

Junaeb abre licitación para alimentación escolar

Las bases contemplan alimentación adecuada para estudiantes con TEA, incremento del consumo de productos del mar y mayor frecuencia de uso de miel, entre otras iniciativas.

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) presentó las innovaciones que, en 2025, traerá el Programa de Alimentación Escolar (PAE) y el Programa de Alimentación de Párvulos (PAP) para un tercio del país, que buscan fortalecer y consolidar las mejoras en los menús, reforzar los estándares de calidad nutricional y, a la vez, potenciar la pertinencia local y cultural en las preparaciones.

La licitación 2025, que se extiende por tres años y considera a un tercio del país (abarca las regiones de Arica, Tarapacá, Antofagasta, Metropolitana, Maule, Los Ríos y Los Lagos), es una de las más relevantes que lleva a cabo el Estado y su presupuesto asciende a los \$ 1,2 billones de pesos.

La directora regional de Junaeb, Adriana Maldonado, señaló que **“son más de 95 mil los estudiantes que se verán beneficiados con las medidas que incluyen las bases de licitación. El proceso avanza dentro de los plazos y eso asegura que en marzo próximo las y los estudiantes reciban su alimentación, pero con mejoras, priorizando raciones saludables, inclusivas y adaptadas a nuestra región, fortaleciendo las economías locales y respetando las tradiciones. Además, esperamos continuar las gestiones para lograr que aquellos establecimientos educacionales que aun cuentan con minuta de difícil acceso pasen a una insular, con alimentación más saludable y sabrosa para nuestras niñas, niños y adolescentes”**.

Otra de las innovaciones que contemplan las nuevas bases de licitación es el enfoque especializado para atender a estudiantes con Trastorno del Espectro Autista (TEA), mediante la entrega de



FOTO REFWERENCIAL.

canastas de alimentos que puedan adaptarse a sus requerimientos específicos.

Además, consolida la atención de casos de celiacía, alergias alimentarias y regímenes especiales como la papilla, con un refuerzo en el aporte calórico. Todas estas implementaciones deberán ser certificadas por un médico y aprobadas por Junaeb, garantizando que el servicio sea seguro para cada estudiante.

Por otro lado, se implementarán menús escolares según las particularidades de cada zona geográfica (norte, centro y sur), estrategia que permitirá aprovechar más productos locales y de estación, fomentando preparaciones que representen la cultura y tradiciones de cada región.

En Los Lagos **“hemos estado trabajando muy fuertemente y de forma colaborativa con distintas instituciones gubernamentales, lo que ha permitido incorporar y fortalecer la agricultura familiar**

campesina, incorporando en las raciones diarias de alimentación, papas nativas, betarragas, lechugas de hortaliceras de nuestras provincias, así como aumentar la frecuencia de salmón y otros productos marinos como los choritos y el cochayuyo. Esto refleja el fuerte vínculo entre la región y sus productos naturales, la estrategia enriquece las raciones escolares con alimentos de alta calidad nutricional, como a su vez promueve las tradiciones culinarias del sur de Chile”, dijo la directora Maldonado.

Junto con lo anterior, se incluirá un menú basado en verduras, libre de productos de origen animal, una vez por semana en la educación media, con la posibilidad de incorporar nuevos productos y recetas innovadoras.

COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES

La licitación establece que las empresas licitadoras deberán asegurar que el 5% de las compras

provengan de productores locales, de las cuales un 2,5% será exclusivamente de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y la Pesca Artesanal, fomentando el consumo de alimentos frescos y territoriales.

En cuanto al bienestar de las más de 35 mil 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 equivalentes al 50% del ingreso mínimo, certificación laboral para al menos la mitad del personal y la incorporación de trabajadoras de refuerzo para cubrir ausencias.

Por último, la licitación del 2025 introduce una innovación que busca apoyar a pequeñas empresas del sector alimentario. Se establecieron unidades territoriales más pequeñas, de aproximadamente 5.000 raciones diarias, lo que facilita el ingreso de nuevos proveedores y fomenta la diversificación del mercado.