

VILAMARÍN XSPERTA NEWS

**Modesto Varela,
un home con
moita planta**



Sumario

O camiño de Santiago cos Youtubers.....	1
Discriminación laboral.....	2
Love is in the air.....	4
Cursos para persoas desempregados.....	9
En terra de Menciñeiros.....	12
Semana das industrias culturais.....	15
Modesto Varela, un exemplo a seguir.....	17
Hidromel e sidra.....	21
Estereotipos e prexuizos lingüísticos.....	25
Masa para a empanada.....	27
Petit déjeuner francophone!!.....	28
De camño a.....	30

REFRIXERIO NO CAMIÑO DE SANTIAGO RUTA DA PRATA

INSTAGRAMERS NO CAMIÑO



MARÍA CASTAÑO
LUIS CEPEDA
XURXO CARREÑO
ROI MÉNDEZ
NATALIA
MAQUIEIRA
TAMARA GARCÍA
JOSÉ LAMUNO



BO CAMIÑO



POLO CONCELLO DE VILAMARÍN PASA O CAMIÑO DE SANTIAGO, CONCRETAMENTE A RUTA DA PRATA E O IES VILAMARÍN SALIU O CAMIÑO PARA OFRECER UN REFRIXERIO, ELABORADO POLOS ALUMNOS DE CM DE PANADARÍA, REPOSTARÍA E CONFETARÍA E SERVIDO POLA ALUMNA MERI VÁZQUEZ DE 1º CM DE SERVIZOS EN RESTAURACIÓN.

DISCRIMINACIÓN LABORAL: Obligada a levar tacóns.

**O ALUMNADO DE 1º DE CSDC E CSXAT
ESTIVERON TRABALLANDO NO MÓDULO DE FOL
ENTORNO A SEGUINTE SENTENZA**



**O Tribunal Superior de
Xustiza de Madrid
considera discriminatorio
obligar ás mulleres a
levar zapatos de tacón
cando os homes utilizan
zapato plano, xa que esta
medida non é
proporcional nin
necesaria para cumprir co
obxectivo dun uniforme
adecuado o posto.**

Unha traballadora con categoría de guía-intérprete é sancionada durante 6 meses con suspensión de emprego e soldo por non levar zapatos de tacón. A traballadora solicita a nulidade da sanción ao Tribunal xa que non é proporcional e supón unha falta de trato igualitario entre homes e mulleres.

O Tribunal considera que a sanción é excesiva, pois o rexeitamento da traballadora para levar o uniforme foi tolerado durante 3 anos, e aínda que verbalmente requiríuselle que vestise todas as pezas do uniforme, non consta cantas veces nin cando ni por quen.

En canto á discriminación, o Tribunal recorda que unha medida que pode restrinxir o principio de igualdade debe ser proporcional ao fin que se persegue e ser necesaria e non haber outra medida mellore máis equilibrada.

Neste sentido, o Tribunal entende que a medida de levar zapatos de tacón non é necesaria nin proporcional para o obxectivo de realizar traballos de guía-intérprete, xa que este traballo poderíase realizar igualmente se as traballadoras fosen sen tacón e polo tanto irían co uniforme adecuado.

Ademais, tanto homes como mulleres realizan o traballo de pé e o uso do tacón pode ser perxudicial para a saúde das traballadoras podendo producir cansanzo ou lesións.

Polo tanto, a orden dada a traballadora é nula por discriminatoria, e a empresa debe dar a opción ás traballadoras de usar zapatos planos ou ben de tacón.

LABOUR DISCRIMINATION: forced to wear high heels. .

STUDENTS CSDC AND CSXAT WERE WORKING ON
FOL SUBJECT ABOUT THE FOLLOWING SENTENCE.



The Superior Court of Justice of Madrid considers it discriminatory to force women to wear high-heeled shoes when men wear flat shoes, since this measure is neither proportional nor necessary to meet the objective of a uniform appropriate to the position.

A worker with the category of guide-interpreter is sanctioned for six months with suspension of employment and salary for not wearing high-heeled shoes. The worker requests the annulment of the sanction to the Court since it is not proportional and supposes a lack of equal treatment between men and women.

The Court considers that the sanction is excessive, since the worker's refusal to wear the uniform was tolerated for 3 years, and although she was verbally required to wear all the uniform garments, it is not stated how many times or when or by whom.

With regard to discrimination, the Court recalls that a measure that may restrict the principle of equality must be proportional to the purpose pursued and be necessary and there should be no other better and more balanced measure. In this sense, the Court understands that the measure of wearing high-heeled shoes is neither necessary nor proportional to the objective of carrying out guide-interpreter work, since this work could also be carried out if the workers were without heels and therefore they would go with the proper uniform. In addition, both men and women work standing up and the use of heels can harm the health of workers and can cause fatigue or injuries.

Therefore, the order given to the worker is invalid as it is discriminatory, although the Court clarifies that the use of high-heeled shoes is considered appropriate (it is not inappropriate), the company must give the workers the option of wearing flat shoes or else high-heeled.

LOVE IS IN THE AIR



AQUÍ voltamos con ilusión neste tramo final do curso 2021/2022

e nada mais e nada menos que cunha **VODA!!!**

Unha voda oficiada en galego e en francés, na que participou toda a comunidade educativa do IES Vilamarín.

