

## REPORTE DE EJECUCIÓN 2024

# PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

PARA SUPLIDORES DE ALIMENTOS PROCESADOS DEL PROGRAMA  
DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL INSTITUTO NACIONAL DE  
BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE) Y EL MINISTERIO DE INDUSTRIA,  
COMERCIO Y MIPYMES (MICM) 2023-2024



JUNIO 2024

## Introducción

El presente informe detalla el programa de capacitación diseñado y ejecutado por el viceministerio de Desarrollo Industrial para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados suministrados al Programa de Alimentación Escolar del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) de la República Dominicana, en el entendido que el sector industrial de alimentos constituye un elemento importante en el esquema productivo nacional, jugando un papel relevante en el desarrollo económico del país, por su aporte al producto interno bruto y a la generación de empleos, aspecto clave para la estabilidad social de largo plazo. Este programa se basó en ampliar los conocimientos, desarrollar las capacidades del personal técnico y mejorar la calidad e inocuidad en los suplidores de alimentos procesados. De igual manera, estableció las bases generales para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en los procesos de elaboración y manipulación de alimentos del sector de panadería. Todo esto apuntó a garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

El público objetivo procedió de las mipymes industriales suplidoras del INABIE y personal técnico de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación del INABIE. Dando así, respuesta a la necesidad de garantizar que los alimentos ofrecidos a la población escolar y elaborados por mipymes industriales cumplan con los más altos estándares de inocuidad alimentaria y de calidad, asegurando la salud y bienestar de los estudiantes, promoviendo prácticas de manufactura más seguras, mejoras en la calidad de los productos y el fomento de la colaboración y el desarrollo económico.

## Objetivos del Programa

El objetivo general del programa fue ampliar los conocimientos, desarrollar las capacidades del personal y mejorar la calidad e inocuidad en los suplidores de alimentos procesados para el Programa de Alimentación Escolar del INABIE. Esto se traduce en la consecución de alimentos seguros, de alta calidad y nutritivos para los estudiantes. Además del objetivo general, se establecieron objetivos específicos:

- Promover la transferencia de conocimiento a través de un programa de capacitación que incluirá capacitaciones en: Inocuidad Alimentaria, Calidad Alimentaria, Productividad y Mejora de Procesos, Habilidades Financieras y Habilidades Gerenciales.
- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en los procesos de elaboración y manipulación de alimentos para garantizar su inocuidad y calidad.
- Sensibilizar sobre las normativas vigentes y certificaciones de calidad, asegurando así la confianza en los productos ofrecidos.
- Mejorar la eficiencia y productividad en los procesos de producción de alimentos, optimizando recursos y reduciendo pérdidas.
- Fortalecer las habilidades financieras y gerenciales del personal involucrado en la industria alimentaria.

## Público Objetivo

El programa se dirigió a cuatro (4) grupos de interés, cada uno con necesidades y roles específicos:

- Grupo 1: Suplidores del INABIE de los sectores industriales de panaderías y procesadoras de leche, así como las empresas que elaboran el almuerzo escolar (colaboradores de las industrias).
- Grupo 2: Propietarios y gerentes de las empresas, de los sectores industriales de panaderías y procesadoras de leche, así como las empresas que elaboran el almuerzo escolar.
- Grupo 3: Colaboradores del INABIE de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación.
- Grupo 4: Miembros de asociaciones de suplidores de alimentos escolares como la Unión de Pequeños Industriales de la Harina (UMPIH), Unión de Suplidores de Alimentos Escolares (UNSAE), Cooperativa de Servicios Múltiples de los Procesadores de la Harina (COOPROHARINA) y la Asociación de Productores de Almuerzo Escolar (ASOPRODERD), entre otros.

## Contenido del Programa

El programa de capacitación fue estructurado en diversos módulos, cada uno diseñado para abordar aspectos específicos relacionados con la inocuidad y calidad alimentaria, así como habilidades gerenciales y financieras. Los principales módulos incluyen:

- **Inocuidad Alimentaria:** Este módulo proporcionó una comprensión profunda de los principios de la inocuidad alimentaria, incluyendo el control de plagas, limpieza, trazabilidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Calidad Alimentaria:** En este módulo se abordaron las normativas vigentes, gestión de calidad, auditorías y certificaciones básicas y estándares ISO.
- **Productividad:** Se enfocó en mejorar la eficiencia de los procesos de producción, control de inventarios, planificación y mejora continua.
- **Habilidades Financieras:** Proporcionó herramientas para el control de costos, presupuestos y principios financieros básicos.
- **Habilidades Gerenciales:** Este módulo buscó mejorar la gestión del tiempo, personal, riesgos, compras y proveedores, así como el uso efectivo de herramientas financieras y administrativas.

