

## Junaeb entregará alimentación a más de 113 mil estudiantes de la región

Previo al inicio oficial de clases, autoridades de Educación y Salud constataron abastecimiento y distribución de insumos, para el inicio efectivo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la región.



*naturales hoy día, están todas las frutas, las verduras y, como nos comentaban, con una logística preparada para que lleguen frescos para el consumo de nuestros niños y niñas”, dijo.*

El control realizado abarcó stock de mercadería en bodega, logística de rutas de abastecimiento, controles de calidad, higiene, temperatura, refrigeración y congelación de los alimentos, inspección de vehículos de transporte, control de plagas y resolución sanitaria, entre otras materias.

### TODO LISTO PARA EL INICIO DE CLASES

La supervisión a bodegas es una de las múltiples acciones previas al inicio del PAE. **“Paralelamente se efectúan reuniones técnicas de coordinación y logística con las empresas y con los establecimientos educacionales. Y luego, una vez iniciado el Programa, desde el primer día de clases, comienza el proceso de supervisión permanente, por parte de los equipos especializados de Junaeb”,** dijo la autoridad de Junaeb.

Respecto de las novedades del PAE para este año, el director Nail agregó que se incorporarán desde marzo, productos con pertinencia regional como el salmón, y se potenciará el tercer servicio con colaciones más saludables en base a cereal, granola, fruta, miel y frutos secos, entre otros productos.

Respecto de las canastas de alimentos, que se entregan a estudiantes TEA, celiacos o con alergias alimentarias, los apoderados interesados deben realizar la solicitud a través del establecimiento educacional, conforme a las orientaciones disponibles en <https://www.junaeb.cl/programa-de-alimentacion-escolar/>

**E**n el marco del inminente inicio del año escolar, los directores de Junaeb (s), Víctor Nail; Junji, Francisco Valdés, y Fundación Integra, Tatiana Azócar, junto a la jefa del Departamento Acción Sanitaria de la Seremi de Salud, Sofía Torres, realizaron una supervisión y fiscalización a una de las bodegas de abastecimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante 2025, el PAE proyecta la entrega de más de 250 mil raciones diarias de alimentos, en beneficio de 113.033 estudiantes, con una inversión anual que supera los \$73 mil millones de pesos. El Programa de Alimentación Parvularia, por su parte dispondrá de más de 24 mil raciones diarias, que contempla párvulos y educadores.

Para asegurar el correcto funcionamiento del Programa desde el primer día de clases, las

autoridades se trasladaron hasta la bodega de la empresa Comercial de Alimentos SPA (ALICOPSA), ubicada en el ingreso de la comuna de Llanquihue, donde verificaron en terreno los estándares de calidad y control sanitario que aseguran el cumplimiento de la normativa vigente y la adecuada prestación del servicio alimentario.

**“Como institución responsable de la ejecución de los Programas de Alimentación Escolar y de Párvulos, estamos desplegando un proceso de supervisión a todas las bodegas proveedoras de la región, para verificar el cumplimiento de los estándares de almacenamiento, calidad e inocuidad exigidos y dar seguridad y tranquilidad a las familias. Entendemos la importancia de este beneficio que, junto con la nutrición, tiene un componente social muy importante para niñas, niños y jóvenes a lo largo de su etapa escolar”,** señaló el director regional de Junaeb.

Respecto de la entrega de alimentación a párvulos, el director de Junji manifestó que **“hemos tenido una coordinación muy positiva tanto con Junaeb como con las empresas prestadoras de servicio, quienes han garantizado una muy buena calidad de los productos que están actualmente preparándose y siendo parte de este programa. Por lo tanto, estamos bastante esperanzados de que este año parvulario vamos a tener un comportamiento muy saludable tanto de las empresas como de la fiscalización, que es necesaria que hagamos como instituciones públicas”.**

La directora de Fundación Integra, en tanto, destacó la salubridad de los alimentos ya que **“vemos en el Jardín la alimentación, pero ver acá todos los alimentos cuando están acopiados, uno se impacta positivamente sobre los cambios que ha tenido este proceso durante los años, ya que todos los alimentos son**