LITORALPRESS

Fecha: 04-06-2024
Medio: El Diario de Atacama
Supl. : El Diario de Atacama
Tipo: Noticia general
Título: En Atacama se desarrollará programa piloto para incluir productos marinos frescos en colaciones escolares

Pág. : 5
Cm2: 421,4
VPE: $ 469.474

Tiraje: 2.200
Lectoría: 6.600
Favorabilidad: No Definida

En Atacama se desarrollará programa piloto para incluir productos marinos frescos en colaciones escolares

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. *La firma de esta iniciativa entre Junaeb y la Subsecretaria de Pesca se aplicará en todo el país, siendo la región de Atacama piloto con 28 mil estudiantes.*

Constanza Rivera
cronica@diarioatacama.cl

Incorporar productos marinos frescos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) entregado por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Beca (Junaeb) es el propósito del convenio firmado entre la institución y la Subsecretaria de Pesca, llamado "Del Mar a tu Escuela", con el objetivo de fortalecer la alimentación escolar. La iniciativa tendrá dos programas pilotos a nivel nacional, siendo uno de ellos en la región de Atacama.

Desde Junaeb explicaron que como principal institución del mercado público compradora de alimentos, incentivan a las empresas licitadoras del PAE para aumentar la adquisición de productos del mar. Este acuerdo busca aprovechar la amplia variedad de productos locales del mar de nuestro país, entregando productos de calidad para las más de 8 mil escuelas dónde se entrega alimentación Junaeb en todo el territorio nacional".

"Para materializar este convenio, se está explorando el desarrollo de programas pilotos en las regiones de Atacama y Los Lagos", indicaron.

> "Esto no solo mejorará la salud y el bienestar de los estudiantes, sino que también fortalecerá la economía local y la sostenibilidad ambiental"
>
> **Caroline Harder Barrera**
> Directora regional de Junaeb

ATACAMA

En la región de Atacama específicamente, son alrededor de 28 mil estudiantes que son parte del PAE, por lo que la incorporación de estos productos impactaría positivamente en las economías de los pescadores de las costas de la zona.

"Se ha trabajado permanentemente para mejorar la calidad de las minutas que reciben las y los estudiantes, no solo incrementando la producción marina nacional, sino también entregando, por ejemplo, frutas de estación".

Al respecto, la directora regional de Junaeb, Caroline Harder Barrera, comentó que este convenio, fortalecerá la economía local. "Creemos firmemente que, con el apoyo de diversos actores, podemos superar la lógica de definir nuestro programa exclusivamente a través de bases de licitación. Aspiramos a crear una política de Estado con una visión integral, sustentable y consensuada sobre la alimentación que Chile necesita para sus estudiantes. Esto no solo mejorará la salud y el bienestar de los estudiantes, sino que también fortalecerá la economía local y la sostenibilidad ambiental".

AGENCIA UNO

28 MIL ESTUDIANTES SON PARTE DEL PAE EN ATACAMA.

Desde la Subsecretaría de Pesca indicaron que en la región de Atacama ya existen conversaciones en el gobernador regional. "Este convenio firmado entre ambas instituciones permitirá avanzar en una agenda de trabajo que incorpore al mundo de la pesca artesanal al Programa de Alimentación Escolar. Desde Subpesca y conscientes del interés de la pesca artesanal de avanzar en condiciones para aterrizar este acuerdo, hemos sostenido conversaciones con Gobiernos Regionales para lograr concreción de esta directriz a escala regional. En el caso puntual de Atacama, ya existen conversaciones con el gobernador, Miguel Vargas, para explorar la posibilidad de concretar un piloto que permita generar las condiciones para el aumento del consumo humano de pescado".

En tanto, el diputado del PS Juan Santana se refirió a la iniciativa. "Cochayuyo, corvina, jurel, congrio, pejerrey o tollo son algas y peces que abundan en las costas de Atacama. Al fin vamos a dejar en el pasado esos productos provenientes del extranjero y vamos a optar por lo nuestro; por productos que sabemos que tienen un alto contenido nutritivo y con proteínas de gran calidad", sostuvo Santana.

NUTRICIONISTA

Betsabé Gajardo, académica de la Escuela de Nutrición de la Universidad de los Andes, comentó las ventajas que tiene incluir productos marinos frescos en los establecimientos. "Puede ofrecer una serie de ventajas significativas en la nutrición de los estudiantes en etapa preescolar y escolar, ya que los productos de origen marino, como el pescado y los mariscos, son fuentes ricas en proteínas de alta calidad, ácidos grasos omega-3, vitaminas (como la vitamina D y B12) y minerales (como el yodo, zinc, hierro y selenio)".

También Gajardo explicó que iniciar a los estudiantes en una dieta equilibrada a temprana edad, es fomentar hábitos saludables. "Introducir productos marinos frescos en la alimentación habitual de los escolares puede fomentar hábitos alimenticios saludables desde una edad temprana. Al exponer a los estudiantes a una variedad de alimentos, se les enseña la importancia de una dieta equilibrada y variada".

Referente a los aspectos que deben ser considerados que los productos marinos se encuentren en óptimos condiciones. "Lo principal en el cuidado de productos marinos frescos, es siempre controlar la temperatura en que se mantienen hasta el consumo".

En ese sentido, destacó los cuidados que deben tener a la hora de la refrigeración de los pescados. "Con temperatura controlada de refrigeración, que no exceda los 5°C, al igual que los mariscos, ya que por su naturaleza, contienen muchísimos nutrientes que también son utilizados por agentes biológicos patógenos, como bacterias o parásitos, que pueden invadir este tipo de alimentos y provocar una contaminación alimentaria con la consecuente infección o intoxicación en quien los consuma. Los síntomas son principalmente gastrointestinales, como diarrea acuosa, náuseas, vómitos, malestar general. Estos síntomas pueden agravarse en grupos de riesgo, como niños o personas inmunodeprimidas".