

Investigación de alumna UBB constata deficiencias en raciones servidas de JUNAEB licitadas por empresas

La egresada de Nutrición y Dietética UBB, Rocío Torres Hasbun, desarrolló su tesis de grado consistente en realizar un control de calidad de la ración servida que se ofrece a escolares, la que es adjudicada por empresas que atienden instituciones educacionales en la ciudad de Chillán. La investigación desarrollada en 12 establecimientos municipales de dicha comuna, evidenció que las empresas no cumplen con lo estipulado en términos del aporte energético y de nutrientes que se exigen a las raciones en la licitación pública que levanta la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB).



El académico del Departamento de Nutrición y Salud Pública y guía de la tesis, Dr. Patricio Oliva Moresco, precisó que se solicitaron las autorizaciones correspondientes a la Dirección Regional de JUNAEB, institución que valoró la iniciativa.

“JUNAEB contempla programas de alimentación escolar, entre ellos el programa B700 que se orienta a la educación básica, y que consiste en aportar 700 calorías entre desayuno y almuerzo; hablamos entonces de 250 calorías al desayuno y 450 calorías al almuerzo. Ese aspecto es el que medimos a través de esta investigación”, precisó el Dr. Oliva Moresco.

Según se consigna en el estudio, el aporte energético y de nutrientes es deficitario, y es así como más del 50% de las empresas controladas no cumplían con el requisito contemplado en la licitación pública. “Esto va en directo perjuicio del aporte nutricional de los niños. Se trata de un aspecto muy relevante especialmente en esta etapa de la vida, grupo etario considerado de alta vulnerabilidad, porque eso se traduce en deficiente rendimiento académico, físico, en los estados de concentración necesarios para el aprendizaje, y si no se cumple con lo mínimo se dificulta el desarrollo global o integral de los estudiantes”, advirtió el académico UBB.

El informe de los resultados será compartido internamente con la Dirección Regional de JUNAEB, que solicitó una retroalimentación a raíz de la información obtenida.

El Dr. Patricio Oliva precisó que por razones de tiempo, recurso económico y humano, la investigación sólo pudo considerar la evaluación de 12 escuelas municipales de enseñanza básica, esto a los ojos

de investigadores, podría considerarse una muestra insuficiente, no obstante, a pesar de esa dificultad, lamentablemente una vez más, los resultados encontrados coinciden con estudios previos, de mayor envergadura, más complejos que cubren tres regiones, los cuales han sido realizados anteriormente por laboratorios de la Universidad del Bío-Bío.



“Hasta hace algunos años realizábamos el control de calidad de la ración servida y de los productos de bodega, en establecimientos de las regiones del Libertador Bernardo O’Higgins, del Maule y del Biobío. Eso nos dio una experticia de alto nivel y velábamos porque se cumplieran las exigencias que establece JUNAEB a través de las licitaciones públicas que se adjudican las empresas que postulan. Sin embargo, técnica e históricamente el servicio ha sido deficiente, sin importar que esto va dirigido a nuestros niños y jóvenes”, expresó el Dr. Oliva Moresco.

Según se indicó, la investigación implicó la toma de muestras en terreno entre septiembre y octubre de 2016, basándose en la norma chilena de toma de muestras. “Las muestras de desayuno o almuerzo se traían a laboratorios de la UBB, donde se realizó el análisis químico proximal para determinar la composición química respecto del aspecto nutricional donde se consideran proteínas, lípidos, hidratos de carbono y calorías”, acotó el Dr. Oliva.

Si es necesario, también es posible determinar el nivel de Sodio o de algún otro mineral que parezca pertinente en términos del proceso de crecimiento y desarrollo de niños y niñas.

“Esta es una política pública muy relevante que ha crecido con los años, porque antiguamente solo se orientaba a escolares de enseñanza básica y media, pero ahora también se considera la ración servida en el nivel de la educación superior. Por eso los controles son tan relevantes, pues el Estado invierte ingentes recursos tendientes a favorecer el desarrollo de nuestros niños y jóvenes”, concluyó el académico Patricio Oliva Moresco.

La investigación de Rocío Torres Hasbun también consideró un control microbiológico de la ración servida y de los manipuladores de alimentos que participan en la preparación de los alimentos, incluyendo muestra de manos, utensilios y vajilla. En este caso no se identificó bacterias contraindicadas por el código sanitario de alimentos, lo que da cuenta de un proceso de control higiénico eficiente en las escuelas supervisadas.