Los alumnos, en el Museo de la Dieta Mediterránea de Tavira. HDS

Los participantes posan en la localidad lusa. HDS

Unión luso-soriana para darle un impulso a la Dieta Mediterránea

Los alumnos de La Merced conocen en Tavira la labor de difusión realizada en Portugal

SORIA Los alumnos del CIFP La Merced de Soria conocieron cómo se trabaja y difunde la bondades de la Dieta Mediterránea en la ciudad portuguesa de Tavira, gracias a un proyecto Aula Empresa. La iniciativa fue promovida por el centro docente de la capital y cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014–2020, para desarrollarlo por centros docentes públicos de la Comunidad de Castilla y León durante el curso académico 2018–2019.

Desde este centro de FP donde se imparten enseñanzas de Hostelería y Turismo, así como Industrias Alimentarias, se trabaja este año sobre la Dieta Mediterránea, clave para entender no solo la gastronomía sino el modo de vida en Soria y el resto de la Península Ibérica. Los alumnos de los ciclos superiores se forman durante este curso con un hilo conductor en varios módulos: la dieta mediterránea.

Esto permite hermanar a distintos países como España, Portugal, Italia, Francia, Grecia o Marruecos. Soria es durante este curso 2018–19 capital de la Dieta Mediterránea. El objetivo principal del viaje era saber cómo trabajan la Dieta en Portugal y poder extrapolarlo al caso soriano.

Así, los alumnos realizaron distintas investigaciones sobre alimentos incluidos en la Dieta Mediterránea que comparte Soria con el resto de la Península Ibérica, observando sus características y tipologías y elaboraron también un inventario de recursos de la Dieta y un recetario de la Península Ibérica, desde prismas como gastronomía, cocina, eventos o recursos turísticos.

Durante el curso los alumnos han podido realizar distintas actividades en la propia ciudad de Soria, como acudir a la exposición sobre Dieta Mediterránea que se organizó en el Palacio de la Audiencia con motivo del festival de Cortos, donde pudieron observar instrumentos musicales de los distintos países que comparten este modo de vida, o acudir a la presentación del libro del doctor Juan Manuel Ruiz Liso que recoge un recetario completo sobre esta materia.

Precisamente el trabajo y la experiencia del doctor Ruiz Liso fue trabajada durante el curso en el aula, pero también fuera, con visita a empresas, y gracias a su ayuda los alumnos pudieron visitar la ciudad de Tavira, donde existe un Museo de la Dieta Mediterránea, que analizaron los chavales desde el punto de vista empresarial y turístico.

Los alumnos y profesores que acudieron a este viaje al sur de Portugal, fueron recibidos en destino por el profesor Jorge Queiroz, jefe de la división de Cultura, Patrimonio y Museos del municipio, quien orientó a los asistentes sobre las bondades de la dieta y el trabajo que realizan allí no solo como museo, sino también con complementos.

De hecho trabajan durante todo el año para mostrar las diversas posibilidades culinarias del aceite de oliva, la aceituna y otros productos de la época, así como dar a conocer cómo se prepara en otras zonas de cultura mediterránea, cómo cocinar en familia y platos especiales para niños y mayores.

ESPACIO MÉMORA y TANATORIO MUNICIPAL DE SORIA

Los alumnos franceses durante la visita girada a Soria. REPORTAJE GRÁFICO: ANA HERNANDO

Devolución de visita a España de los estudiantes galos.

Devolución de visita a La Merced

Alumnos franceses de la Quercy-Perigord conocen la Escuela de Hostelería de Soria dentro de la segunda parte del intercambio protagonizado por los estudiantes

ANA HERNANDO SORIA

El CIFP La Merced ha disfrutado durante estos días de la segunda parte del intercambio con los alumnos de la Escuela de cocina de Souillac, en Francia, con la visita de los alumnos galos a las instalaciones de la escuela de hostelería de Soria.

