

Barrancabermeja, 15 de marzo de 2023

Boletín de Prensa N° 1.111

Estamos construyendo el restaurante escolar más grande de Barrancabermeja en el Instituto Técnico Superior Industrial

- La inversión es de \$3.956 millones.
- Beneficiará a más de 5.000 estudiantes.
- Los estudiantes de jornada única de 10 y 11 grado pasarán de la ración industrializada a comida caliente transportada después de Semana Santa, una vez terminada la obra pasarán a comida caliente preparada en sitio.
- La Alcaldía Distrital inició la construcción del nuevo comedor y cocina (restaurante escolar) del colegio Industrial.
- El recurso para la construcción del restaurante escolar del Instituto Técnico Superior Industrial hace parte de un crédito solicitado por la Alcaldía Distrital a través del proyecto de acuerdo, y que fue aprobado por el Concejo Distrital.



Estamos construyendo el restaurante escolar más grande de Barrancabermeja en el Instituto Técnico Superior Industrial. Una inversión total de \$3.956 millones, en más de 1.000 metros cuadrados que estamos construyendo, y que estará listo este año para beneficiar a más de 5.000 estudiantes, que

pasarán de tener comida industrializada a comida caliente transportada después de Semana Santa, y una vez terminada la obra tendrán comida caliente preparada en sitio.

De esta manera la cocina estará completamente dotada para que los estudiantes puedan recibir sus alimentos calientes, recién preparados y nutritivos.

La inversión para esta institución educativa es integral, porque cabe recordar que hace poco la Alcaldía Distrital le consignó un valor aproximado de \$243 millones de transferencias del Fondo de Infraestructura Educativa (FIEB).

“Tenemos la inversión más grande para un comedor en la historia de la ciudad que es el del colegio Industrial, cuya vieja estructura se está desmontando y construyendo la nueva, la cual esperamos tener lista a fin de año. En el nuevo restaurante los estudiantes pasarán de comida industrializada a comida preparada en el lugar, comida caliente, comida que les guste, comida que hace parte de los procesos de ampliación de la cobertura educativa y de mejor calidad del PAE en Barrancabermeja”, manifestó el Alcalde Distrital, Alfonso Eljach Manrique.

La primera autoridad del Distrito destacó que ***“también estamos presentando, gracias a la inversión que hizo la Alcaldía, una nueva sala de electricidad, de electrónica, de todos los aspectos que tienen que ver con la energía solar; de la misma manera nuevas aulas***

que tienen que ver con los talleres que fueron abandonados durante mucho tiempo, y a los cuales la pandemia les pasó factura”.

Frente al inicio de obra del nuevo restaurante escolar, los estudiantes, padres de familia y profesores “no cabían de la emoción”. Valentina Vargas Alfaro de 11 grado, presidenta del consejo directivo de estudiantes manifestó que es un gran avance poder pasar de la ración industrializada a la comida preparada en sitio **“porque los alumnos de jornada única ya no van a tener que ir a la casa a almorzar, que es mucho más trayecto y más tedioso, ahora lo vamos a hacer en nuestro propio colegio”.**

Por su parte, Mary Luz Contreras Vargas, presidenta del consejo de padres de familia del colegio Industrial, dijo que el nuevo restaurante escolar **“es un regalo, una bendición, porque se viene trabajando desde años atrás en este proyecto que hoy se hace realidad, por eso damos gracias a Dios, al Alcalde Alfonso Eljach, al rector, a los concejales que hicieron posible su ejecución. Los papás están muy contentos con esta obra, porque son muchos niños, niñas y jóvenes que se van a beneficiar con una buena alimentación, sana y saludable, así los ‘chicos’ van a estudiar con todas las ganas, y saldrán mejor preparados de la institución”.**

De la misma manera el rector del colegio Industrial, Ariel González Polanco, se sumó a los mensajes de agradecimiento y satisfacción que alumnos, padres de familia y docentes expresaron durante la jornada de inicio de obras del nuevo comedor y cocina de la institución educativa. **“Este es un momento histórico para nosotros, poder contar con este gran restaurante escolar, que le proporcionará a los estudiantes un almuerzo nutritivo que mejorará su rendimiento académico”.**

Porque la educación es con inversión, pasamos en el Distrito de 18 mil a 31 mil estudiantes en el PAE; pasaremos de 27 a 31 comedores escolares habilitados; construiremos además nuevo comedor en el colegio Blanca Durán de Padilla, entregaremos pronto el BIT de la comuna 7, estamos construyendo el nuevo colegio del corregimiento Ciénaga del Opón (recursos del crédito aprobado por el Concejo Distrital); y muchas obras más.

Con recursos del Sistema General de Regalías la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja realizará obras de adecuación de los comedores escolares de 4 instituciones educativas más: Blanca Durán de Padilla, sede La Libertad del Instituto Técnico Superior de Comercio, sede José Prudencio Padilla del colegio Camilo Torres, y Ciudadela Educativa del Magdalena Medio. Se está a la espera de la adjudicación, para próximamente iniciar obras. En estos comedores también se pasará a la modalidad de comida caliente preparada en sitio. La inversión es \$461 millones.

Estas son las áreas que contendrá el nuevo restaurante escolar del colegio Industrial:

- Cafetería.
- Zona de preparación mixta.
- Cuarto frío.
- Cuarto de basura.
- Cuarto de alacena.
- Cuarto de lavado.
- Oficina administrativa.
- Cuarto de bodegas (2).
- Locales (2).



Oficina Asesora de Prensa, Comunicaciones y Protocolo

- Sala de operaciones.
- Cuarto de aseo.
- Zona de lavamanos.

Esta es la dotación:

- Estufas (4).
- Nevera.
- Congeladores horizontales (2).
- Licuadora industrial (2).
- Balanza granera de mesa.
- Molino con motor.
- Termómetro de punzon digital.
- Plancha.
- Purificadora de agua.
- Campanas extractoras.
- Extractor industrial.
- Mesones de trabajos de cocina (3).
- Estantería de deposito.
- Contenedor isotérmico.