

Nuestro programa de educación ambiental despierta interés

Expertos en el cambio climático visitaron las experiencias del programa Ecoescuela en el Colegio GSD Las Rozas

Un grupo de técnicos relacionados con el medio ambiente visitaron el Colegio GSD Las Rozas para interesarse por nuestro programa de educación ambiental. La iniciativa estuvo enmarcada en la visita que Técnicos de la Unidad LIFE de la Comisión Europea realizaron recientemente a Las Rozas con el fin de evaluar la ejecución técnica y financiera del proyecto LIFE "Las Rozas por el Clima". Durante su recorrido por nuestro Centro, estuvieron acompañados por el director José Luis Pérez, y profesoras que les mostraron el huerto escolar y el ecorrincón, y le explicaron los diversos proyectos del programa Ecoescuela y las acciones sobre reciclaje.

Junto a Santiago Urquijo, técnico de la Unidad Life de la Unión Europea, estuvieron Eva García, técnico de ADEAC, organización Internacional privada sin ánimo de lucro responsable del proyecto Ecoescuelas; Juan Vicente, técnico responsable del área de Entorno Natural de la Concejalía de Vías Públicas, Entorno Natural y Embellecimiento Urbano; Eduardo González, técnico de la Oficina de Cambio Climático de Las Rozas; y Marta Rodríguez, técnico de la Oficina de Cambio Climático de Las Rozas.



El técnico de la Unidad Life de la Unión Europea, Santiago Urquijo, durante la visita a GSD Las Rozas (arriba en el centro de la imagen y al lado en medio de dos profesoras de la Escuela Infantil).



Alumnos de GSD Las Suertes se inician en el universo "gourmet"

Los alumnos de 5.º de Primaria de GSD Las Suertes han participado en el Taller de los Sentidos, un área de clases interactivas, concursos y degustaciones del Salón Internacional del Club de Gourmets, cuya XXV edición se ha celebrado del 11 al 14 de abril en IFEMA, gracias a la iniciativa del Grupo Norteños. Durante las cuatro mañanas de la Feria, Íñigo Pérez, jefe de cocina del restaurante Urrechu, les instruyó en el universo de la carne. Como práctica de la actividad culinaria, les propuso que prepararan una hamburguesa ideal para cada uno de ellos. Ataviados con gorro de cocinero y delantal, los escolares utilizaron los instrumentos adecuados (aros redondos y ovalados, rodillos, paletas, etc.) y los ingredientes necesarios (carne picada, cebolla picada, yema de huevo, leche, pimienta, sal, mostaza y pan rallado) para improvisar su primer plato de "autor".