

# Manipuladoras de alimentos de Junaeb ya se están preparando mediante talleres para recibir a los estudiantes en marzo 2024

El año escolar se inicia en la semana venidera y las empresas licitantes del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb y-que atiende diariamente a más de 2 millones de estudiantes, desde salas cuna hasta cuarto medio- ya están preparando a sus equipos para entregar una óptima alimentación a niñas, niños y jóvenes. Una de ellas, Soser -empresa que trabaja con Junaeb hace 3 décadas-, se encuentra capacitando mediante talleres teórico-prácticos a las manipuladoras de alimentos y equipo técnico en general que trabajarán en los establecimientos de las distintas comunas de las licitaciones actualmente vigentes para este 2024 por esta empresa (regiones de La Araucanía, en las comunas de Victoria y Chol Chol y región de Los Lagos, en la comuna de Frutillar, Purranque, Río Negro y Puerto Octay).

Al respecto, Marcela Lizana, nutricionista y subgerente técnica de Soser, señala: “las manipuladoras de alimentos están recibiendo capacitaciones en profundidad, tanto teóricas a través de una plataforma digital y mediante clases que imparten las nutricionistas enfocadas en calidad e inocuidad, como prácticas con los chefs, quienes potencian el aspecto gastronómico y técnico dentro de los lineamientos que exigen las bases de cada una de las licitaciones. En el taller práctico se seleccionan algunas preparaciones tanto de Junaeb como de Junji e Integra y allí se van poniendo en práctica los métodos de cocción, cortes, presentación, gramajes, entre otros aspectos; destacando que las



preparaciones seleccionadas corresponden a aquellas que se podrán encontrar en las minutas durante el año escolar”.

Como históricamente ha sido, cada licitación de Junaeb va dirigida a ciertas comunas del país y tiene una vigencia de 3 años; así avanzan distintas licitaciones en paralelo con diferentes fechas de inicio y término. Marcela Lizana informa específica: “cada una de las licitaciones tiene ciertas particularidades o distinciones en algunas de las materias primas en cada uno de los servicios, así se pueden incorporar nuevas materias primas y/o preparaciones”.

En cuanto a los platos preferidos por alumnas y alumnos, algunas de las preparaciones mejor evaluadas en programa de degustaciones que realizó Junaeb durante 2023 (con sobre un 80% de aceptación) fueron las croquetas de pescado, el

tomacán y el huevo revuelto con tomate, entre otras. Se eliminaron en esa fecha combinaciones poco aceptadas por los estudiantes, como la leche con fruta, el huevo solo y el huevo en polvo; y se aumentaron los productos con mayor aceptación, como la leche con pan y agregados, o yogurt con cereal. En el desayuno, por ejemplo, se aumentó la frecuencia del pan y se incluyeron agregados salados como jamón de pavo o pollo -este último, producto nuevo en el programa-, tomate, queso o quesillo y huevo. En el almuerzo, hubo más ensaladas en base a hoja y tomates, ya que fueron más aceptados. En el plato de fondo, se incorporaron algas y mariscos y Junaeb instó a las empresas prestadoras a incluir preparaciones más caseras como charquicán con huevo, churrasco con puré, guisos de lentejas, porotos con tallarines y espagueti. Y en el postre, se agrega el

yogurt, la jalea y los postres de leche caseros.

“Durante 2023, en la licitación 39 fueron incorporadas canastas para alumnos con intolerancia a la lactosa, sumándose a la ya entregada canasta celiaca presente en las licitaciones anteriores. Por otro lado en todas las licitaciones fueron incluidos los ‘martes veganos’; ese día de la semana el servicio de desayuno y almuerzo está libre de productos de origen animal en un 100% para la Enseñanza Media y en el caso de Básica y Transición casi en su totalidad, solo a excepción de la leche que se sigue entregando”, asegura Lizana.

Para lograr exitosamente todo lo anterior, Marina Roa, jefa de gestión y control de calidad de Soser, dice: “Junaeb corrobora a través del Estándar PAE que los procesos asociados a producción y entrega de alimentos sean efectivamente inocuos y de calidad. Como Soser, somos

auditados regularmente a través de este proceso. A modo de ejemplo, en 2023 lo fuimos a través de la empresa ASR Certificaciones en Rancagua y San Fernando obteniendo un 100% y 98% en ambas ciudades para Unidad Central y Bodega, respectivamente”.

Patricia Solís, directora de la Escuela rural Maestro Jorge López Osorio, que cuenta con 287 alumnos desde Prekinder a Octavo Básico, indicó para el cierre del año escolar 2023: “el PAE en general es un muy buen programa de alimentación y este año desde el 3 de marzo la entrega de alimentos en el establecimiento ha sido oportuna y sin inconvenientes, se han podido constatar las innovaciones a través de la propuesta de menús saludables pero que además son atractivos para los niños y niñas que siempre ese es el gran tema: lograr aceptabilidad”.