriente sin consumir un exceso de energía, lo que pretende es evitar el sobrepeso y obesidad o cualquier otra patología asociada. La calidad nutritiva es sinónimo de buena salud.

No obstante, Gutiérrez (2012), sostuvo que, el concepto de calidad aplicado a los alimentos hace referencia a los atributos que hacen apetecible su consumo y que, en un sentido amplio, puede aplicar la apreciación de características tanto positivas como negativas. Entre las primeras se encuentran factores que atañen a las propiedades sensoriales y al valor nutritivo, mientras que las segundas hay que señalar la presencia de sustancias nocivas.

Siguiendo el orden de las ideas anteriores, al momento de hablar de la calidad de los alimentos, deben tomarse en cuenta elementos que vayan acorde con la subjetividad, tales como: la apariencia, el olor y el sabor. Sin embargo, esta decisión no asegura que los alimentos contengan los nutrientes que favorezcan al organismo. Por tales razones, el programa de alimentación escolar tiene como misión: contribuir con el ingreso, permanencia, continuación y rendimiento escolar a través del mejoramiento de las condiciones nutricionales de los niños, adolescentes y jóvenes del sistema educativo público, mediante el suministro de una balanceada y apropiada ingesta alimentaria, acorde con las características socio-culturales y económicas de su entorno, con la participación consciente y responsable de los docentes, las familias y la comunidad educativa.

El Ministerio de Educación de la República Dominicana destaca en la presa de dicho país que los programas de alimentación escolar cubren todo el territorio nacional. En ese sentido, el número de supervisores de estos alimentos incluido los almuerzos escolares permite abarcar el monitoreo de todos los suplidores de alimentos escolares, lo cual incluye el almuerzo servido al medio día en las escuelas dominicanas. De igual modo, se destaca que todos los suplidores son de las mismas provincias; lo que permite desarrollar las economías bases, ya que genera empleos directos y moviliza la dinámica económica local. En consecuencia, dado lo anterior referido se fortalece y mantiene los sistemas de supervisión y controles de calidad activos sobre el programa de alimentación escolar en donde participan diversas entidades y técnicos de los sectores privados y públicos, el Departamento de Bienestar Estudiantil sigue implementando nuevas medidas para reforzar las estrategias de seguimiento y fortalecimiento de la calidad. Al respecto, las disposiciones tácticas se evidencian a partir del constante

monitoreo de los sistemas de preservación, preparación, transporte, suministro y manejo de los productos que componen la dieta escolar con la finalidad de asegurar la calidad y evitar situaciones inadecuadas.

Desde este punto de vista, se considera que, asegurar la calidad del almuerzo escolar deberá ser una tarea de alta prioridad para el Ministerio de Educación y lo mismo se logra a través de los equipos de trabajo del INABIE, que buscan y persiguen mayores y mejores controles en la práctica del día a día, con relación a la eficientización de los servicios ofrecidos, mediante los suplidores contratados, ya que ha sido de conocimiento público, el rechazo de la población que consume el almuerzo en ocasiones por la presencia de alimentos descompuesto al momento de ser servidos y/o consumidos, además de un menú muy repetitivo, aunque está organizado en una modalidad que se corresponde con cuatro (4) semanas cíclicas, que busca permitir la elaboración de alimentos variados, conforme los requerimientos nutricionales de los niños desde el nivel Inicial hasta el Nivel Medio.

Según Lutz y León (2009: 23), “los alimentos saludables son producidos bajo condiciones de buenas prácticas (agrícolas u otras), con tecnologías que aseguran su inocuidad y su composición química incluye nutrientes y no nutrientes que ejercen acciones beneficiosas para la salud del consumidor”. La población demanda alimentos saludables lo que ha generado cada vez mayor cantidad de productos disponibles en el mercado. Los alimentos orgánicos son una de esas innovaciones creadas por el deseo de los individuos de estar bien, estos productos son además amigables con el medio ambiente porque ayudan a la biodiversidad y disminuyen la contaminación química de los suelos y aguas.

