

Pan de **maíz** y talla de **frutas**, dos nuevos grandes proyectos

El centro **EFA A Cancela** promociona el medio rural con interesantes y novedosas iniciativas

Su **actividad divulgativa** permite a alumnos de otras escuelas de la comarca conocerles mejor

REDACCIÓN As Neves

El EFA A Cancela es un centro de formación profesional con un gran interés en la promoción del medio rural y, sobre todo, de las mujeres que en él habitan.

En A Cancela se imparten, actualmente, un ciclo superior de administración y finanzas, dos ciclos medios, uno de repostería-pastelería y otro de gestión administrativa; y un programa de garantía social, también de repostería-pastelería.

Muchos son los proyectos que se inician desde EFA A Cancela, junto con empresarios e instituciones. Ahora mismo están trabajando en el Proxecto do Pan de Millo, donde, conjuntamente con empresas panaderas del rural, tratan de recuperar e impulsar la elaboración tradicional y artesanal del pan de maíz con todo lo que ello implica. Que esta iniciativa se lleve a cabo supone retomar el trabajo de la tierra para poder producir la materia prima, el maíz; recuperar la actividad de los molinos de agua y, sobre todo, rescatar del olvido el procedimiento artesanal de elaboración de este producto, con lo que se preserva el mantenimiento de la cultura gallega.

Otra importante actividad que en breve tendrá lugar en las instalaciones de A Cancela en Tortoreos, As

EFA A Cancela se preocupa por la promoción de la mujer rural



Los alumnos de Educación infantil del CRA de Salvaterra durante su visita a EFA A Cancela // D.P.

Neves, es el Curso de Frutart, Técnica de Talla y Decoración de Frutas y Vegetales. Se realizará a lo largo de los días 23 y 24 de abril y lo impartirá la profesora Judit Comes, especialista en técnicas chinas de talla, ambientación y decoración. Sobre este curso enfocado a la especialización de profesionales, se puede encontrar más información en la web www.frutart.com.

Además, María Antonia, directora de EFA A Cancela, está programando una serie de encuentros con alumnos de otros centros educativos que vienen a A Cancela, o bien a los que se acude a visitar en sus propias aulas. A los que se acercan hasta As Neves, les enseñan a elaborar pan,

chocolate y otros productos en el obrador propio del que dispone la escuela. Cuando son los miembros de A Cancela los que se desplazan a otros centros de estudios, también explican a los alumnos en qué consiste el ciclo de panificación y repostería y elaboran algún producto con ellos.

Hace unos quince días, ya han estado en las instalaciones de EFA A Cancela los alumnos de infantil, de 3 a 5 años, del CRA de Salvaterra. Gracias a esta iniciativa educativa, muchos otros niños podrán visitarles también. Próximamente recibirán a alumnos de colegios de Ponteareas.

A Cancela es un centro de formación profesional puntero. Como

muestra de ello, alumnos y profesores llevan todo lo que va de curso 2007-2008 trabajando en un proyecto Leonardo donde colaboran con otros socios de la Unión Europea y que presentarán en el Comité de Regiones de Bruselas, después de Semana Santa.

Instalaciones

EFA A Cancela es un centro concertado de enseñanza reglada donde se imparte una formación profesional específica. Para ello cuentan, entre sus instalaciones, con un aula de informática dotada de 20 ordenadores con conexión a internet y con un obrador con toda la maquinaria precisa para trabajar en panadería y repostería.

Además, como centro que promociona el medio rural, organizan actividades para diversos colectivos, como asociaciones, empresarios del rural y mujeres rurales. A estas últimas ya se les han impartido varios cursos de cocina e informática.

EFA A Cancela, 33 años de historia

El centro educativo Efa A Cancela en As Neves tiene a sus espaldas una larga historia de trabajo formativo. Son 33 los años dando clase en estas aulas. 33 años se dice pronto pero, tal y como cuenta la directora, María Antonia, "son muchos años trabajando en el medio rural y en favor de la promoción del mismo, codo con codo con instituciones y asociaciones".

A Cancela siempre la logrado un elevado grado de inserción laboral de sus alumnos, tanto con el antiguo FP como con los actuales ciclos, superior y medio.

María Antonia asegura que "intentamos formar a los futuros emprendedores del medio rural. Contamos con convenios con diversas empresas de la zona para que nuestros alumnos realicen prácticas". Y hace hincapié en que "nosotros damos formación integral a la persona y mantenemos un contacto muy directo con el empresariado para saber qué formación demandan exactamente en los jóvenes trabajadores".

Y además en abril los alumnos se irán de viaje formativo a Sevilla para visitar y conocer las empresas de la zona.