



Docentes en el CIFP La Merced durante el proyecto de cocina saludable. ANA HERNANDO

Cocina sana con acento internacional

Docentes de centros polacos e italianos participan en La Merced en un proyecto saludable

ANA HERNANDO SORIA
Balance positivo hacen desde el CIFP La Merced de Soria sobre la primera reunión de trabajo presencial celebrada hace unos días en el centro académico de la capital dentro del proyecto Cooking Healthy European Paths (CHEEP), en el que

participaron centros docentes de Francia, Polonia e Italia y que estuvo financiado a través de un Erasmus KA 201.

Durante dos días, los participantes, italianos, polacos y sorianos, pudieron evaluar el nivel de progreso del proyecto, «que avanza a buen rit-

mo», según destacó la directora de La Merced, María Eugenia Lafuente, quien explicó que se han cumplido los objetivos que se habían marcado hasta el momento.

A lo largo de dos jornadas de trabajo también se fijó un nuevo calendario de posibles actuaciones tanto

para las reuniones virtuales y presenciales, como para la movilidad del alumnado, que incluso podría producirse en este curso escolar, siempre que la situación sanitaria lo permita. A partir de ahora también trabajarán en crear nuevos retos dentro del proyecto europeo y en

analizar la inclusión de los contenidos del mismo en los currículums académicos, algo que, como reconoció Lafuente, en el CIFP La Merced ya se ha realizado, en distintos módulos de los ciclos de Cocina y Panadería.

Los profesores que asistieron a estas jornadas europeas quisieron también felicitar al centro por su organización y el trabajo tanto de los docentes como del alumnado durante estos días de trabajo que calificaron de «fructífero».

Esta Erasmus KA 201, que se enmarca dentro de la acción 2 de cooperación para la innovación y el cambio de las buenas prácticas, está centrada en el aspecto nutricional y en concienciar sobre la importancia de la comida saludable en base a los cuatro grandes males que sufre la sociedad europea actual: obesidad, alergias alimentarias, celiaquía y diabetes. El coordinador del proyecto es el Instituto Pietro Piazza de Palermo (Italia) y junto con el CIFP La Merced también participan en este proyecto el Zezpot Szkol de Gdansk (Polonia), el Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) y el departamento de Psicología y Ciencia de la Universidad de Palermo (UNIPA), ambos de Italia, así como Francia. El objetivo es inculcar al alumnado un cambio de actitud y percepción sobre comida sana, concienciando sobre hábitos saludables y para ello, entre otros aspectos, se creará un libro de recetas y contenido multimedia sobre cocina saludable, con menús elaborados por los distintos centros participantes, centrados en celiaquía, obesidad y diabetes.



CASTILLA Y LEÓN

EN LA
INNOVACIÓN
ESTÁ EL
FUTURO

Los clústeres y centros tecnológicos de Castilla y León trabajan con las empresas de la comunidad para afrontar los retos del futuro ■



Junta de
Castilla y León