

Platos nuevos y menos pan: los cambios de 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 platos internacionales: el seco de pollo con yapingacho originario de Ecuador; el arroz atollado de cerdo propio de Co-



ESTE AÑO SE COMPLETA LA COMIDA EXTRANJERA CON PLATOS DE ECUADOR, COLOMBIA Y BOLIVIA.

lombia 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 diferencie la oferta gastronómica en-

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



EL NUEVO LABORATORIO GATRONÓMICO COMENZARÁ EN MARZO.

CHEFS A PRUEBA

La mayoría de los 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.

“Establecimos 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 educacional 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 pondrá 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”, comparó el director Tohá. ☺