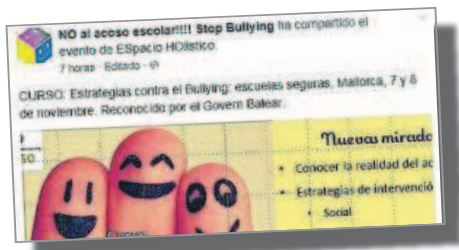


## AYUDA ESCOLAR



■ Para seguir las iniciativas de NACE a través de facebook:  
<https://www.facebook.com/noalacosostopbullying>

## Apoyo y asesoramiento para combatir el 'bullying'

La Asociación 'No al Acoso Escolar' recomienda poner en marcha programas de tutoría entre iguales (TEI) para evitar el 'bullying' en las aulas

### HERALDO ESCOLAR

■ Los centros escolares públicos y concertados de Castilla y León detectaron 178 casos de acoso entre alumnos de Castilla y León durante los seis primeros meses del curso pasado. La Asociación NACE (<http://www.noalacoso.org/>) atiende a jóvenes de todo el mundo y cuenta con el apoyo de Fundación Telefónica, alerta sobre las importantes repercusiones del 'bullying' en la salud (estrés posttraumático, fobia so-

cial, depresiones...) y recomienda poner en marcha proyectos específicos de prevención. El programa TEI (Tutoría entre Iguales) es una herramienta diseñada para evitar el 'bullying', que ya está dando sus frutos en 400 centros de toda España. La asociación, sin ánimo de lucro, está integrada por psicólogos, profesores, abogados y especialistas seriamente comprometidos con las víctimas de acoso escolar y sus familias, a las que brinda todo tipo de apoyo y asesoramiento.

## A DEBATE...

### SER MAESTRO/A

■ Antaño se decía, ahora se sigue afirmando, que la función básica de la educación, en general, es formar personas. Este grandioso bagaje se transmite básicamente en el grupo social de referencia, aunque también en la escuela. Los chicos y chicas deben poseer hoy estrategias tecnológicas para resolver cuestiones de la vida diaria, pero no deberá faltarles una carga positiva de humanidad para ser personas. Porque el mundo anda despistado, todos nosotros. Algunos lo atribuyen al abandono de las humanidades en la enseñanza, tan necesarias hoy cuando no vemos bien hacia donde vamos. El contexto tecnológico que nos apabulla desde hace unos años desplazó al humanismo compensador. Si esto fuese así, sería más necesaria que nunca la figura del profesor, pues mantiene un contacto diario con aquellos que intentan formarse como personas.

Para ser profesores hoy, como ayer, habrá que desplegar una gran capacidad de sugestión, mezclar con equidistancia cambiante el rigor con la



creatividad, la libertad con el orden, la pasión por saber con la experimentación, la programación rigurosamente diseñada con la heterogeneidad en la intención de aprender, la atención al escolar con la motivación de la persona.

Porque, querámoslo o no, el mecanicismo de comprensión necesita un componente de creación, ya que en cada alumno o alumna adquiere distintos significados o sentidos; así como la actividad práctica de la memoria implica siempre algo de creatividad, a veces mucha. Si son capaces de favorecer la mediación entre contenidos y sujetos, habrán ayudado a la construcción de pensamientos: algo similares, siempre diversos. La cálida y cordial humanidad, que de forma ágil o con esfuerzo ante situaciones complicadas despliegan, mejorará sus relaciones, lo cual no podrá tener nada más que añadidos positivos para todos, los que aprenden y quienes enseñan. Así, con el ejemplo, ejercen de maestros y maestras en humanidades en nuestros colegios e institutos. Las destrezas tecnológicas serán un valor añadido.

Carmelo Marcén

## EXPERIENCIAS

## Los alumnos de La Merced conservan micología para disfrutar durante el año

En 1º de Elaboración de Producto Alimentario aprenden a conservar y aprovechar distintos tipos de setas y hongos de los bosques sorianos



### ANA HERNANDO

■ Los alumnos de 1º de EPRA del CIFP La Merced de Soria han realizado prácticas en el laboratorio de limpieza y acondicionamiento de productos micológicos. Además han aplicado a cada una de las setas trabajadas el mejor tratamiento de conservación para preservar sus características organolépticas. La limpieza de las setas las realiza-

dependiendo del tipo de seta que se recogen durante el otoño y que permitirá que se conserven para consumo a lo largo del año.

La práctica ha sido realizada en base a los módulos de tratamiento, transformación y conservación de alimentos y también de acondicionamiento de producción alimentaria.

Los alumnos realizaron un escabechado con el niscalco (*Lactarius deliciosus*), conservaron en vina-

gre la babosa (*Suillus luteus*), deshidrataron la senderilla y la lengua de vaca (*Maramius oreades* e *Hydnum repandum*, respectivamente), escaldaron y conservaron al vacío *Copinus comatus* y *Boletus edulis*, dejando en conserva el *Pleurotus eryngii* encebollada.

Una buena manera de aprovechar productos de temporada y saltarse la temporalidad del mismo con conservas que pueden consumirse todo el año.



■ Dos de las alumnas con las conservas micológicas. CEDIDA