

Colaciones escolares más demandadas tienen varios elementos en común

Una categoría de productos que se prepara para entrar a clases

En el punto de venta, las personas eligen sobre todo productos que entreguen un aporte energético funcional, prefiriendo a la vez formatos que simplifiquen su rutina diaria.

CIRO COLOMBARA C.

¿Qué buscan madres y padres en las colaciones escolares? El cuarto Observatorio Nutricional, realizado por Nestlé junto a Ipsos y la universidad Finnis Terrae, desarrolló este tema, concluyendo que lo más valorado por los adultos de la casa es una alimentación casera, variada y baja en azúcar. “Para obtener lo anterior, eso sí, se enfrentan a barreras como la falta de tiempo, el costo y la aceptación por parte de los niños”, dice Camila Zuleta Robleros, nutricionista del equipo de nutrición salud y bienestar de Nestlé Chile. La profesional agrega que específicamente al hablar de las colaciones, hay una creciente preferencia por opciones saludables, listas para consumir y a precio accesible. “Se priorizan alimentos como frutas, frutos secos, lácteos, cereales y snacks funcionales -por ejemplo, probióticos-, con menos sellos e ingredientes percibidos como naturales”.

María Josefina Flores, product manager cereales y marca Vivo, entra al tema detallando que hay tres tendencias relevantes en esta categoría. “Primero, un aumento en la preferencia por productos prácticos, ricos y fáciles de consumir, especialmente aquellos listos para llevar y con formatos que simplifican la rutina diaria, como cereales, barritas y néctares. En segundo lugar, el control de porciones y los formatos individuales siguen ganando espacio. Finalmente, hay una preferencia por colaciones que aportan energía y saciedad



Josefina Flores dice que hay preferencia por productos prácticos.

para acompañar la jornada escolar, productos que entregan un aporte energético funcional, siempre dentro de un marco donde lo práctico y rico resulta especialmente valorado”.

¿La categoría ha aumentado sus volúmenes de venta en los últimos años o más bien se mantiene estable?

“El consumo total de snacks y ali-

mentos para colación ha tenido una leve contracción en volumen en los últimos años, producto de la presión en el poder adquisitivo y el consumo más racional. Sin embargo, la frecuencia de compra aumenta, lo que indica que siguen siendo esenciales en el día a día”.

En Mizos, su brand manager -Teresa Zabala-, comenta que han vis-

to un aumento en los volúmenes de compra debido a un creciente hábito de ‘snackificación’ en la sociedad. “El mercado de snacks saludables se proyecta con una tasa de crecimiento anual compuesta de alrededor de 6,7 % entre 2026 y 2035”.

Según Zabala, hoy existe una tendencia muy clara hacia colaciones más conscientes y equilibradas. “Madres y padres buscan productos con listas de ingredientes reales y simples, con o sin sellos -porque el sabor sigue siendo clave para que los niños los consuman- y que además sean prácticos. Hay también un interés creciente por opciones sin gluten, sobre todo por un alza en alergias alimentarias, y con formatos individuales que ayuden al control de porciones”.

Los cambios en los hábitos familiares, vinculados por ejemplo a rutinas más rápidas y la necesidad de soluciones prácticas, ha empujado la incorporación de nuevos tipos de productos en las colaciones escolares. “Por un lado, han entrado con fuerza productos portables -como barritas de cereal y barritas de proteína- y snacks listos para consumir. También se ha ampliado la oferta de snacks individuales, que responden a la demanda por variedad y control de porciones”, comenta María Josefina Flores.

A propósito de lo anterior, sin duda que un tema muy relevante para la categoría es el gramaje de las colaciones. Al respecto, Camila Zuleta explica que en Nestlé cuentan con una guía basada en ciencia que considera patrones de consumo típicos, directrices nutricionales y tamaños de porción regulados para todos nuestros productos. “Aquí se incluyen las porciones recomendadas para el consumo infantil, lo que permite asegurarnos de que cada formato contribuya a una alimentación equilibrada y adecuada”.

Sobre este punto, en Mizos dicen que trabajan con el apoyo de profesionales del área nutricional e ingenieros en alimentos para definir porciones adecuadas, que entreguen energía sin excesos y se ajusten a las recomendaciones actuales para niños en edad escolar.

MARIOLA GUERRERO

En cuanto a su catálogo de colaciones, Camila Zuleta menciona la bebida láctea Chamyto, los Pouches Naturnes, el cereal Chocapic sin azúcar añadida, yogurt batido Nestlé y Milo de 200 ml. "Este último entrega todo el beneficio del cereal, la leche y el cacao fortificado con vitaminas y minerales. Es un producto sin lactosa. En cuanto a las características de los otros productos, Chamyto viene en cuatro sabores y entrega probióticos clave para apoyar el sistema inmune e intestinal. Los Pouches Naturnes son fruta 100% orgánica, sin preservantes ni azúcar añadida, muy fáciles para transportar e ideales para llevar al colegio porque no necesitan refrigeración".