Los alumnos de la Quercy-Perigord devolvían así la visita que los escolares sorianos realizaron en el mes de enero y pudieron conocer, no solo las instalaciones del centro académico, donde tenían lugar algunas de las comidas y cenas, sino también algunos de los recursos patrimoniales y naturales de la provincia.

Buen ambiente en el intercambio de experiencias de los dos grupos de estudiantes.

Aunque solo compartieron cinco días de experiencia con los alumnos del centro soriano, la experiencia ha sido muy gratificante, como destacaron los profesores franceses que acompañaron a estos alumnos durante la semana de intercambio y se mostraron con ganas de repetir en el próximo curso escolar, ante lo beneficioso de la experiencia.

Durante los días que han pasado en Soria, los escolares franceses han trabajado en cocina junto a sus compañeros, elaborando comida francesa con ingredientes traídos desde Francia, que elaboraron los propios alumnos en las cocina de la Merced, junto a los alumnos del C.F.G.M. de Cocina y Gastronomía, acompañados de los profesores Juan Rivera y Rubén Lafuente.

Antes habían conocido la ciudad de Soria en una visita guiada, donde pudieron descubrir los encantos románicos y literarios que atesora la capital.

También pasaron tiempo con las familias de acogida y los escolares para conocer en profundidad el tipo de vida que tienen los hogares españoles y sorianos.

Además la provincia fue uno de sus recorridos, y pudieron disfrutar del recorrido por lugares como Calatañazor, o una visita guiada por la catedral oxomense, así como un recorrido por las bodegas tradicionales de Atauta, las bodegas comerciales Dominio de Atauta y Antídoto, y la fábrica de harinas de San Esteban de Gormaz, acompañados por profesores y con las traducciones de Clara Pastor, jefa de estudios de la Merced, que les permitió asimilar todos los contenidos.

La Dieta Mediterránea viaja a la localidad lusa de Tavira

SORIA

Los alumnos del CIFP La Merced han emprendido este fin de semana un viaje a Tavira (Portugal) para conocer de primera mano el trabajo que realizan en esta localidad del sur de Portugal, donde tienen una exposición permanente como Museo de la Dieta Mediterránea, de manera que puedan investigar el trabajo que realizan conjuntamente con la ciudad de Soria, que este año es la capital de esta dieta saludable.

Los alumnos de los ciclos superiores de Formación Profesional que se imparten en el centro soriano (C.F.G.S. Dirección en Cocina, C.F.G.S. Gestión de Alojamientos Turísticos, C.F.G.S. Agencias de viajes y Gestión de eventos y el C.F.G.S. Guías, Información y Asistencia Turística) viajan hasta el Algarve portugués acompañados de dos profesores del centro, dentro del proyecto Aula Empresa.

El CIFP La Merced ha recibido una ayuda de 3.000 euros para sufragar los gastos de las actividades que se enmarcan dentro del proyecto, que está cofinanciado por el Fondo Social Europeo, en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, al igual que el año pasado participó con otros proyecto titulado Cerco a Numancia, que permite a los alumnos aprender in situ en empresas.

De esta manera podrán profundizar en cómo se gestionan recursos turísticos vinculados a la Dieta y conocer las bondades que desde el punto de vista nutricional y gastronómico se está realizando en otros países, para poder exportarlo a España, y en concreto a Soria, a través de iniciativas turísticas.

No es la única visita vinculada a esta proyecto que se está realizando desde el centro educativo soriano, ya que también se contemplan las visitas a Bodegas como Dominio de Atauta, la fábrica de harinas Hijos de Javier García del Valle de San Esteban de Gormaz, el trabajo que realiza la Fundación Científica Caja Rural, cuyo responsable, Juan Manuel Ruiz Liso, ha colaborado en el proyecto, o la tarea de los máximos exponentes del vino en la provincia, como son el C.R.D.O. Ribera del Duero y el Consorcio Turístico Ruta del Vino Ribera del Duero que visitarán las aulas próximamente, entre otros. Los alumnos pasarán cinco días en tierras lusas, aprovechando también para conocer el trabajo del sector turístico.