

## La Escuela de Hostelería de Santa Marta incorpora nuevos cursos a su formación

El Ayuntamiento destinará 50.000 euros para la Educación de Adultos, a la que se suman los idiomas y los talleres monográficos

REDACCIÓN / WORD

SANTA MARTA DE TORMES. La edil de Formación de Santa Marta de Tormes, Chabela de la Torre, acompañada del director de la Escuela de Hostelería, José Luis García, presentaron ayer la nueva oferta formativa para el curso 2020-21 de la Escuela Municipal de Hostelería, en el que la aportación municipal para cursos propios de Educación de Adultos alcanzará los 50.000 euros.

Como explicó De la Torre, «en este curso especial hemos tomado todas las medidas anti-covid que se han recogido en un protocolo formalizado y vamos a impartir como es habitual tanto cursos de adultos, como los cursos de idiomas, que fueron una de nuestras apuestas formativas y que vamos a mantener porque es un plus para todo profesional del sector. A ellos se unen los cursos monográficos en un completo programa con el que creemos haber cubierto todas las especialidades del mundo de la cocina. Desde la escuela hemos realizado una apuesta muy importante que tiene como objetivo la formación para dar el salto al mercado laboral, esa futura inserción que está en un 60% y que esperamos que se mantenga a pesar del varapalo del sector servicios».

Como novedad en esta edición, además de los cursos monográficos más demandados, «hemos



Chabela de la Torre y José Luis García visitan la cocina de la Escuela de Hostelería. M. LAYA

apostado por incluir cursos como los de autocontrol en la cocina, interpretación de etiquetas en alimentación y seguridad alimentaria e higiene en la cocina, orientados a que todos los profesionales se formen en situaciones como éstas que requieren de una especial necesidad de higiene».

Este año se van a impartir como cursos propios los de Adultos de cocina, desde los 18 años; Servicios de bar y cafetería y los de idiomas como inglés, ruso y chino. Estos cursos tienen una duración de un año académico y todos los que estén interesados podrán formalizar su matrícula entre el 9 y el 25 de septiembre, en horario de 9:30 a 13:00 horas

en la propia Escuela Municipal de Hostelería, en la calle Antonio Machado.

A los cursos propios se suman los cursos monográficos, que tienen una duración de 20 horas, a excepción del de corte de jamón, que constará de 10 horas. Así, en el mes de octubre se ofrecerá iniciación a la coctelería, cata de vinos y arroces y pasta fresca; en noviembre, iniciación a la pastelería, corte de jamón y manual de autocontrol en cocina; y en diciembre el ya tradicional de cocina de Navidad.

El segundo trimestre se inaugura en enero con coctelería de vanguardia y cocina básica para principiantes; en febrero, corte

de jamón, elaboración y montaje de tartas y panadería y bollería; en marzo, sommelier, cocina asiática, interpretación de etiquetas de alimentación y gastronomía vasca.

El tercer trimestre comienza con el curso en abril de cafés especiales, batidos y copas de helados, el de corte de jamón y el de cocina a baja temperatura y vacío; en mayo se impartirá el curso de coctelería fresca, perfeccionamiento de pastelería y seguridad alimentaria e higiene en la cocina y en junio concluirá la oferta con técnicas de preelaboración de pescados.

Por otro lado, se explicó el protocolo anti-covid puesto en mar-

cha en la Escuela de Hostelería de cara a este comienzo de curso. Así, será obligatorio mantener una distancia de seguridad de 1,5 metros, se han colocado alfombras con bactericida en las dos entradas -Antonio Machado y Bajada del Río- para desinfectar los pies; se ha dispuesto la colocación de gel hidroalcohólico en cada una de las entradas a la escuela, y además en todas las aulas y talleres; y será obligatoria la utilización de guantes y mascarillas para todo el personal, alumnos y profesores durante la permanencia en la escuela, facilitando todas las necesarias para aquellas personas que lo necesiten; se han colocado mamparas de metacrilato para la entrada principal y para la mesa del profesor de cada una de las aulas; se han señalado las medidas a adoptar en todos los espacios de la escuela; se establecen limitaciones de aforo en aulas y talleres al 50 ciento; para la mayoría de los programas el máximo establecido es de 15 alumnos, si bien en espacios como cocina y bar-restaurante se contempla la posibilidad de ampliarlo a 20-25 personas pudiéndose establecer en distintos horarios dos grupos para cada uno de estos programas mencionados; ventilación constante de las aulas y talleres a lo largo de todo el día; los alumnos de las enseñanzas de cocina realizarán su entrada al centro por la calle Antonio Machado y los de bar y restaurante por la Bajada del Río, no cruzándose en ningún momento.

Tanto para el turno de mañana como para el de tarde se establece como máximo la permanencia en la escuela de 50 alumnos entre los distintos programas, si bien el aforo máximo establecido por los responsables municipales es de 219 personas como así está recogido en una placa a la entrada de las instalaciones. Además, se han solicitado termómetros láser para cada entrada de acceso a la escuela.

## El Consistorio de Carbajosa colabora con los colegios en el refuerzo de medidas anticovid

REDACCIÓN / WORD

CARBAJOSA DE LA SAGRADA. Ante el inicio de la vuelta al cole la próxima semana, y una vez que la Junta de Castilla y León ya se ha pronunciado sobre los protocolos que se mantendrán en este inicio de curso escolar, el alcalde de Carbajosa de la Sagrada, Pedro Samuel Martín, mantuvo una reunión con los directores y jefes de estudios de los tres colegios del municipio (CEIP Pablo Picasso, La Ladera e Isabel Reina de Castilla), en el que participaron los concejales de Educación y Obras,

Alba Hernández y Ángel Manso, respectivamente; técnicos del Ayuntamiento y el encargado de la empresa que tiene suscrito el contrato de limpieza de edificios municipales.

Con esta reunión, que se celebró a propuesta del Ayuntamiento, se ha querido conocer en qué medida puede colaborar la Administración local, a pesar de no tener competencias en materia educativa, en la vuelta a las aulas del profesorado y el millar de niños que estudia en los colegios públicos de Carbajosa.

Como se aprobó en pleno, el



Un momento de la reunión que se celebró en el Ayuntamiento. WORD

Ayuntamiento reforzará el servicio de limpieza incrementando los protocolos. Así, se ha procedido a la modificación del contrato de servicios de limpieza de edificios y dependencias municipales aumentando el importe en 34.830,10 euros. Se ampliará así

tanto las horas dedicadas al servicio de limpieza como los métodos empleados para cumplir y mejorar de esta forma los criterios establecidos por Sanidad. Este refuerzo en los tres colegios se realizará de acuerdo a las necesidades que establezcan las di-

recciones de los centros.

Además, el Ayuntamiento colocará dispensadores y proveerá de gel hidroalcohólico y, a petición de los colegios, procederá a la adquisición de 14 termómetros de infrarrojos para controlar de forma rápida la temperatura en los accesos al centro y evitar que entren personas con fiebre.

Durante el encuentro también se realizó un repaso a los trabajos de mantenimiento realizados por el Ayuntamiento en estos meses de vacaciones (colocación de grifos con monomando para los alumnos de Infantil en el Pablo Picasso; y pintado de aulas y pasillos en los otros centros). Y en los próximos días se procederá a la colocación de una pérgola solicitada por padres y profesores del colegio Isabel Reina de Castilla para proteger a los alumnos de las inclemencias del tiempo.