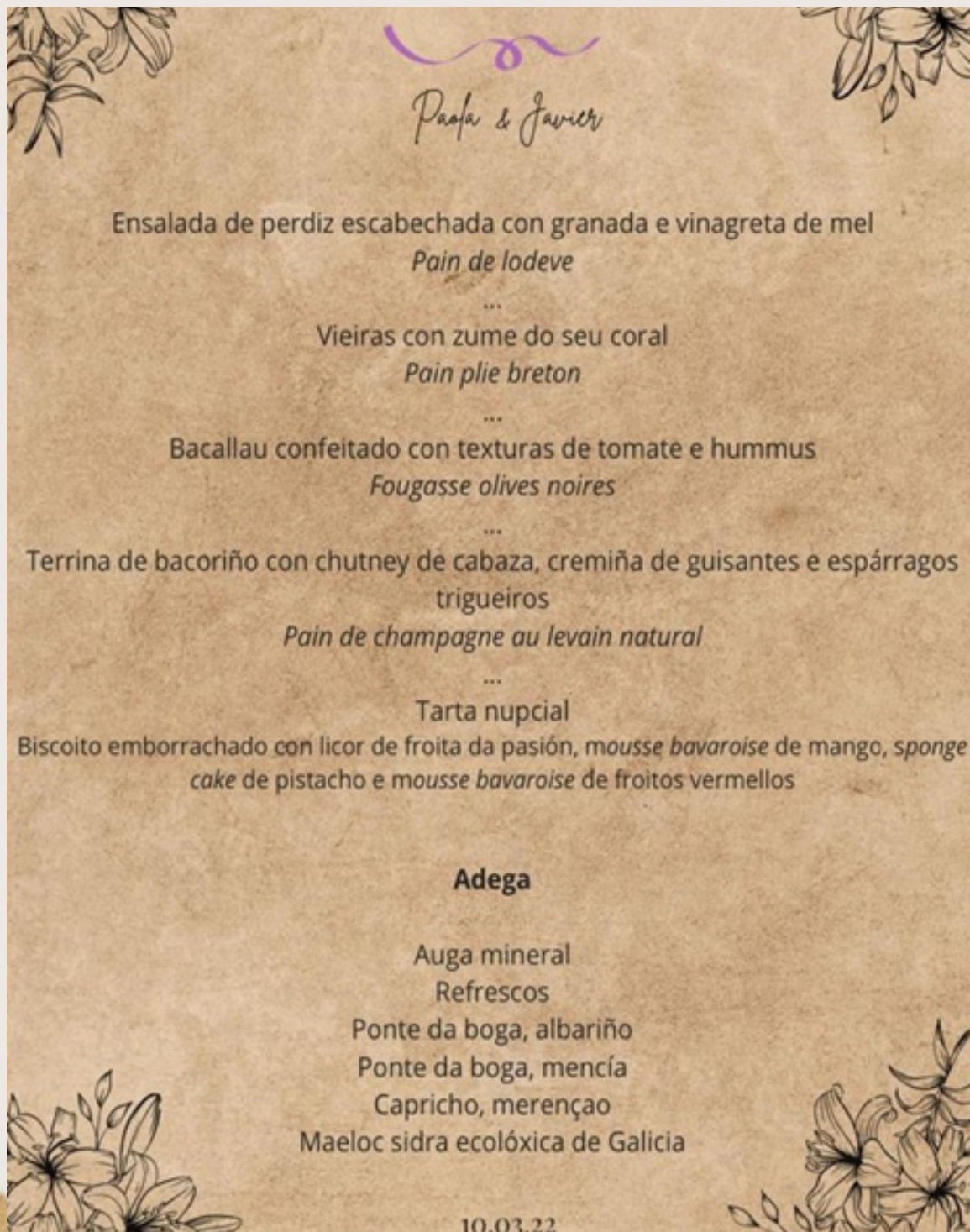
Ademais contamos coa colaboración do alumnado dos ciclos de perruquería e estética, impartidos no IES 12 de outubro. Así que podedes imaxinar,... todo estaba organizado co mais mínimo detalle.

Aquí desvelarémosche todos os segredos que o alumnado do IES VILAMARÍN tiña reservado para os noives e tódol@s convidad@s.

O alumnado de servizos e restauración, desde o ciclo básico ata o ciclo medio e superior, encargouse de recibir ós convidad@s con deliciosos cócteles e petiscos, como antesala do que viría despois. Eso non era todo, tiñan preparado un comedor de luxo para sorpresa de tod@s.

As flores pintaban todo de color, ahí tamén estaba presente o noso CM de Xardinaría e Floraría.

Minuta deseñada polo Ciclo superior de Xestión de aloxamentos turísticos.



Na elaboración dos platos participaron todos os ciclos de cociña, desde o CB de Actividades de Panadaría e Repostaría ata o CS de Dirección de Cociña.



Aínda que todos sabemos que o acompañante ideal dos nosos pratos é o pan, por suposto a cargo de 1º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría e o seu profesor Manuel Cordido.



Podemos dicir que o noso alumnado de 2º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría, despediu a súa formación en aula coa participación neste evento excepcional.



Como en tódalas vodas se hai un elemento principal na celebración, ésa é a "tarta de voda". Ésta foi deseñada e elaborada polo alumnado de 2º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría co seu profesor Carlos Martínez. Ésta consistía nun biscoito de pistacho emborrachado con licor de froita da paixón e mousse babaroise de mango e froitos vermellos...

