

BECAS PARA EL OCCIDENTE

El programa Leonardo beneficia a 5 pravianos

Los jóvenes elegidos esta vez podrán realizar prácticas en Francia

ALEXIA E. MARTÍN
PRAVIA

Empieza la cuenta atrás para los cinco alumnos de Hostelería del IES de Pravia que en abril partirán hacia la localidad francesa de Vannes, donde desarrollarán prácticas en diversos hoteles durante dos meses. Los estudiantes se encargaron ayer de mostrar su talento en la cocina y sirvieron un menú degustación a personal del Servicio de Programas de Formación para la Inserción de la Consejería de Educación y a profesores

de otros institutos asturianos que también llevarán a sus alumnos a otros países europeos a realizar prácticas a través de las becas que ofrece el programa europeo Leonardo da Vinci, cofinanciado por el Principado.

Durante el almuerzo, la técnica del servicio, Carolina García, anunció que el próximo 10 de febrero el Principado presentará un propuesta a la agencia internacional Leonardo para ampliar la cobertura del programa en la región. Educación quiere que en los próximos años también formen parte de la iniciativa los institutos de Tineo y Cangas del Narcea. Además, quieren aumentar el número de países de destino. ■



►► Alumnos de Hostelería con un profesor, ayer.

ALEXIA E. MARTÍN

Diez estudiantes del módulo de Formación Profesional de hostelería y restauración del IES de Pravia tendrán la posibilidad de realizar prácticas en Francia, gracias a que el Instituto se ha acogido al proyec-

to «Módulo transferible de prácticas», incluido en el programa europeo «Leonardo da Vinci». En este proyecto participan otros cinco institutos asturianos y, en total, beneficiará a 140 estudiantes del Princi-

pado en un plazo de dos años. En abril de este año serán cinco los alumnos del IES de Pravia que viajen hasta el país vecino para disfrutar de esta experiencia europea y realizar allí sus prácticas.

La hostelería praviana ensaya en Francia

Diez estudiantes del módulo de FP de hostelería y restauración se acogen a las prácticas del programa europeo «Leonardo da Vinci»

Pravia,

V. DÍAZ PEÑAS

Diez estudiantes de la rama de hostelería y restauración de Formación Profesional del IES de Pravia viajarán a Francia el próximo mes de abril para realizar prácticas en empresas en el país vecino. Estos estudiantes se acogen al proyecto «Módulo transferible de prácticas», que se realiza en empresas de ocho estados europeos. Este proyecto está incluido en el programa europeo «Leonardo da Vinci» que se va a desarrollar en el Principado y que está coordinado y cofinanciado por la Dirección General de Formación Profesional de la Consejería de Educación y Ciencia.

El proyecto tiene una duración de dos años (de mayo de 2005 a mayo de 2007) y dispone de un presupuesto total de 257.384 euros, de los que el Principado aporta un 45,1 por ciento.

Este proyecto fue presentado ayer en el IES de Pravia por los promotores del programa «Leonardo» en Asturias, Jaime Antuña y Mariano Argüelles, del Instituto Número Uno de Gijón; la técnica de iniciativas comunitarias Carolina García Rato y el jefe de servicio del programa de formación para la inserción, José Luis Fernández. Estuvieron acompañados por el profesor de restauración del IES de Pravia, Juan Luis García, y por el director del Instituto, Enrique Valdés de Diego.

La iniciativa, que pretende beneficiar a un total de 140 alum-



VICENTE DÍAZ PEÑAS

Alumnos de hostelería y restauración del IES de Pravia, que se acoge por primera vez al programa «Leonardo».

nos asturianos de ciclos de grado medio y superior en este intervalo de tiempo, tiene como objetivo promover la adquisición de nuevas competencias y tecnologías mediante la realización de estancias de tres semanas en centros y empresas de otros estados europeos. Este proyecto de módulo transferible agrupa a seis IES de

Asturias, entre los que se encuentra por primera vez el IES de Pravia, que participará enviando a diez estudiantes a Francia.

