



120 colegios suman quinoa de Colchane y zanahoria de Camiña en Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB

120 colegios de Tarapacá se beneficiarán con la incorporación de quinoa de Colchane y zanahoria de Camiña en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la JUNAEB.

Esta iniciativa, denominada Compras Locales, es fruto de un

trabajo intersectorial con las instituciones de fomento productivo y con ella se busca que las empresas concesionarias a cargo de los Programas de Alimentación Escolar, compren un porcentaje de sus insumos a proveedores locales y en zonas de regazo productivo como una forma de apoyar la economía regional, especialmente porque se continuarán incorporando nuevos productos de la zona.

Para conocer en terreno cómo se desarrolla esta medida, visitaron el Colegio Macaya de Alto Hospicio el Intendente Regional (s), Álvaro Jofré; el seremi de Educación, Natan Olivos; el seremi de Agricultura, Fernando Chiffelle; el director de INDAP, Francisco Briones y la directora regional de JUNAEB, Claudia Camacho.





Las autoridades acompañaron la hora de almuerzo de los estudiantes del establecimiento y conocieron el trabajo de las manipuladoras de alimentos del plantel. Álvaro Jofré, destacó el empleo de productos agrícolas frescos en las raciones alimenticias. “Esta es una incorporación muy importante, porque contribuimos con los pequeños agricultores con pertinencia local, al comprar quinoa a la Asociación Indígena Juirá Marka de la comuna de Colchane y zanahorias a la comuna de Camiña”, dijo el Intendente (s).

En tanto el seremi de Educación, resaltó la importancia de una buena nutrición para los estudiantes. “Sabemos que la alimentación es primordial para rendir en las escuelas, por eso estas incorporaciones que son altamente nutritivas, suman esfuerzos para que nuestros niños, niñas y jóvenes puedan enfrentar día a día las jornadas estudiantiles”, indicó.

Por su parte, Claudia Camacho, directora regional de la JUNAEB hizo hincapié en la labor de las manipuladoras de alimentos: “Ellas son muy importantes en este proceso de la elaboración de los alimentos, con dedicación preparan las raciones que cada día nutren a nuestros estudiantes. Es una labor diaria que involucra más de 31 mil raciones”, detalló.

Mientras que el director del Colegio Macaya, Andrés Muñoz, comentó que el establecimiento desarrolla desde hace meses diversas políticas de vida saludable. “Alimentación saludable y vida activa son acciones que estamos promoviendo como colegio, además de sana convivencia escolar. Respecto de la alimentación, la suma de quínoa y zanahoria, les permitirá tener mejor rendimiento a largo plazo. Además a los niños les gustó mucho”.