**TODA UNHA
DELICIA!!!**



Pero os comensais tiñan outra sorpresa para o café: trufas Red Velvet elaboradas polo CS de Dirección de Cociña e Natalia.

Eso non era todo, tamén nos agardaba unha apetitosa e colorida "mesa doce". O alumnado de 2º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría coa súa profesora Rosa Celi, e o CB de Actividades de Panadaría e Pastelaría coa súa profesora M^a José, se ocuparon de que nada faltara nela; tiñamos semifríos de queixo, suspiros, cupcakes, amorodos recubertos de chocolate, minitartas de amorodos e chocolate, bizcoletas de biscoito e chocolate branco, piruletas de galleta, ...

TODO UN MUNDO PARA PERDERSE



Pero os convidades non marcharon cas mans vacías, levaron un recordo deste día tan especial.

Preguntádesvos que era???

Un paquetiño de xabóns orgánicos elaborados polos alumn@s do CS de Xestión de aloxamentos turísticos.



Como en tódalas vodas o baile puxo o broche final a este maravilloso día ...

**Repetiremos!!!
Seguro!!!!**



CURSOS PARA PERSOAS DESEMPREGADAS

AFD



Un ano máis volveron as Accións Formativas para Desempregados (AFD), e este ano tivemos no IES Vilamarín un curso básico de **cociña** e un de **xardinería e floraría**.

No curso de cociña están 10 alumnos elaborando xunto cos profesores de Vilamarín todo tipo de cousas.

E remataron con pratos combinados e racións cos profesores Isabel Sánchez e Ivan Antelo.

Comezaron Natalia Salgueiro e Natividad Neira con tódolos procesos de preelaboración e conservación de alimentos.

Seguíronlle Ma José e Jacobo Hermida cos módulos de técnicas culinarias.

Ademáis dos módulos prácticos impartíronlles clases Raquel Abeledo, Rocío Pérez e Paz Senande nos módulos teóricos.

Nos módulos de xardinería e floraría os mestres foron Fernando Roca, Manuel García, Marcos Otero, Paz Senande e Ramón.



Encargouse da xestión de ámbolos dous cursos Rocío Pérez e Gonzalo Abal e Marcos Otero coordinaron as Formacións nos Centros de Traballo.



Despois de tres meses de clases diarias xa están listos para realizar o módulo de prácticas, que realizarán en distintas empresas da zona de Ourense.

Algunhas das elaboracións que se fan no módulo de racións, como brochetas de boqueróns, cabaciños en tempura ou croquetas de distintos sabores.





Algúns dos alumnos de xardinería e floraría acondicionaron diferentes espacios do IES Vilamarín. Con elementos de distinta natureza crearon xardíns no que mesturaron as plantas con arbustos, pedra e madeira.

Tamén fixeron poda en árbores, cousa un pouco máis complexa que os leva a utilizar material para subir e suspenderse nas copas das árbores. É de alto risco este traballo!!



Co espacio do que dispoñemos no IES Vilamarín estiveron todos atarefados, cortando herba, repasando os bordes con desbrozadora, acondicionando invernadoiros, adaptando o semilleiro para plantar despois, un traballo complexo pero gratificante na natureza.





EN TERRA DE MENCINEIROS

O IES DE VILAMARÍN CONSEGUE UN NOVO PREMIO DE 19.170€
PARA O PROXECTO DE INNOVACIÓN NA FORMACIÓN
PROFESIONAL "EN TERRA DE MENCINEIROS".



Este novo proxecto pretende ser a continuación do proxecto premiado o curso pasado “Xabóns en Terra de Menciñeiros”, pensado en elaborar xabóns para detalles de benvida en hoteis con herbas autóctonas de Galicia. Neste novo proxecto elaboraremos, ademais de xabóns, xampús sólidos, xeles e outros produtos de benvida para hoteis elaborados a través de oleatos e infusionados con herbas de Galicia.

Con este novo traballo queremos apostar pola inclusión e a igualdade entre persoas, a sustentabilidade, a colaboración con empresas da nosa Comunidade favorecendo a economía circular e por tanto apostando pola creación de produtos innovadores que poidan ser comercializados polas empresas colaboradoras ou por hoteis e casas rurais de Galicia.



O noso grao de area pola inclusión e a igualdade entre persoas queremos poñelo a través do etiquetado dos produtos en braille grazas á nosa colaboración coa ONCE. Apostamos por produtos que favorezan a economía quilómetro cero para conseguir uns produtos máis ecolóxicos e sostibles, porque queremos que o noso alumnado comprenda que o seu futuro profesional terá que ir sempre ligado ao coidado do medio e á sustentabilidade e que isto non supón un produto máis caro senón algo mellor, diferente, máis valorado polo seu cliente e máis sustentable.



Neste senso, apostaremos pola fabricación de produtos de benvinda feitos con aceite de oliva de Galicia, mel de Galicia, leite ecolóxica de Allariz, soro de leite, viño da Ribeira Sacra, cervexa , sidra natural ou auga das Burgas de Ourense, a través da nosa colaboración con empresas como aceites Abril, Cosecha de Galicia pertencente á Corporación Hijos de Rivera, Coleia, ou Queixería Airas Moñiz.

