

Boletín de prensa N.º 114

Bogotá, D. C., 13 de agosto de 2019

El chef Rausch llevó toda su experticia al Tesoro de la Cumbre

La Secretaría de Educación del Distrito estuvo presente en uno de los colegios más emblemáticos de Ciudad Bolívar, llevándoles a los padres y madres de familia información sobre una mejor alimentación y nutrición para sus hijos.

El pasado 31 de julio el famoso chef Jorge Rausch les habló a los padres y madres de familia del colegio El Tesoro de la Cumbre en Ciudad Bolívar. Les explicó la importancia de la alimentación de sus hijos y también les dio consejos para que variaran sus preparaciones y las hicieran tanto más atractivas como saludables.

El encuentro, liderado por la Secretaría de Educación, hace parte de las acciones complementarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y es modelo de calidad, eficiencia y transparencia en el país.

Estas acciones complementarias son pedagógicas y sociales, y están encaminadas a promover y fortalecer en los estudiantes estilos de vida saludables con énfasis en la alimentación sana y la actividad física, que contribuyan a mejorar su calidad de vida.

“Con el PAE de Bogotá hemos venido mejorando los menús para que la comida sea más rica y nutritiva. Eso va de la mano de capacitaciones que se hacen tanto con los estudiantes como con los padres de familia para enseñarles hábitos alimentarios saludables”, aseguró Rausch.

Para el reconocido chef, lo importante es entender bien qué tipo de alimentos consumir y en qué cantidades. En esa medida, él afirma que, “si el plato de comida tiene muchos colores, la comida es sana”. “La alimentación es tan importante como la educación, solo que es más urgente. Si los niños no se alimentan bien su cerebro no se desarrolla correctamente, entonces esos niños no van a poder ser competitivos y ese es un trabajo que no puede hacer solamente la Secretaría de Educación y los colegios, sino que tiene que venir desde la casa”, puntualizó Rausch.

Ana María Ángel Correa, nutricionista líder del equipo de la Secretaría de Educación del Distrito, coincide con que esto es fundamental. “Es importantísimo que trasmitamos de manera permanente la corresponsabilidad del hogar. Hay tres factores fundamentales: la familia, el Estado y la sociedad, pero tenemos la tendencia de querer que el Estado nos entregue todo y no puede ser así, el primer actor que debe responder es el padre y la madre y todos debemos ser conscientes que los recursos del Estado no son infinitos”, indicó la nutricionista.

Ángel Correa además explica que en un primer momento solo se entregaban refrigerios pero que eso fue evolucionando para luego dar también desayuno y almuerzo y así garantizar dos de las cinco comidas que deben tener los niños, niñas y adolescentes en su etapa de crecimiento.

“El programa de alimentación escolar tiene como objetivo final la retención escolar: cautivar al niño para que esté alimentado y pueda tener un mejor aprendizaje. En poblaciones como la del Tesoro de la Cumbre, la vulnerabilidad de algunos hogares puede incidir en la alimentación por la escases de acceso a los alimentos, entonces nosotros les ofrecemos a los estudiantes un desayuno y/o un almuerzo saludable para que puedan estar concentrados en sus clases de la mañana o la tarde”, afirma la nutricionista.

Los estudiantes del Tesoro de la Cumbre, y sus padres y madres, recibieron gratamente la visita del chef Rausch. Natalia Gómez Ochoa, de 16 años y estudiante de grado décimo, dijo que le pareció “chévere” que les llevaran todo para aprender de la alimentación balanceada.

“Yo probé los platos que hizo el chef Rausch, estuvo rico porque no eran tan grasosos y eso es bueno para la alimentación. En nuestras casas casi no cocinan así, entonces es chévere que en el comedor del colegio nos enseñen platos diferentes. La alimentación es importante para el desarrollo de la mente y que nuestro cuerpo esté bien”, aseguró la estudiante.

Para Angie Lorena Osorio Peñuela, de 12 años y estudiante del curso 601, “la actividad estuvo bien porque nos enseñaron varias cosas y nos explicaron que comer mucho dulce es malo. Nosotros a veces comemos muchos dulces o mucha sal”, dijo la joven que, además, señaló, “la alimentación del colegio ha venido cambiando, antes no nos gustaba tanto la ensalada pero ahora son más ricas y ahora dan comida mucho más saludable que antes”.

Érica Franco es mamá de una niña del grado segundo. Ella destacó el hecho de que, “muchas veces uno como padre de familia mezcla muchas cosas y les da eso de almuerzo o de desayuno a los hijos y no está tan saludable para lo que ellos necesitan”, por lo que, además, agradeció la charla de ese día. “La alimentación es importante para que ellos se desarrollen bien, a mi hija no le gusta comer verduras, pero el colegio me ha ayudado para que ella las coma. Uno sabe lo básico, pero hay tips que le enseñan a uno muchas cosas”, concluyó.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO
Oficina Asesora de Comunicación y Prensa
3241000 Ext. 1311 /1309