



OFICIO

N° DN-01337/2023

Santiago, jueves, 23 de noviembre de 2023

MAT / REF: INFORMA LO SOLICITADO.

ANT: OFICIO 9-2022 COMISIÓN DE EDUCACIÓN MEMORANDO 1409/2023 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE

**DE: CAMILA ANDREA RUBIO ARAYA
SECRETARIA GENERAL
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**

**A: GASPAR RIVAS SÁNCHEZ
PRESIDENTE COMISION DE EDUCACIÓN
CAMARA DE DIPUTADOS**

Junto con saludar cordialmente y en respuesta al requerimiento formulado en oficios mencionados en antecedente, mediante el cual la Honorable Comisión de Educación de la Cámara de Diputados, en virtud del Artículo 9° de la Ley N° 18.918 orgánica constitucional del congreso nacional, donde solicita informar sobre “si cuenta con criterios estandarizados para asegurar la calidad y cantidad de la comida entregada por estudiante, en especial sobre su contenido nutritivo de acuerdo a su edad y necesidades específicas.” me permito informar lo siguiente:

En primer lugar y a modo de contexto, se debe precisar que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) es una Corporación de Derecho Público de carácter autónomo, creada por medio de la Ley N°15.720 del año 1964, que tiene a su cargo la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica para los estudiantes, conducentes a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación.

Dentro de estas medidas, JUNAEB lleva adelante una serie de Programas dentro de los que se encuentra el Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos (PAE-PAP), el cual tiene por finalidad entregar diariamente desayunos, almuerzos, onces, colaciones y cenas -según corresponda- a los estudiantes en condición de vulnerabilidad de los establecimientos educacionales, públicos, municipales y particulares subvencionados del país, durante el año lectivo, en los niveles de educación parvularia, básica y media.

Este programa se lleva a través de diversos procesos licitatorios, en los cuales se establecen las bases administrativas y técnicas y en los respectivos contratos, las condiciones y características que debe cumplir el prestador en la entrega del servicio, detallando los aspectos alimentarios, nutricionales y operacionales para los programas: regulares, eventuales, especiales y no regulares. Los cuales responden a las últimas recomendaciones de energía FAO/WHO/UNU (2004), a las Guías de Alimentación del Ministerio de Salud para los niños y niñas menores de 2 años y guías de alimentación hasta la adolescencia (2016), Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. N° 977/96 actualizado y vigente, contemplando principalmente la entrega de los servicios desayuno y almuerzo, los cuales cubren alrededor del 45% de las necesidades nutricionales promedio diarias.

A continuación, se describen las principales exigencias del programa alimentario, las cuales se detallan en el Apéndice denominado “De los servicios de Alimentación” de las licitaciones con contratos actualmente en ejecución (ID 85-18-LR20, 85-41-LR21, 85-39-LR22)

a) Requisitos nutricionales diarios: Los límites diarios son referenciales y aplicables a la totalidad de los programas entregados, con la excepción de aquellos que sólo entreguen un servicio diario

Niveles Educativos	Energía Kcal diario
Transición (Prekinder/Kinder)	600
Ed. Básica (1° a 6° básico)	700
Ed. Media (7° básico a 4°medio)	900

Requisitos de nutrientes	Porcentaje
% P (mínimo/día)	11
% G (máximo/día)	30
%Azúcares libres (máximo/día)	5
% Ácidos grasos Saturados (máximo/día)	10

b) Requisitos alimentarios. Los requisitos alimentarios son exigencias referidas a los sistemas de alimentación, productos y materias primas, los cuales son definidos tanto en frecuencia, cantidad y variedad.

- Sistema de Servicio de Alimentación: considera diferentes sistemas de entrega del servicio de alimentación, donde pueden ser todas las preparaciones íntegramente elaboradas en el establecimiento a través del personal manipulador, o; mediante la incorporación de tecnología que apoye el proceso de elaboración de las preparaciones, o; desarrollarlas en una central o planta elaboradora para posteriormente ser trasladadas al establecimiento educacional y listas para el consumo.
- Materias Primas: considera alimentos y productos de calidad sanitaria y nutricional todos descritos en el Manual de productos relevantes y particulares del PAE/PAP, conforme el reglamento sanitario de alimentos (RSA) vigente. Los productos para utilizar en el programa pueden ser: frescos, congelados, refrigerados, deshidratados, enlatados, pouch, al vacío, entre otros.
- Características de las preparaciones: Las preparaciones están basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional chilena, hábitos alimentarios y aceptabilidad de los beneficiarios, requerimientos regionales (hábitos y clima) y la estacionalidad de las materias primas. Al mismo tiempo se incorporan productos locales, se adecuan las preparaciones a características climáticas, culturales o étnicas.
- Alimentación en contingencias o emergencias: La alimentación en contingencia consta de la entrega de servicio de desayuno y/o almuerzo, con alternativas de preparaciones frías y otra de preparaciones calientes listas para el consumo. La alimentación en situaciones de emergencias (catástrofes naturales declarados por ONEMI), incluye los servicios de desayuno, almuerzo, onces y cena y en ella están considerados dos tipos de usuarios; la población damnificada (todos los grupos etarios) y los brigadistas y/o voluntarios. Cabe señalar, que ante estas situaciones JUNAEB privilegia la alimentación convencional y en casos especiales dependiendo de las condiciones sanitarias y de infraestructura, se realizan modificaciones o ajustes que sean necesarios para cada situación particular, donde también se considera la entrega de canastas de alimentos.
- Servicios especiales: responden a la entrega de productos que conforman una canasta de alimentos con especificaciones especiales para estudiantes con enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias y adecuaciones a la alimentación para estudiantes con problemas de deglución.

En relación a la existencia de mecanismos para adaptar o flexibilizar en cada establecimiento educacional los menús, según lo requieran los estudiantes con trastorno espectro autista (TEA), podemos señalar que durante la presente anualidad se realizó un levantamiento de información y de retroalimentación en terreno con las Direcciones Regionales de JUNAEB, en donde, con los datos e información recopilada se está elaborando un informe que busca dar cuenta de los hallazgos y propuestas de adecuaciones o mejoras necesarias, factibles de abordar por el Programa de Alimentación Escolar. Esto con el fin de considerar su implementación en establecimientos educacionales que imparten educación especial.

Sin otro particular, saluda atentamente a usted.



CAMILA ANDREA RUBIO ARAYA
Secretaria General
Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas

VVM/RMC/RCS



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://junaeb.ceropapel.cl/validar/?key=24953671&hash=a547a>