

Puerto Montt inicia plan piloto que incorpora la Merluza Austral en dietas escolares

Gracias a un trabajo conjunto con la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), el Sindicato de Pescadores Artesanales de la Caleta Anahuac y la Municipalidad, Puerto Montt dio inicio a un proyecto piloto que incorpora la merluza austral en la dieta de estudiantes.



La iniciativa empezará con la intervención en los menús de cuatro establecimientos de la comuna: el Liceo de Hombres Manuel Montt, el Colegio Santo Tomás, el Colegio Bosque Nativo y la Escuela Anahuac. El objetivo es que el plan se extienda a 36 escuelas, liceos y colegios para llegar a beneficiar a 8.800 estudiantes.

Además, las autoridades trabajan para expandirlo a 69 recintos en la Provincia de Llanquihue, con alcance para unos 75 mil alumnos.

El alcalde de Puerto Montt, Rodrigo Wainraihgt Galilea, recordó las conversaciones con el director regional de la Junaeb, Víctor Nail, que dieron origen a este plan que apunta a mejorar las condiciones de salud de los escolares.

“Estamos muy contentos de esta iniciativa que nació

como un sueño en 2025 junto al director regional de Junaeb, para incorporar la merluza en el menú de los niños. Los objetivos son mejorar la calidad de vida de los jóvenes, ya que en el sur de Chile 3 de cada 5 niños tienen un problema de obesidad, y apoyar a nuestros pescadores artesanales que capturan la merluza”, expresó.

El jefe comunal resaltó que en este plan se hizo presente la estrategia de la Cuádruple Hélice que, además del sector público representado por el municipio, la Junaeb y la seremi de Educación, suma al mundo privado con la caleta de pescadores, a la academia con los chefs de la Universidad Santo Tomás, y a la comunidad escolar.

INICIATIVA PIONERA

El director nacional de la Junaeb, Fernando Peña, destacó que *“el trabajo de nuestra institución de aportar valor nutricional en*

las conductas alimentarias de los menores en edad escolar es clave para ayudar a las familias en el cuidado de sus hijos. Por eso agradezco al municipio, a los pescadores y a otros actores que están detrás de esta iniciativa que es pionera, y esperemos se pueda replicar en otras ciudades”.

El seremi de Educación, Dalmiro Yáñez, remarcó que *“desde el Ministerio nos han pedido reforzar este plan, que es una hermosa gestión que se inicia desde el municipio con la Junaeb, nos dieron el pase para apoyar esta gestión y creemos que va a ser muy positivo”.*

Al incorporar productos de la pesca artesanal a los comedores escolares, no sólo se asegura alimentos frescos y de calidad para los niños. También se activa una cadena de valor local que fortalece economías familiares desde los proveedores, en este

caso el Sindicato de Pescadores de Anahuac.

El presidente del Sindicato, Juan García, resaltó que *“Es un anhelo que la pesca artesanal tenía hace muchos años, que de una vez por todas se le entregue un producto de calidad a los estudiantes. Teníamos este talón de Aquiles que era la resolución sanitaria, que logramos sacar adelante hace dos meses, y aquí el alcalde fue clave en poner a disposición todo el aparato que él tiene para poder sacar esta resolución. Y agradecer a la seremi de Salud también”.*

En el lanzamiento también participaron los concejales Valeria Baza y José Segura, el rector de la Universidad Santo Tomás, Eugenio Larrain, sindicatos de manipuladoras de alimentos, la comunidad educativa y empresas proveedoras.