



El jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta, presentó en el marco del programa Mi Escuela Saludable el nuevo menú escolar “Chau paneras” para todas las escuelas primarias y secundarias de la Ciudad, que incluye más frutas y verduras, y menos pan y pastas.

“Con esto estamos cuidando mejor a nuestros chicos”, sostuvo el Jefe de Gobierno, acompañado por el vicejefe, Diego Santilli; la ministra de Educación porteña, Soledad Acuña, y el doctor Alberto Cormillot.

{youtube}gvYIglhVAfk{/youtube}

Con menús más variados, sanos y nutricionalmente ricos, los chicos van a tener una mejor alimentación, indispensable para poder estudiar, hacer actividad física y prevenir enfermedades como la obesidad.

“Tenemos un desafío de mejorar la nutrición, claramente yendo a una dieta más completa, con frutas, verduras, nutrientes”, dijo Rodríguez Larreta.

A su vez, agregó que “eso mejora mucho el desarrollo físico, el desarrollo en la escuela” y que “por eso es que estamos promoviendo reducir los hidratos y sacar las paneras”.

El Jefe de Gobierno destacó que el plan de alimentación en las escuelas “es parte también del proceso de aprendizaje”.

El nuevo menú tiene más ensaladas, frutas cuatro veces a la semana y ensaladas de frutas con menos azúcar agregada. Más legumbres, más carne de cerdo y menos productos industrializados, ya que se eliminan el medallón de pollo y las salchichas, y se incluye la tortilla de verduras.

También tendrá menos pasta y pan en el servicio de comedor. El pan genera saciedad y hace que los chicos coman menos en el almuerzo.

Santilli dijo que esta medida tiene como objetivo “quitar el alfajor, quitar el pan, aportarle más verdura y más fruta a toda la alimentación de nuestros chicos”, lo cual consideró “importantísimo para el crecimiento y desarrollo”. En tanto, la ministra Acuña precisó que “en la

Ciudad cuatro de cada diez chicos son obesos” y por eso “nosotros tenemos que enseñarles a comer mejor y tenemos que ayudar a las familias a incorporar otros alimentos en sus dietas habituales”.

“La escuela no es un lugar que da de comer, la escuela enseña a los chicos a alimentarse de otra manera. Y a partir de ahora los comedores serán un momento fundamental en todo el tiempo de aprendizaje”, afirmó la ministra.

Por su parte, Cormillot contó que “hace seis o siete años comenzamos a trabajar con el Gobierno de la Ciudad en los puestos saludables y desde aquel entonces venimos conversando acerca de la necesidad de hacer algo por esos 4 de cada 10 chicos que están en sobrepeso”.

“Y cuando finalmente me lo presentaron (el nuevo menú) realmente lo consideré como una cosa revolucionaria”, expresó.

Para hacer este nuevo plan de alimentación se tuvo en cuenta la realidad nutricional de la población infantil; recomendaciones nutricionales adecuadas a la edad y al tipo de servicio; viabilidad de la realización de preparaciones en grandes cantidades, y la necesidad alimenticia por prescripción médica como, por ejemplo, menús para celíacos.

El diseño del menú estuvo a cargo de un equipo de nutricionistas, bromatólogos y un chef que repensó cada uno de los platos. Además, durante el proceso, se realizó una mesa de consulta con la presencia de nutricionistas del Ministerio de Salud, del Programa Nutricional y de Desarrollo Saludable.

Los alumnos de inicial y primario que asisten solo a turno mañana reciben desayuno; los alumnos de inicial y primario que asisten solo a turno tarde reciben merienda o refrigerio; los alumnos de inicial y primario que asisten a jornada completa reciben desayuno, almuerzo y merienda/refrigerio, mientras que los alumnos de secundaria que pidan una beca alimentaria reciben un refrigerio.