EN LAS AULAS

Los niños de Ágreda cocinan 'con mucho gusto'

Los alumnos de 3º de Primaria prepararon dos recetas guiados de la mano de los cocineros Charo Val y José Rayas

Diferentes momentos de la actividad celebrada en el colegio de Ágreda, incluido el resultado de una de las recetas. CEDIDAS

HERALDO ESCOLAR

■ Por segundo año consecutivo, los niños y niñas del colegio Sor María de Jesús de Ágreda participaron del programa 'Con mucho gusto'. Perfectamente ataviados con sus delantales y sus gorros de cocinero, los alumnos de tercero se metieron en harina preparando las dos recetas que los chefs Charo Val y José Rayas traían preparadas para este año.

La primera de ellas consistía en la preparación de la masa para la elaboración de cookies y, la segunda, la elaboración y decoración de unos divertidos cup-cakes. La actividad duró dos horas y, durante la sesión, más de uno aprovechó la manga pastelera rellena de chocolate para llevársela a la boca. En resumen, esa mañana además de cocinar con los niños, hablaron de alimentos de temporada, de matemáticas, nutrición, intolerancias e higiene alimentaria.

Al finalizar el taller, la chef de origen agredeño Charo Val se sometió a un bombardeo de preguntas por parte de los niños. Aquí os dejamos algunas de las preguntas más interesantes:

¿Con cuántos años empezaste a cocinar?
Profesionalmente comencé con 21 años, aunque ya iba practicando unos años antes en la peña, con los amigos y en las comidas familiares.

¿Quién te ha enseñado a cocinar?
En un principio mis abuelas, mi madre, mi tía y mi padre, luego más tarde y de forma profesional Pilar Idoate y Beatriz Sotelo que son dos maestras de la cocina en España poseedoras de los premios más importantes de cocina. Ahora perfecciono mi técnica asistiendo a cursos, congresos y conferencias de cocina, también compartiendo conocimientos con mis compañeros cocineros de otros países a los que he viajado para conocer y aprender otras culturas.

¿Cómo haces los platos tan ricos?
Si cocinas con mucho amor y cariño hace que tengas platos ricos, pero también es necesario muchas horas de estudio y trabajo duro para llegar a perfeccionar los platos.

¿Qué es para ti ser cocinera?
Para mí es una filosofía y una forma de vida. Es un trabajo muy duro que requiere muchas horas lejos de tu casa, lejos de los tuyos.

¿Es duro el trabajo de cocinero?
Como decía anteriormente, también requiere mucho esfuerzo y dedicación. Ser jefe de cocina no se consigue en un día, tienes muchas responsabilidades, un equipo al que dirigir y liderar, pero, sobre todo, muchas horas de trabajo.

¿Te gusta tu profesión?
No me gusta, me encanta. Aunque alguna vez he pensado en tirar la toalla, pero al final he salido adelante y ahora me encuentro donde quiero estar, todavía me queda mucho por aprender, es una profesión que tienes que actualizarte todos los días.

¿Te gusta enseñar sobre cocina?
Me encanta enseñar y divulgar, viajo por toda España enseñando Cocina sostenible, tanto a mayores como a pequeños cocineros. De hecho, este año abrimos nuestra propia Escuela de Cocina en Ibiza, lugar donde vivo y trabajo.

¿Qué plato te gusta más de tu cocina?
Me gustan todos, es muy difícil elegir uno. Tanto de cocina española, como internacional...(un secreto.... me chifla el Cardo Rojo de Ágreda).

¿Qué plato te ha dado más fama en toda tu carrera?
Varios de ellos han sido los culpables. Entre ellos, el que me llevó a la final del concurso Nacional de Valladolid: «Un paseo por el bosque». Es un plato que forma parte del libro de cocina sostenible que publiqué el año pasado y por el cual he sido premiada internacionalmente como mejor libro de cocina sostenible escrito en español en el 2014, premio gourmand al libro el bosque en tu paladar.

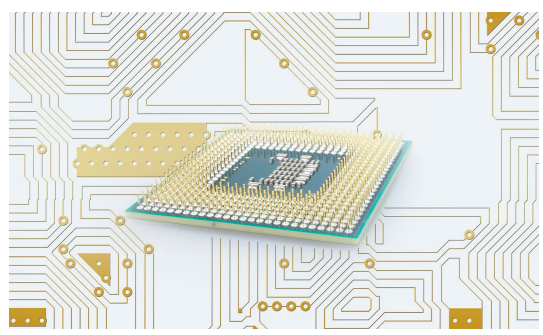
A la hora de despedir a sus amigos cocineros, los tutores de tercero agradecieron a Charo y a José su buen hacer y el buen humor con el que habían conducido el taller de cocina. Y desde estas líneas quieren agradecer a Euro-Toques España (Asociación de Cocineros), La Alacena del Gourmet / Catering & Events y Agralco Formación (empresa agredeña que lleva años patrocinando diferentes actividades culturales y deportivas), su colaboración desinteresada para poder llevar a cabo con notable éxito esta actividad.

A DEBATE

VIVIMOS TECNOLÓGICAMENTE II

■ La idea de acercar el uso de entornos y herramientas digitales a la práctica educativa ha sido y es objetivo de las diferentes administraciones y lograr que las TIC impregnen nuestro día a día es un reto que la escuela ha afrontado con desigual fortuna. Hace ya tiempo que se ha incorporado a este universo el concepto TAC, lo que determinamos como Tecnologías del Aprendizaje y del Conocimiento. Con él nos referimos a la adecuada aplicación de las TIC en el ámbito escolar, lo que va más allá de su simple uso y pone el acento en un empleo adecuado que potencie los procesos.

Las tendencias nos hablan del desarrollo de la realidad virtual, de metodologías como 'Flipped clasrooms', 'Blended learning' o Aprendizaje Basado en Proyectos, la entrada de dispositivos móviles en el aula, la presencia de las redes sociales en nuestras vidas, la construcción de una ciudadanía altamente digitalizada o la iniciación a la programación en edades tempranas. Un escenario, en fin, en el que la escuela representa un papel secundario.



En esta obra hay mucho que hablar y todo que pactar. Claustros, familias, equipos directivos y administración deberemos encontrar puntos de sintonía para llegar a un acuerdo al que podríamos llamar 'Las tres C'.

La 'C' de Creer. Creer que son necesarios unos planteamientos metodológicos en los que las TIC tienen un rol principal y que sintonicen con una sociedad que ya nos está demandando otras formas de educar, de enseñar, de vivir. Creer, pues, que el cambio es posible.

La 'C' de Compromiso. Personal y profesional, para desarrollar un modelo pedagógico que se sostenga en el tiempo, que ofrezca respuestas a tantas preguntas.Un compromiso que se construye propiciando condiciones de trabajo favorables, consolidando puestos de trabajo, ofreciendo tiempos (¡ay, los tiempos escolares!) y espacios para el encuentro.

La 'C' de Competencia. Ser competentes con unas herramientas, unos recursos, unos entornos, unas metodologías que tendrán que ser nuestras amigas. Y para ser competentes la administración diseñará un plan de formación adecuado y posible. El profesorado necesita aliento, equilibrio y estabilidad. Competencia, pues, para poder dar lo mejor de nosotros mismos.

Juan Antonio Pérez Bello