Los temas contenidos en las capacitaciones de cada módulo fueron:

**Principios esenciales de Inocuidad Alimentaria, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Principios esenciales de inocuidad alimentaria
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de mantenimiento preventivo
- ✓ Programa de trazabilidad de productos
- ✓ Diseño sanitario de edificaciones e instalaciones

**Manufactura Esbelta, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Concepto de Manufactura Esbelta
- ✓ Historia de Lean
- ✓ Pensamiento Manufactura Esbelta
- ✓ Criterios de valor y desperdicio
- ✓ Casos de éxito
- ✓ Autodiagnóstico
- ✓ Herramientas Lean: Células de fabricación flexible, Value-stream Map, Takt Time, Trabajo Estandarizado, One Piece Flow o Flujo Continuo, Sistema Pull y Kanban, Los cinco por qué, Cambio rápido / SMED, Poka Yoke, Heijunka / Nivelación de la carga de trabajo, OEE, Cinco S, Resolución de Problemas / PDCA

**Solución de problemas en la industria, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Principales tipos de problemas
- ✓ Análisis de actores que intervienen en un problema
- ✓ El proceso creativo para la resolución de problemas
- ✓ El proceso analítico o de 9 pasos para la resolución de problemas
- ✓ Análisis de causa raíz
- ✓ El diagrama de Ishikawa
- ✓ El árbol de problemas
- ✓ Kaizen
- ✓ La matriz de innovación y mejora continua

**Habilidades Gerenciales, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Manejo efectivo del tiempo
- ✓ Principios básicos de la gestión del personal
- ✓ Principios básicos de la gestión de riesgos
- ✓ Principios básicos de la gestión de compras
- ✓ Principios básicos de la gestión de proveedores
- ✓ Medición de satisfacción de clientes y consumidores
- ✓ Gestión de comunicación en crisis

**Productividad y Mejora de Procesos, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Control de pérdidas en el proceso
- ✓ Control de inventarios
- ✓ Medición de eficiencia y eficacia en los procesos
- ✓ Planificación e indicadores de gestión de la operación
- ✓ Mejoramiento continuo

**Buenas Prácticas de Higiene, el cual contó con los siguientes aspectos:**

- ✓ Manejo de las correctas prácticas de manipulación en productos alimenticios.

### **Buenas Prácticas de Manufactura, el cual contó con los siguientes aspectos:**

- ✓ Interpretar conceptos, implementar y aplicar actitudes, conocimientos y destrezas que contribuyan a mejorar la producción, manipulación e higiene en los alimentos para disminuir los riesgos de contaminación, pérdidas y enfermedades transmitidas por alimentos, ETAs., y contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional.

### **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):**

- ✓ Identificar peligros específicos a través de fundamentos científicos y de carácter sistemático para el establecimiento de medidas de control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

### **Panadería y Pastelería, el cual contó con los siguientes aspectos técnicos:**

- ✓ Ofrecer a los beneficiarios programas de capacitaciones de calidad, brindando herramientas útiles e innovadoras para que puedan mejorar y desarrollar nuevas oportunidades de negocio en el sector de la panificación y pastelería

Además de estos módulos, se incluyeron programas específicos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH), así como cursos adicionales enfocados en Solución de Problemas en las Industrias, Manufactura Esbelta y otras áreas relevantes para la industria alimentaria.

## **Alcances del acuerdo interinstitucional**

El acuerdo de colaboración fue suscrito por este ministerio y el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) el día 19 de abril de 2023 y a la fecha se han realizado las siguientes acciones:

Las capacitaciones se llevaron a cabo en las provincias del Gran Santo Domingo, Santiago de los Caballeros, La Vega, Azua, San Cristóbal, Puerto Plata, San Francisco de Macorís, San Pedro de Macorís, Santiago Rodríguez y Barahona. La realización de estas acciones se ejecutó de manera conjunta por los equipos del MICM e INABIE conformados por la Dirección de Gestión Alimentaria del INABIE y el Departamento de Fomento a la Calidad Industrial del MICM.

