

Los alumnos de FP proponen las recetas más saludables e interculturales

Segunda edición de la publicación de la Escuela de Arte, la de Hostelería y el IES Santa Emerenciana

I. Muñoz
Teruel

Tras el éxito el curso pasado de la primera edición del *Recetario saludable Salud, cocina, diseño*, ayer se presentó su segunda edición en la Escuela de Hostelería de Teruel. Se trata de una publicación que reúne propuestas culinarias muy apetecibles y que ayudan a cuidarse, donde el pan y los cereales tienen este año un especial protagonismo y en el que destaca la gran diversidad cultural de los platos. La iniciativa es fruto de un proyecto de innovación intercentros en el que participan la Escuela de Hostelería, la Escuela de Arte y el instituto Santa Emerenciana, todos ellos de la capital turolense.

Unos 40 alumnos de los tres centros trabajan de forma cooperativa con la metodología del aprendizaje por proyectos y el resultado final es este recetario.

Los estudiantes de FP Básica de la Escuela de Hostelería son los encargados de elaborar las recetas. El profesor del centro Raúl Igual explicó que lo que se les plantea a los estudiantes es que se basen en una alimentación saludable. "Este año han querido aportar la cocina de sus propias culturas y por eso hay platos brasileños, cubanos, marroquíes, holandeses... Son recetas que aquí no se conocen tanto", explicó Igual.

Para este profesor, esta actividad es muy motivadora para los jóvenes porque "ven que su trabajo sirve para algo y que perdurará".

Los alumnos de FP Básica de Servicios Administrativos del IES Santa Emerenciana se han ocupado de varias tareas para la realización de esta publicación que están directamente relacionadas con las competencias profesionales que tienen que adquirir.

Isabel Díaz, profesora del centro, explicó que los estudiantes han mecanografiado las recetas, han calculado la información nutricional utilizando el Excel, han trabajado con las redes sociales y también han dado charlas sobre nutrición en colegios.

"Este proyecto es muy enriquecedor para unos alumnos que vienen de fracasar en el sistema educativo y que con este trabajo desarrollan muchas habilidades y les gusta y disfrutan", indicó la profesora que, además, subrayó que una de las cosas más importantes ha sido el compañerismo y el trabajo en equipo.

En el caso de la Escuela de Arte, han participado estudiantes del grado medio de Asistencia al Producto Gráfico Impreso que se han ocupado del diseño y de la maquetación del recetario. La profesora Laura Cazo destacó que ha sido una forma muy práctica de aprender los contenidos del ciclo.



El grupo de alumnos y profesores que han participado en este proyecto de innovación educativa ayer en la Escuela de Hostelería



Nayara Ramos y Belén Mendoza, del IES Santa Emerenciana, durante su intervención en la presentación del recetario

Isabel Díaz explicó durante la presentación que este proyecto ha cumplido con cuatro objetivos principales. En primer lugar, apostar por el aprendizaje por proyectos con un producto final que ofrecer a la sociedad. Además, también valoró la oportunidad que da esta iniciativa para que tanto profesores como alumnos de los tres centros colaboren.

Algo que aseguró que es posible en una ciudad pequeña como Teruel. Asimismo, Díaz comentó que el recetario también ha contribuido a ampliar la relación con las empresas, algo fundamental para la Formación Profesional y, no menos importante, la actividad permite dar un paso para que los chicos mejoren sus hábitos de alimentación.

El director provincial de Educación, Pedro Joaquín Simón, felicitó al profesorado y el alumnado que ha participado en esta experiencia. Aseguró que este proyecto de innovación ha sido uno de los mejor valorados y aseguró que es una muestra de "las nuevas metodologías que se están aplicando en la FP, porque la Formación Profesional ha dejado de

ser el patito feo de la educación y tiene la dignidad que se merece". En este sentido, señaló que en la provincia de Teruel hay 16 centros que tienen oferta de FP con más de 70 titulaciones distintas.

Apuesta por el territorio

Simón recordó a estos jóvenes que son el futuro y que es fundamental que se formen. Les animó a "desarrollar su proyecto profesional y su proyecto de vida en Teruel" ya que, aseguró, esta es la mejor forma de luchar contra la despoblación.

La alcaldesa de Teruel, Emma Buj (PP), dio la enhorabuena a los tres centros y recordó que desde el Ayuntamiento se hace un gran esfuerzo por la promoción turística de la ciudad y que este tipo de iniciativas y sus campos de especialización pueden contribuir a esa labor.

Buj también recordó que "las empresas que vienen a Teruel quieren profesionales bien formados", y les animó a seguir en este camino y a quedarse en Teruel.

En este proyecto han colaborado las empresas Horno Sanz, Fertinagro Biotech, Alimentación Jamones Aire Sano y Fundación Tervalis. Jorge Sanz, de Horno Sanz, destacó "el esfuerzo, la ilusión" de los participantes en este proyecto y también valoró esa apuesta por la alimentación saludable y confió en que la idea tenga continuidad.