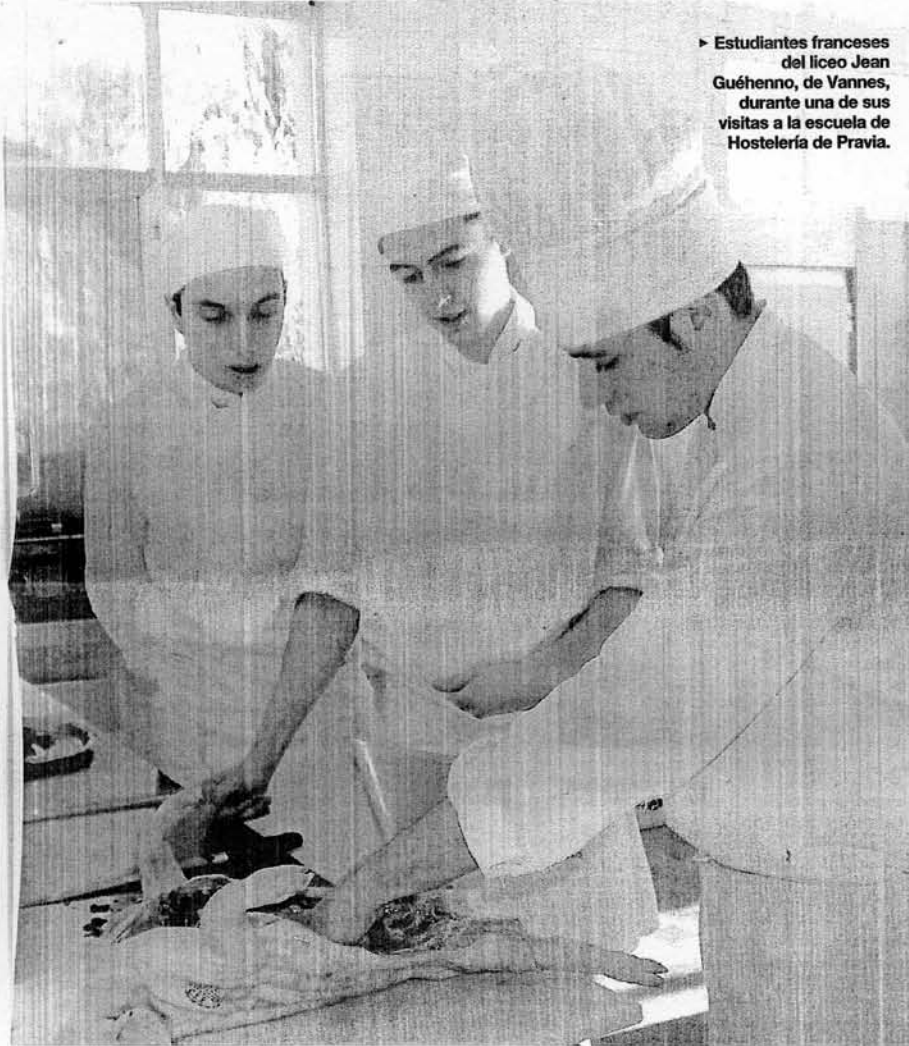
En la primera parte del módulo, que se realizará en el próximo mes de abril, serán cinco los alumnos de hostelería los que viajarán hasta el país vecino para realizar prácticas en empresas.

Hay que destacar que este viaje se realiza en el período que los alumnos tienen destinado dentro de su formación a las prácticas en empresas y se les computará en sus respectivos cursos. Además, recibirán acreditación, diploma y el «Europas», un documento que acredita estas experiencias en Europa.

Intercambio entre paladares

ALDIA E. MARTÍN

► Estudiantes franceses del liceo Jean Guéhenno, de Vannes, durante una de sus visitas a la escuela de Hostelería de Pravia.



COVADONGA MURIAS

boca2

Se acabaron los localismos. La globalización llega a todos los rincones, incluidos los de la cocina. Cualquier cocinero que se precie debe probarlo todo y los paladares del Grado Medio de Cocina de Pravia lo saben. Por eso cinco alumnos del centro viajarán al extranjero para acostumbrar sus sentidos a nuevos guisos. Si hablamos de buena comida, nada mejor que Francia.

