

Liceo Comercial Miramar creará recetas de choritos para que sean incorporadas a menú de Junaeb



AGENCIA UNO

PUERTO MONTT. Se trata de un proyecto piloto que busca fortalecer el consumo del mejillón entre los estudiantes. Alumnos han propuesto unas 20 alternativas, de las que consolidarán cuatro.

Vicente Pereira

vicente.pereira@diariollanquihue.cl

Chapsui, sopa o risotto de chorito, constituyen algunas de las propuestas que han elaborado los alumnos de tercero y cuarto medio del Liceo Comercial Miramar de Puerto Montt, para ser presentadas en la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) y así formar parte del menú de los establecimientos educacionales de la región a partir del próximo año.

Ello, en el marco del proyecto piloto denominado "Aumento de la frecuencia y aceptabilidad del chorito en los establecimientos educacionales de la región", que consiste en que el liceo puertomontino, a través de su especialidad de Gastronomía, confeccionará recetas que se incorporarán en cuatro recintos de la región: Escuela Rural Lliuco (Quemchi), Escuela Rural San José (Calbuco), Instituto del Pacífico de Puerto Montt y el Liceo Comercial Miramar, en la fase inicial de este plan.

La idea, en tanto, es presentar después las cuatro minutas al PAE, (Programa Nacional de Alimentación Escolar) de la Junaeb para su incorporación.

La iniciativa, que fue dada

a conocer ayer, en una ceremonia que tuvo lugar en el Liceo Comercial Miramar, es organizada por el Programa Estratégico Regional del Mejillón de Chile, de Corfo Los Lagos, junto con Junaeb y la campaña nacional "Hay Chorito", de Amichile.

PROPUESTAS

Luis Chávez, profesor y jefe de la especialidad de Gastronomía del Liceo Comercial Miramar de Puerto Montt, sostuvo que en este proyecto trabajan alumnos de tercero y de cuarto medio. Es decir, unos 120 estudiantes.

Además, aseguró que su objetivo es tener desarrolladas las ideas a fines de octubre.

En la misma línea, Marcelo Torres, presidente de la Asociación Gastronómica Los Lagos (Agall) -coordinador de este trabajo- cuenta que están estudiando una variedad de platos, entre los que menciona además del risotto, el chapsui, la sopa y la comida oriental.

"En la lluvia de ideas pensamos en 20 preparaciones, pero luego las redujimos a 10, de las que testaremos cuatro para ver cuáles serán las que quede en el menú de la Junaeb", explicó Torres.

El coordinador del programa añadió que este proceso tendrá una duración de cinco

LOS ESTUDIANTES CREARÁN DISTINTAS RECETAS QUE ESTIMULEN EN LOS NIÑOS EL CONSUMO DEL CHORITO. A FIN DE AÑO TENDRÍAN LAS PROPUESTAS.

Super Oportunidades

20 de recetas

de choritos generaron los estudiantes, según comentó el chef Marcelo Torres.

(viene de la página anterior)

meses, de manera que las recetas se proyecta que sean implementadas en marzo del próximo año. "La idea es que estén instaladas dentro de la región".

Sin embargo, estima que en noviembre podrían estar disponibles por los otros tres establecimientos.

Celia Silva, directora del Liceo Comercial Miramar, cuenta que en total confeccionarán 10 recetas, de las cuales cuatro serán entregadas a la Junaeb, para luego ser presentadas a la comunidad, a la región y al país.

"La idea es que toda Junaeb, a través de los establecimientos educacionales, pueda contar con recetas creadas por los estudiantes", manifestó la autoridad del liceo.

"EFECTOS POSITIVOS"

A lo expuesto por Silva, el gobernador regional, Patricio Vallespín, resaltó que productos de la zona, como el chorito, pueden ser un aporte a la alimentación de los estudiantes del país.

"Hoy, muchas de las enfermedades están vinculadas al ámbito alimenticio y el chorito es un producto nuestro de calidad garantizada y que genera muchos efectos positivos", apuntó.