Quixemos tamén incluír algo tan noso como é Artesanía de Galicia, colaborando con un artesán de San Andrés de Teixido que nos elaborará “sanandresiños” para que o noso produto se poida converter tamén en un posible regalo que os turistas leven para as súas casas como recordo da nosa terra.

Pretendemos tamén que o noso proxecto sexa o máis colaborativo posible e por iso contaremos coa participación de outros centros galegos como o CIFP As Mercedes de Lugo que se encargará do deseño da identidade corporativa do produto, o IES Antón Losada Diéguez da Estrada que deseñará un secadoiro para os produtos e o CEE Manuel López Navalón de Santiago que deseñará os envases de presentación dos produtos con materiais ecolóxicos.



Esperamos que vos guste!

OU-ICCW-22

DEPUTACIÓN DE OURENSE ® OURENSEICCWEEK



SEMANA DAS INDUSTRIAS CULTURAIS E CREATIVAS

A finais de abril celebrouse a oitava edición da Semana das Industrias Culturais e Creativas (ICC Week), organizada pola Deputación do Ourense. No xoves 29 de abril, adicado a gastronomía, os protagonistas foron destacados profesionais do sector da restauración da nosa provincia. Todos eles comparten ademais da paixón pola hostalaría, o feito de terse formado no IES de Vilamarín.

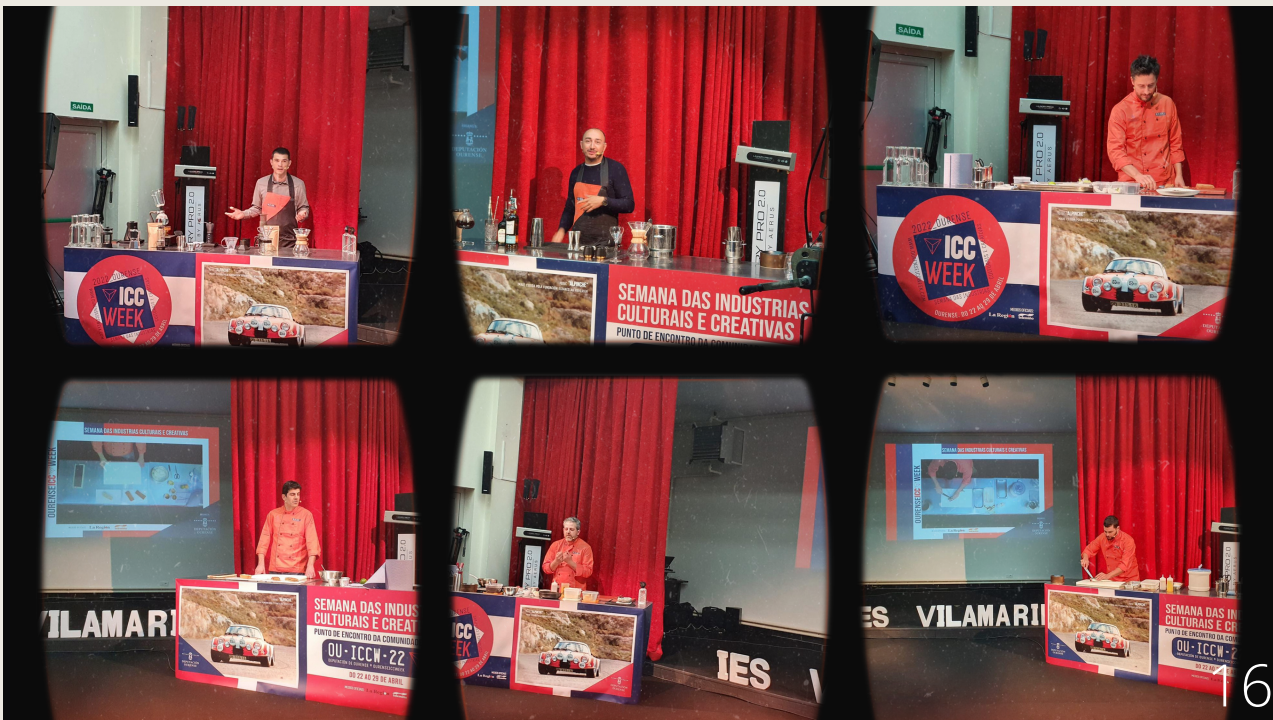
**WILLY GÓMEZ**PROPIETARIO DE MOON 93 E
ASTRO CAFÉ ROASTERS**FRAN DOMÍNGUEZ**PROPIETARIO E CHEF CAFÉ
PACÍFICO**DANIEL GUZMÁN**PROPIETARIO E CHEF
RESTAURANTE NOVA**MARTÍN SOUSA**PROPIETARIO E REPOSTEIRO
CONFITERÍA MILHOJAS**MIGUEL GONZÁLEZ**PROPIETARIO E CHEF
RESTAURANTE MIGUEL GONZÁLEZ**DAMIÁN SEIJAS**COFFEE AMBASSADOR DE
NEXPRESSO

Na volta ao instituto, todos resaltaron a importancia da formación nas súas vidas. E aínda que a maioría confesaron non ter sido bos estudantes, si recoñeceron que a formación marcou a súa forma de traballar. Moitos deles fixeron alusión a como, ensinanzas que no momento parecían teóricas e pouco útiles, ao facerse cargo do negocio familiar, ou montar un negocio propio, tornáronse imprescindibles. Tamén valoraron a importancia dos idiomas e de traballar noutras empresas antes de emprender a súa propia. Recordaron con agrado a moitos dos seus profesores e tamén as aprendizaxes que máis os marcaron na súa posterior traxectoria.

