

VOCATIVOS

La economía de provisión minoritaria de bienes alimentarios y de consumo diario es un eje fundamental de abastecimiento de la población dominicana, que tradicionalmente permite el acceso físico cercano a los consumidores, que en mayoría compran o compramos, al detalle sus productos.

Este sector de la economía movió **RD\$438,000** millones durante el 2023, y ha seguido aumentando.

La existencia alrededor de 65,000 colmados, que tienen un alto impacto económico, social y ambiental y que distribuyen El 72% de los alimentos procesados y el 68% de los productos agropecuarios a la población dominicana ha motivado a la FENACERD, la Federación Nacional de Comerciantes y Empresarios, junto al INFOTEP, a lanzar el Programa de alcance nacional **Gestión Integral para Colmado Seguro**, destinado a capacitar y cualificar a más de 70,000 colmaderos y sus empleados para el buen manejo de los alimentos, aplicando las normas de higiene e inocuidad pertinentes.

Este ambicioso programa colocará en un más alto nivel de calidad a todos estos importantes proveedores de la economía popular:

1. Al garantizar a la ciudadanía la disponibilidad de productos inocuos y saludables en los colmados.
2. Al promover la buena disposición de los desechos en los colmados, para evitar la propagación de plagas y la contaminación del entorno.

3. Fomentando la conservación de la salud física, mental y social de las familias, a través de la mejora de la calidad de los alimentos y del ambiente.

4. Y, contribuyendo a la unidad, la integración y cohesión
del sector del comercio detallista, así como
al desarrollo
de su liderazgo social y comunitario.

En esta capacitación participarán los colmados socios de FENACERD que han asumido el compromiso de cumplir con los estándares de calidad, y son los que se beneficiarán directamente de la formación.

Gestión Integral para Colmado Seguro que hoy lanzamos, está diseñado para ser accesible a todos los colmados socios de FENACERD, independientemente de su ubicación, tamaño o nivel de recursos.

Una vez concluida la formación los participantes estarán en capacidad de:

- Implementar los estándares de seguridad alimentaria, ambiental y social establecidos por el Programa **Colmado Seguro**.
- Aplicar las medidas de seguridad e higiene necesarias para garantizar la seguridad de los alimentos y del medio ambiente en su colmado.

- Actuar de manera comprometida con la seguridad alimentaria, ambiental y social.

Dadas las características de la población a formar, se ha definido una metodología innovadora que incluye, por una parte, el **Uso del WhatsApp como herramienta de formación y aula virtual**. Se crearán dos grupos de WhatsApp: Uno cerrado, para compartir información y contenidos, y el otro para foro de preguntas y participación.

La información se enviará mediante videos cortos de clases grabadas, según cada unidad y temas, al igual que las evaluaciones.

Por otra parte, se utilizará la **Guía Ilustrativa del Proceso de Manejo de los Alimentos en los Colmados**, que es una guía diseñada especialmente para los colmaderos. Su objetivo es minimizar los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos a la hora de su manipulación. Esta, es el soporte físico del programa.

El FENACERD, junto al INFOTEP, establece con **Gestión Integral para Colmado Seguro**, que hoy lanzamos, un transformador Programa sin precedentes, que cambiará a este vital e indispensable sector detallista de los colmados, al dotar a sus dueños y empleados de los elementos de liderazgo y gestión, así como un mayor dominio práctico, de los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

Nos Congratulamos junto a la población dominicana, por este nuevo paso hacia nuestro desarrollo.

Palabras del Prof. Rafael Santos Badía, Director General del INFOTEP, en el lanzamiento de Programa Gestión Integral para Colmado Seguro, en coordinación con FENACERD, el miércoles 28-8-2024, en el Salón La Mancha del Hotel Barceló Bávaro, en Santo Domingo D.N. R.D.