

Junaeb y Subpesca avanzan en la selección de prototipos en proyecto piloto que incorpora productos de la pesca artesanal en la alimentación escolar

En la instancia se presentaron minutas elaboradas con jurel, las cuales fueron evaluadas por representantes de establecimientos educacionales, servicios públicos y empresa concesionaria.

En el marco de la iniciativa Proyecto Humboldt II, del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), y del convenio de colaboración entre la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) y SUBPESCA, se llevó a cabo una jornada de evaluación para integrar recursos marinos de la zona en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La iniciativa, ejecutada por el centro tecnológico CREAS, contempló la realización de un focus group orientado a seleccionar prototipos alimentarios elaborados en base a especies pelágicas, como jurel y caballa. Durante la instancia, los representantes de los establecimientos educacionales, servicios públicos y la empresa concesionaria expresaron sus opiniones y participaron del test de aceptabilidad, donde evaluaron sensorialmente las preparaciones dispuestas, entre las que se encontraban croquetas de jurel, nuggets, pastel de papas, charquiicán y pino frío.

Al respecto, el director regional (s), Gabriel Zamora Mondaca, señaló que

“ Como JUNAEB estamos permanentemente trabajando para fortalecer el Programa de Alimentación Escolar y avanzar en mejoras que impacten positivamente tanto en las y los estudiantes como en las comunidades educativas. Por eso, valoramos enormemente este tipo de iniciativas piloto, que no solo incorporan productos de alto valor nutricional



provenientes de la pesca artesanal local, sino que además consideran formatos prácticos y amigables que facilitan el trabajo diario de las manipuladoras de alimentos en los establecimientos educacionales”.

Con anterioridad a dicha actividad, se ejecutó un encuentro complementario que permitió obtener una primera validación por las manipuladoras de alimentos del PAE, quienes entregaron sus perspectivas en cuanto al desarrollo y facilidad de uso, buscando que el producto

no sólo fuera aceptable sensorialmente, sino que además se acoplara bien a los sistemas de preparación.

Esta colaboración institucional tiene como objetivo principal elevar la calidad nutricional de las minutas estudiantiles y, simultáneamente, consolidar un modelo económico sostenible. Al establecer estándares técnicos de alta competitividad, el proyecto permite que las y los pescadores artesanales de Atacama se incorporen directamente a la cadena de suministro institucional, fomentando el desarrollo productivo local con identidad territorial.

Los prototipos fueron elaborados por Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), institución encargada de diseñar los formatos de presentación de las materias primas, tales como pouch, cubos de jurel y nuggets.

En este sentido, la coordinadora del proyecto, Javiera Silva Sánchez, explicó que

“ la validación de los prototipos en el territorio es una fase clave para el escalamiento, donde la participación de representantes del ecosistema educacional entrega una mirada más cercana y enfocada en lo que realmente funciona con las y los estudiantes, aumentando las posibilidades de incorporar productos de la región dentro de las minutas del PAE”.

Cabe destacar que esta instancia tiene por objetivo seleccionar prototipos alimentarios que posteriormente serán validados en establecimientos educacionales de la Región de Atacama, con miras a su futura incorporación y escalamiento en el marco del Programa de Alimentación Escolar, siendo las y los estudiantes quienes entregarán la opinión final respecto a las preparaciones presentadas.