A xornada comenzo cunha mesa redonda na que os 6 restauradores falaron das súas experiencias, tanto escolares coma profesionais.



E despois de un montón de anécdotas, vivencias e bos consellos, cada un deles fixo unha demostración do seu bo facer. É un orgullo para o noso centro coñecer do que son capaces a onde chegaron os nosos alumnos.



Modesto Varela, un exemplo a seguir

Alumno das primeiras fornadas do IES Vilamarín da familia de agraria, compatibiliza os traballos de xardinería cos de xestión de recursos naturais, ademáis da poesía. Incondicional e apaixonado do seu traballo, fálanos del e das súas experiencias en Vilamarín para animar ós alumnos.

VXSN- En qué estás traballando nestos momentos?

MD- A miña vida profesional desenvólvese entre o concello de Chantada no que levo 25 anos traballando como encargado de parques e xardíns, e as empresas que teño, unha é miña e outra téñoa a medias co meu irmán.



VXSN- Eres o responsable de toda esa área no concello?

MV- Si, despois está por enriba a conselleira e o alcalde. Dende 2002 levo esa área. E despois teño unha empresa que é Verdechán sl e Billó sc, desta última son socio ó 50%.

VXSN- Estiven investigando e Billó dedícase á xestión de soutos e pumaradas, qué é unha pumarada?

MV- Son extensións de maceiras, nós hoxe estamos xestionando en torno a 55 hectáreas entre soutos e mazairas, e todo en ecolóxico. Hai extensións que son nosas e outras que as temos arrendadas. Facemos toda a xestión de limpeza e intervencións manuais como a poda ou desbroces. Temos moitas en pastoreo, con ponis e ovellas ecolóxicas, son as mellores desbrozadoras... jajaja



VXSN- Cómo levas o de compaxinar os dous traballos?

MV- Ben, non teño exclusividade co concello asique polas mañás fago as horas que me corresponden na pública e polas tardes dedícollas ás miñas empresas, ademáis temos unha brigada de xente de entre 6 a 8 persoas e ademáis meu irmán, que está pendiente desas cousas. Ademáis eu son o que lles prepara a maquinaria e ferramentas para cada un dos traballos que teñen que facer, esto tamén o fago no concello, vou un anaco antes de empezar a xornada e preparo todo para a que a xente saia a traballar. Esto de ir tan cedo posiblemente sexa un caso raro... prefiro facer así para estar tranquilo.

Polo demáis levo ben, teño dous fillos e podemos conciliar, somos como un equipo.



VXSN- E falando de Vilamarín, qué te levou a estudar agraria? antes facías referencias a que túa nai xa se dedicaba ó campo pero qué te levou a ir a Vilamarín?

MV- Eu sempre tiven inquietudes pola natureza, aínda acabo de rematar agora unha edición dun poemario sobre a natureza, no inverno e nos tempos libres dedícome á poesía.

Cando rematei EXB non o tiña moi claro e o director do centro díxome “vas a Guísamo que teño alí un amigo para matricularte” alí hai un centro de horticultura, cheguei alí e xa estaba completo e metínme en Monforte en escola de Capacitación Agraria para ser capataz agrícola, e bueno, eu xa tiña en mente todo iso pero o meu era máis hacia o arte, a creación, as plantas. E logo sí que o tiña claro, ir para Vilamarín, fun o único da promoción, ou dos poucos que viñan de Monforte. E despois de Vilamarín aínda fun a Peritos a Lugo, pero ahí só estiven un ano, aprovei tres e plantei. Na miña casa facíase moito esforzo económico para que eu estivera alí pero eu xa prefería traballar.

VXSN- Os estudos fixéronche unha boa base de coñecementos?

MV- Mira, pra min é fundamental a formación, eu son dos que digo que sin teórica non hai práctica, primeiro temos que saber o que vamos a poñer en práctica. Eu din moitos cursos de agraria, e sempre que os fixen, digo que é importantísimo a formación, para querer emprender, para calquer cousa. Despois coa práctica colles experiencia. Pero eu sempre lles digo os que están a traballar comigo que hai que aprender para despois practicar. De tódolos xeitos o principal é ser persóna e despois querer facer as cousas con ilusión e ganas.

VXSN- Qué che queda grabado de Vilamarín?

MV- Pois cheguei o mesmo día que Xenxo ou Alberto Otero, eramos dos primeiros en chegar ó internado. Pasei moi bos momentos, os partidos de fútbol, a min gústanme tódolos deportes, dos “rollos” que tiveche coas chicas, dos compañeiros... Pepita tamén foi compañeira miña, e Eva Penedo tamén, mira cantos están aínda agora ahí. E moitos que xa estaban dando clase como o Pose ou Eduardo, e coidadoras como Charo, Pili ou Eva... O colexio era como unha familia, porque non había moitos alumnos e conocíamos todos.