En el marco de este acuerdo también se coordinó la firma del acuerdo interinstitucional entre el MICM y el INDOCAL, cuyo propósito fue el de promover la transferencia de conocimiento a través de un programa de capacitación que incluye aspectos técnicos de calidad e inocuidad alimentaria dirigido a directivos, gerentes, encargados, supervisores y operadores de MiPymes industriales del sector alimentos. Además 45 MiPymes industriales del sector alimentos.

De acuerdo con las necesidades detectadas y con base en el acuerdo interinstitucional se ejecutaron las siguientes acciones:

- 2 (dos) talleres de Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581 y nociones básicas de la NORDOM 197.
- 2 (dos) talleres de Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581 y nociones básicas de la NORDOM 731.
- 6 (seis) talleres de Buenas Prácticas de Higiene basados en la NORDOM 646.
- 2 (dos) talleres de Sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP

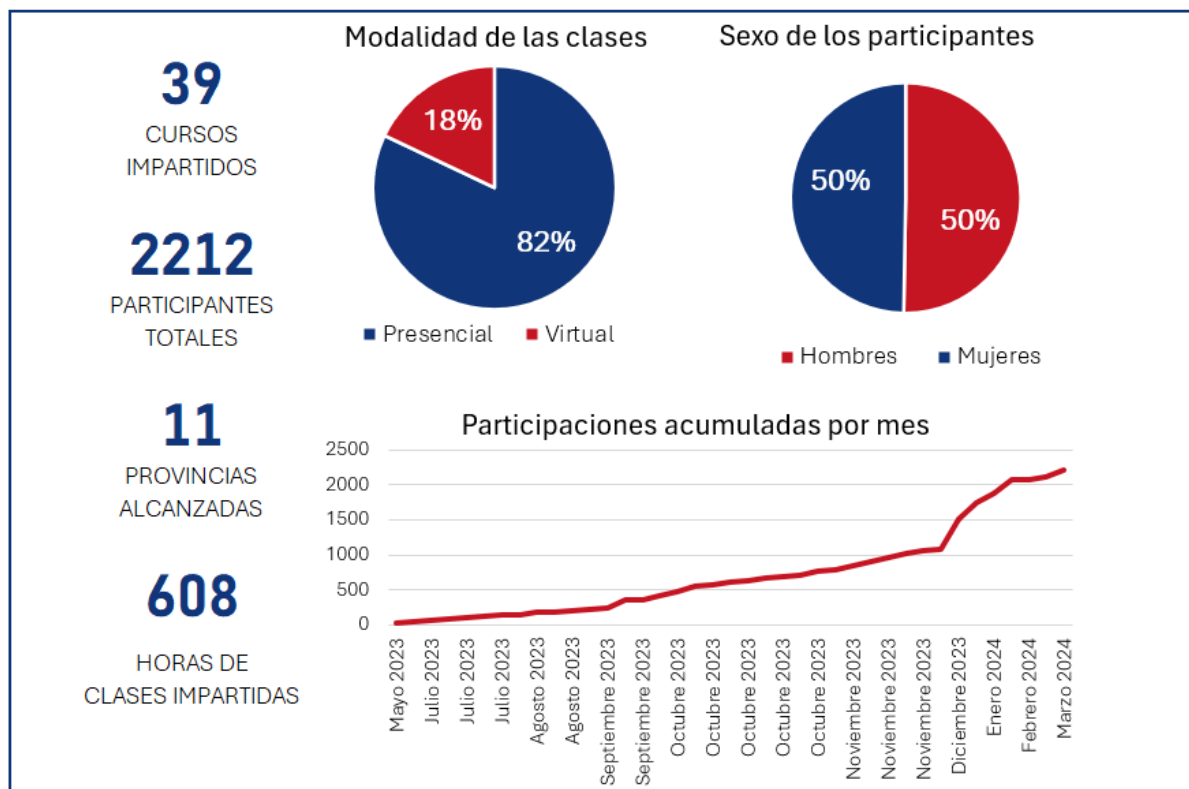
El programa de capacitación integral beneficio a 2,208 participantes provenientes de micro, pequeñas y medianas industrias suscritas al Programa de Alimentación Escolar del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).