Por su parte, Bartrina, Rodrigo, Serra, Hernández, More, Suárez, y Cortina (2008), establecieron que elegir los alimentos que formen parte de la dieta es muy importante porque deben ayudar a mantener una buena salud y a encajar dentro de hábitos alimentarios y buenas costumbres. Además, el ser humano renueva continuamente sus estructuras corporales, por lo que se hace necesario ingerir energía y una serie de elementos denominados nutrientes, que son sustancias esenciales que el organismo no es capaz de sintetizar, para mantener la salud. También, los nutrientes que se encuentran en mayor cantidad en los alimentos reciben el nombre de macronutrientes (proteínas, lípidos e hidratos de carbono), mientras que los que constituyen una pequeña parte se denominan micronutrientes (vitaminas y minerales). Al respecto, es responsabilidad de las autoridades del almuerzo escolar y del Ministerio de Educación garantizar la calidad en los alimentos que se ofrecen a los estudiantes en las escuelas de manera cotidiana, puesto que se busca el desarrollo integral de los alumnos como ciudadanos que tienen derecho a una educación integral digna. En dicho orden, calidad en el almuerzo ofertado, también debe proporcionar la variedad en la dieta, ya que es garantía de equilibrio. En tal sentido, unos grupos de alimentos aportan nutrientes que en otros grupos son deficitarios e incluso, dentro del mismo grupo de alimentos, unos pueden suplir la carencia nutricional de otros. Este criterio de variedad debe ir unido al de moderación, debido a que se debe comer de todo pero sin excederse en las cantidades y porciones.

Para INABIE llegar a todo el territorio nacional cuenta con varias modalidades del programa, las cuales son: modalidad PAE de jornada extendida, la cual incluye la entrega de raciones alimenticias en tres momentos: el desayuno, cuya modalidad depende de la ubicación geográfica de los centros educativos; el almuerzo, que se entrega listo (contratación de empresas suplidoras), o cocinado en el propio centro. De igual modo, en la tarde se entrega una merienda de jugo o preparado lácteo. La modalidad PAE fronteriza se implementa en las comunidades del suroeste y el noroeste de la República Dominicana, representando una cobertura aproximada de un 3.2% del total de centros beneficiarios del programa. Otra modalidad es la PAE Real la cual se implementa en los centros educativos ubicados en zonas apartadas del territorio nacional, así como aquellos ubicados en lugares de difícil acceso. Siendo la última modalidad PAE Urbano, la cual está dirigido para los centros educativos ubicados en las zonas urbanas del territorio nacional.

DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO OBJETO DE ESTUDIO

La presente investigación se realizó en el Politécnico Lisendra Eninia Germosén del municipio de Villa González, provincia Santiago de los Caballeros, es uno de los principales municipios de la provincia de Santiago, posee una estimación aproximada de 43 mil habitantes.

Asimismo, se encuentra ubicado en la parte suroeste de la provincia de Santiago de los Caballeros, limita al norte con el municipio de Altamira, al sur el Río Yaque del Norte, al este, el municipio capital, Santiago de los Caballeros, al oeste, el municipio de Villa Bisonó, (Navarrete).

Igualmente, informaciones encontradas en el PEC, del Politécnico Lisendra Eninia Germosén, arrojan que este es de modalidad técnico profesional, jornada escolar extendida, pertenece al distrito educativo 08-07 de Villa Bisonó; fue inaugurado el día 3 de octubre del año 2014, recibiendo su nombre en honor a la maestra de generaciones Doña Lisendra Germosén Fondeur.

En el mismo orden, está ubicado en la Carretera Duarte, en el paraje Palmarejo del municipio de Villa González. Se trata de un espacio geográfico puesto para el buen desarrollo de las actividades educativas, pues se encuentra a unos 300 metros del poblado. Ubicado en la parte oeste de la zona urbana. De igual forma, cuenta con 16 docentes y un personal de apoyo y administrativo de 16 personas; además de una licenciada en psicología y una población estudiantil de quinientos veintiocho (528) estudiantes, en jornada extendida.