VXSN- Dime pros e contras de traballar no campo

MV- Home, eu sempre digo que tes que facer algo que che guste, traballar no campo non ten ningunha contra, ningunha. Onde vas a estar mellor que nun medio natural que te rodea, os árbores, a natureza, páxaros... todo. Qué mellor que traballar ó aire libre, se chove, pois non pasa nada, abrígaste. Todo é beneficioso, traballar no campo da inmesa satisfacción, estás traballando con seres vivos, a paisaxe... non pode pedir máis; tranquilidade e sosego.

"Todo é beneficioso, traballar no campo da inmesa satisfacción, estás traballando con seres vivos, a paisaxe... non pode pedir máis; tranquilidade e sosego."

VXSN- Qué lle aconsellarías á xente para traballar no campo?

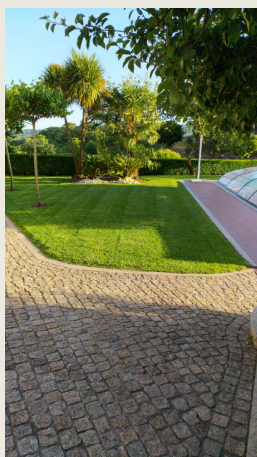
MV- Pois que quero que vexan que o campo é prioritario, é dicir, do campo sae todo, queremos viño? sae do campo, queremos leite? sae do campo, queremos auga? sae do campo. Buscar iniciativas, cómo emprender, poder conciliar, non coma antes que se traballaba de sol a sol. Temos que buscar maneiras, asociarnos, crear cooperativas... o primeiro é formarse e despois practicar e coller experiencia.

VXSN- Hai moito traballo no teu sector? e está ben remunerado?

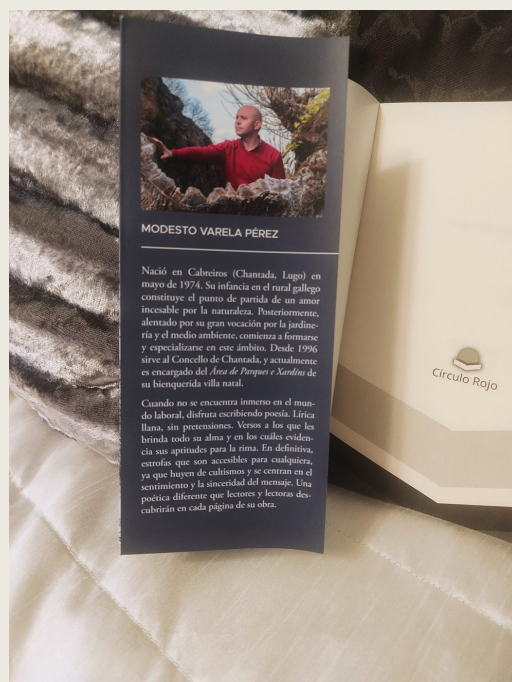
MV- Traballo hai moito, remunerado... podía estar moito máis. Eu digo que a xente podía ganar máis e estar mellor. De tódolos xeitos agora está subindo todo o material e ata ó empresario lle costa. Pero traballo, eu teño que deixar porque non dou.

VXSN- Si puideras cambiar de profesión, cal escollerías?

MV- Aínda que mo preguntaras cen veces, seguiría escollendo a mesma. Tamén me gusta a cociña, gustame innovar e facer as miñas cousiñas, pero sabes o que me gusta da cociñar? facelo con tempo. Volvería ó mesmo, acórdome que con 11 ou 12 anos tiven o soño que era xardiñeiro, e mira, un soño cumprido. Nos sei si é sorte pero... a sorte hai que busca.



Moitas gracias por esta conversa tan amena, temos que ir a tomar uns viños e seguir falando porque coa paixón que falas do teu traballo vale a pena seguir aprendendo de ti. Deixounos unha sorpresiña que próximamente se poderá mercar nas librerías...



HIDROMEL e SIDRA

HIDROMEL

Como o curso pasado nos gustou tanto a experiencia elaborando un Vermú artesanal, este ano quixemos continuar coas bebidas fermentadas explorando co Hidromel e a Sidra.

O alumnado de **1º CM Servizos Restauración** puxose mans a obra, para preparar unha das bebidas fermentadas que primerio consumiu o ser humano.

Según algunha documentación, incluso antes que a cervexa.



O hidromel, como indicamos, é unha bebida fermentada, e a súa elaboración é moi sinxela, fundamentalmente consiste na mezcla de dous ou tres ingredientes, dependendo se temos ou non moita paciencia.

Eses ingredintes son:

Auga (2 litros).

Mel (1 kg).

Fermento (2,5 gr).

Podemos lograr un hidromel sen incorporarlle o fermento, pero como indicamos, o proceso de fermentación será máis longo. Con fermentos obteremos o hidromel en un mes aproximadamente e sen eles, tardaremos como mínimo 2 meses e medio para degustar a nosa bebida.

Una vez mezclada a auga, mel e fermentos, debemos deixalo repousar durante 1 mes, dentro dunhas botellas, a poder ser opacas e nun lugar temperado, entre 12 e 20 grados. Na boca da botella, colocaráselle unha válvula para que saia o osíxeno do interior pero non entre.

Existen "airlocks" que fan esa función, pero como en Vilamarín como moi apañados, inventamos algo artesanal, uns globos, os cales lle facemos dous buratiños con un alfiler.

