

Platos nuevos y menos pan: los cambios que trae la alimentación escolar

Junaeb inició coordinación para un año con presencialidad. Chefs planificarán nuevas preparaciones en inédito laboratorio culinario.

Diego Gotelli C.

Después de dos años en que primó la educación a distancia, las cocinas escolares se aprestan para volver a prenderse en masa con el retorno a la presencialidad escolar para este año.

Este jueves los chefs de las empresas encargadas de la alimentación en los colegios tendrán la primera reunión técnica con Junaeb, a fin de comenzar a preparar un año en que los casinos escolares volverán a repletarse, y que traerá una serie de cambios en la comida que entregan. "Este marzo trae muchísimas novedades", avisa el director nacional de Junaeb, Jaime Tohá.

Desde el servicio comentan que con la vuelta a las aulas reactivarán planes de diversificación de las preparaciones escolares que se truncaron por los encierros.

Por ejemplo, se sumarán a los menús tres nuevos pla-



El nuevo Laboratorio Gastronómico comenzaría a operar en marzo.

tos internacionales: el seco de pollo con yapingacho originario de Ecuador; el arroz atollado de cerdo propio de Colombia; y el piquemacho de Bolivia.

Las preparaciones se agregarán a los platos de ají de gallina (Perú), pabellón criollo (Venezuela), y pollo atomatado con arroz y porotos negros (Haití) que se comenzaron a servir dos veces al mes antes del cierre de escuelas.

Asimismo, este año se incluirán preparaciones de pueblos originarios, que en

su primera etapa considera comida mapuche, rapa nui y aymara; se sumarán platos regionales para que el menú no sea igual en todo Chile; y se integrará un sistema de "platos de estación" que diferenciará la oferta gastronómica entre verano, otoño, invierno y primavera.

Además se comenzará a implementar una reducción del pan que se da en las colaciones, y el reemplazo de éste por pan integral. También se incorporan cereales naturales y se reemplaza la leche



Este año se completa el ingreso de comida extranjera al menú con platos de Ecuador, Colombia y Bolivia.

en polvo que se servía a los niños por leche líquida.

CHEFS A PRUEBA

La mayoría de cambios, explican desde el organismo, apuntan a hacer más sabrosa la comida para incentivar el consumo, todo como parte de una estrategia iniciada hace 5 años en la que junto con concentrarse en crear alimentos nutritivos y seguros, además procuran que vayan mejorando en su sabor.

"Establezcamos que si queremos combatir la obesidad

y el sobrepeso tenemos que lograr que los niños se coman la comida sana", explicó Tohá.

Para ello se convocó a un grupo de chefs para que innovaran en los menús, labor que ahora se profundizará con la construcción del primer "laboratorio gastronómico" que tendrá el organismo.

Ubicado en la Dirección Región Metropolitana de Junaeb, y con una superficie de 107 metros cuadrados, el espacio emulará la cocina de un establecimiento educacio-

nal y será allí donde los equipos culinarios del servicio podrán desarrollar nuevos formatos y preparaciones para la alimentación estudiantil.

En el lugar también se harán capacitaciones a manipuladores de alimentos de colegios, y se pondrán a prueba el sabor de las preparaciones que proponen las empresas antes de que lleguen a las cocinas escolares.

"Va a ser como una planta de revisión técnica de los chefs de las empresas", comentó el director Tohá.