



Previo al inicio del segundo semestre escolar

Realizan innovaciones al Programa PAE de JUNAEB

En una mesa de trabajo que contó con la participación de representantes de la Dirección Nacional y Regional de JUNAEB, la

DEFUNCIÓN

Lamentamos el sensible fallecimiento del sanfer-nandino

PEDRO ALARCÓN ROJAS
(Q.E.P.D.)

hoy se realizará su misa en Parroquia San Pa-tricio, Isabel la Católica 6319. Las Condes a las 10:00 horas.



De esta forma, se realizó una degustación de

del Ministerio de Desarrollo Social y Familia, la empresa Soser y delegados estudiantiles, se dialogó sobre la importancia de diversificar y enriquecer la alimentación en los establecimientos educacionales del país. Esto, en el marco de un proyecto que contempla distintas etapas.

La primera de ellas, realizada hace algunas semanas, consistió en una mesa técnica entre JUNAEB y la empresa, donde se definieron lineamientos para incorporar algas chilenas en preparaciones del programa de alimentación escolar.

En esta segunda etapa, se llevó a cabo un pilotaje inicial en comedores de un establecimiento abastecido por la empresa Soser —que participa en el programa PAE desde hace 30 años—, con la participación de mujeres algueras de la localidad de Navidad, chefs, nutricionistas y manipuladoras de alimentos. El objetivo: probar preparaciones con algas nacionales nutritivas, sabrosas y atractivas para niños, niñas y jóvenes.

De esta forma, se realizó una degustación de

dos preparaciones con un innovador mix de 4 algas chilenas que ya habían sido definidas en la primera etapa del proyecto: calabacillo, luga, luche y cochayuyo. Las recetas —una croqueta mixta y una salsa boloñesa mixta— fueron muy bien recibidas por los asistentes, marcando un paso adelante en la inclusión de productos del mar locales en la dieta escolar. Con posterioridad, continuará el pilotaje en distintos establecimientos nacionales.

En la comuna de Navidad, las mujeres algueras —mujeres de las caletas de Puertecillo y Matanzas— son alrededor de 48 y están fortaleciendo la tradición artesanal y el empoderamiento comunitario. Equipadas con trajes de surf, botines y guantes, estas recolectoras desempeñan un rol fundamental en el sustento local, preservando saberes ancestrales y destacándose por su compromiso con la seguridad, el medio ambiente y el desarrollo sostenible del sector costero.

Al respecto, el gerente general de Soser, Matías Pizarro, dijo: "es muy importante que tanto el Mi-

niendo, como el Programa Elige Vivir Sano, las empresas y los establecimientos educacionales fomentemos el consumo de los productos locales. Así como el sushi que hoy es aceptado y consumido por todos tiene algas, acá el desafío es ofrecer preparaciones muy ricas para los estudiantes que incorporen estos productos locales".

Calidad nutricional y productos pensados tanto en alergias e intolerancias como en productores locales

La licitación actual incorporó las innovaciones que ya estaban vigentes en las dos licitaciones anteriores. Estas fortalecen la calidad nutricional de los alimentos y promueven el desarrollo local.

Al menos el 5% de las compras de las empresas adjudicatarias deben provenir de productores locales, incluyendo un 2,5% exclusivo para la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y la Pesca Artesanal. Esto busca potenciar el consumo de alimentos frescos y propios de cada territorio.

Igualmente se está dando continuidad al menú libre de productos de origen

animal una vez por semana en la educación media, con ello asegurando alternativas nutricionales y además poder dar respuesta a aquellos niños que llevan un estilo de alimentación distinto al que se está entregando.

En ese sentido, para aquellos niños que, ya sea por alguna patología, alergia o intolerancia, no pueden recibir alimentos desde el comedor del establecimiento, es que existen las canastas para celíacos. Al respecto, Marcela Lizana, dice: "La particularidad de hoy en día es que además de las canastas para celíacos, se crearon las canastas para alergias e intolerancias alimentarias o alguna otra condición que no permita al estudiante recibir alimentos desde el comedor del establecimiento. Ambas canastas, tanto la que es para celíacos como la de alergias e intolerancias, consta de un listado de productos que solicita la institución y se entrega comienzos de cada mes. Así las familias pueden cocinar distintas recetas en sus casas y el estudiante llevar sus alimentos preparados cada día al establecimiento".