

Innovador plan de escuelas saludables suma otros dos planteles chilotes

Se trata de los recintos San Carlos de Chonchi y Las Campanas de Aldachildo que implementarán metodología impulsada por el INTA de la Universidad de Chile, que busca fomentar una alimentación responsable y prácticas sustentables en la comunidad escolar. Se unen al Liceo Bicentenario Insular de Achao que realizó una feria vinculada a este proyecto.

Redacción
 cronica@laestrellachiloe.cl

En el marco de una feria realizada en 2024 en el Liceo Bicentenario Insular de Achao, se confirmó que otros dos establecimientos chilotes se suman al recinto quinchafino en la metodología "Escuelas Saludables y Sostenibles", que busca promover mejores prácticas en la alimentación escolar. Se trata de la San Carlos de Chonchi y Las Campanas de Aldachildo (Puqueldón), las que fueron incluidas en este proyecto liderado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile.

La iniciativa comenzó a aplicarse en 2024 en el liceo achafino, luego de un diagnóstico realizado en 2023 que evidenció altos índices de obesidad y sobrepeso en la región. Durante el primer año de ejecución, este programa piloto logró mejorar en un 19,5% la situación nutricional de los estudiantes.

El programa impulsa acciones como el desarrollo de actividades de educación alimentaria y física de calidad, la creación de huertos y la participación activa de las familias y comunidades.

Así lo destacó Nelly Bustos, académica del INTA, enfatizando que el principal valor de esta metodología radica en su cimentación participativa.

"El factor diferenciador es que se co-construyó con los equipos de los colegios. Ellos tomaron el programa y lo adaptaron a su realidad cultural y territorial, priorizando acciones dentro de su propio proyecto educativo. Es relevante porque el modelo se consolidó y las escuelas lo han hecho propio, innovando en estrategias de educación alimentaria: incorporando agronomía y visitas al campo para conocer el origen de los alimentos",



EN LAS ESCUELAS SAN CARLOS Y LAS CAMPANAS COMENZARON CON LAS MEDICIONES PARA PONER EN PRÁCTICA ESTA INICIATIVA.



"SABORES DEL MAR AL LICEO INSULAR" FUE PARTE DEL PROYECTO.

destacó la investigadora responsable del proyecto.

JORNADA

Como fruto de esta instancia, en el centro de enseñanza de Achao se reunieron recientemente estudiantes, docentes y especialistas en una jornada educativa que unió ciencia, cultura y alimentación saludable.

La actividad denomina-

da "Sabores del Mar al Liceo Insular" buscó fortalecer la educación alimentaria desde una perspectiva territorial y sostenible. "Esta actividad nos demuestra que este proyecto, que comenzó el año pasado con orientaciones muy básicas sobre cómo fomentar estilos de vida saludables, se concreta y fortalece cuando la comunidad se empodera", agregó

Bustos.

"Lo que hemos visto acá ha sido no solo gratificante, sino también una muestra de que este proyecto puede replicarse, siempre que exista la motivación docente y la identidad local", remarcó la experta.

El foco estuvo en las algas marinas, particularmente el luche y el cochayuyo, alimentos ancestrales que por generaciones han nutrido a las familias chilotas y que hoy buscan recuperar su lugar en la mesa cotidiana. A través de talleres, degustaciones y experiencias prácticas, los educandos exploraron sus propiedades nutricionales, su valor cultural y las posibilidades que ofrecen para una cocina moderna, consciente y saludable.

En la actividad participaron también personas mayores de la comunidad,

compartiendo con las nuevas generaciones sus saberes culinarios. "Desde el mar hasta la mesa", como señaló el nutricionista Sebastián Miranda, la jornada propuso una reflexión sobre cómo los alimentos del territorio pueden ser aliados en la salud y en la construcción de identidad.

SELLO

La jornada tuvo un sello creativo: estudiantes de 3° y 4° medio de la especialidad de Gastronomía elaboraron innovadoras preparaciones como helado de cochayuyo, empanadas, guisos, hamburguesas de luche, tortillas y galletones a base de productos marinos.

"El proyecto lo estamos aplicando con efectos muy positivos. De 40 niños, solo 6 habían probado previamente el luche y el cochayuyo. Eso es algo que no debe-

“Aquí hay elementos científicos que permiten realizar un diagnóstico previo y luego trabajar junto a las comunidades para obtener resultados concretos”.

Pablo Baeza, director ejecutivo del SLEP Chiloé.

mos permitir como sociedad: las familias deben involucrarse en una alimentación de mejor calidad. Educar en esto es fundamental", señaló Osvaldo Ruiz, director del Insular.

Desde el Servicio Local de Educación Pública (SLEP) Chiloé destacaron la importancia del trabajo conjunto entre el mundo científico, educativo y las comunidades locales.

"Estamos muy contentos de esta alianza con la Universidad de Chile y el INTA. Queremos seguir desarrollando en nuestros colegios una alimentación saludable y responsable, que permita bajar los índices de obesidad y, sobre todo, mejorar la calidad de vida de nuestros estudiantes", señaló Pablo Baeza, director ejecutivo de la entidad.

Asimismo, se informó que el trabajo en Chonchi y Puqueldón marca un nuevo paso en la expansión del modelo a otros colegios de Chiloé, con la idea de promover entornos escolares más saludables y sostenibles, en línea con normativas como la Ley 20.606, que prohíbe la venta, promoción y entrega gratuita de alimentos con sellos en los centros de educación parvularia, básica y media. ©