También, resulta pertinente resaltar, que en esta Institución funcionan adecuadamente, los órganos de participación dentro de los cuales pueden citarse, APMAE, consejo de cursos de padres, consejo de cursos de estudiantes, consejo estudiantil, clubes escolares, junta de centro, comité de mediación y equipo de gestión.

Dentro de las fortalezas del centro están, que todo el personal docente está titulado a nivel de Licenciatura, post-grado, maestría y el director con doctorado, no existe personal docente fuera del área, siendo una ventaja tanto para la institución como para los estudiantes. También, prevalece la unión entre el personal docente, personal administrativo y el personal de apoyo; en cambio, como toda Institución, el centro presenta algunas debilidades, tales como salón multiusos para actividades, construcción de los talleres para realizar las carreras técnicas, ausencia de un personal de enfermería.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño utilizado en esta investigación es de campo, debido a que se procedió a ir al lugar de los hechos reales, para recolectar los datos necesarios. De modos que, los estudios investigativos requieren de una clara selección y aplicación de las prácticas y métodos que puedan consolidar la razón científica de la misma, de esta forma se ajusta al planteamiento del problema, objetivos y teorías que respaldan la investigación. La técnica usada ha sido el cuestionario, el cual se aplicó a 76 estudiantes.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

El 70% del estudiantado que asiste al último año del nivel secundario son de género femenino (tabla 1). Esto pone de manifiesto que las jóvenes están más interesadas que los jóvenes en cuanto a culminar los estudios secundarios.

Tabla 1. Sexo de los encuestados.

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	23	30%
Femenino	53	70%

TOTAL	76	100%
--------------	----	------

Fuente: elaboración propia.

En la tabla 2 se observa que el 55% de los encuestados tenían 15 años.

Tabla 2. Edades comprendidas de la población bajo estudio

Opción	Frecuencia	Porcentaje
14	0	0%
15	42	55%
16 o Más	34	45%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Conforme a los resultados de la tabla 3, el almuerzo suministrado en este centro educativo es aprovechado por los/as estudiantes, ya que el 71% consume las porciones alimenticias que se les suministra. Sin embargo, resulta pertinente indagar sobre el por qué el resto del estudiantado no consume del mismo, puesto que, el objetivo final del Ministerio de Educación, a través del INABIE, es que todo el estudiantado aproveche cada una de las raciones alimenticias que se les suministra en el almuerzo.

Tabla 3. Consume el almuerzo que se sirve en el Politécnico Lisendra Germosén

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	54	71%
No	22	29%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

En la tabla 4, y relacionado con la frecuencia en que los/as estudiantes consumen el almuerzo que se le suministra, es notorio que a pesar de consumirlos, un 63% solo come a veces, de modo que este porcentaje, aunque es significativo, no obedece al objetivo final del INABIE, en su búsqueda de que todos y todas disfruten del almuerzo suministrado.

Tabla 4. ¿Con qué frecuencia consume el almuerzo?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Diario	12	16%
Interdiario	5	7%
A veces	48	63%
Nunca	11	14%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

En consonancia con los resultados de la tabla 5, se puede apreciar que la suplidora del almuerzo, no siempre cumple con las normativas del INABIE, ya que, el 66% de los/as encuestados estableció que, a veces los alimentos, no están en buenas condiciones.

Tabla 5. ¿Con qué frecuencia los alimentos no están en buenas condiciones?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	5	7%
Casi siempre	13	17%
A veces	50	66%
Nunca	8	10%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Los datos de la tabla 6 indican que, a pesar de que el menú suministrado, es confeccionados por un equipo de nutriólogos contratado por el INABIE, estos no siempre son variados, nutritivos y saludables, datos que son establecidos por el 45% de los/as encuestados.

Tabla 6. ¿Los alimentos que se le suministra son nutritivos, variados y saludables?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	20	26%
Casi siempre	17	22%
A veces	34	45%
Nunca	5	7%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

En consonancia con los resultados mostrados en la tabla 7, se puede notar que, en el proceso de suministro de los alimentos servidos en el centro educativo se están omitiendo algunos de los criterios establecidos por el INABIE, aunque estos resultados merecen ser analizados de manera razonable, ya que, un porcentaje muy significativo de la población bajo estudio está acostumbrada al consumo de alimentos muy condimentados.