«Es una oportunidad para conocer nuevos ingredientes, texturas y colores. Combinaciones a partir de ingredientes tradicionales para crear nuevos platos», comenta Marité Pérez. Esta joven de 24 años y natural de Belmonte de Miranda es la única chica que viajará a Vannes gracias al proyecto europeo Leonardo. La cocina se ha convertido en la forma de vida de los cinco jóvenes que entre el 18 de abril y el 8 de mayo viajarán a «hoteles de gran calidad de la Bretaña francesa, para conocer su funcionamiento», explica Juan Luis García, profesor del centro y organizador del viaje.

Es el segundo año de estudio y la formación teórica deja paso a la formación práctica. «El tercer trimestre del curso tienen que hacer una práctica en un centro de trabajo y es bueno que la realicen en el extranjero», comenta Juan Luis. La bolsa europea de becas Leonardo es la que permitirá este encuentro.

En el grado medio de cocina del IES de Pravia comparten formación jóvenes de diferentes puntos de Asturias. Raúl Blanco Méndez es de Cudillero y tiene 19 años. «Estuve en servicios cuatro años y me di cuenta de que me interesaba la cocina. Te permite innovar mucho e in-

vestigar si conoces las técnicas más sencillas», señala. Esta oportunidad de pasar tres semanas en Francia será más que aprovechada por todos ellos.

Cocina de autor

«Cuando quieres comenzar a diseñar tus propios platos y hacer cocina de autor, tienes que conocer otras culturas», afirma Marité. Esta estudiante entiende la cocina como una forma de arte donde «realizas tu propia escultura. A lo mejor, no cambias los ingredientes, que son siempre los mismos, pero a la hora de montar el plato, experimentas para que se lo coman con la vista», afirma.

Esta es la primera vez que los alumnos de la escuela de Pravia viajan al extranjero. Sin embargo «llevamos dos años recibiendo alumnos del Liceo Profesional Jean Guéhenno de Vannes» señala Juan Luis. Cerca de 25 alumnos franceses se repartían el año pasado por hoteles y restaurantes asturianos para conocer de cerca los entresijos de los fogones regionales. Ahora es el turno de los asturianos.

Una de las cuestiones que más fascinan a los alumnos de cocina de este intercambio, son los ingredientes base. «Los franceses les echaban especias, mantequilla o nata a todo. Nosotros lo veíamos y pensábamos que iban a estropear el plato, pero luego quedaba muy bien», recuerda Raúl. Este tipo de intercambios no sólo permiten conocer nuevas formas de elaborar los platos, sino también conocer productos que aquí no hay porque no se usan tanto, «como las natas, que son más suaves, más parecidas a las cremas», según explica Marité. En los hoteles donde trabajarán estos cinco chicos, el abanico de posibilidades de experimentación está servido.



PARA SALIR DE CASA

► Este programa es un proyecto de la Unión Europea que permite a jóvenes completar su formación en otro estado a través de estancias en empresas. La información está en la web de la Unión o del INEM.

Centros de calidad

Estos cinco estudiantes no viajarán a cualquier parte. Les esperan algunos de los mejores hoteles de Bretaña. Podrán conocer de cerca «cómo se cocina en un hotel de lujo con capacidad para 108 habitaciones», subraya Marité. Ella, por ejemplo, trabajará en las cocinas del Novotel de la localidad de Carnac, situado en primera línea de playa y con un restaurante de renombre por su cocina dietética a base de productos del mar.

En el caso de Raúl, «estaré en la misma zona, en el hotel Sofitel Thalassa», afirma. Se trata de un centro de talasoterapia en el sur de la provincia. Además, según comenta Marité, visitarán las instalaciones «de otro restaurante de estilo Luis XIV, donde veremos como se aplica este estilo a la cocina». Los otros tres alumnos que preparan ya las maletas son David Menéndez, de Pravia, Alejandro Fernández, de Piedras Blancas y Jonathan Bode de El Berrón.

Este proyecto, coordinado por la Consejería de Educación, prevé ser extendido a otros institutos de la región, como los de Tineo y Cangas del Narcea. Más allá de las oportunidades para aprender (y sin desmerecerlas) qué mejor opción para abrir la mente y el espíritu que tres semanas en la bella costa francesa. ■