

## SORIA

# La Merced se forma en salud y alimentación en tierras italianas

Profesores y alumnos profundizan en la dieta mediterránea dentro del Erasmus CHEEP

**ANA HERNANDO SORIA**

Dos profesores de Hostelería e Industrias Alimentarias del CIFP La Merced así como varios alumnos de los ciclos de Cocina y Gastronomía y de Panadería, Repostería y Confeitería disfrutaron estos días de una visita de trabajo educativo en Palermo, dentro del proyecto Cooking Healthy European Paths (CHEEP), del que forma parte el centro soriano junto a entidades educativas de Francia, Polonia e Italia y que está financiado a través de un Erasmus KA 201.

El proyecto tiene como logotipo una manzana con un corazón y se centra en el aspecto nutricional y concienciar sobre la importancia de la comida saludable en base a cuatro situaciones que sufre la sociedad europea: obesidad, alergias alimentarias, celiaquía y diabetes.

El coordinador del proyecto es el Instituto Pietro Piazza de Palermo (Italia), al que han viajado docentes y alumnos de los países implicados, desde el CIFP La Merced al Zespół Szkół de Gdansk (Polonia), el Consiglio Nazionale delle Ricerche y el departamento de Psicología y Ciencia de la Universidad de Palermo, ambos de Italia, junto con centros de Saint Malo (Francia).

Durante estos días los alumnos sorianos, junto al resto de compañeros del proyecto están trabajando en cocina sobre la importancia de la comida sana, creando hábitos saludables, que también han trabajado en los fogones de La Merced, con la creación de menús elaborados centrados en celiaquía, obesidad y diabetes.

Desde el CIFP La Merced se ha tenido que adaptar los currículos de las distintas enseñanzas a las que acoge el proyecto, para reflejar los contenidos de esta experiencia Erasmus. En el caso del centro soriano, el proyecto se centra en los alumnos de los ciclos formativos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y Grado Superior de Dirección en Cocina, de la familia de Hostelería y Turismo y del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confeitería de Industrias Alimentarias.

El proyecto Erasmus comenzó en octubre de 2019, aunque el CIFP La Merced se incorporó en noviembre de 2020, y está prevista su duración hasta finales de agosto de 2023. Dentro de las distintas acciones está planteado un calendario de visitas e intercambios que se ha tenido que ir modificando por la situación sanitaria y que ya contó, en



Participantes en la cita europea en las calles de Palermo. HDS

octubre, con una primera reunión de trabajo en el centro soriano ubicado en la calle Calixto Pereda, al que ahora se suma esta movilidad de docentes y profesores en Italia.

Durante dos días, los participantes, italianos, polacos y sorianos, han podido evaluar el nivel de progreso del proyecto, «que avanza a buen ritmo», 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 han fijado 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 currículos 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

## Obesidad, alergias, celiaquía y diabetes son las áreas de concienciación

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 tanto en el aspecto nutricional como en crear conciencia sobre algunos de los problemas alimentarios que sufre actualmente la sociedad en Europa.

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.

En el caso del centro soriano, el proyecto se centra en los alumnos de los ciclos formativos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y Grado Superior de Dirección en Cocina, de la familia de Hostelería y Turismo y del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confeitería de Industrias Alimentarias.

# El Grupo de Danzas estrena el día 23 un espectáculo 'becqueriano' con fin solidario

'Santaspascuas' aúna teatro, música, baile y tradición a beneficio de la Asociación de Monseñor Romero

**SORIA**

El Grupo de Danzas Sorianas presenta el día 23 de abril en la Audiencia 'Santaspascuas', un proyecto que une teatro, música, baile y tradición, que se ha podido realizar gracias a la colaboración con el Ayuntamiento de Soria este año, aunque se lleva preparando desde 2020. La pandemia ha retrasado casi dos años su estreno, ya que en origen estaba pensada para el 150 aniversario del fallecimiento de Gustavo Adolfo y Valeriano Bécquer.

Además de un espectáculo vivo y colorido y de profundizar en las raíces sorianas, la cita tiene también un componente solidario. Los beneficios irán a parar a la Asocia-

ción de Monseñor Romero, quien a través de la labor del Padre Ángel realiza en la provincia una enorme labor por la integración de personas desfavorecidas, en riesgo de inclusión e incluso refugiados.

El espectáculo es una escenificación de toda la tradición popular que los hermanos sevillanos recopilaron por tierras sorianas, tanto en su obra plástica como literaria, utilizando como hilo conductor las memorias de Julia Bécquer.

Tanto el guión como la dirección artística de 'Santaspascuas' ha sido realizado por el Grupo de Danzas Sorianas. Esta agrupación de la capital cuenta con casi 40 años de historia y ha recorrido gran parte



La Soria de los Bécquer salta a escena en este espectáculo de teatro y danza. HDS

del territorio español mostrando el folklore de la Provincia de Soria. En el año 2019 creó su primera obra vinculada a la música de tradición oral y al baile popular que bajo el título 'De Hoy en un Año' consiguió colgar el cartel de no hay billetes en La Audiencia.

Con ese mismo propósito hemos creado esta historia en la que Valeriano y Gustavo Adolfo introducirán al espectador en el espectáculo e irán guiándolo en las diferentes escenas que se irán ensamblando con los recuerdos de Julia Bécquer y de Purita, su sirvienta venida de un pueblecito soriano. El espectador podrá ver en movimiento cuadros como 'El Baile', 'La Hilandera' de las cercanías de Burgo de Osma o 'La Procesión en Noviercas', además de dibujos como 'El Sastre de Aldea', 'El Cuento del Abuelo' o 'Las Cisqueras'. De una cocina de Pinares a la elaboración de carbón vegetal, del páramo al carnaval, 'Santaspascuas' es historia de Soria... y ayuda a su futuro.