

ressò mont-rogenç

LA MONT-ROGENCA NÚRIA CALLAU ANGUERA 1R PREMI IMPULSFP DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA A L'EXCEL·LÈNCIA DOCENT

Miquel Anguera, “Beatet”

08-07-2024



Tal com anuncia el títol, la nostra convilatana Núria Callau ha obtingut el Primer Premi ImpulsFP, al millor projecte d'Excel·lència en PF1, en la seva 4a edició, que atorga el Servei Territorial d'Educació de Tarragona, de la Generalitat de Catalunya (amb cofinançament de la Unió Europea), d'aquest darrer curs 2023-2024. El projecte guanyador, amb el llibre “El gust de saber: Gent Gran, petites receptes”, que ha estat premiat li fou lliurat el propassat 26 de juny.



“Els premis ImpulsFP són un concurs territorial que pretén mostrar les millors iniciatives emprenedores i innovadores de l'alumnat dels ensenyaments professionals de Catalunya. Així mateix es fa un reconeixement a la tasca docent a través de les iniciatives que porten a terme en els centres, estimulant el treball per projectes, l'acció tutorial, la inclusió... En definitiva millorant la qualitat de l'ensenyament”.

La Núria, professora tècnica del PFI-PTT, impulsora del projecte junt amb Xavi Comós, és “Docent del PFI-PTT d'Auxiliar d'Hoteleria: cuina i càtering”, a l'INS Pere Martell de Tarragona (més conegut, potser, per l'antiga “Laboral”).

El llibre d'aquest projecte guanyador, no només són les diverses receptes, sinó que també és la feina del curs 2022-23 dels alumnes PFI-PTT Auxiliars d'Hoteleria: cuina i càtering de Tarragona de l'INS Pere Martell juntament amb l'Associació Gent Gran, Jubilats i Pensionistes "Pere Martell" de Tarragona.

La Núria és professora de cuina, graduada el 1997, amb un Grau Superior de dos anys, i un màster de docència i pedagogia. Aquest projecte guanyador fou presentat a les "Jornades de Qualitat" i millora continua" a Barcelona el novembre de 2023. També fou present a la Fira de l'Oli Nou de Tarragona el 25 de novembre del 2023 i també va ser presentat a la Fira Alimentària, convidats per Prodeca (que és l'empresa pública del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya) sota el paraigua CATALUNYA REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA.

Companys de la Núria en tots aquests projectes PFI són: Xavier Comós , Carmen Lebron i Begoña Elvira, d'Arts Gràfiques

No cal dir que felicitem la Núria i els seus companys per aquest darrer èxit i, sobretot, per la tasca social que duen a terme amb els alumnes que participen del Programa de Formació i Inserció (PFI). Són joves, d'entre 16 i 21 anys, que no han aconseguit el títol de l'ESO i que necessiten una formació adaptada a les seves necessitats específiques per accedir al món laboral o continuar amb estudis post-obligatoris. També va destinat a joves que desitgen adquirir una qualificació professional de nivell inicial en un camp concret. Aquests projectes volen posar en valor la feina dels pagesos, ramaders, pescadors, DOP, IGP, i d'altres agents vinculats als productes alimentaris de les Comarques de Tarragona. Amb la gran feina dels docents de l'INS Pere Martell i el seu esforç, els estudiants no només aprenen a cuinar les receptes tan tradicionals més nostrades, sinó que també desenvolupen un arrelament i valoració pel lloc on viuen i estudien, promovent així una major connexió i respecte pel seu entorn.

Aquest llibre, presentat darrerament, va néixer amb la idea de reunir diverses generacions: els joves del programa de formació i inserció de l'INS Pere Martell del Departament d'Educació i de l'altra, les padrines de l'Associació de la Gent Gran, que varen treballar plegats per preservar les tradicions culinàries de la regió. Quina gran feina que fan!!

Que per molts anys, Núria i companys, pugueu continuar aquesta impagable tasca!! Moltes gràcies!!