



## Lanzan programa en Puerto Montt para promover el consumo de choritos en la dieta escolar

### Descripción

Con el objetivo de fomentar una alimentación saludable y revalorizar un producto local de alto valor nutritivo, autoridades de **CORFO, JUNAEB, AmiChile y la comunidad educativa de la Escuela N°3 Melipulli de Puerto Montt**, lanzaron hoy un programa enfocado en la promoción del consumo de choritos (mejillones) en la dieta de los estudiantes.

La iniciativa, que incluye una muestra gastronómica con degustación, busca combatir los altos índices de obesidad y sedentarismo en el país, ofreciendo una proteína de alta calidad y de origen regional.

### CORFO destaca colaboración con JUNAEB y valor regional

**Eduardo Arancibia Romo, Director de CORFO**, enfatizó la importancia del programa, que se enmarca en una labor de casi nueve años para consolidar al chorito como una proteína sana de la Región de Los Lagos.

«No podemos dejar pasar que tenemos una de las mejores proteínas naturales y que nuestros niños no la conozcan o digan que no les gusta porque sencillamente nunca la han probado bien,» señaló Arancibia.

El director destacó la **colaboración con JUNAEB** para incorporar el chorito en la dieta escolar: «Hemos trabajado desde hace años con Junaeb para incorporar a la dieta el chorito para que de verdad nuestros niños lo conozcan y que vean que hay muchas formas de comerlo que es muy rico, muy nutritivo.» El trabajo, agregó, no solo es de fomento productivo, sino también de arraigo regional.

### La Escuela Melipulli: Anfitriona de la alimentación saludable

Desde el ámbito educativo, **Jorge Solís, Director de la Escuela N°3 Melipulli**, expresó su alegría por ser anfitriones del lanzamiento.

«Estamos muy contentos de ser los anfitriones del lanzamiento de este programa que viene a impulsar la alimentación saludable en nuestros estudiantes, la cual, insisto, es un talán de Aquiles para todo Chile,» afirmó Solís, agradeciendo a **todas las instituciones** que participan en la actividad.

La actividad se centró en estudiantes de cuarto y quinto básico, replicando una exitosa muestra previa realizada para docentes y la comunidad educativa, la cual generó un «ambiente de sana convivencia» en torno a la alimentación.

## Nuevas recetas escolares para aumentar la aceptabilidad

El **Chef Marcelo Torres** presentó las nuevas preparaciones que se implementarán en el comedor escolar, buscando aumentar la «aceptabilidad» del producto entre los niños.

El chef anunció que la Escuela Melipulli añadirá una minuta más, con la posibilidad de que los niños consuman choritos **dos veces al mes**. Las preparaciones que se degustaron y que se incorporarán a la dieta son:

1. **Chorito apanado con puré.**
2. **Chorito con salsa roja y fideos.**

Torres destacó las «impresionantes» propiedades del chorito, que «ayuda al crecimiento, que ayuda a mejorar la inteligencia, que ayuda a mejorar la salud,» y celebró la posibilidad de que los niños consuman un producto tan nutritivo y que se produce en la propia región.

### Categoría

1. Local
2. Noticias
3. Puerto Montt
4. Regional

### Fecha de creación

2025/10/17

### Autor

admin