## Resultados Cuantitativos

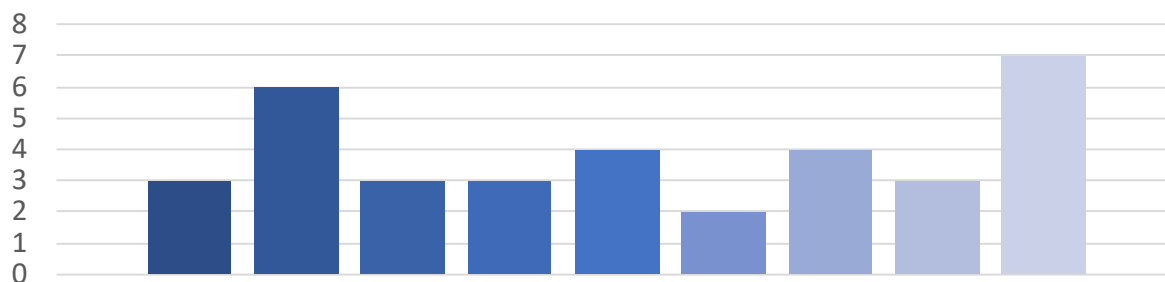
El programa resultó en un éxito rotundo contando con la participación significativa en los diferentes cursos, reflejó el interés y compromiso de los participantes con su desarrollo profesional y la mejora de sus prácticas empresariales. A continuación, se presentan los principales resultados cuantitativos:

- 2,208 participantes completaron de forma exitosa su formación mediante cursos presenciales y virtuales. Los cursos presenciales contaron con la asistencia de 1,084 personas, mientras que los cursos virtuales atrajeron a 1,124 personas; en general la participación fue equitativa 50%/50% contando con 1,111 hombres y 1,097 mujeres.
- Cobertura geográfica en 11 de las 32 provincias nacionales (34% de cobertura).
- 39 cursos especializados en productividad, calidad, Habilidades Gerenciales, Inocuidad Alimentaria, Manufactura Esbelta, Solución de Problemas
- 608 horas totales de capacitación.
- La distribución geográfica de los cursos fue amplia, cubriendo diversas regiones del país, lo que demuestra el alcance y la relevancia del programa a nivel nacional.

Participación total	Hombres	Mujeres	Cobertura Geográfica	Cursos Especializados	Horas de Capacitación
2,208 personas	1,111	1,097	11 de 32 provincias	39 cursos	608 horas



