Cuinant el futur.

Sin categoría | 04/03/2009 | 13:48

Alumnes d'entre 14 i 16 anys dels tres sistemes educatius disposen des d'ahir d'un espai per aprendre cuina.

Els alumnes dels tres sistemes educatius compten amb una nova infraestructura educativa a Andorra la Vella. Es tracta d'una peculiar cuina, que ha estat muntada, pintada i posada a punt pels alumnes que formen part de l'aula taller. Un dels estudiants que s'han implicat en el projecte, Ramon Fernández, es va ecarregar de la presentació pública, acompanyat de la ministra d'Educació, Roser Bastida. Fernández va explicar les dificultats que s'havien trobat durant les obres, però va mostrar-se entusiasmat amb el resultat.

Aquesta és una més de les activitats de l'aula taller, un espai ubicat a l'Escola andorrana, i concebut per a l'aprenentatge d'habilitats instrumentals i l'adquisició d'hàbits de treball, i a la vegada per inculcar la vocació de servei a la comunitat. Es tracta d'un entorn especialitzat, que prova de donar resposta a les necessitats dels estudiants que es troben en situació d'inadaptació escolar. Aprendre a cuinar, però també tota la feina que ha comportat posar a punt aquest equipament, poden ser eines eficaces per aconseguir-ho. De tota manera, cal esmentar que l'aula taller és una via excepcional, d'aplicació restrictiva. Es tracta, segons la ministra Bastida, "d'una forma d'atendre la diversitat i les bar-reres en l'aprenentatge", que és un punt "important de la política educativa del Govern".

Ramon Gríful ha estat el responsable de supervisar les obres de la nova cuina. Va explicar que havia resultat "una experiència il·lusionadora i engrescant", i va manifestar la satisfacció per com havia quedat el projecte, després de tan sols dos mesos de treball. A la presentació també hi era Bonaventura Turi Mora, líder de la societat filantròpica Bomosa, que també és responsable de l'aparició de la cuina, ja que és qui ha posat els diners.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/11844-cuinant-el-futur.htm