Tabla 7. ¿Crees que los alimentos del almuerzo están acorde con la pirámide alimentaria?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	6	8%

Casi siempre	20	26%
A veces	35	20%
Nunca	15	20%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo a la tabla 8, las razones de la inconformidad de la población bajo estudio, con el almuerzo que se le suministra en el centro educativo, es por el sabor, de modo que, los resultados de la gráfica vuelven a confirmar las informaciones expuestas con anterioridad, por lo que nueva vez se considera pertinente la implementación de un programa de concientización para todo el estudiantado, en relación a la manera adecuada, y/o saludable del consumo de alimentos.

Tabla 8. ¿Cómo califica la comida que se sirve en el almuerzo escolar?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	3	4%
Buena	12	16%
Regular	46	60%
Mala	15	20%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Los resultados de la tabla 9 demuestran que, el mayor porcentaje de los/as estudiantes, considera que, la porción servida es suficiente, en este sentido se denota que la suplidora les está sirviendo las raciones alimenticias establecidas por el INABIE.

Tabla 9. ¿Cómo establece la porción servida?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Suficiente	32	42%
Mucha	10	13%
Poca	27	36%
Muy poca	7	9%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Tomando en cuenta la opinión de los/as estudiantes, cabe resaltar que el servicio prestado por la proveedora no le está resultando de su agrado, de forma que serían de mayor provecho, si los mismos se prepararan en el mismo centro educativo.

Tabla 10. ¿Consideras que los alimentos tengan mayor calidad si fueran preparados en la escuela en vez de un servicio de catering?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	59	78%
De acuerdo	8	10%
En desacuerdo	9	12%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Los resultados reflejados en la tabla 11 denotan que, por parte del personal prevalece la higiene, ya que, un 93% reconoce que el personal utiliza protección como medio de higiene.

Tabla 11. ¿Al momento de servir los alimentos, los camareros usan guantes, gorros, cubre boca y delantal?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	71	93%
No	5	7%
TOTAL	76	100%

Fuente: elaboración propia.

Conforme a los resultados de la tabla 12, se pudo comprobar que en este centro educativo, el suplidor a cargo de suministrar el almuerzo, cuida de manera rigurosa la calidad del mismo, ya que no se ha detectado ningún tipo de irregularidades.

Tabla 12. ¿Han detectado algunas irregularidades en el almuerzo?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%

No	4	100%
TOTAL	4	100%

Fuente: elaboración propia.

CONCLUSIONES

La puesta en marcha de una investigación mixta ha requerido de una compleja y ardua labor, ya que, no solo se va al lugar del hecho a realizar el levantamiento y aplicación de un instrumento, sino más bien, cada una de esas observaciones e informaciones se analizan, lo que en lo adelante se traduce en un determinado resultado, que luego permitirá mejorar las debilidades encontradas,. De manera que, esto nos permitió reflexionar y llegar a las siguientes conclusiones.

En relación a la calidad de los alimentos que se les suministra al estudiantado, se determinó que estos no siempre son nutritivos, variados y saludables, informaciones corroboradas por el 45% de los encuestados, de igual manera el 66% estuvo de acuerdo en que solo a veces los alimentos están en buenas condiciones, asimismo el 60% consideró que la calidad del almuerzo es regular. Además, el 100% del equipo directivo supuso que las opciones del menú no es el más apropiado para los/as estudiantes.

También, se verificó que el centro educativo lleva un control de suministro de los alimentos, por lo que antes de la distribución del mismo, un representante del equipo directivo supervisa la cantidad que se suministrará, así como el estado en que se encuentra cada cocido. De modo que, la distribución se realiza por pabellones en donde cada docente acompaña hasta el comedor al grupo de estudiante bajo su responsabilidad.