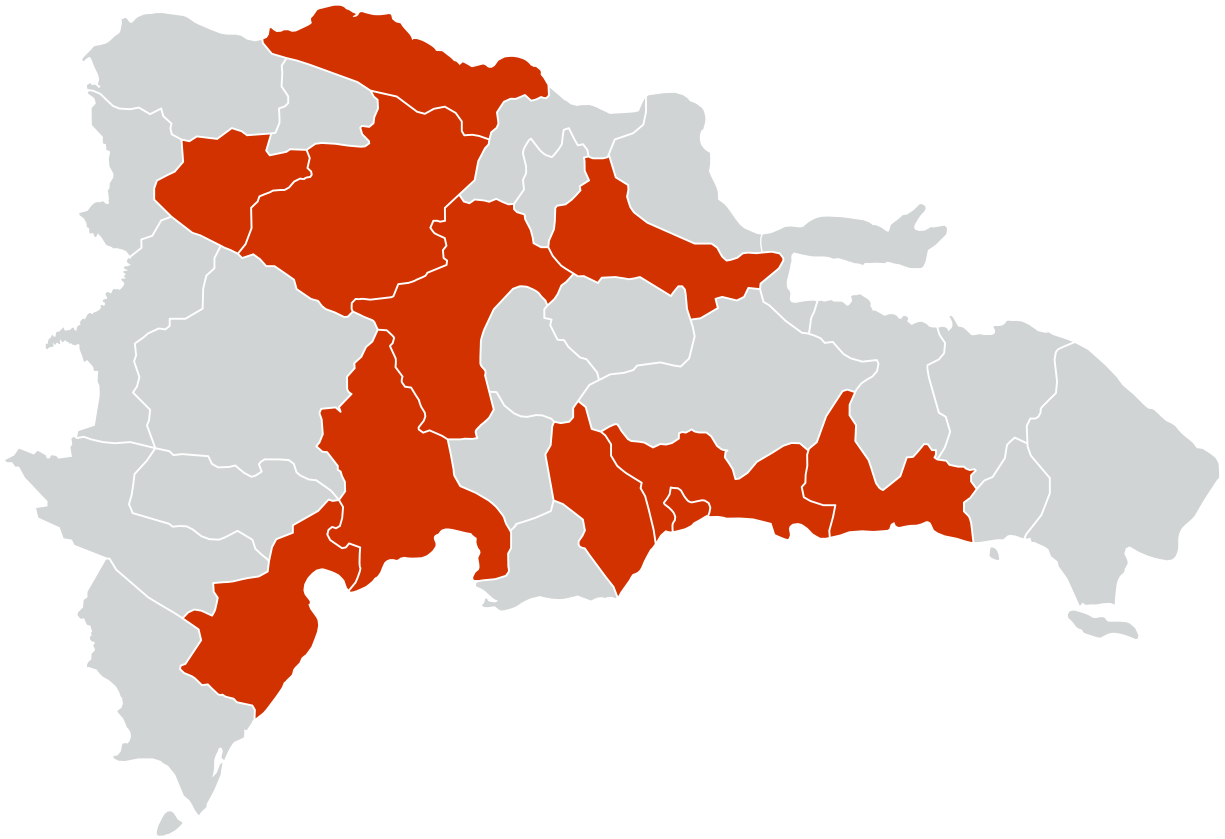
## Talleres impartidos



- Solución de Problemas
- CMI-panadería y pastelería
- Manufactura Esbelta
- BPH
- BPM
- HACCP
- Inocuidad Alimentaria



## Provincias impactadas



## Conclusiones

El programa de capacitación en inocuidad y calidad alimentaria para los suplidores del Programa de Alimentación Escolar del INABIE ha sido una iniciativa clave para mejorar la calidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes dominicanos. A través de una capacitación integral y personalizada, se ha fortalecido el conocimiento y las habilidades del personal involucrado en la cadena de suministro de alimentos, contribuyendo así a garantizar la salud y bienestar de la comunidad estudiantil y promoviendo una cultura de seguridad alimentaria en todo el país. Este programa representa un paso importante hacia la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible relacionados con la alimentación saludable y la seguridad alimentaria en la República Dominicana.

## Recomendaciones

Considerando la información proporcionada sobre el programa de capacitación para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados al Programa de Alimentación Escolar del INABIE, se pueden sugerir las siguientes recomendaciones:

- **Continuar con la Evaluación y Monitoreo Constante:** Es fundamental mantener una evaluación continua del programa para garantizar su efectividad y relevancia. Esto implica recopilar regularmente datos sobre la calidad de los alimentos, la aplicación de las prácticas aprendidas y el impacto en la salud de los estudiantes.
- **Flexibilidad en la Adaptación del Programa:** Dado que las necesidades y los desafíos pueden evolucionar con el tiempo, es importante mantener la flexibilidad en el diseño del programa.
- **Se deben realizar ajustes según los cambios en las normativas, avances en la tecnología y retroalimentación de los participantes** para asegurar que el programa siga siendo relevante y eficaz.
- **Ampliar la Cobertura Geográfica:** Aunque el programa actualmente se enfoca en ciertas regiones y sectores específicos, sería beneficioso considerar la expansión del programa a otras provincias del territorio nacional. Esto permitiría llegar a un mayor número de suplidores y colaboradores, asegurando así un impacto más amplio en la calidad e inocuidad de los alimentos escolares en todo el país.
- **Fomentar la Colaboración y Alianzas Estratégicas:** El éxito del programa podría fortalecerse mediante la colaboración con otras instituciones gubernamentales, organizaciones no gubernamentales y actores del sector privado que compartan objetivos similares en términos de seguridad alimentaria y nutrición escolar. Esto podría proporcionar conocimientos especializados y oportunidades de intercambio de mejores prácticas.
- **Incorporar Componentes de Sensibilización y Educación Comunitaria:** Además de la capacitación técnica, sería valioso incluir componentes de sensibilización y educación comunitaria para involucrar a padres, estudiantes y la comunidad en general en la importancia de la seguridad alimentaria y la nutrición adecuada. Esto podría contribuir a crear un entorno de apoyo más amplio para los cambios en las prácticas alimentarias.

