



LOS REPRESENTANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES, SERVICIOS PÚBLICOS Y LA EMPRESA CONCESIONARIA, EVALUARON SENSORIALMENTE LAS PREPARACIONES DISPUESTAS, ENTRE LAS QUE SE ENCONTRABAN CROQUETAS DE JUREL, NUGGETS, PASTEL DE PAPAS, CHARQUICÁN Y PINO FRÍO.

Proyecto busca incorporar productos del mar al Programa de Alimentación Escolar

INICIATIVA PILOTO. En la instancia se presentaron minutas elaboradas con jurel, las cuales fueron evaluadas por representantes de establecimientos educacionales, servicios públicos y empresa concesionaria.

Redacción
cronica@diarioatacama.cl

Los sabores del mar podrían comenzar a formar parte de la alimentación diaria de miles de estudiantes del país. Con ese objetivo se desarrolló una jornada de evaluación gastronómica que buscó acercar productos elaborados con recursos marinos de la macrozona norte al Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del Proyecto Humboldt II, iniciativa impulsada por el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) junto a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) y la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

La actividad, ejecutada por el centro tecnológico Creas, contempló la realización de un focus group orientado a evaluar y seleccionar distintos prototipos alimentarios elaborados a base de especies pelágicas como jurel y caballa, con la finalidad de potenciar alternativas nutritivas y sustentables.

Durante la instancia, los representantes de los estable-

mientos educacionales, servicios públicos y la empresa concesionaria expresaron sus opiniones y participaron del test de aceptabilidad, donde evaluaron sensorialmente las preparaciones dispuestas, entre las que se encontraban croquetas de jurel, nuggets, pastel de papas, charquicán y pino frío.

El director regional (s) de Junaeb, Gabriel Zamora, señaló que "valoramos enormemente este tipo de iniciativas piloto, que no solo incorporan productos de alto valor nutricional provenientes de la pesca artesanal local, sino que además consideran formatos prácticos y amigables que facilitan el trabajo diario de las manipuladoras de alimentos en los establecimientos educacionales".

Con anterioridad a dicha actividad, se ejecutó un encuentro complementario que permitió obtener una primera validación por las manipuladoras de alimentos del PAE, quienes entregaron sus perspectivas en cuanto al desarrollo y facilidad de uso, buscando que el producto no solo fuera aceptable sensorialmente, sino que además se

acoplara bien a los sistemas de preparación.

Esta colaboración institucional busca elevar la calidad nutricional de las minutas estudiantiles y, simultáneamente, consolidar un modelo económico sostenible. Al establecer estándares técnicos de alta competitividad, el proyecto permite que los pescadores artesanales de Atacama se incorporen directamente a la cadena de suministro institucional, fomentando el desarrollo productivo local con identidad territorial.

Los prototipos fueron elaborados por Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (Creas), institución encargada de diseñar los formatos de presentación de las materias primas, tales como pouch, cubos de jurel y nuggets. En este sentido, la coordinadora del proyecto, Javiera Silva, explicó que "la validación de los prototipos en el territorio es una fase clave para el escalamiento, donde la participación de representantes del ecosistema educacional entrega una mirada más cercana y enfocada en lo que realmente funciona con los estu-

diantes, aumentando las posibilidades de incorporar productos de la región dentro de las minutas del PAE".

La iniciativa contempla la selección de distintos prototipos alimentarios que más adelante serán evaluados en establecimientos educacionales de Atacama, como parte de un proceso orientado a su posible incorporación y expansión en el Programa de Alimentación Escolar. En esta etapa, la opinión de los estudiantes será fundamental, ya que serán ellos quienes determinarán la aceptación final de las preparaciones desarrolladas.

CS

F

LLAMADO A CONCI

Llámesese a concurso público de Fiscales: Atacama, Coquimbo, Valparaíso, O'Higgins, Fiscalías Regionales Metropolitanas, Cebs, distintas Fiscalías Locales y Sistema de

Las Bases de Concurso aprobadas documentos del concurso, estarán 2026 a las 10:00 horas.

El plazo para postular