

Junaeb entregará alimentación a más de 113 mil estudiantes de la región durante este año escolar

En 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.

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 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.