Nas fotografías a continuación ides observar, a bebida sen fermentar (cos globos desinflados), e durante o proceso de fermentación (cos globos inflados).



Sorprendentemente durante o proceso de fermentación, convertense os azucres da mel en alcol, ao mesmo tempo que se produce CO₂ e tamén calor.

Neste caso coa axuda de fermentos, pero en moitas outras bebidas fermentadas, conseguese de forma natural.

Ao finalizar o proceso obteremos unha bebida de aproximadamente 7 grados, pero unha Hidromel pode chegar a alcanzar os 15 grados. Iso dependerá das proporción de mel/auga que utilizemos para a nosa receita. Máis mel e menos auga, maior grado alcolico.

Para finalizar, o Hidromel, embotellado e servido.



SIDRA

A sidra é unha bebida alcolica fermentada que se elabora partindo do zume de mazás ou peras. No noso caso, utilizamos mazás, fóra de tempada, xa que a elaboramos no mes de Maio. Utilizamos mazás Golden, Granny smith, Fuji e Red (ningunha sidreira).

Para a extracción do zume utilizamos a prensa e para a fermentación, as mesmas botellas e co mesmo sistema de "airlocks".

Podemos utilizar o mesmo método que o hidromel, fermento para acelerar o proceso ou sen el para a súa fermentación de xeito natural.

Ao final acadamos unha sidra exquisita!



ESTEREOTIPOS E PREXUÍZOS LINGÜÍSTICOS: A SÚA REPERCUSIÓN NOS USOS

Falar unha lingua é algo máis que utilizar unha ferramenta para comunicarse con outros, é a tarxeta de presentación como cidadán dun determinado territorio e pertencente a unha determinada cultura. Cada grupo humano elaborou ao longo de séculos a ferramenta que lle posibilita relacionarse cos seus: o seu idioma; e fíxoo á súa imaxe e semellanza, é dicir, elaborou un sistema que lle permite canalizar a súa

maneira de interpretar e representar a realidade na que se move. En palabras de Claude Hagège "os idiomas son un reflexo da inmensidade dos costumes e das formas de vida que constitúen o mundo, son como ventás a través das cales as poboacións humanas poñen o universo en palabras". Por isto a lingua constitúe un dos elementos básicos de identidade de calquera individuo ou comunidade e, como tal, o seu maior patrimonio.

Precisamente porque as linguas son o reflexo das sociedades que as falan están suxeitas a unha serie de consideracións (negativas ou positivas) que nada teñen que ver coa propia lingua e si coa realidade social e política da comunidade lingüística á que representan, é dicir, que existen unha serie de tópicos que aplicamos ás linguas porque son a imaxe que temos do pobo que as fala. Son os estereotipos ou prexuízos lingüísticos (o francés é a lingua do amor, por exemplo).

*"é máis fácil
destruir un átomo
ca un prexuízo"
Albert Einstein*

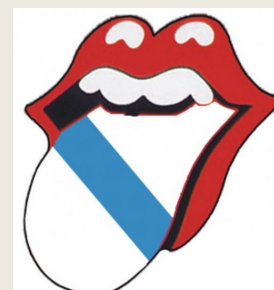


Os prexuízos lingüísticos son valoracións negativas sobre unha lingua ou sobre os seus falantes que provocan o seu rexeitamento e que teñen por obxecto manter unha situación privilexiada dunha lingua con respecto a outra o que, lóxicamente, implica unha discriminación. Estes prexuízos son adquiridos no proceso de socialización do individuo a través das familias, o profesorado, os medios de comunicación e o grupo de iguais.

No caso do galego, a existencia de estereotipos sobre os galegofalantes e os prexuízos sobre a lingua galega ten unha orixe histórica. En Galicia hai dúas linguas, unha propia, creada aquí polos galegos, e outra que trouxo a coroa de Castela e que ao longo da historia impuxo nos ámbitos relacionados coa política, co poder e coa cultura, desprazando o galego de todos os espazos importantes dentro da sociedade e relegándoo a usos familiares e informais. Esta situación deu lugar ao estereotipo de “falante galego”, exactamente igual que cando se crean estereotipos racistas ou sexistas sobre calquera outro grupo social. Este estereotipo incluía características como: vivir na aldea, ser inculto/a, ser pobre, ter un baixo nivel de estudos...

Os prexuízos cara ao galego son varios e de diverso tipo, algúns veñen de hai moitos anos (o galego non serve para a cultura, por exemplo) e outros teñen unha orixe máis recente e xurdiron ao se demostrar a invalidez daqueles e como reacción á presenza que o galego acadou coa chegada da democracia a ámbitos que antes lle estaban vetados. Un sector da sociedade galega, que é refractaria á lingua de Galicia e non acepta a presenza do galego, vería normal a substitución lingüística, por iso segue a espallar absurdos sobre a lingua que, sobre todo a través dos medios de comunicación, callan na sociedade (galegofalante ou non) e provocan situacións como a de ter que xustificar o obvio: por que falamos en galego? Preténdese estender a idea de que os que falan galego en Galicia son “raros” e que o normal é falar o castelán e con isto conseguir a definitiva substitución do galego polo castelán.

E por qué son raros os galegos que falan galego en Galicia?



