



La edil de Acción Social de Villamayor, María Soledad García, en las nuevas instalaciones. EÑE

Villamayor estrena sede para El Roperito

● Acción Social atiende a 50 familias que reciben ropa y calzado que los vecinos donan

EÑE

Villamayor de Armuña— El Roperito de Villamayor reanuda su actividad y lo hace tras el parón provocado por la Covid y con el traslado a las nuevas instalaciones, que se han ubicado en la antigua Casa de los Maestros, tras una inversión municipal de 20.000 euros para reacondicionar este espacio con el objetivo de acoger este servicio de carácter solidario.

El inmueble que el Ayuntamiento ha acondicionado para El Roperito busca aprovechar espacios e instalaciones municipales; y en es-

te caso concreto se ha renovado un espacio con más de 110 metros cuadrados, donde se han cambiado los elementos de carpintería, aislamiento e incluso un cuarto de baño.

Este nuevo espacio es más amplio que el anterior, y donde los voluntarios y voluntarias que se hacen cargo de él podrán disponer de más amplitud para las tareas de recepción, limpieza, clasificación y organización de la ropa y calzado que se entrega a los beneficiarios de este servicio.

El Roperito de Villamayor es un servicio dependiente de la Concejalía de Acción Social que dirige María Soledad García y retoma su actividad con otra importante novedad como es la ampliación del horario.

Debido de un mayor compromi-

so de vecinos y vecinas del municipio se ha visto aumentado el número de voluntarios que, de forma desinteresada, acudirán a prestar ayuda todos los miércoles no solo en horario de mañana, sino también los lunes por la tarde con lo cual será posible un mayor tiempo de atención.

Actualmente, este servicio, dependiendo de la época del año, atiende alrededor de 50 familias que de una forma más o menos esporádica hacen uso de parte de la ropa que los vecinos entregan, y que tras un proceso de limpieza, clasificación y organización permite el reciclaje para darles una segunda vida.

A partir de ahora El Roperito está abierto todos los miércoles de 11:30 a 13:00 horas y también los lunes de 16:30 a 18:30 horas.

Llegan los 'Viernes deportivos' a Carbajosa

Carbajosa de la Sagrada—Con el fin de favorecer que todos los vecinos puedan disfrutar de forma libre de las instalaciones deportivas del municipio, el Ayuntamiento de Carbajosa de la Sagrada ha puesto en marcha para este curso escolar la iniciativa 'Viernes deportivos'.

Así, todos los vecinos que quieran practicar deporte podrán reservar y alquilar, los viernes de 20:00 a 23:00 horas, el campo de fútbol 11, fútbol 7 y fútbol 5, el pabellón multideporte, las instalaciones para jugar al baloncesto, fútbol sala, voleibol, practicar el atletismo y el frontón. "Se pretende que todos los vecinos que así lo deseen puedan disfrutar de las instalaciones municipales en un horario apetecible para la práctica deportiva", aseguró el concejal de Deportes, Domingo Elena.

Las reservas se realizarán de forma semanal. En el caso de que no hubiera reservas, las instalaciones podrán ser utilizadas por los vecinos de forma gratuita, respetando los interesados el orden de llegada. EÑE

EN BREVE

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA EN NUEVO FRANCOS

→ El Ayuntamiento de Machacón y Nuevo Francos inaugura mañana a las 19:00 horas, junto a la asociación de colonización local, una exposición fotográfica del artista José Manuel Soto en la Casa Consistorial. La muestra recopila fotos de los edificios más representativos de los pueblos de colonización poniendo en valor las obras de un grupo de arquitectos y técnicos que supieron romper fronteras para dignificar la vida de muchas personas. EÑE



David Mingo y Concepción Miguélez en la presentación. EÑE

Alba homenajea a Felipe Pérez con un nuevo catálogo

Alba de Tormes—La alcaldesa de la villa ducal, Concepción Miguélez, acompañada por el diputado de Cultura, David Mingo, y el editor, Luciano Hernández, presentaron el nuevo catálogo que rinde homenaje a la labor que realizó el alfarero albense, Felipe Pérez, en las instalaciones del Museo de Alfarería, situado en la iglesia de Santiago.

Cerca de setenta páginas para recordar la trayectoria profesional del alfarero, que dedicó más de sesenta y cinco años de su vida a crear figuras de barro totalmente diferentes cada una de ellas. "Es una manera de agradecer la labor que han realizado y siguen realizando los alfareros en nuestra villa, aunque hay que seguir trabajando para que no se pierda la tradición", comentó la regidora.

'Felipe Pérez Hernández: El barro hecho vida y tradición alfarera', ha sido el título elegido para el catálogo que, además, recoge las piezas de la última exposición del artista que se ha podido visitar hasta el día de ayer. "La obligación de la Diputación es apoyar a los ayuntamientos para que mantengan sus tradiciones y eso hemos hecho", indicó el diputado de Cultura. Además, los familiares de Felipe Pérez aprovecharon la ocasión para agradecer al Consistorio el trabajo realizado. EÑE

La Escuela de Hostelería de Santa Marta recupera los cursos dirigidos a jóvenes

● La oferta formativa del nuevo curso también incluye un bloque de 21 monográficos

Santa Marta de Tormes— Los ejes de la formación en la Escuela de Hostelería de Santa Marta, que iniciará sus clases en octubre, serán la recuperación de los cursos para jóvenes, los nuevos cursos monográficos,

además de continuar con las clases de idiomas.

Este año habrá cursos de cocina y de restaurante y bar, tanto para jóvenes como para adultos. Concretamente desde octubre hasta diciembre se impartirán los cursos para adultos, mientras que los dirigidos a los jóvenes se desarrollarán de enero a marzo. Además, y como cada año, se vuelven a incluir los cursos de idiomas—ruso, chino e inglés— que se impartirán de octubre a finales de



Nicolás Zurdo, José Luis García, Soraya Sánchez y Adrián Casado. EÑE

mayo como un plus a la formación.

"La oferta sigue siendo similar a otros años, aunque en esta ocasión apostamos por la formación específica de los jóvenes. La hostelería tiene muchas salidas laborales pero requiere de una profesionalización que es la que damos en nuestra escuela, que después de tantos años ya se ha convertido en una cantera para el sector", explicó la responsable del área, Soraya Sánchez.

Por otro lado, continúan los cursos monográficos, que este curso serán 21, con alguna novedad en la oferta temática como el curso de 'Aprovechar el producto de cabo a rabo', 'Croqueteando', 'Cafés especiales fríos y calientes', 'Postres navideños', 'Cata de vinos espumosos y cavas' y 'Cata de vinos especiales'. EÑE