Evidencias:



**ACUERDO DE COLABORACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE EL MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES (MICM) Y EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE) PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES TÉCNICAS DE LOS PROVEEDORES Y TÉCNICOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.**

De una parte, el MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES (MICM), institución del Estado Dominicano organizada por la Ley núm. 37-17, de fecha cuatro (4) de febrero del año dos mil diecisiete (2017); modificada por la Ley núm. 10-21, del 11 de febrero del 2021, con sede en la Torre MICM, ubicada en la Avenida 27 de Febrero núm. 306, sector Bella Vista, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana; debidamente representada por su ministro, el señor **VICTOR O. BISONÓ HAZA**, dominicano, mayor de edad, titular de la cédula de identidad y electoral núm. 001-0084168-3, domiciliado y residente en esta ciudad, quien actúa en virtud de las facultades que le otorga la referida Ley núm. 37-17 y el Decreto núm. 324-20 de fecha dieciséis (16) de agosto del año dos mil veinte (2020); entidad que para los fines de este acuerdo se denominará "MICM" o por su denominación completa; y,

De la otra parte, el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE), entidad gubernamental organizada de conformidad con las disposiciones de la Ley General de Educación Núm. 66-97, adscrita al Ministerio de Educación, Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. 401-60661-4, ubicado en la Avenida 27 de Febrero Núm. 559, Sector Manganagua, de esta ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, debidamente representada por su director ejecutivo, señor **VICTOR RAMÓN CASTRO IZQUIERDO**, titular de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. 001-1227622-5, designado mediante el Decreto Núm. 733-21 de fecha 16 de noviembre de 2021, con domicilio institucional en las instalaciones del INABIE, quien, para los fines del presente acuerdo se denominará "INABIE" o por su denominación completa.

Cuando en lo adelante el MICM y INABIE sean referidas de manera conjunta se denominarán "LAS PARTES".

LAS PARTES, en la representación que ostentan, declaran tener la capacidad legal necesaria para formalizar este documento y, al efecto,

**PREÁMBULO**

**CONSIDERANDO I:** Que la Ley núm. 1-12 que establece la Estrategia Nacional de Desarrollo (END), procura en su tercer eje: "Una economía territorial y sectorialmente integrada, innovadora, diversificada, plural, orientada a la calidad y ambientalmente sostenible, que crea y desconcentra la riqueza, genera crecimiento illo y sostenido con equidad y empleo digno, que aprovecha y potencia las oportunidades del mercado local y se inserta de forma competitiva en la economía global".

**CONSIDERANDO II:** Que la Ley núm. 37-17 establece que el MICM es el órgano rector y encargado de la formulación, adopción, seguimiento, evaluación y control de las políticas, estrategias y proyectos de las micro, pequeñas y medianas empresas (en lo adelante Mipymes), así como del desarrollo del sector industrial y las actividades de comercio que impactan directamente en la economía nacional.

**CONSIDERANDO III:** Que el MICM a través de su Viceministerio de Desarrollo Industrial (VDI), tiene como objetivo apoyar y fomentar el desarrollo de la industria nacional a través de la promoción e implementación de planes, programas y proyectos que incentiven la innovación y competitividad de la industria, con un enfoque de calidad y sostenibilidad.

**CONSIDERANDO IV:** Que la Ley núm. 66-97 establece que el INABIE como institución adscrita al Ministerio de Educación, tiene la finalidad asegurar el acceso, permanencia y progreso académico de la comunidad estudiantil preuniversitaria más vulnerable del sistema público de educación, mediante la estructuración de un



