

En Región del Maule:

Se mantiene formato de canastas de alimentos para establecimientos adheridos a Junaeb en 2021 aunque cesen las cuarentenas

Este 28 de septiembre comenzó el décimo ciclo de distribución de canastas de alimentos para los establecimientos municipales y particulares subvencionados del país. Asimismo, bajo estrictos protocolos sanitarios, el Programa de Alimentación Escolar (PAE), junto con las empresas concesionarias encargadas de esta entrega, han mantenido esta modalidad junto con la apertura progresiva de comedores seguros en distintas regiones.

El PAE tiene como finalidad entregar alimentación diaria a los alumnos y alumnas en condición de vulnerabilidad correspondientes a establecimientos educacionales municipales y particulares subvencionados adheridos a la Junaeb, tanto para los niveles de educación parvularia, prebásica, básica, media y adultos. En este contexto, el nuevo ciclo de entrega de canastas de provisiones se estará realizando entre el 28 de septiembre y el 19 de octubre.

Esta modalidad se implementó a contar del 2020 para hacer frente al cese de asistencia a comedores y significó un gran desafío para Junaeb y sus concesionarias, las cuales debieron modificar en tiempo récord toda su logística, a fin de que los niños y niñas más vulnerables del país continuaran recibiendo a tiempo este beneficio.

Si bien el Gobierno anunció hace unos días el cese de las cuarentenas en Chile luego del reciente levantamiento del estado de Excepción Constitucional de Catástrofe vigente desde el 18 de marzo de 2020, las empresas concesionarias de Junaeb continuarán entregando canastas a las familias con provisiones para 15 días aproximadamente. Una de estas empresas es Soser, la cual ha realizado un importante trabajo con los establecimientos que están en las comunas de Villa Alegre, Linares, Yerbabuena y Colbún.

Matías Pizarro, gerente general de la entidad, indica:

“Hemos implementado altos estándares y protocolos sanitarios -acordes a las exigencias de Junaeb y el Ministerio de Salud-, por lo que podemos garantizar a los padres y familias que sus hijos seguirán recibiendo una alimentación segura, sana y confiable”.

En tanto, Cristian Zapata, gerente de Servicios de Soser, señala que “tanto los apoderados como los directores de establecimientos valoran la entrega de canastas, ya que cada uno de los niños que pertenece a una familia recibe este beneficio, por lo tanto, con el tiempo, se ha convertido en una contribución para los hogares. Progresivamente, hemos ido implementando la atención en algunos comedores, la que debería retornar para 2022”.

El proceso de entrega de alimentos cuenta con etapas rigurosas de sanitización e involucra capacitaciones constantes a todos quienes participan en la cadena de la entrega. En este sentido, Pizarro explica: “desde las plantas de almacenamiento de alimentos se realiza un

control de calidad para verificar el estado óptimo de los productos que vamos a entregar, aplicando protocolos de higiene, basados en el uso de alcohol al 70%, que no daña la comida. Luego los productos se almacenan y antes de partir a su destino se vuelve a realizar un este procedimiento. Una vez en el establecimiento, las manipuladoras realizan un tercer sanitizado”.

En tanto, Amparo Muñoz, manipuladora de alimentos de Soser señala que “las minutos de los almuerzos deben guiarse por cada etapa de los niños y sobre todo se debe trabajar con alimentos inocuos para las preparaciones”. Sobre la vuelta a los comedores, cuenta que muchos de los niños le han comentado que extrañaban la comida de los colegios, sobre todo las preparaciones de otros países. “Nos han dicho que sus platos favoritos son las papas rústicas con ají de gallina, el arroz con frijoles, y churrasco con arroz árabe. En general, ha habido una buena aceptación y recepción del menú internacional”, dice.

