

Fecha: 30-04-2025
Medio: Diario Concepción
Supl.: Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Biobío: minutas de Junaeb se potencian con alimentos derivados de productores locales

Pág.: 10
Cm2: 804,5

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: ☐ No Definida

TRABAJO JUNTO A INDAP

Biobío: minutas de Junaeb se potencian con alimentos derivados de productores locales

Por un lado se busca entregar alimentación con un valor nutricional superior a los estudiantes y, por otro, desafía a los comerciantes a hacer crecer sus negocios agrícolas.

Cecilia Bastías Jerez
cecilia.bastias@diarioconcepcion.cl

Una de las diversas mejoras que pretenden elevar el servicio de alimentación en colegios y jardines de la Región del Biobío, es la de sumar al trabajo con las concesionarias, a productores locales. La idea es que con sus productos sean parte de las minutas diarias, esto a través del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap).

"Estamos trabajando en conjunto con Indap y productores locales a objeto de potenciar la compra de productos frescos, ya tenemos avances significativos con productores de papas de la provincia de Arauco, más específicamente con productores de la comuna de Cañete", señaló Paola Medina, directora Regional del Biobío de Junaeb.

Otra mejora es también la generación de una canasta adaptada para las necesidades alimentarias especiales. Medina, indicó que entre algunas de las innovaciones en lo concreto, está la incorporación del nuevo Galletin, producto cuyo ingrediente es la avena baja en azúcar, este es un alimento altamente nutritivo. La incorporación de leche líquida en los desayunos y el limón natural, ya no sucedáneo, en el aliño de las ensaladas, son otras de las modificaciones.

"El pan con palta y miel en las frutas picadas, las canasta adaptadas para alergias e intolerancias alimentarias y enfermedad celiaca", nombra la directora como otras formas de optimizar la entrega diaria de alimentos.

"En promedio abordamos, aproximadamente, el 50% de los requerimientos nutricionales de los estudiantes", estableció Paola Medina, por lo que las minutas que son parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben dar cumplimiento a las guías alimentarias del Ministerio de Salud que incluyen legumbres, pescado, agua y ensaladas diariamente.

En otro orden, Junaeb busca generar puentes con las universidades de la Región a objeto establecer una colaboración mutua en materias como la aceptabilidad del Programa de Alimentación Escolar, esto con la finalidad de avanzar en la implementación de pilotos que permitan probar nuevas recetas y nuevos productos. "Este es un compromiso Institucional, el avanzar en que los estudiantes reciban una alimentación saludable, y con pertinencia local" señaló la directora regional.

Desde Junaeb Biobío, recordaron además el canal de comunicación mediante la página web, denominada



do "Denuncia PAE" que permite que las comunidades educativas alerten de situaciones que pueden afectar el funcionamiento.

Productos locales

Desde el Instituto de Desarrollo Agropecuario Indap Biobío, la jefa de Fomento Marcela Rodríguez, detalló que el trabajo que se viene haciendo con Junaeb es de mediano y largo plazo, es así como para lograr lo que ocurre actualmente comenzaron a trabajar en 2024. "Esto es principalmente por las condiciones que requieren los agricultores para comercializar a gran escala", mencionó.

Es así, como hoy Junaeb e Indap se encuentran en una primera instancia de asociatividad con a través del rubro de la papa en la Provincia de Arauco. "Donde ya tenemos un usuario que es Darío Ibañez, en Cañete", especificó Rodríguez.

Cabe mencionar que las negociaciones se llevan más directamente entre Indap, los productores o usuarios del organismo del Estado y las concesionarias que licita Junaeb.

Prontamente una organización

llamada Gente de la Tierra de Tirúa iniciará también en el rubro de las papas. "Ellos tienen todavía algunas brechas, necesitan una sala envasadora (...) tenemos que apoyarlos con inversiones", estableció Marcela Rodríguez.

Actualmente las concesionarias se encuentran realizando visitas técnicas a los agricultores de Indap, específicamente a un listado que la entidad de Gobierno les entrega. "Para que identifiquen en qué estado se encuentran los productos, puedan ver brechas y así nos retroalimentan. Estamos viendo otros productos que tienen que ver con hortalizas en general, con la Sociedad de los Batros de San Pedro de la Paz, y con los horticultores de Arauco eventualmente", afirmó.

La elección como productor para las concesionarias de Junaeb, significa un importante desafío, porque se debe cumplir con requerimientos y superar brechas. Además de intentar aumentar su producción para poder abarcar también un número mayor de consumidores.

"Es un desafío no solamente de

larga data, porque ellos tienen que cumplir con ciertas condiciones. Por ejemplo el diámetro de la verdura. Todo esto está muy normado por Junaeb. Muchas veces la agricultura familiar campesina es mucho más grande que la que uno compra en un supermercado", definió Rodríguez.

"Deben comenzar a ser competitivos en los precios, porque los costos de producción de los usuarios de la agricultura familiar campesina obviamente son mucho más elevados respecto a la agricultura convencional", comentó.

En tanto, desde Indap resaltan que desde las mismas concesionarias les han indicado que los productos de la agricultura campesina, tienen mayor durabilidad. "Por ejemplo, un tomate de una producción convencional les dura mucho menos que uno que lo compraron en un agricultor", refirió Rodríguez y agregó que también han tenido comentarios favorables frente al sabor que tienen éstos.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
contacto@diarioconcepcion.cl