El gobernador sostiene, además, que el aumentar la ingesta de este producto, por ejemplo, a la semana, forma parte del desafío que se les presenta.

"Es positivo para que en todo Chile se consuma el chorito

"Hoy, muchas de las enfermedades están vinculadas al ámbito alimenticio y el chorito es un producto nuestro de calidad garantiza y que genera muchos efectos positivos"

Patricio Vallespín
Gobernador regional

"La idea es que toda Junaeb, a través de los establecimientos educacionales, pueda contar con recetas creadas por los estudiantes"

Celia Silva, directora del Liceo Comercial Miramar

4 establecimientos

participarán de esta fase del proyecto: Escuela Rural de Lliuco, San José, Instituto del Pacífico y Comercial Miramar.

120 estudiantes

participarán del proyecto en el establecimiento educacional puertomontino.

Potenciar consumo de chorito en niños

● Martina Pérez, alumna de cuarto medio y de la especialidad de Gastronomía del establecimiento educacional puertomontino, cuenta que participó de la elaboración de una receta de mote con chorito, saborizado con un almibar, trozos de canela para el sabor y cremas. Según dijo, el objetivo es acostumbrar a los niños a comer productos de mar, pero elaborados "de una forma más rica, saludable y así puedan darse cuenta que es rico y que existe una variedad de sabores". Al igual que Martina Pérez, su compañero Bryan Cheucán señala que el objetivo es que los menores se acostumbre al consumo de este producto, que es "muy rico. Hay que ofrecerlo en distintas preparaciones para que los chicos se acostumbren a comer este alimento que es muy nutritivo". En la misma línea, Leandro Balcazar elaboró un ceviche con nalca, plato al que le agregaron chorito en la parte de arriba, donde también se agrega crema.

de nuestra región".

APOYO A LA INDUSTRIA

Luis Cárdenas, secretario regional ministerial (seremi) de Economía, sostuvo que el objetivo es colaborar con un sector que es relevante en la economía de la región, como lo es el sector mitilicultor.

Por lo mismo, añade que espera que el piloto ayude para que de forma paulatina se logre el objetivo de alcanzar el "encadenamiento, buscar y potenciar una articulación que nos permita aumentar el con-

sumo de choritos, puesto que es una proteína importante para incorporar a la dieta y elevar así el consumo de este producto".

Al igual de Cárdenas, Claudio Valenzuela, director regional suplente de Corfo, detalla que el rol de la entidad radica en promover este tipo de actividades que genera la activación de una industria que es relevante para región, sobre todo para algunas zonas, como la provincia de Chiloé.

"Estamos promoviendo el aumento del consumo interno



LOS ALUMNOS REALIZARON UNA DEMOSTRACIÓN DE LAS PREPARACIONES EN BASE A CHORITOS.

del chorito, a través de la Junaeb y con la finalidad de mejorar la aceptación de los niños con la utilización de este producto mediante las recetas o minutas que postularán a Junaeb".

IMPULSO

Javier Aros, gerente del programa estratégico mejillón de Chile de Corfo Los Lagos, explica que en el Liceo Comercial Miramar los alumnos diseñarán los platos, mientras que "nos-

otros vamos generar donaciones de como 100 kilos de choritos congelados para que los estudiantes trabajen y elaboren sus propuestas" en los talleres de gastronomía y en el marco del piloto que fue anunciado ayer.

Además, especificó que este recurso proveniente del mar está incorporado en el programa de alimentación escolar una vez y en porciones de 90 gramos. El dirigente detalló que la idea es impulsar que, a

partir del próximo año, aumente la preferencia por chorito mediante la creación de nuevas propuestas de preparación.

Según se indicó, además, el Programa Estratégico Regional del Mejillón de Chile, busca otorgarle un impulso competitivo a este rubro potenciando su industria a lo largo de todo su ciclo, así como agregando valor, innovación y aplicación de conocimientos y tecnología en esta área. C3