

Impulsan la inclusión de creativas recetas de choritos en menús escolares para fomentar su consumo en la región de Los Lagos

Con la participación de 400 estudiantes y cuatro establecimientos educacionales, el Programa Estratégico Regional del Mejillón de Chile, en alianza con Junaeb y la campaña nacional "Hay Choritos", lanzó un innovador proyecto piloto que apuesta por incluir creativas recetas de choritos en el menú escolar.

La iniciativa tiene como objetivo incrementar la aceptabilidad del chorito, una proteína local, saludable y de alta calidad, a través de recetas elaboradas por estudiantes de gastronomía del Liceo Comercial Miramar. Este piloto se implementa en cuatro colegios de la Región de Los Lagos: la Escuela de Lliuco en Quemchi, la Escuela San José en Calbuco, el Liceo Comercial Miramar y el Instituto del Pacífico, ambos en Puerto Montt. La meta es incorporar el chorito como proteína principal en los menús escolares dos veces al mes, con la ambición de aumentar en un 30% su aceptación entre los estudiantes del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb.

El Gobernador Regional de Los

Lagos, Patricio Vallespin, destacó el potencial de impacto de esta iniciativa: "Estamos convencidos de que una alimentación balanceada, con productos como el chorito, puede generar cambios positivos en la salud de nuestros estudiantes. Este piloto nos permitirá evaluar resultados que podrían llevar a la incorporación del chorito de manera más frecuente en los menús escolares de todo Chile".

Por su parte, Claudio Valenzuela, director regional de Corfo Los Lagos, destacó la importancia de involucrar a los estudiantes de gastronomía en la creación de las recetas: "Es fundamental que los escolares vean en los choritos no solo un producto nutritivo, sino también uno que puede ser delicioso cuando se prepara de manera creativa".

El proyecto, que también cuenta con el respaldo de la industria miticultora local, es una oportunidad para fomentar el desarrollo regional, fortaleciendo la conexión entre los productores locales y los programas de alimentación escolar. Los resultados de las pruebas de aceptabilidad estarán disponibles en noviembre,



lo que permitirá evaluar la posible extensión del piloto a más colegios.

La alianza estratégica entre el Programa Estratégico del Mejillón de Chile y Junaeb ha permitido, desde 2018, integrar el chorito como parte de la dieta escolar en la región, consolidando su identidad territorial y reforzando el consumo de productos locales.

"La alimentación saludable y nutritiva de nuestros estudiantes es prioridad, por eso es tan importante esta iniciativa, en la que participarán 438 estudiantes de los cuatro establecimientos seleccionados. El chorito es un producto local, sano y muy nutritivo y que además puede prepararse muy sabroso, tal como lo demostraron los jóvenes de la Escuela Miramar, así que esperamos que los resultados sean positivos", resaltó Claudio Cárdenas, director regional Subrogante de Junaeb Los Lagos.

Los estudiantes de gastronomía del

Liceo Comercial Miramar tendrán un rol central, creando 10 recetas innovadoras, de las cuales cuatro serán presentadas a Junaeb como sugerencia para su inclusión en el menú escolar. "Es un desafío emocionante para nuestros alumnos, que están contribuyendo con su creatividad y talento", comentó Celia Silva, directora del establecimiento educacional.

El proyecto también cuenta con el respaldo de la industria miticultora local. Luis Cárdenas, Seremi de Economía, destacó su relevancia para la región: "Este esfuerzo no solo promueve el consumo de choritos, sino que también fortalece la conexión entre la producción local y la alimentación escolar, uniendo salud y economía regional."

Los resultados de las pruebas de aceptabilidad estarán disponibles en noviembre, permitiendo evaluar la extensión del proyecto piloto a más colegios de la región.

