

Fecha: 03-03-2026
Medio: Diario VI Región
Supl.: Diario VI Región
Tipo: Noticia general

Pág.: 4
Cm2: 795,8
VPE: \$ 1.591.694

Tiraje: 4.000
Lectoría: 12.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Manipuladoras de alimentos de programas PAE y PAP se prepararon mediante talleres para recibir a los estudiantes

Manipuladoras de alimentos de programas PAE y PAP se prepararon mediante talleres para recibir a los estudiantes

El año escolar está pronto a dar inicio y las empresas licitantes del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb -que atiende diariamente a más de 2 millones de estudiantes, desde salas cuna hasta cuarto medio- ya están preparando a sus equipos para entregar una óptima alimentación a niñas, niños y jóvenes. Una de ellas, Soser -empresa que trabaja con Junaeb hace más de 3 décadas-, se encuentra capacitando mediante talleres teórico-prácticos a las manipuladoras de alimentos que trabajan en los establecimientos de las distintas comunas de las licitaciones de continuación para 2026 (Regiones de O'Higgins, Maule, Biobío, Los Ríos).

Al respecto, Marcela Lizana, nutricionista y Gerente técnico de Soser, señala: "las manipuladoras de alimentos están recibiendo capacitaciones en



EXTRACTO REMATE

Ante el 2º Juzgado de Letras de San Fernando, en CAUSA ROL C-3154-2018, caratulada "BANCO ESTADO DE CHILE CON LAZO" se rematará el **día 25 De Marzo del 2026 a las 12:00 horas**, mediante videoconferencia a través de la plataforma Zoom; El bien que saldrá a remate consiste en inmueble ubicado en pasaje los guindos número 126, que corresponde al Lote 01 Manzana k, del loteo denominado "Villa Las Frutas", comuna de San Fernando; y los siguientes deslindes: NORORIENTE, en 9,75 metros con Pasaje Los Guindo; SURPONIENTE, en 9,75 metros con deslinde general del plano; SURORIENTE, en 14,5 metros con Lote 2 de la misma manzana; y NORPONIENTE, en 14,5 con deslinde general del plano; Con una superficie de 184,77 metros cuadrados; El Plano de Loteo, se encuentra agregado al Final del Registro de Propiedad del año 1995 bajo el N° 330. La propiedad se encuentra inscrita a fojas 1720 N° 1788 del Registro de Propiedad del año 2016, del Conservador de Bienes Raíces de San Fernando. Su rol de Avalúo fiscal corresponde al 977-1 de la comuna de SAN FERNANDO. MÍNIMO PARA POSTURAS: \$35.411.517. Los interesados en participar en la subasta, deberán tener activa su clave única del estado para efectos de suscribir la correspondiente acta de remate y deberán consignar garantía suficiente para participar de la subasta conforme a las bases de remate, mediante cupón de pago del Banco Estado obtenido desde el portal www.pjud.cl, en la causa correspondiente. Dicho comprobante deberá ser remitido al correo electrónico j12_sanfernando_remates@pjud.cl junto con la copia digitalizada de la cédula de identidad, señalando el Rol de la causa, nombre completo del postor, correo electrónico y teléfono, todo hasta las 14:00 horas del día anterior a la fecha fijada para el remate, no se aceptará otro modo de consignación o comprobante de garantía a la ya indicada, tales como transferencia electrónica, vale vista, entre otros. Enlace ZOOM para remate: <https://zoom.us/j/2616659749?pwd=MFJhK0Zkd2VEQkp6eUc3NDNB4ckFIQT0> ID de reunión: 261 665 9749 Código de acceso: 212121. Bases y demás antecedentes en la causa, San Fernando, dieciocho de febrero de dos mil veintiséis

Norberto Jesús Vargas Rojas
Secretario
PJUD
Dieciocho de febrero de dos mil veintiséis
13:56 UTC-3

Este documento tiene firma electrónica
y su original puede ser validado en
<http://verificadoc.pjud.cl>
Código: VGS:BVUXSC

profundidad, tanto teóricas en modalidad e-learning y mediante clases que imparten las nutricionistas enfocadas en calidad e inocuidad, como prácticas con los chefs, quienes potencian el aspecto gastronómico y técnico dentro de los lineamientos que exigen las bases de cada una de las licitaciones. En el taller práctico se seleccionan algunas preparaciones tanto de Junaeb como de Junji e Integra y allí se van poniendo en práctica los métodos de cocción, cortes, presentación, gramajes, entre otros aspectos; destacando que las preparaciones seleccionadas corresponden a aquellas que se podrán encontrar en las menús durante el año escolar".

Adicionalmente, durante enero, la empresa realizó tres Ceremonias de Certificación de Competencias, en Cañete, Los Ángeles y Talca, donde 611 manipuladoras de alimentos en total recibieron su certificación oficial en el perfil de Manipulador(a) del Programa de Alimentación Escolar. Este hito no es solo un diploma, es el reconocimiento formal a la experiencia, el rigor y el compromiso que cada una de ellas pone día a día en los comedores escolares.

Como históricamente ha sido, cada licitación de Junaeb va dirigida a ciertas comunas del país y tiene una vigencia de 3 años; así avanzan distintas licitaciones en paralelo con diferentes fechas de inicio y término. Marcela Lizana especifica: "Año a año se licitan distintas zonas de nuestro país, y cada proceso presenta particularidades propias; es por ello que se trabaja por separado cada una de las licitaciones. Estas diferencias pueden reflejarse ya sea en las materias primas

consideradas en cada uno de los servicios, permitiendo la incorporación o suspensión de materias primas y/o preparaciones; así como también nuevas consideraciones y/o restricciones en alguno de los procesos".

En cuanto a las preferencias por alumnas y alumnos, las preparaciones mejor evaluadas en el programa y que corresponden a los días que mayor consumo tenemos en los comedores, son las croquetas de pescado, trutro de ave, churrasco de vacuno, lomo de cerdo y nugget de pescado.

"Durante el 2025 presentamos un aumento en la entrega de canastas celiacas, y a ellas se sumaron canastas para niños con alergias, intolerancias y/o selección por diagnóstico TEA. Por otro lado, en el programa regular continuamos con los 'martes veganos'; ese día de la semana el servicio de desayuno y almuerzo de los establecimientos está libre de productos de origen animal en un 100% para la Enseñanza Media y en el caso de Básica y Transición casi en su totalidad, solo a excepción de la leche que se sigue entregando", asegura Lizana.

Para lograr exitosamente todo lo anterior, Marina Roa, jefa de gestión y control de calidad de Soser, dice: "Junaeb corrobora a través del Sistema de Gestión de Calidad que los procesos asociados a producción y entrega de alimentos sean efectivamente inocuos y de calidad. Como Soser somos auditados regularmente a través de este proceso; las auditorías van tanto en nuestra unidad central de Casa Matriz, bodegas zonales, como así también son auditados establecimientos al azar."