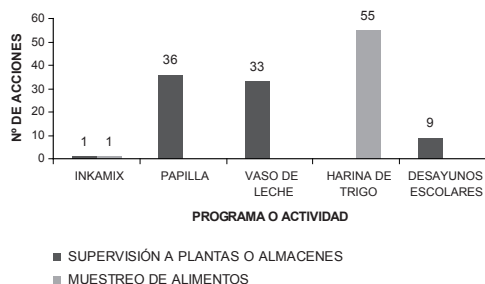


### DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (DECYTA)



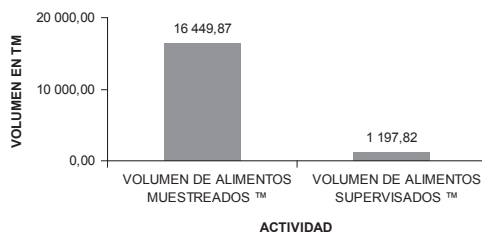
**Figura 1.** Acciones de supervisión y muestreo de alimentos de programas sociales, División de Inspección y Muestreo (CENAN-DECYTA. I Trimestre 2006. Fuente: CENAN / DECYTA / DIMPAC / Elaborado por la Of. Ejec. Estadística e Informática.

#### Fernando Bravo R.

En el primer trimestre de 2006, según muestra la figura 1, el equipo de la División de Inspección y Muestreo de la Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ha efectuado 79 acciones de supervisión a plantas o almacenes y 56 acciones de muestreo de alimentos destinados para programas de alimentación complementaria y alimentos fortificados. La mayor proporción de las supervisiones se realizó a programas de papilla 45,57%, vaso de leche 41,77%, desayunos escolares 11,39% e inkamix 1,27%.

La mayor proporción de acciones realizadas al muestreo de alimentos se realizó a harina de trigo en planta 98,21% y muestreo de inkamix en planta 20,00%.

En el período enero-marzo 2005, personal del equipo de la División de Inspección y Muestreo ha supervisado la producción de 1197,82 toneladas métricas de alimentos, así también ha tomado muestras representativas de 16 449,87 toneladas métricas de alimentos a partir de los cuales se han efectuado los respectivos análisis de laboratorio con la finalidad de controlar la



**Figura 2.** Volumen de alimentos muestreados y supervisados. División de Inspección y Muestreo /CENAN-DECYTA. I Trimestre 2006. Fuente: CENAN / DECYTA / DIMPAC / Elaborado por la Of. Ejec. Estadística e Informática.

calidad. En total, se han controlado 17 647,69 toneladas métricas de alimentos como se observa en la figura 2, dichos alimentos corresponden tanto a programas de alimentación complementaria como a productos fortificados.

### DIRECCIÓN EJECUTIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGO Y DAÑO NUTRICIONAL (DEPRYDAN)

#### Guía técnica para la elaboración de refrigerios escolares

El Área de Normas de la Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional, ha elaborado la Guía Técnica para la Elaboración de Refrigerios Escolares, la cual se muestra a continuación.

#### Refrigerios escolares (Lonchera escolar).

#### Definición

Son preparaciones que se consumen entre comidas, no reemplazan a ninguna de las comidas habituales (desayuno, almuerzo, lonche o cena). Estas preparaciones incorporan alimentos naturales o elaborados tales como lácteos, frutas, verduras y cereales, entre otros.