

Viernes 14.09.18
EL NORTE DE CASTILLA

PUEBLOS Y COMARCAS | SALAMANCA | 11

SANTA MARTA DE TORMES

El Consistorio invierte 50.000 euros en la oferta formativa de la Escuela de Hostelería

La duración es de un año escolar y los cursos monográficos tendrán 20 horas de duración repartidas en seis sesiones

REDACCIÓN / WORD

SANTA MARTA DE TORMES. La concejala de Formación del Ayuntamiento, Chabela de la Torre, presentó ayer la oferta formativa para el curso 2018-19. Como en ocasiones anteriores, las propuestas pasan por una variada oferta de cursos propios, ofrecidos por el Consistorio y en los que se han invertido 50.000 euros, con una duración de un año escolar y los cursos monográficos, de 20 horas de duración repartidas en seis sesiones, financiados por los alumnos que participan en ellos y que este año mantendrán su precio.

Entre los cursos para adultos, según indicó Chabela de la Torre, se proponen el curso de 'Cocina, nivel 1', para jóvenes hasta los 25 años; el curso de 'Cocina para adultos, nivel 2'; el de 'Servicios de Bar y Cafetería'; Inglés, Chino y Ruso. Estas últimas enseñanzas, como apuntó la



La concejala Chabela de la Torre, en la Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes. WORD

edil del área, «han permitido que nuestra escuela se convierta en pionera en la formación de idiomas dentro de las escuelas de hostelería de Castilla y León». Asimismo destacó «la importancia de la Escuela de Hostelería en la localidad, con una for-

Cada mes del año tendrá lugar una serie de cursos de diferentes temáticas de cocina

mación de calidad reconocida como paso previo en muchos casos al mercado laboral y de la que actualmente se están beneficiando un total de 500 alumnos cada curso».

A esta oferta se suman los cursos monográficos, un total de 21 este

año, algunos de ellos novedosos y otros ya tradicionales como el de corte de jamón, cocina de Navidad o coctelería.

Así las cosas, en el mes de octubre se ofrecerán cursos de cocina del territorio, montaje de tartas e iniciación a la coctelería. En noviembre se celebrarán los cursos de corte de jamón; salsas, fondos y preparación de platos; especialización en repostería e iniciación a la cata de vinos.

Mientras que en diciembre tendrá lugar un único curso, el de cocina de Navidad. El año 2019 comenzará con los cursos de postres de restaurante y cocina de fusión y vanguardista que tendrán lugar en enero. Ya en el mes de febrero se celebrarán los de elaboración de verduras y hortalizas; pastelería artística; sumillería y un nuevo curso de corte de jamón. En marzo, desde esta Escuela pionera están previstos los cursos de 'pintxos donostiarra'; pescados, limpieza y formas de cocinarlo y coctelería de vanguardia, de autor y garnish.

Para abril únicamente tendrá lugar el curso de cocina minimalista y por último en el mes de mayo se fijarán los cursos de pastas de té, galletas y cookies; cocina con productos del cerdo ibérico y el último de los cursos de corte de jamón.

En cuanto a las inscripciones para todas estas convocatorias de formación, se podrán realizar hasta el 21 de septiembre en horario de 10:00 a 13:00 horas.

La Salina subvenciona a 104 municipios en materia de eficiencia energética

REDACCIÓN / WORD

SALAMANCA. La Diputación de Salamanca ha resuelto la convocatoria pública para subvencionar actuaciones de fomento de las energías renovables y medidas de ahorro y eficiencia energética en los municipios menores de 20.000 habitantes de la provincia, a través de su Plan de Optimización Energética (POE) 2018, que beneficiará a 104 municipios con una ayuda total de 693.384 euros.

A través de la delegación de Medio Ambiente, la Diputación ha creado una línea de subvención económica destinada a la implantación de medidas que «permitan una mayor eficiencia energética en instalaciones públicas y un mayor ahorro del consumo de energía, así como fomentar la utilización de energías renovables».

Esta subvención ha pasado de los 500.000 euros del año pasado a los casi 700.000 euros del presente, lo que ha permitido incrementar también el número de localidades beneficiadas, de 72 en 2017 a 104 en esta convocatoria, ha informado la institución provincial.

La aportación provincial corresponde al 60 por ciento del coste de las actuaciones generales y al 40 por

ciento en el caso de las pequeñas actuaciones. Así, si se suman los desembolsos también de los municipios solicitantes, la inversión en su conjunto será de 1,5 millones de euros.

Con estas actuaciones, la institución provincial estima que se produzca un ahorro energético de 1.672.374 kilowatios al año, lo que equivale a un ahorro económico estimado de 234.132 euros anuales y un descenso en emisiones de CO2 a la atmósfera de 668,95 toneladas al año.

Por otra parte, a la hora de establecer los criterios de prioridad para la selección de los municipios beneficiarios entre las 168 solicitudes admitidas de las 184 presentadas, la institución provincial ha tenido en cuenta las solicitudes de los municipios que no hayan sido beneficiarios en las convocatorias previas.

En concreto, de las 104 solicitudes de municipios finalmente beneficiarias, 86 corresponde a actuaciones generales en materia de ahorro y eficiencia energética, 15 a pequeñas actuaciones en esta materia y tres a actuaciones en energías renovables (Monterrubio de la Sierra, Carrascal del Obispo y Villaseco de los Gamitos).

IV trofeo fútbol 7 CGB

por un futuro sin Alzheimer

Organizan:

CGB
OBRA SOCIAL

Ayuntamiento de
San Cristóbal de Entreviñas

Amigos-Quintos del 66

Categorías
Alemanes y Benjamines
Fútbol 7

Detalles
Partidos de 30 minutos
Los siguientes partidos se jugarán el domingo 15 de septiembre a las 10:00h.

Fecha y lugar
15 de septiembre de 2018 en
San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)
Inscripciones hasta el miércoles día 13

Equipos: 24 Jugadores: 24
Entrada: 1€ (Voluntario)

A favor de:
Asociación
pasqual
maragall

Inscripciones:
Hasta el miércoles 13 de septiembre de 2018 en
www.obrasocialcgb.es

Patrocinan:

El Comercio
Cruz Roja Española
resvalin.com
Agrial
El Comercio
SEI
BAR-CENTRAL
BAR-SAN MARCOS
BAR-NUBE
Publ-Corral
PASTELERÍA FRANKFURT
HESAR
FOTO
Diputación de Salamanca