

CARBAJOSA DE LA SAGRADA

El Consistorio recoge la distinción de Ciudad Amiga de la Infancia

MARJÉS / C. GARCINUÑO
CARBAJOSA DE LA SAGRADA

El Ayuntamiento de Carbajosa de la Sagrada recibe la distinción como nueva Ciudad Amiga de la Infancia, concedida por Unicef, en el acto que se celebrará mañana en Málaga.

Al acto asistirán el alcalde, Pedro Samuel Martín; la concejala de Juventud, Charo Heras; la jefa de Cultura, Pilar Sánchez; los técnicos del Programa Ciudad de los Niños, Pedro Cenalmor y Alicia Sánchez; cinco

pequeños que representarán al Consejo de Niños. Además se celebrará el II Encuentro Estatal de Consejos de Participación Infantil Adolescente.

Con esta concesión se está reconociendo el trabajo de los municipios españoles en el diseño y desarrollo de políticas locales de infancia y juventud en sintonía con la Convención sobre los Derechos del Niño, aprobada por Naciones Unidas en 1989 y ratificada por España en 1990. ■



Imagen del comienzo de la carretera situado en el municipio de Cabrerizos. MARJÉS

CARRETERA

Abierta la adjudicación para la obra de Castellanos a Cabrerizos

MARJÉS / C. G.
SALAMANCA

La Comisión de Contratación de la Diputación de Salamanca dio a conocer el decreto de la Presidencia por el que se aprueba el expediente para la adjudicación de las obras de la carretera DSA 610-3.N-630 en Aldeaseca, a DSA 600 en Cabrerizos por Castellanos de Moriscos. El inicio de la travesía de Cabrerizos, corresponde al Plan de Carreteras Provinciales 2011, fijándose el tipo máximo de licitación en la cantidad de 371.900 euros más IVA, financiados por la Diputa-

ción, siendo las ofertas a presentar por el tipo de licitación o a la baja, indicándose independientemente el importe del IVA.

El programa de trabajo deberá ser aprobado por la Administración, fijándose en el mismo los plazos parciales de ejecución correspondientes, con posterioridad a la adjudicación.

Las proposiciones deberán presentarse en el Servicio de Contratación de la Diputación en el plazo de 26 días naturales contados a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el BOP. ■

240 santamartinos disfrutaron del teatro

Cerca de 240 alumnos de Santa Marta acudieron al Enrique de Sena para disfrutar de la representación *La madre que parió a la música*, incluida en la Escuela de Espectadores. / MARJÉS



El director de la Escuela de Hostelería, José Luis García; y la edil de Cultura, María Cruz Gacho. MARJÉS

SANTA MARTA DE TORMES

El sector hostelero contará con una oferta de cursos de cocina

La Escuela de Hostelería presenta los nuevos talleres para este trimestre

MARJÉS / CRISTINA GARCINUÑO
SANTA MARTA DE TORMES

Aunque más tarde de lo habitual, la Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes presenta a los nuevos cursos que se van a llevar a cabo durante este primer trimestre. A pesar de que corren tiempos muy complicados, desde la Concejalía de Cultura tenemos como objetivo el continuar con la vida que tenía esta escuela para ello buscaremos la colaboración con todas las entidades que quieran impartir cualquier tipo de actividad, comentó la edil responsable, María Cruz Gacho. Algunos de los cursos serán gratuitos mientras que otros tendrán un coste mínimo para material.

Primeramente se van a impartir cuatro cursos diferentes de cocina en colaboración con la Fundación de la Usal. El pasado mes de septiembre la escuela santamartina firmó una ampliación

del convenio de colaboración, en el que se acordaba desarrollar cursos, de corta duración para destinatarios diferentes. Por todo ello desde la Fundación General de la Usal han creado una página web donde los interesados podrán encontrar toda la información relacionada con las materias la posibilidad de poder matricularse de una manera *on line*.

Las clases se desarrollarán los fines de semana, en particular los sábados, aunque alguno de ellos será necesario celebrarlo los viernes. Comenzarán impartiendo clases de cocina española tradicional para extranjeros. En segundo lugar contarán con otro destinado a familias en el que participará un adulto acompañado de un menor. Entre las recetas que se van a elaborar no solo estarán los típicos platos dulces y salados, sino que además contarán con otras relacionadas con la cocina saludable. El objetivo, buscar un espacio de encuentro.

En tercer lugar se impartirán cursos destinados a profesionales del sector acompañados de un *coach*. La finalidad es trabajar en la resolución de conflictos entre compañeros mejorar el trabajo

en grupo. Por último, las dos instituciones han pensado en otro destinado a los cocineros pero trasladándose los instructores a las cocinas de los alumnos. Pretendemos conseguir ayudarles en la transformación de su sistema de trabajo, comentó el director de la Escuela de Hostelería, José Luis García.

En segundo lugar volverán los tradicionales talleres de Cocina Navideña, que se realicen en la segunda y tercera semana de diciembre; los lunes, miércoles y viernes durante dos horas al día.

Por otro lado, los Encuentros Lúdico-Gastronómicos contarán con tres actividades diferentes: un taller de cultura del jamón ibérico; una jornada micológica; por último, la presentación del primer vino del año de la Bodega Fariñas. Tanto García como Gacho destacaron que para la escuela es todo un orgullo conseguir que uno de los mejores vinos del mercado se presenten en el municipio.

Para finalizar se celebrará la Fiesta de Navidad que contará con la colaboración del Centro de Adultos donde los estudiantes participarán en el concurso de platos dulces y salados. ■

FORMACIÓN GRATUITA PARA DESEMPLEADOS

La localidad contará con tres ciclos de FOD

La Escuela de Hostelería santamartina contará con un total de tres cursos de FOD: uno de Cocina, que tendrá una duración de 440 horas la primera parte y 390 horas la segunda; otro de Servicios de Bar y Cafetería, de 300 horas primeramente y 360 horas durante el segundo se-

mestre; y el último de Operaciones Básicas de Restaurante Bar.

La fecha de inicio será el próximo día 20, con las primeras partes de las clases de Cocina y Servicios, dejando para febrero el comienzo de la segunda mitad del curso de Cocina y para prin-

cipios de marzo la segunda parte del de Servicios.

Por último, el dedicado a Operaciones Básicas de Restaurante Bar tendrá una duración total de 300 horas y empezará en el mes de abril, para así poder finalizarlo conjuntamente con el de Cocina el día 28 de junio.