pagos en naturaleza, cuando el objetivo sea o parezca obligar al receptor a cumplir con prebendas, sea el receptor un funcionario público o cualquier pariente cercano de un Funcionario Público esto es: padres, hijos, hermanos, abuelos, nietos, cónyuge, suegros, yernos, hijos del cónyuge, tíos, sobrinos, padres y hermanos del cónyuge, así como cualquier ejecutivo privado. Así mismo, LAS PARTES se obligan a no participar en actos de extorsión, fraude, desfalco, tráfico de influencias, sobornos o comisión ilícita y a realizar sus mejores esfuerzos para determinar cuándo un pago pueda ser legítimo o pueda constituir un soborno. En atención a lo anterior, LAS PARTES asumen el compromiso de definir e implementar la divulgación de estas medidas antisoborno, así como las sanciones disciplinarias dentro de su empresa, aplicables ante el incumplimiento de lo detallado anteriormente, en especial, lo relacionado con la prevención del lavado de activos y el financiamiento del terrorismo, fraudes, prácticas deshonestas, corrupción, sobornos, entre otros.

**ARTÍCULO 14. RÉGIMEN JURÍDICO Y RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** LAS PARTES se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para intentar resolver directamente entre ellas de forma amigable los conflictos, desacordos, diferencias y faltas de entendimiento que pudieran surgir en la interpretación del presente acuerdo y en la planificación o ejecución de los trabajos. En caso de subsistir las diferencias, todo litigio, controversia, disputa, conflicto, reclamación resultante de la interpretación, incumplimiento, ejecución, resolución o nulidad del presente contrato, será sometido y resuelto en el Tribunal Contencioso Administrativo, instituido mediante la Ley núm. 13-07, de fecha cinco (5) del mes de febrero del año dos mil siete (2007); para todo aquello que no esté previsto expresamente en el texto del presente Acuerdo, las partes acuerdan remitirse al Derecho Común.

**ARTÍCULO 15. ELECCIÓN DE DOMICILIO.** Para los fines y consecuencias del presente Acuerdo, LAS PARTES hacen formal elección de domicilio en las direcciones que figuran en la parte introductoria del presente Acuerdo. Cualquier cambio en dirección deberá ser comunicado por escrito a LAS PARTES.

**HECHO Y FIRMADO** en tres (3) ejemplares originales, uno para cada una de LAS PARTES, de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo, capital de la República Dominicana, a los diecinueve (19) días del mes de abril del año dos mil veintitrés (2023).

Por el MICM:  
  
**VICTOR O. BISONÓ HAZA**  
 Ministro  
 #5  
 Lc. Rosa E. Escobar de Moya

Por INABIE:  
  
**VICTOR RAMÓN CASTRO IZQUIERDO**  
 Director

Yo, \_\_\_\_\_, Notario Público de los del número del Distrito Nacional, Matrícula No. 202. CERTIFICO Y DOY FE: Que la firma que antecede fue puesta en mi presencia libre y voluntariamente por los señores **VICTOR O. BISONÓ HAZA** y **VICTOR RAMÓN CASTRO IZQUIERDO**, de generales que constan, quienes me declaran bajo la fe del juramento que son esas las firmas que acostumbran a usar en todos sus actos, por lo tanto, me son igual fe y crédito. En Santo Domingo, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los diecinueve (19) días del mes de abril del año dos mil veintitrés (2023).

Notario Pública  
 L.C. ROSA E. ESCOBAR DE MOYA  
 Colegiatura 578  
 Santo Domingo, D.N.

Dashboard a abril 2024

PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA  
SUPLIDORES DE ALIMENTOS PROCESADOS 2023-2025



MICM + INABIE



**2,208**  
capacitados

**700** Beneficiarios



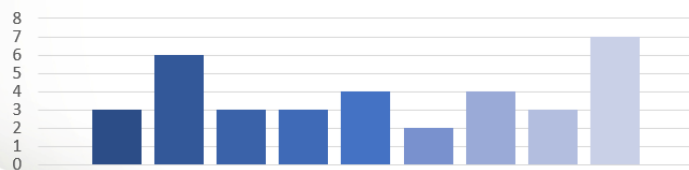
**315%** en personal capacitado

PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA  
SUPLIDORES DE ALIMENTOS PROCESADOS 2023-2025

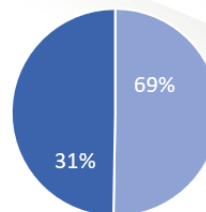


MICM + INABIE

Talleres impartidos



- Solución de Problemas
- CMI-panadería y pastelería
- Manufactura Esbelta
- BPH
- BPM
- HACCP
- Inocuidad Alimentaria



