

Montones de vacantes: desde nutricionistas y chefs hasta personal operativo

Los casinos escolares vuelven con todo y están buscando personal

Hay pega

Tras casi dos años online, en marzo vuelven los estudiantes al colegio y con ellos los almuerzos que entrega Junaeb en todo Chile. Adiós al galletón duro: este 2022 debutan menús nutricionales y gourmet inspirados en la cocina del mundo y los pueblos originarios.

Y con el regreso de los casinos escolares a la presencialidad 100%, se reabren oportunidades de trabajo: Saludable, concesionaria de Junaeb, está buscando a más de 200 trabajadores para cocinas y operadores en terreno en la Región Metropolitana y zonas como Curicó, Talca y Puerto Montt. "Nuestra misión es que la comida sea rica, segura, agradable y de calidad; necesitamos una variedad de profesionales del área de la alimentación y la logística para entregar esta alimentación de la mejor manera", define Nathalie Leefhelm, encargada del Área de Selección y Desarrollo Organizacional de Saludable SPA.

En el área de alimentación buscan **chefs, ingenieros en alimentos o en industria alimentaria, supervisores de alimentación colectiva y nutricionistas**. Para el área operativa también necesitan auxiliares de bodega, operadores de grúa horquilla o yaleros, conductores de camiones 3/4, peonetas, gasfiteros con certificación SEC, auxiliares dietéticas y de aseo, paletizadores y embaladores de fruta. "Junto con tener oportunidades laborales estables, ofrecemos rentas dentro y por sobre el mercado con contrato", promete Leefhelm. Los interesados deben llenar el formulario "Trabaja con nosotros" en **Saludablespa.cl** (<https://bit.ly/33JSCDY>).



"Nuestra misión es que la comida sea rica, segura, agradable y de calidad", define Nathalie Leefhelm, de Saludable SPA.

ELISA VERDEJO

Menú 2022 de la Junaeb suma preparaciones gourmet y de pueblos originarios: en terreno, el menú es diseñado por equipos multidisciplinarios.

APRIL NÚÑEZ

Sueldos de mercado

¿Cuáles son los "sueldos de mercado" en el área de la alimentación? Para hacerse una idea, estos son algunos salarios líquidos promedio publicados por el portal de empleos **Computrabajo.cl** (<https://bit.ly/3LQERV3>). La estimación considera más de 300 fuentes (empresas, usuarios y empleados) en los últimos 12 meses:

- Chefs: \$707.397
- Nutricionistas: \$666.379
- Ayudantes de cocina \$ 413.855
- Operarios de bodega: \$ 425.260
- Auxiliares de aseo: \$378.282

Colación gourmet

Entre las novedades 2022 de Junaeb destacan menús que promueven una alimentación balanceada. Según explica Sebastián Valera, chef ejecutivo de Saludable, la idea es aumentar el estándar gastronómico para que los niños tengan ganas de comer: "Antes todo era correctamente nutricional, pero en aspecto para los niños no era muy apetecible. Ahora incluimos preparaciones estacionales con platos de pertenencia regional y con compras locales, o preparaciones del mundo y cocina de raíces de los pueblos indígenas".

¿Ejemplo? Picante de pollo con llaita, guiso tradicional del pueblo aymará que incluye pollo, papas, verduras y llaita, alga endémica de los lagos del altiplano.

"Vienen varios cambios en esta nueva licitación. Se suma un montón de

productos y preparaciones nuevas; se incluye arroz y fideos integrales, mucha fruta y verdura, menos pan, entre otras cosas. Los niños han estado con la pandemia en sus casas y quizás los hábitos de alimentación no han sido los mejores", resalta Natalia García, gerenta técnica y nutricionista de la compañía.

Paulina Mella, nutricionista de Clínica Vespucio, valora el aporte de los nutricionistas a los programas gastronómicos masivos: "Todos los casinos deben cumplir una serie de requisitos y normas. En el caso de los niños, por ejemplo, se deben hacer cálculos promedio de lo que necesitan recibir y esa es una de las funciones de los nutricionistas". Coincide además en la relevancia de que el plato sea atractivo y no muy abundante, para que motive al niño a comer.