

Boletín de prensa N° 36

Bogotá, D. C., 14 de junio de 2018

Recetas más ricas y saludables: lo nuevo del PAE de Bogotá

Estudiantes de colegios oficiales ya disfrutan de 20 renovadas y nutritivas recetas para sus almuerzos, diseñadas con apoyo de expertos en gastronomía y comunidades educativas. Una innovación con la que el gobierno de Enrique Peñalosa continúa el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar de la ciudad.

La capital cuenta con la mejor alimentación escolar del país, gracias al compromiso de la administración ‘Bogotá Mejor para Todos’ que transformó por completo el **modelo de operación y de contratación** del Programa de Alimentación Escolar, **y lo convirtió en ejemplo de calidad, eficiencia y transparencia en la región**, tal como lo reconoció en Holanda el año pasado la organización ‘Open Contracting’.

Con más de **\$500 mil millones anuales**, una distribución diaria de **900 mil raciones entre refrigerios, desayunos y almuerzos**, y más de **770 toneladas de frutas y verduras al mes**, el Programa de Alimentación Escolar de Bogotá continúa **implementando estrategias para brindar alimentos más saludables y nutritivos** que aporten al desarrollo físico y cognitivo las niñas, niños y jóvenes de los colegios oficiales.

Esta vez, el reto que asumió el Distrito fue por **el sabor, la textura y el color de los alimentos** porque, como asegura el alcalde Enrique Peñalosa, **Bogotá ya alcanzó estándares muy altos y únicos en el país en la operación del PAE**.

“Tenemos una calificación de **98 sobre 100 por parte del Ministerio de Educación Nacional**. Ahora queremos ir más allá. Renovamos las recetas **para ofrecer a los estudiantes la más alta calidad y una experiencia sensorial y disfrute de sus almuerzos**”, cuenta el mandatario capitalino.

35 comedores escolares del sistema educativo oficial ya cuentan con 20 nuevas formas de preparar los alimentos, en donde **10.497 estudiantes** se deleitan con recetas como carne de res a las finas hierbas, estofado campestre, carne de cerdo en salsa de pimentón dulce, plátano tentación; así como ensaladas rusa, hawaiana o espinaca y fresas.

Para crear estas nuevas preparaciones y con el objetivo de vincular a los estudiantes, docentes, directivos, familias y demás miembros de las comunidades educativas, la Secretaría de Educación del Distrito realizó durante 2017 **una encuesta de percepción y aceptación** de los menús entregados en comedores escolares para conocer el nivel de aceptación de los almuerzos escolares por parte de los estudiantes.

“En este ejercicio, que se realizó en **112 sedes educativas**, encontramos una **aceptación del almuerzo escolar del 95 %**. Sin embargo, al desglosar la información, vimos que las preparaciones que tienen menor aceptación en los estudiantes son las ensaladas, las verduras y las preparaciones de tubérculos y carnes porque, para la mayoría de los encuestados, las preparaciones se repetían, no tenían mucho color y en ocasiones eran insípidas”, explica la secretaria de Educación, María Victoria Angulo.

Con estos datos, más la información recolectada durante **la mesa pública del Programa de Alimentación Escolar de 2017**, que contó con la participación de rectores, docentes, estudiantes y padres de familia de las diferentes instituciones educativas del Distrito, la Secretaria de Educación planteó la necesidad de realizar **un fortalecimiento gastronómico al proceso de alimentación** del componente de comida caliente, específicamente para los almuerzos escolares.

Sepa más: [*Alcaldía de Bogotá realiza la primera mesa pública sobre el programa de alimentación escolar*](#)

Para ello, contó con la **asesoría de reconocidos especialistas en gastronomía en Colombia** con el fin de fortalecer las preparaciones que se ofrecen actualmente en los comedores escolares y resaltar las características organolépticas propias de los alimentos, mejorando su sabor, aportando más color y combinando diferentes texturas.

De esta manera, en el mes de diciembre del año pasado, en compañía del especialista Jorge Rausch, el equipo asociado al servicio integral de desayunos y almuerzos y el equipo técnico del PAE, se llevó a cabo un proceso de evaluación y revisión de los menús actuales y se seleccionaron **20 recetas sobre las cuales se realizaron aportes en cuanto a participación e inclusión de ingredientes y manejo de procedimientos**.

Durante los talleres culinarios, la Secretaría de Educación del Distrito consolidó los ajustes propuestos por los expertos en gastronomía que se centraron en **inclusión de nuevos ingredientes para resaltar el sabor y proporcionar color, incluir más verduras en**

la preparación de las salsas base y **mejorar las técnicas de cocción** con el objetivo de hacer más atractiva la textura y apariencia de las preparaciones.

Este proceso inició en el mes de mayo de 2018 en **35 colegios oficiales de 8 localidades**. Durante el mes de junio se incluirán 9 instituciones más y a partir del segundo semestre del año se sumarán 41, **para completar 91 comedores escolares con este fortalecimiento gastronómico**.

Todo esto, va de la mano con los conversatorios con padres de familia en instituciones educativas distritales para la promoción de estilos de vida saludables ya que, como asegura la secretaria de Educación, “queremos ayudar a los padres, madres y acudientes de los colegios oficiales a transformar la cocina habitual en una más sana y balanceada para que la alimentación y los hábitos de vida saludable que estamos impulsando en nuestros colegios, continúen fortaleciéndose en los hogares con la ayuda de las familias”.

Video ‘Jorge Rausch se convierte en el profesor de alimentación saludable de más de 100 padres de familia’

<https://www.youtube.com/watch?v=xHbiziOdeFk&t=1s>

Para el fortalecimiento continuo del Programa de Alimentación Escolar de Bogotá, **el gobierno de Enrique Peñalosa también ha abierto 31 nuevos comedores escolares, alcanzando así la cifra histórica de 139 en operación en la ciudad**. Entre estos, **5 innovadores comedores móviles**, únicos en el país, instalados en colegios que no cuentan con espacios suficientes para ofrecer desayunos y almuerzos a los estudiantes.

Lea también: Así operan los novedosos comedores escolares móviles de Bogotá

“En Bogotá nos fijamos como meta garantizar más y mejores comedores escolares, refrigerios de la más alta calidad y estrategias de estilos de vida saludable que benefician a todas las niñas, niños y jóvenes del Distrito porque **estamos convencidos de que el bienestar de los estudiantes es fundamental para tener una educación de calidad**”, concluye el alcalde Enrique Peñalosa.

*Conozca aquí el **recetario con las nuevas preparaciones** que hacen parte del menú escolar de los colegios del Distrito para que las disfrute con su familia, como una deliciosa opción para compartir en casa.*

Porque una ciudad educadora es una Bogotá mejor para todos.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO
Oficina Asesora de Comunicación y Prensa
3241000 Ext. 1311 /1309
Jefe de la Oficina Asesora de Comunicación y Prensa
Rocío Olarte Tapia - Celular: 3002722415

Av. Eldorado No. 66 – 63
PBX: 324 10 00 Fax: 315 34 48
Código postal: 111321
www.educacionbogota.edu.co
Información: Línea 195