■ Masculino ■ Femenino



<b>Curso</b>	Solución de Problemas
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Mayo 2023



<b>Curso</b>	Panadería
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Junio 2023



<b>Curso</b>	Pastelería
<b>Lugar</b>	Santiago
<b>Fecha</b>	Junio 2023

**Evidencia**



<b>Curso</b>	Manufactura Esbelta
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Junio 2023

**Evidencia**



<b>Curso</b>	Solución de Problemas
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Agosto 2023



<b>Curso</b>	Panadería
<b>Lugar</b>	Santiago
<b>Fecha</b>	Agosto 2023





<b>Curso</b>	Pastelería
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Agosto 2023



<b>Curso</b>	Buenas Prácticas de Higiene basado en la NORDOM 646
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Septiembre 2023



<b>Curso</b>	HACCP
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Septiembre 2023



<b>Curso</b>	Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581-197 (pan)
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Septiembre 2023



<b>Curso</b>	Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581-731 (leche)
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Septiembre 2023

<b>Evidencia</b>	
------------------	---

<b>Curso</b>	Habilidades Gerenciales
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Octubre 2023

<b>Evidencia</b>	
------------------	--

<b>Curso</b>	Diplomado de Inocuidad Alimentaria
<b>Lugar</b>	Santo Domingo
<b>Fecha</b>	Mayo 2023



<b>Curso</b>	Productividad y Mejora de Procesos
<b>Lugar</b>	La Vega
<b>Fecha</b>	Octubre 2023



<b>Curso</b>	Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581-731 (leche)
<b>Lugar</b>	Azua
<b>Fecha</b>	Octubre 2023



<b>Curso</b>	Habilidades Gerenciales
<b>Lugar</b>	San Pedro de Macorís
<b>Fecha</b>	Octubre 2023



<b>Curso</b>	Diplomado de Inocuidad Alimentaria
<b>Lugar</b>	Santiago
<b>Fecha</b>	Octubre 2023

<b>Evidencia</b>	
------------------	---

<b>Curso</b>	Productividad y Mejora de Procesos
<b>Lugar</b>	San Cristóbal
<b>Fecha</b>	Octubre 2023

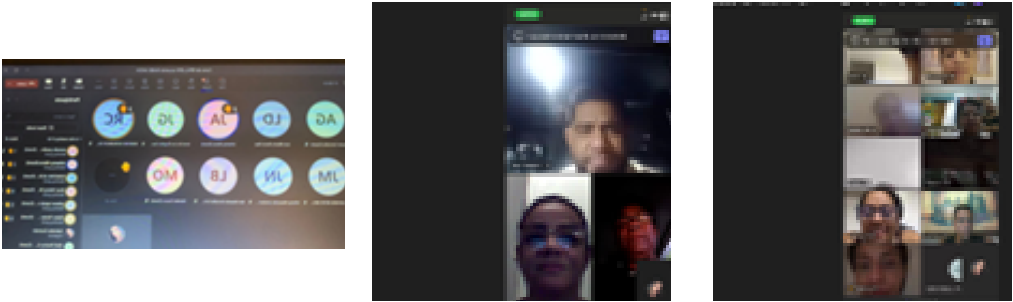
<b>Evidencia</b>	
------------------	--

<b>Curso</b>	Habilidades Gerenciales
<b>Lugar</b>	Santiago Rodríguez
<b>Fecha</b>	Noviembre 2023



<b>Curso</b>	Diplomado de Inocuidad Alimentaria
<b>Lugar</b>	Vicente Noble
<b>Fecha</b>	Noviembre 2023



<b>Curso</b>	Cursos Virtuales de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene
<b>Fecha</b>	Enero-marzo 2024
<b>Evidencia</b>	 <p>The evidence section contains three screenshots from a virtual course. The first screenshot on the left shows a grid of 10 circular avatars with initials (e.g., DR, DL, AL, GJ, DA, OM, BJ, JL, ML) arranged in two rows. The middle screenshot shows a close-up of a male participant with a dark background. The rightmost screenshot shows a multi-view grid of several participants in a video conference interface.</p>





Gobierno de la  
República Dominicana

Industria, Comercio  
y Mipymes