Poderíamos enumerar moitos prexuízos sobre a lingua galega e os seus falantes...

que se é de mala educación contestar en galego a quen nos fala en castelán, que se non compensa aprender unha lingua que ten poucos falantes, que se nun mundo globalizado o galego non ten cabida... Algúns vanse superando porque a realidade evidencia a súa falsidade pero outros (como o da imposición) son aceptados por moitos galegos, incluso se son falantes de galego.



MASA PARA EMPANADA

Dificultade: fácil

Tempo: 15 min



INGREDIENTES

Fariña 1 kg

Aceite xirasol 400ml

Leite 400ml

Sal 20grs

Pimentón 15grs

Ovos 1 unid (só para
pintar)

Farsa 500grs (carne,
panceta, chourizo, cebola)

ELABORACIÓN

Amasamos todos los ingredientes partindo dun volcán coa fariña.

Repousar 10 minutos antes de estirar.

Elaborar a farsa (refogar a celoba en aceite de oliva, incorporar a carne, panceta e o chourizo.

MONTAXE

Estirar a metade da masa, engadir a farsa e tapar a empanada coa outra metade da masa estirada.

Pinchar a masa.

Pintar con ovo antes de fornear. 27

Petit déjeuner francophone!

Vous saviez que 287 millions de personnes parlent français et qu'il est présent sur tous les continents du monde?



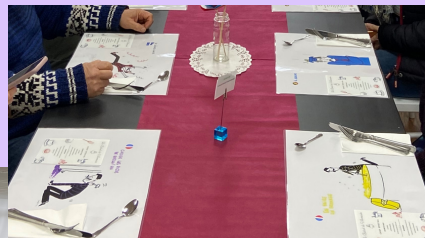
En effet la langue Française traverse les frontières et est le vecteur de la diversité culturelle, linguistique, historique francophone.

Pour promouvoir le français, l'OIF, dispositif institutionnel met en œuvre une coopération politique, éducative, économique et culturelle au sein des 88 Etats et gouvernements de l'Organisation internationale de la Francophonie (OIF).

ORGANISATION
INTERNATIONALE DE
la francophonie



Alors pour fêter la semaine de la Francophonie, qui, cette année s'est déroulée du 12 au 20 mars, les enseignants de français, de services et de boulangerie-pâtisserie et leurs élèves (CM de boulangerie-pâtisserie et de services en restauration) avons organisé un petit déjeuner pour faire découvrir cette diversité culturelle d'un point de vue gastronomique.



Pour la thématisation de la cafétéria, la bibliothèque nous a aidé dans la confection des affiches, des drapeaux, des éléments de décoration. Les convives pouvaient lire sur leur set de table des expressions francophones et s'entraîner avec les nos grâce à des virielangues.

Une fois à table nous avons pu profiter d'une variété de mets en service buffet comme les waffles, les croque-monsieur, des crêpes salés ou encore de succulents cocktails inspirés du monde francophone. Mais tout cela, je vous laisse le découvrir en images!



Merci à toutes et à tous! À l'année prochaine et n'oubliez pas de nous suivre sur notre page Facebook et IG!

De camiño a...



Deixámosche adiviñar os destinos das mobilidades levadas a cabo polo noso profesorado no curso 21-22.

O que sí che podemos dicir é que cada viaxe foi unha experiencia que repetirían sen dubidalo!!

“APRENDER para compartir, inolvidable, necesario, cultural, productivo, coñecemento, crecemento” tantas palabras que definen a experiencia vivida polo noso profesorado.

Pero se afondamos nas testemuñas vemos que todas estas experiencias teñen un denominador común: o enriquecemento que supuxo tanto a nivel persoal como laboral.



Cofinanciado por la Unión Europea





As mobilidades Erasmus+ brindanlle, tanto a alumnado como a profesorado, a oportunidade de afondar a súa formación a través de intercambios culturais dentro dun contexto profesional a vez que melloraron as súas competencias lingüísticas en idiomas estranxeiros.

Ademáis de aportar cambios na súa propia práctica docente e compartir os coñecementos adquiridos co seu alumnado, estas mobilidades permitíronlle ao centro ampliar a súa rede de empresas no estranxeiro para futuras mobilidades de alumnado e profesorado.



Pero non acaba aquí a nosa viaxe porque nestes días está de volta o noso alumnado dende Italia e Portugal onde fixeron a FCT. Compartiremos a súas experiencias nas redes do centro.

E nas vindeiras semanas, tres profesoras decidiron repetir a experiencia. Así que non te despistes e visítanos en Facebook e IG.

Se tes algunha pregunta acerca das mobilidades envía a túa consulta a ies.vilamarin.mobilidade@gmail.com

Éste é o último número da edición de Vilamarín
Xsperta News do curso 21/22.

Esperamos que para o curso que vén teñamos
as mesmas ganas que nestes dous últimos anos
onde quixemos demostrar en formato noticias
o que se vai facendo no IES Vilamarín, contando
co apoio e esforzo de mestres e alumnos.

Bo verán para tod@s!!

Queremos darlle as gracias ós profesores que
voluntariamente fixeron posible que o xornal vise a luz.

Paz Senande

Rosa Celi Mouteira

Rocío Pérez

Raquel Abeledo

M^a José Rodríguez

Alba Quintas

Iván Antelo

Francisco Vidal

Gonzalo Abal