



Estimada Comunidad Colegio Alemán:

Junto con saludar muy cordialmente, me dirijo a ustedes para dar a conocer el motivo de la presente misiva.

Durante los últimos días he buscado la forma más clara y efectiva de realizar un agradecimiento a vuestra institución. Primero pensé lo protocolar, pero los protocolos, muchas veces, omiten lo esencial de los actos humanos.

Lo dije en el primer correo que envié, y que al final no supe si había llegado o no a la persona indicada en el mismo. Pero sí supe, al menos, que lo que había solicitado llegó a nuestra hogar.

Expliqué en dicho correo, que asumí como Director hace muy poquito tiempo; pero sólo faltaron días para darme cuenta de la tremenda calidad de personas que iban a trabajar a mi lado, pero también observé las necesidades, las carencias materiales abundan. Pero ¿Cómo amortiguar dichas carencias? A través de los lazos solidarios, porque somos una sociedad solidaria, porque existen comunidades, como la de ustedes, que para ayudar establecen algo tan necesario en Educación: la empatía. El ponerse en los pies de los demás, de la forma más desinteresada posible. Y en este caso, todo calza de esa manera. Nosotros necesitábamos de una mano que nos ayudara, se hizo el llamado, y la mano brindó el apoyo.

Harina, huevos, polvos de hornear y levadura. Materiales básicos, pero de primera necesidad en un Taller de Panadería y Pastelería, realizado por nuestros mismos estudiantes. Su donación vino a salvaguardar tres logros que, sin duda alguna, hoy no existían: en primer lugar, los y las estudiantes que participan del taller, podrán llevar a sus casas parte de las preparaciones, para compartir con sus familias, para degustar con los suyos. La cantidad de harina que lograron reunir, nos permite sostenernos durante todo el primer semestre de 2023, cuatro o cinco meses, donde se asegura cada una de las recetas planificadas por la Docente a cargo: Roxana Calderón, quien se llenó de orgullo con la donación realizada por vuestra institución.

Galletas, pan, pizza, bizcochos, queques, y las más variadas exquisiteces que ayudan a potenciar competencias blandas entre nuestro estudiantado, además de: trabajo en equipo, responsabilidad, disciplina, puntualidad y compromiso. Sin duda que esto nos dejó un gusto agradable, saber que las cosas no estaban funcionando y de un día para otro cambia toda la dinámica, es una sensación muy cómoda para el grupo, para mí como líder pedagógico, fue tranquilizante.

En segundo lugar, no menos importante, nos permite destinar algunos recursos personales a otras necesidades, incluso permite que estas materias primas no sigan siendo a costo de la Docente, pues ella también dispone de muy pocas horas en nuestro establecimiento.

En tercer lugar: el poder de la solidaridad, del compromiso social. La confianza, sobre todo, hacerle entender a nuestro estudiantado, que la posibilidad de pedir no debe avergonzarnos, muy por el contrario, las mejores gestiones son las que se hacen y no se quedan sólo en la idea, las mejores gestiones Dialogan y establecen vínculos humanos con otras comunidades, permite que nuestro trabajo de taller, sea conocido por los demás.

Sin duda, que esta apertura entre comunidades podrá revitalizarse y potenciarse en el futuro. Las manos de nuestro estudiantado seguirán trabajando en un oficio, que podría bien, llegar a forjar un futuro exitoso.

Agradecer, reiteradamente, todas las veces que sea necesario el bello gesto hacia nuestra institución, esperamos que prontamente también tengan el gusto de degustar las ricas recetas. Tal cual lo mencioné en ocasión anterior, mi establecimiento tiene las puertas abiertas a vuestra institución.

Rodrigo Pérez Oyaneder
Director CEIA Los Castaños - Viña del Mar