

Fecha: 24-04-2026
 Medio: La Estrella de Iquique
 Supl.: La Estrella de Iquique
 Tipo: Noticia general
 Título: **Advierten la inseguridad alimentaria en las escuelas**

Pág.: 5
 Cm2: 369,5
 VPE: \$ 616.634

Tiraje: 9.500
 Lectoría: 28.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida



EN IQUIQUE Y EN ANTOFAGASTA, LOS ESTUDIANTES DE NACIONALIDAD PERUANA PRESENTAN MEJORES INDICADORES.

Advierten la inseguridad alimentaria en las escuelas

El acceso a dietas de alta densidad calórica y bajo costo está afectando el estado nutricional de los estudiantes.

José Portales Durán
 cronica@estrellaiquique.cl

El Estudio en Comportamiento Alimentario y Nutrición (ECAN) desarrollado por el Observatorio ODA 360 de la Universidad Santo Tomás, reveló que el 55% de los escolares en Chile enfrenta inseguridad alimentaria y solo uno de cada cuatro mantiene una dieta saludable. La investigación, que abarcó desde Iquique hasta Puerto Montt, destacó un fenómeno particular en la zona norte: los estudiantes de nacionalidad peruana presentan mejores indicadores de calidad alimentaria que los chilenos.

Para Nelson Hun, director del Observatorio y también del Magíster en Comportamiento Alimentario y Nutrición de la UST, este mejor desempeño "responde al fuerte arraigo de la tradición gastronómica peruana", lo que representa una oportunidad estratégica para mejorar los hábitos locales a través de la interculturalidad alimentaria.

En Iquique, donde el estudio trabajó directamente con instituciones educativas públicas, los datos muestra-

ron una distribución similar a la nacional, pero con el matiz distintivo de la población migrante. "La tradición gastronómica peruana es tan rica y fuerte que, al llevar tanto tiempo asentados en el norte, han podido alimentarse con su cocina tradicional y eso favorece una alimentación más saludable. En el caso de Chile, lamentablemente lo que uno come en el día a día está vinculado a la alimentación por conveniencia, que es de bajo costo, fácil acceso y alta densidad calórica", precisó el académico, enfatizando que aprender de las comunidades peruanas es un desafío y una oportunidad para la región.

La investigación, de carácter longitudinal y con datos recolectados entre marzo y mayo de 2025, trabajó bajo la metodología de "diadas", analizando la relación directa entre el escolar y su cuidador principal. "Este enfoque nos permitió visibilizar una brecha de género y responsabilidad en los hogares y es que el 90% de quienes se hacen cargo de la alimentación de los menores son mujeres".

Al respecto, Hun, asegu-

ró que existe una preocupante desvinculación masculina en esta área. "Los hombres están bien desligados con respecto a la responsabilidad alimentaria y nutricional de los niños y niñas", advirtió el director de ODA 360, subrayando que el factor educativo y el ingreso económico del cuidador son las variables que finalmente marcan la diferencia en la calidad de la dieta.

El estudio evidenció además un deterioro crítico conforme los menores ganan autonomía. Mientras en la etapa preescolar un 36,5% mantiene hábitos saludables, la cifra cae al 23% en el ciclo escolar y desciende hasta el 22,2% al llegar a la educación media. El experto advirtió que "este fenómeno ocurre por una autonomía alimentaria espontánea y carente de guía. Ni los padres, ni tampoco las escuelas, que es donde pasan la mayor parte del tiempo diario, están pudiendo supervisar correctamente que esa autonomía vaya siendo guiada hacia una alimentación más saludable; lo que tenemos en realidad es que esa autonomía es más bien espontánea y se da en el ca-

“Ni los padres, ni las escuelas, que es donde pasan la mayor parte del tiempo diario, están pudiendo supervisar”.

Nelson Hun,
 director del Observatorio ODA 360

mino", afirmó.

Ante este panorama alimentario, donde el 55% de la muestra total presenta algún grado de vulnerabilidad, el Observatorio ya pilota intervenciones basadas en la teoría cognitivo-conductual. El objetivo en la zona norte es sacar el máximo potencial a la interculturalidad alimentaria. Que los chicos peruanos se alimenten mejor puede ser un espacio para que adquiramos costumbres culinarias que nos mejoren significativamente la salud; es un espacio de mejora y una característica especial de nuestra región que hay que aprovechar", concluyó Nelson Hun. ☀