

Bielza dice que hay que reeducar a la población sobre la importancia de la FP

EFE

ZARAGOZA.- El consejero de Educación y Cultura del Gobierno de Aragón, Vicente Bielza, afirmó ayer que hay que "reeducar" a la población sobre la importancia de la Formación Profesional (FP) y consideró que esta formación es "un campo prioritario" del Gobierno aragonés dentro del panorama educativo.

Así lo manifestó el consejero tras la reunión mantenida ayer con directores de centros de la Región francesa del Tarn y responsables educativos de la Academia de Toulouse, que visitaron también varios centros de enseñanza de Zaragoza dentro del Programa Europeo "Leonardo" en la que recordó la importancia de "dignificar" la Formación Profesional.

El citado programa europeo permite realizar prácticas en alternancia e intercambios para incrementar la calidad y potenciar la Formación Profesional, actividad que se ha pretendido impulsar con la firma de un convenio entre el Departamento de Educación y Cultura aragonés y la Academia de Toulouse.

En total, son quince los centros docentes aragoneses -trece en Zaragoza y dos en Teruel- y varios institutos de la región francesa de Albi-Castres los implicados en estos intercambios, que han permitido crear "una auténtica red transnacional de colaboración", según Bielza.

El convenio establece prácticas en alternancia para alumnos aragoneses y franceses, con el objetivo de "crear lazos de unión que eliminen las fronteras mentales", apuntó Bielza, incrementen su formación profesional y cultural y puedan acercarse al marco europeo de las relaciones laborales y comerciales.

El profesorado también podrá intercambiar experiencias y formación con el país vecino para incrementar la calidad de las enseñanzas ofrecidas en la FP porque, consideró el director general de Educación, Enseñanza Universitaria y FP, Santiago Rodríguez, el colectivo de docentes "no puede quedarse estancado en su centro".

Bielza apuntó que actual Gobierno central "ha hecho una fuerte apuesta por la FP".

Firmado un convenio de colaboración entre ambas entidades

Ibercaja destina 35 millones a programas culturales de la DPH

ALTOARAGON

HUESCA.- El presidente de la Diputación Provincial de Huesca, Rodolfo Ainsa, y el director general adjunto de Ibercaja, Fernando Vicente Tomás, renovaron ayer un convenio de colaboración para la promoción de programas y actividades culturales que se desarrollarán en la provincia de Huesca durante este año.

Según este convenio, la entidad de ahorro destinará 35 millones de pesetas para la celebración de los diferentes actos culturales organizados por la DPH.

El Festival Internacional de las Culturas Pirineos Sur, el Festival Internacional en el Camino de Santiago, el curso de música de Panticosa, el Festival Internacional de Fotografía Huesca-Imagen, los cursos de gastronomía, o los cursos Pirineos de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, son algunos de los acontecimientos en los que se invertirá el dinero del convenio, que este año, además, recoge la publicación por parte de la DPH de un libro sobre la figura del Conde de Aranda, y en cuya financiación participará también la entidad bancaria.

Tras la firma, Fernando Vicente destacó la voluntad de Ibercaja



Un momento de la firma del convenio entre Ibercaja y la DPH.

de apoyar "estas manifestaciones culturales que sirven para evidenciar las posibilidades y el potencial cultural que tiene la provincia de Huesca". Por su parte, el

presidente de la DPH agradeció a la entidad de ahorro su desvelo por la provincia de Huesca y su inversión "en eventos culturales en el Alto Aragón".

De la Cámara a la cocina

Cámara de Comercio e Industria de Huesca. Comisión de Turismo y Hostelería



Santi
SANTAMARCÍA.
Restaurante
El Racó de Can Fabes
Tres estrellas Michelin

Salón de Actos

Cámara de Comercio e Industria de Huesca

Lunes, 17 de mayo, a las 19,30 horas

Entrada libre. Limitada a la capacidad del aforo

Cena-coloquio

21,30 horas. Restaurante Las Torres

Retirada de invitaciones Cámara de Comercio



HUESCA



SO

ONTANO

Alto Aragón

HUESCA Y LA COCINA DEL SIGLO XXI