



Más de 30 mil raciones diarias serán distribuidas desde Puerto Edén hasta Puerto Toro

Programa de Alimentación Escolar se activa a contar de este lunes para más de 12 mil estudiantes de Magallanes

Con más de 30 mil raciones diarias programadas en 67 establecimientos educacionales, el Programa de Alimentación Escolar (Pae) en la Región de Magallanes retomará su operación completa este lunes 21 de julio, junto con el reinicio del segundo semestre escolar.

El sistema, coordinado por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), beneficia a más de 12 mil 700 estudiantes en toda la región, incluyendo zonas rurales y localidades aisladas. Las raciones comprenden desayuno, colación, almuerzo y onces, y están diseñadas para cumplir con los requerimientos nutricionales según etapa de desarrollo y nivel educativo.



A contar de este lunes se retoma la entrega de alimentación escolar en los colegios.

La directora regional de Junaeb, Natacha Carrasco Salinas, señaló que se han realizado verificaciones en establecimientos y centros de

distribución, incluyendo control de stock, calidad de productos y condiciones de almacenamiento. "Este programa implica un despliegue

logístico amplio, desde la empresa distribuidora hasta la manipuladora que entrega la alimentación directamente a los estudiantes. Cada etapa es clave para garantizar el bienestar y el aprendizaje de niñas, niños y jóvenes", señaló.

En una visita de supervisión realizada en el Liceo Luis Alberto Barrera, autoridades regionales comprobaron el funcionamiento del servicio en uno de los recintos con mayor matrícula adscrita al Programa de Alimentación Escolar. Allí, más de 300 estudiantes reciben alimentación diariamente.

El seremi de Educación, Valentín Aguilera Gómez, destacó que las condiciones están dadas desde Puerto Edén a Puerto Toro para ase-

gurar un servicio esencial en el proceso educativo".

En el caso del Liceo Luis Alberto Barrera, el servicio es operado por la empresa Merkén, cuya bodega regional cuenta con certificación ISO 22.000, lo que garantiza trazabilidad y cumplimiento de la normativa alimentaria.

Pamela Aguila Hernández, presidenta del Sindicato de Manipuladoras de Alimentos del recinto estudiantil, recordó que el trabajo diario parte con la sanitización total de las instalaciones. "No es sólo cocinar: también hay tareas administrativas, control de insumos y un alto nivel de exigencia sanitaria. Todo eso lo hacemos pensando en los estudiantes", afirmó. /LPA