

# Jornadas de gastronomía francesa en el IES do Milladoiro

Un jurado valorará los platos elaborados por el alumnado // La cita es mañana a las 12

MAR TOLEDO  
Ames

La gran cantidad de actividades culturales y extraescolares que se impulsan desde el Instituto do Milladoiro caracterizan su desarrollo educativo en todos los aspectos, en mayor medida en el ámbito de adquisición de valores y comportamientos por parte de su alumnado. La próxima cita tiene que ver con la gastronomía francesa y se llevará a cabo mañana, viernes 15 de abril.

El departamento de francés organiza, por tercer año consecutivo, las Jornadas Gastronómicas Francesas, en las que incluirán platos de otras culturas. La actividad tendrá lugar en la biblioteca del IES do Milladoiro y en el corredor en horario de 12.30 a 12.50 horas. Las personas interesadas en participar o en recibir más información pueden contactar con el IES do Milladoiro en el teléfono: 881 959 514. Según explicaron desde el depar-

tamento el alumnado deberá escoger una receta en francés entre un conjunto de ellas facilitadas por las propias profesoras. También tendrán la opción de buscarlas en internet.

A continuación los escolares tendrán que poner las instrucciones de las recetas en prácticas. Con anterioridad deberán traducirlas, en clase o en casa. La actividad arrancará en la tarde de hoy con la preparación de los platos en grupos, de dos o tres personas, "xa que se trata dun traballo colaborativo", y añadieron desde el departamento que "excepcionalmente os grupos poderán estar formados por máis persoas e admítese a participación individual".

Cada uno de los platos debe presentarse acompañado de una ficha en francés en la que aparezca el nombre de la receta y alguna información como preparación, tiempos, los ingredientes y cantidades.

En la jornada de mañana, en la biblioteca, los participantes mostrarán sus pla-



Un grupo de alumnos del instituto amiense. Foto: IES

El departamento de Economía impulsa la participación en un programa del BBVA

tos y serán valorados por parte de un jurado compuesto por miembros del personal no docente, del profesorado y de la Dirección. El alumnado podrá juzgar los platos preparados por el profesorado.

La organización espera contar con cien platos elaborados por el alumnado. "Na súa maioría serán receitas de cocifiña francesa, pero haberá tamén unha representación de pratos

doutros países", aclararon. Habrá 3 premios: los dos primeros a la cocina francesa (25 y 15 €) y el tercero a la categoría *Cocifiñas do mundo* (10 euros).

**TALLER DE ECONOMÍA.** El departamento de Economía del IES promueve la participación del alumnado de 2º de ESO en el taller *Valores de futuro*, un programa de educación financiera del BBVA para fomentar la reflexión y el debate en el aula sobre valores asociados al buen uso del dinero. "O resultado é un proxecto dun orzamento para unha saída escolar", indican desde el instituto.