

■ VILLAMAYOR DE ARMUÑA



Un total de 76 alumnos de 2º de ESO participan en el proyecto./EÑE

El IESO Tomás Bretón, único de la región que participa en el proyecto European Schoolnet

EÑE

El IESO Tomás Bretón de Villamayor ha sido el único centro de Castilla y León seleccionado por la red educativa European Schoolnet, creada por 31 Ministerios de Educación de países europeos, para el desarrollo del proyecto piloto centrado en evaluar las aulas del futuro y la aportación de las tecnologías a la educación. El pasado curso el IESO ya participó en el proyecto pre-piloto en el que intervinieron sólo 12 centros educativos de España y "la buena valoración realizada por Bruselas ha permitido que participáramos en la nueva convocatoria", afirma el director del instituto, Ladislao Castro.

En este curso, el proyecto presentado por el IESO de Villamayor, que se desarrollará con el aval de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León y con el consentimiento de las familias de los alumnos, se propone ampliar la experiencia de utilización de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en educación a todos los grupos de 2º de ESO, lo que permitirá la participación de 76 alumnos y un equipo de 12 profesores, un incremento considerable respecto a los 28

alumnos y 5 profesores del año pasado.

Además, la profesora del IESO María Ascensión Martín Rodríguez ha sido seleccionada como encargada de coordinar pedagógicamente el proyecto a nivel estatal y nombrada representante de España en el Congreso Internacional Eminent que se celebra en Copenhague para presentar las novedades internacionales en cuanto a innovaciones tecnológicas en educación.

NETBOOKS EN LAS CLASES.

Este proyecto piloto, en el que participan seis países (España, Inglaterra, Italia, Francia, Turquía y Alemania) y que cuenta con una inversión en equipamiento tecnológico a disposición del alumnado superior a 25.000 euros, pretende implantar el uso educativo del netbook, "que facilitan un aprendizaje más atractivo y motivador en cualquier lugar y en cualquier momento, a la vez que ofrecen una amplia gama de oportunidades de colaboración. Por ello, el objetivo del proyecto piloto es explorar cómo los netbooks y la enseñanza personalizada en los centros escolares pueden cambiar los procesos de enseñanza y aprendizaje", insiste el director del centro.

■ CARBAJOSA DE LA SAGRADA



Cuentacuentos infantil en la Biblioteca. Los pequeños de Carbajosa participaron ayer por la tarde en la doble sesión semanal de cuentacuentos por edades celebrada en la Biblioteca Municipal dentro de la programación cultural para este curso./EÑE

SANTA MARTA DE TORMES ■ FORMACIÓN

Las mujeres copan el 95% de las plazas de la especialidad de hostelería

■ De los 75 matriculados en el curso de "Servicios de Bar y Cafetería" sólo 5 son hombres ■ Cuenta con una subvención de casi 8.000 euros

EÑE

El alcalde de Santa Marta, Javier Cascante, dio ayer la bienvenida a los alumnos que han iniciado las enseñanzas en la especialidad de "Servicios de Bar y Cafetería", con el que se han estrenado las instalaciones de la nueva Escuela Municipal de Hostelería, ubicadas en el antiguo hogar del jubilado, que se inaugurará oficialmente dentro de un par de semanas.

Este curso formativo, en el que participan 75 alumnos, el 95% mujeres, es posible gracias al convenio de colaboración que mantiene el Ayuntamiento con la Dirección Provincial de Educación para entidades locales y sin ánimo de lucro, que concede una subvención de 5.500 euros, a la que se añade la aportación municipal de 2.400 euros para los bienes consumibles utiliza-

Los alumnos recibirán sus diplomas acreditativos de competencias, muy valorados por la Junta de Castilla y León

dos durante las clases. Un periodo de 400 horas lectivas, que concluirá el próximo 15 de junio de 2011 con la entrega de los diplomas acreditativos de competencias que se entregarán a los alumnos que superen las enseñanzas impartidas y que supone un documento muy válido para la Junta a la hora de cubrir plazas de personal de servicios en colegios y residencias, como afirma el profesor y director del curso, José Luis García.

Por su parte, el alcalde, además de animar a los matriculados a aprovechar las enseñanzas que se imparten en el curso, "de calidad y muy bien valoradas por parte de la Junta", realizó un recorrido por las nuevas instalaciones para comprobar el estado de la reforma realizada en el centro, en el que se acometen los últimos remates a la zona de cocinas, así como en la primera planta, que se está acondicionando para acoger próximamente las dependencias del Centro de Educación de Adultos, y se está realizando el cerramiento de la terraza exterior, además de la pintura de las aulas y despachos y el arreglo de las zonas comunes.



El alcalde, junto al profesor del curso, dio la bienvenida a los alumnos./EÑE

Profesionales cualificados

La Escuela Municipal de Hostelería seguirá con sus enseñanzas teórico-prácticas para formar a expertos camareros en el oficio

Contenidos. En cuanto a los contenidos a impartir, el profesor destaca que son los correspondientes al nivel 2 de Formación Profesional, que corresponden a los Ciclos de Grado Medio, en los que se acerca a los alumnos el entorno profesional del sector de la hostelería (los establecimientos, la maquinaria y actitudes del profesional), y tras la puesta a punto de las instalaciones se comienza a enseñar las diferencias entre distintos tipos de bebidas (sin alcohol, alcohólicas) antes de hacer mezclas y combinaciones y coctelería. El final del curso estará marcado por el módulo de comidas simples de bar, como canapés, sándwiches, platos combinados y copas de helados. Una formación teórico-práctica que se completará con excursiones concertadas a bodegas, al balneario de Ledesma y al Parador.

Formación con prestigio. La calidad, prestigio y reconocimiento de las enseñanzas que se imparten en materia de hostelería en Santa Marta cuentan desde 1997 con el aval de la Junta de Castilla y León, que año tras año confía en la formación del programa que se desarrolla en el municipio y que logra altos índices de incorporación al mercado laboral por parte de los alumnos que concluyen estos estudios, muchos de los cuales también optan por la preparación de oposiciones de personal de servicios para la Junta y el Sacyl.

Instalaciones. Tras la reforma realizada, la nueva Escuela Municipal de Hostelería abre sus aulas e instalaciones a los cursos de los programas municipales de Educación y del Centro de Educación de Adultos, que poco a poco se van trasladando hasta las recién estrenadas dependencias, siendo los alumnos del curso de "Servicios de Bar y Cafetería" los primeros destinatarios en disfrutar de la amplitud y la luminosidad de este edificio singular, que acoge tanto las cocinas industriales como la zona de bar, cafetería y comedor, donde los alumnos realizan sus prácticas en un ambiente real y cómodo.