Asimismo, se comprobó que la suplidora cuenta con la autorización y control del INABIE, en este sentido, resultó muy evidente el cumplimiento de muchos de los criterios establecidos por el referido departamento de control de los alimentos de Jornada Escolar Extendida, en el sistema educativo público, por tanto, los resultados de la encuesta, mostraron que el personal que distribuye los alimentos, toma las medidas de higiene requeridas, ya que al momento de servir el almuerzo, el 100% del personal usa guantes, gorros, cubre boca y delantal. De igual manera, dan seguimiento al menú elaborado por el INABIE. También, al ser encuestado el estudiantado sobre la manera en que se le sirve el almuerzo, un 45% respondió que siempre se encontraban bajo en sal y un 28% que eran servidos calientes.

Finalmente, los resultados de las encuestas, en relación a los/as estudiantes y el personal directivo, sobre el nivel de satisfacción con relación a la calidad de los alimentos, el 63% del estudiantado expresó que solo consume el almuerzo a veces, asimismo el 78% opinó que los alimentos fueran de mayor calidad si fueran preparados en el centro educativo. También, el 100% de los directivos consideró que, las opciones del menú resultan inapropiadas para el aprovechamiento del almuerzo que se le está suministrando al referido centro de estudio. En conclusión, los resultados de las encuestas, en relación al nivel de satisfacción de los estudiantes referente a la calidad de los alimentos, revelaron la tendencia al rechazo, probablemente por el uso de productos naturales para la elaboración de los mismos, pues los investigadores concibieron que la población bajo estudio está acostumbrada a consumir alimentos muy condimentados, lo que representa una amplia barrera para el objetivo final del Ministerio de Educación, en su búsqueda de que toda la población estudiantil aproveche el almuerzo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bartrina, J. A., Rodrigo, C. P., Serra, J. D., Hernández, A. G., More, R. L., Suárez, V. M., & Cortina, L. S. (2008, July). El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. In *Anales de pediatría* (Vol. 69, No. 1, pp. 72-88). Elsevier Doyma.

Domínguez Valerio, C.M.; Orgaz Agüera, F. y Moral Cuadra, S. (2017). Análisis del clima organizacional y el compromiso organizativo de los profesores en centros educativos. Estudio de caso en República Dominicana. *Revista Atlante, Cuadernos de Educación*. Abril 2017.

Gil, P. (2010). Organización familiar y rendimiento escolar rol de la familia en el rendimiento escolar de los hijos. Argentina, Buenos Aires.

Gutiérrez, J. B. (2012). *Calidad de vida, alimentos y salud humana: fundamentos científicos*. Ediciones Díaz de Santos.

Jáuregui, M. (2010). Estudio sobre conocimientos y hábitos alimentarios en estudiantes de nutrición *Revista de Trastornos de la conducta alimentaria*, 11, 1183-1195. Madrid, España: D - Instituto de Ciencias de la Conducta.

Lutz, M. y León, A. (2009). Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación. Chile: Universidad de Valparaíso.

Maillot, M., Darmon, N., Vieux, F., y Drewnowski, A. (2007). Low energy density and high nutritional quality are each associated with higher diet costs in French adults. *American Journal of Clinical Nutrition*, 86, 690-696.

Marte Espinal, R.; Domínguez Valerio, C.M.; Arias Arias, A. y Del Carmen Arias, M. (2016a). Incidencia de la planificación por competencias en la calidad de los procesos de aprendizajes de los estudiantes, caso politécnicos México y Rafaela Pérez, Santiago, República Dominicana. *Revista Atlante, Cuadernos de Educación*. Noviembre 2016.

Marte Espinal, R.; Peralta De Baret, E. y Domínguez Valerio, C. M. (2016). Educación en República Dominicana. Un análisis FODA. *Revista Atlante, Cuadernos de Educación*. Marzo 2016.

Organización Mundial de la Salud, (2009). Hábitos alimentarios en la cuenca del Caribe y las Regiones centro- y suramericana. Cuba: S.A.; French S.A.

Osorio, O. y Amaya, M.C. (2009). Panorama de prácticas de alimentación de adolescentes escolarizados. *Avances en enfermería XXVIII: 2009: 43-56*.