



Junaeb abre licitación de servicio de alimentación por más de \$20 mil millones

EDUCACIÓN. Nueva apuesta busca potenciar la red colaboradora con proveedores locales y productos típicos de la zona.

Redacción

cronica@mercurioantofagasta.cl

Mientras los estudiantes comienzan su período de vacaciones para disfrutar de su descanso estival, en Junaeb trabaja en el proceso licitatorio para contar con la empresa que estará a cargo de entregar las cerca de 70 mil raciones diarias disponibles en la región.

El vínculo se extenderá por tres años y busca darle un fuerte sentido de pertinencia local a un servicio que es clave en el apoyo que entrega la institución en el proceso formativo de niños, jóvenes y adolescentes.

Dentro de las modificaciones se incluye un enfoque especializado para atender a estudiantes con Trastorno del Espectro Autista (TEA), mediante la entrega de canastas de alimentos que puedan adaptarse a sus requerimientos específicos. Además, se considera atender casos de celiaquía, alergias alimentarias y regímenes especiales como la papilla, con un refuerzo en el aporte calórico. Todas estas implementaciones deben ser certificadas por un médico y aprobadas por Junaeb, garantizando



NUEVOS CONTRATOS SE EXTENDERÁN POR TRES AÑOS.

“Nuestra prioridad es garantizar una alimentación inclusiva, saludable y culturalmente relevante”.

Nellie Miranda Eldán
Directora Regional Junaeb

que el servicio sea seguro para cada estudiante.

“Nuestra prioridad es garantizar una alimentación inclusiva, saludable y culturalmente relevante para cada estudiante, fortaleciendo la economía local y respetando las tradiciones regionales. El Programa de Alimentación Escolar 2025 da un paso más hacia la inclusión con dietas diseñadas específicamente para estudiantes con TEA, celiaquía y alergias alimentarias”, explicó la directora regional de Junaeb, Nellie Miranda Eldán.

El nuevo período de licitación considera, una vez por semana, la inclusión de un menú basado en plantas, libres de productos de origen animal, dirigido a la educación media, con opción de incluir recetas y productos innovadores.

Se contempla también la incorporación de productos como la palta y el dulce de membrillo. La adaptación de platos para incluir recetas tradicionales en regiones donde existe un alto número de matrícula de estudiantes de pueblos originarios o migrantes.

Entre los productos destacados se incluye la incorporación de miel como

acompañamiento en colaciones, en el pan y cuando se sirva fruta picada. Por otro lado, se integra el uso de limón natural en ensaladas de hojas verdes, con opciones como limón de Pica y Sutil en las regiones del norte.

MANIPULADORAS

En cuanto al bienestar de las manipuladoras de alimentos que trabajan en el PAE y PAP, la nueva licitación incorpora mejoras laborales claves, como bonos asegurados en fechas especiales, gratificaciones mensuales, certificación laboral para al menos la mitad del personal y la incorporación de trabajadoras de refuerzo para cubrir ausencias.

“Reconocemos el rol fundamental de las manipuladoras de alimentos, mejorando sus condiciones laborales para garantizar un servicio continuo y de calidad en beneficio de nuestras comunidades escolares”, concluyó Miranda.

Las modificaciones y mejoras pensadas en la calidad del servicio que reciben los estudiantes del PAE regular en nuestra región, significa la entrega de cerca de 70 mil raciones diarias, lo que involucra una inversión anual que supera los \$20 mil millones. **CS**